

## [ 가정생활요리 ]교육 강의계획서

교육기간	2024. 8. 6. ~ 2024. 9. 24. 화요일/ 18:30~21:30(3시간/총2시간)주회/1주	강의실	2층 조리실
수업방법	강의형태 : 이론중심( ), 실습중심( ), 이론 / 실습중심( )		
교재 / 재료비	○교재비 :                      ○ 재료비 : 105,000원                      ○ 납부방법 : 강사에게 납부		
수강생준비물	앞치마, 음식 담을 밀폐용기, 필기구		
강사명	김부영		
구분	강의내용	재료비	비고
1주차	-모듬쌈장만들기 -푹고추무침		
2주차	-오이소고기볶음 -고들빼기 김치		
3주차	-강된장 -오이초무침		
4주차	-무우말랭이무침 -갯피클		
5주차	-불고기샐러드 -마른고구마줄기볶음		
6주차	-녹두병아리콩전 -무우비트초절임		
7주차	-모듬전 -모듬나물		

※교육내용은 상황에 따라 변동될 수 있습니다. (교재비 및 재료비 자세한 사항은 개강날 설명)