

## 2024년 제2기 강의계획서

과 정 명	폐백&떡·한과				
담당 강사	김우용				
강좌 개요	우리의 전통혼례 문화를 알게하고 폐백 이바지 음식과 특별한날 선물하기 좋은 떡, 한과를 만들어 본다.				
강의 목표	전통 혼례음식 문화의 이해, 건강 식재료를 이용한 떡한과 만들기				
운 영 시 간	교육기간		요일		시간
	4. 1.(월)~6. 15.(토) / 11주 (법정공휴일은 보강 없습니다.)		월,화	주2회	10:00~13:00
교 육 대 상	만 18세 이상 인천거주시민	인원	20명	수 강 료	45,000원
준 비 물	<b>첫날준비물:</b> 필기도구, 앞치마				
재 료 비 (교 재 비)	16만5천원 내외 (프린트물, 용기 : 1만원별도)				
주별	세 부 내 용				비고
1주	[월]혼례문화론 및 오리엔테이션,쌀가루만들기,막걸리담그기 [화]백설기(백일떡), 수수부꾸미				4월> 1,2
2주	[월](폐백)편포만들기, 편포고임, 인삼정과 [화]딸기설기,섭산산병				8,9
3주	[월]단호박식혜,정과만들기(당근,감자,연근) [화]수제썩찹쌀떡, 썩버무리				15,16
4주	[월](이바지음식)삼계선, 표고버섯롤은행복음 [화]개피떡,오븐영양찰떡				22,23
5주	[월]막걸리약과,견과류에너지바 [화]카네이션컵설기,카네이션 꽃만들기, 화전				29,30
6주	[월]대체공휴일 휴강 [화]떡샌드위치,원소병				5월> 6,7
7주	[월]대하찜,마늘강정, [화]개성주악, 과일양갱찰떡				13,14
8주	[월]이바지생선찜(도미, 민어,시연) 조기찜 실습, 더덕양념구이 [화]참살이떡, 흑미단자,				20,21
9주	[월]이바지음식>장어구이, 안심편채 [화]녹차무스떡케이크,전통약식				27,28
10주	[월]호박란,당근란,흑임자다식 [화]돼지떡바,쇠머리찰떡				6월> 3,4
11주	[월](이바지음식)진구절판, 닭편육 [화]개별 떡케이크1인 1실습, 발표 및 평가				10,11

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