

[별표3]

과 목 소 개 서


과 목 명	우 리 집 반 찬 만 들 기
과 목 소 개	우리집 반찬만들기는 가족의 건강과 즐거움을 줄 수 있는 메뉴로 구성되어 있으며 요리를 접하지 못한 분들도 쉽게 따라 할 수 있습니다
강 의 방 향 (진행방법 등)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1인 1실기를 원칙으로 하며 시연과정을 통하여 혼자서 요리 할 수 있도록 한다 2. 적절한 조리기구의 용도와 사용법을 숙지하도록 한다
교 육 내 용 (강의 주제 및 내용요약)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 평소에 요리에 두려움을 가진 수강생들에게 요리에 대한 흥미를 가질 수 있도록 지도한다 2. 우리가 평소에 쉽게 접할 수 있는 재료와 양념을 사용하여 훌륭한 요리를 할 수 있다는 자신감을 심어준다
취 득 가 능 자 격 증 명	
취 업 직 종	
교육 재료비 교육 교재비 (상세기재)	물가상승으로 인하여 매주 1만원을 상회할 것으로 사료된다

※ 재료비가 있을 경우 수강생 1인당 재료비 상세 내역 첨부서류로 추가 제출

강 의 계 획 서

과 목 명 : 우리집반찬만들기

강 사 명 : 유 봉 하

	강사약력	제일요리학원자격증강사.창업요리강의, 충주평생학습관강사
	교재명	
	강의개요 및 목표	구하기 쉬운 재료와 양념으로 우리집만의 특별한 요리만들기
	강의방법	강의와 실습
	사용매체	

주차/ 일자	강 의 내 용	강의방 법	준비물
1주 2.14	오리엔테이션. 참치사과샌드위치		앞치마 반찬통 행 주
2주 2.21	치킨스테이크. 볶동된장무침		
3주 2.28	제육볶음. 콩나물냉채		
4주 3.6	쟁반막국수. 토스트		
5주 3.13	소고기버섯전골. 팥이버섯전		
6주 3.20	돼지갈비(목살). 콘스프		
7주 3.27	오징어양념구이. 미역줄기볶음		
8주 4.3	동파육. 두부마요네즈		
9주 4.10	22대 국회의원 선거일		
10주 4.17	탕평채. 마약계란장		
11주 4.24	등갈비조림. 두부스팸구이		
12주 5.1	춘천닭갈비. 아삭이고추된장무침		
13주 5.8	오이롤초밥. 무조림		
14주 5.15	부 처 님 오 신 날		
15주 5.22	가지롤. 새송이조림		
16주 5.29	닭고기강정. 오이샐러드		