

2024년 제1기 강의계획서

과 정 명	(특강)분식&포차조리실무				
담당 강 사	고 현 미				
강좌 개 요	분식점, 포장마차 조리의 특징과 식재료에 대한 이해를 돕는다.				
강 의 목 표	분식과 포장마차 조리의 기초부터 배워 창업과 취업에 도움이 될 수 있도록 한다.				
운 영 시 간	교육기간		요일		시간
	1. 8.(월)~3. 23.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		월	주 1회	14:00~17:00
교 육 대 상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20명	수 강 료	36,000원
준 비 물	계량컵, 계량스푼, 앞치마, 필기도구				
재 료 비 (교 재 비)	150,000원				
주 별	세 부 내 용				비고
1주	오리엔테이션, 명란크림떡볶이				
2주	해물카레덮밥, 김치볶음밥, 미소장국				
3주	불짬뽕, 매운어묵김밥				
4주	짜장라볶이, 해물어묵탕				
5주	참치야채김밥, 게살달걀탕,				
6주	휴강				2월 12일 설날휴강
7주	고구마치즈돈까스, 매콤쫄면				
8주	육전과 야채무침, 연포탕				
9주	명란알탕, 돼지껍데기구이, 오이단무지무침				
10주	치즈불닭, 김주먹밥, 가케우동				
11주	국물닭발, 해물파전				

※ 강사, 일정, 내용은 사정에 따라 변경될 수 있으며 법정공휴일은 수업일수에서 제외됩니다.(보강 없음)