

붙임 6)

## 2021년 하반기 취미·자격교실 강의 계획서

강좌명	양식조리기능사 자격증반	시간	
수업목표	취미 및 자격증 취득을 위한 양식조리를 실기위주로 수업을 한다.		
수업방법	1. 강의형태 : 이론중심(✓), 실습중심(✓), 이론·실습중심(✓)		
교재·재료비	○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 9만 원, ○ 납부방법 : 계좌이체		
강사	성명	류 미	생년월일
	주소		연락처
구분	강의내용		비고
1차시	· 오리엔테이션 및 조리도구기본 세팅배우기, 준비물안내 · 기본설기 · 브라운루 만들기		
2차시	· 미네스트로니소프 · 슈림프카나페 · 브라운 그레비소 · 프렌치프라이드 슈림프		
3차시	· 오믈렛 모양잡기		
4차시	· 치즈 오믈렛		
5차시	· 타르타르소스 · 화이트 루 만들기 · 샐리드베리 스테이크 · 가니쉬 모양연습		
6차시	· 치킨 아라킹 · 스페니쉬 오믈렛 · 치킨 커틀렛 · 브라운 스톱		
7차시	· 해산물 샐러드 · 참치타르타르 & 채소 비네그레트		
8차시	· 토마토소스 해산물스파게티 · 바베큐푹찜		

※ 공휴일은 강의계획 일정에 산입하지 않으며, 총 배정시간 시수는 주차별 합산 조정 가능

## 2021년 하반기 취미·자격교실 강의 계획서

<b>강좌명</b>		<b>시간</b>	주6 시간/총4주
<b>수업목표</b>			
<b>수업방법</b>	1. 강의형태 : 이론중심( ), 실습중심( ), 이론·실습중심( )		
<b>교재·재료비</b>	○ 교재비 : 원, ○ 재료비 : 원, ○ 납부방법 :		
<b>강사</b>	<b>성명</b>		<b>생년월일</b>
	<b>주소</b>		<b>연락처</b>
<b>구분</b>	<b>강의내용</b>		<b>비고</b>
9 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 프렌치어니언스프 · 훌렌 다이즈 소스</li> <li>· 피너차우더 스프</li> </ul>		
10 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 포테이토 크림스프 · 사우전 아일랜드 드레싱</li> <li>· 시저샐러드</li> </ul>		
11 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 이탈리아안 미트소스 · 포테이토 샐러드</li> <li>· 햄버거 샌드위치 · 복습</li> </ul>		
12 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>· BLT 샌드위치 · 윌도프 샐러드</li> <li>· 비프스튜</li> </ul>		
13 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 비프콘 소메</li> <li>· 카르보나라 스파게티, 오믈렛 모양연습</li> </ul>		
14 차시	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 서로인 스테이크 / 가니쉬 모양연습</li> <li>· 잠정리 및 대청소, 종강식</li> </ul>		
차시			
차시			

※ 공휴일은 강의계획 일정에 산입하지 않으며, 총 배정시간 시수는 주차별 합산 조정 가능