

[서식 1]

2025년 2기

제주시평생학습관 시민교육강좌 강의계획서

프로그램명	홈파티요리		강사명	양 지효
교육기간	8 월 04 일 ~ 10 월 13 일		매주	월요일
※실제 교육기간을 표시 하십시오 (세부강의내용의 일자와 일치해야 함)				
교육시간	총 10회차시 20시간 (주1회)			
	■오전반 (10:00~12:00) □오후반 (14:00~16:00) □야간반 (19:00~21:00)			

1. 학습목표 (※ 자격증취득 대비반의 경우 : 자격증명과 급수 취득 목표로 작성)

- 특별한 날, 다국적 메뉴로 손님들 초대요리를 만들어 본다.
- 메인요리에서 디저트까지 나만의 레시피로 만들어본다.

2. 프로그램개요

- 외식요리를 대신한 홈메이드 파티요리를 즐겨본다.
- 파티쉐의 레시피로 홈스토랑 디저트를 즐겨본다.

3. 교육준비사항

강 사 (교육도구 등)	학습자 기본 준비물
레시피, 식재료	재료비 200,000원 (회당 2만원, 수강생 부담) 앞치마, 개인행주, 락앤락통,필기도구

4. 재료비 및 교재비

- 재료명 : 세부강의내용 학습자 준비물 참고
- 교재명 : 레시피

5. 학습 후 기대효과

- 손님초대요리에 자신감을 갖게 된다.
- 특별한날 가족들과 홈레스토랑을 만들 수 있다.

6. 세부강의내용

회차	강 의 일 자 (주1회)	세 부 내 용	학습자 준비물
1	8월 04일	○오리엔테이션 / 크렘브뤼레 (시연) •간단한 재료로 고급 디저트를 똑딱	앞치마 필기구
2	8월 11일	○렌틸콩 스프와 프렌치 감자무침 -프렌치 스타일 간편요리	
3	8월 18일	○ 연어츠케동 -일본식 연어덮밥	
4	8월 25일	○ 구운오니기리 오사츠 -일본식 삼각김밥	
5	9월 01일	○ 카레스프 -샷뽕로식 카레	
6	9월 08일	○ 휘낭시에 -바삭바삭 쫄득쫄득 디저트	
7	9월 15일	○ 바닐라 파운드 케이크 -바닐라빈을 넣은 파운드케이크	
8	9월 22일	○ 케일쌈밥 -토마토소스의 퓨전쌈밥	
9	9월 29일	○ 미니홀케이크 -생크림케이크	
10	10월 13일	○ 후무스 -건강에 좋은 병아리콩요리	

※ 강의 일정은 추후 변경될 수도 있습니다. / 법정공휴일(대체휴무일 포함)은 강의 없습니다.