

프로그램명			한지로 만드는 부채, 전통 한지 공예				
프로그램 소개			한지 종이를 이용한 부채 만들기				
교재 / 재료비			부채2개 8,000원				
운 영	기 간		총회차(시간)	시간대	교육장소	참여인원	
	2021. 7. 6.		1(2)	평일	2층 다목적실	12명	
차 시	일자(화요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	7. 6.	14:00~ 16:00	－ 지승 공법식 부채 － 문양파서 붙이기 부채 － 부채손잡이 전통매듭 도래만들기			곽말순	실습

프로그램명			나는 어떤 사람? 히포크라테스 기질테스트로 알아보는 성격유형				
프로그램 소개			히포크라테스의 다섯 가지 기질이론을 바탕으로 40개의 문항을 체크하여 자신의 기질을 파악한다.				
교재 / 재료비			재료비 : 5,000원 / 준비물 : 필기구				
운 영	기 간		총회차(시간)	시간대	교육장소	참여인원	
	2021. 7. 8		1(2)	평일	2층 다목적실	12명	
차 시	일자(목요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	7. 8	14:00~ 16:00	<div>－ 히포크라테스의 기질이론을 바탕으로 자신의 기질을 파악하여 본다.</div> <div>－ 자신의 기질 파악 후 각 기질별 장점과 단점에 대해 알아본다.</div> <div>－ 기질별 언어와 기질별 대화법을 통해 인관관계를 맺는법과 각 기질별 유형에 따른 인간행동을 이해한다.</div>			정옥진	강의식/실습

프로그램명			천연 여름 제품 만들기 - 천연 모기 퇴치제 만들기				
프로그램 소개			화학성분이 아닌 식물성성분을 이용해서 모기퇴치제 품을 직접 만들어 봄으로써 친환경 생활을 실천할 수 있습니다.				
교재 / 재료비			재료비 1만원				
운 영	기 간		총회차(시간)	시간대	교육장소	참여인원	
	2021. 7. 13.		1(2)	평일	2층 다목적실	12명	
차 시	일자(화요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	7. 13.	14:00~16:00	<div>– 천연 모기 퇴치제 만들기</div> <div>(1)모스큐브 만들기</div> <div>재료 설명 및 실습</div> <div>사용방법 및 주의사항 설명</div> <div>(2)모기퇴치스프레이 만들기</div> <div>재료 설명 및 실습</div> <div>사용방법 및 주의사항 설명</div>			정은주	강의식/실습

프로그램명			천연 여름 제품 만들기 - 멘톨쿨 바다비누 만들기				
프로그램 소개			화학성분이 아닌 식물성성분을 이용해서 비누를 직접 만들어 봄으로써 친환경 생활을 실천할 수 있습니다.				
교재 / 재료비			재료비 1만원				
운 영	기 간		총회차(시간)	시간대	교육장소	참여인원	
	2021. 7. 15.		1(2)	평일	2층 다목적실	12명	
차 시	일자(목요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	7. 15.	14:00~16:00	－ 멘톨쿨바다비누 만들기(바닷속 투명 쿨비누) －재료 설명 및 실습 －사용방법 및 주의사항 설명			정은주	강의식/실습

프로그램명			여름철 건강간식 - 다이어트 곤약젤리 만들기				
프로그램 소개			더운 여름, 칼로리가 낮고 식이섬유가 많이 들어 있어 다이어트와 변비 예방에 도움을 주는 간식으로 안성맞춤인 곤약젤리를 만들어 본다.				
교재 / 재료비			20,000원				
운 영	기 간		총회차(시간)	시간대	교육장소	참여인원	
	2021. 7. 20.		1(3)	평일	2층 다목적실	12명	
차 시	일자(화요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	7. 20.	13:30~16:30	－ 곤약젤리의 주성분과 효능을 알 수 있고 다양한 재료로 곤약젤리 만드는 법을 알 수 있다.			김정실	실습

프로그램명			여름철 간식 “아이스월병”				
프로그램 소개			더운 여름, 가족들을 위한 건강한 간식으로 천연찹쌀과 견과류로 만든 월빙 아이스월병을 만들어 본다.				
교재 / 재료비			20,000원				
운 영	기 간		총회차(시간)	시간대	교육장소	참여인원	
	2021. 7. 22.		1(3)	평일	2층 다목적실	12명	
차 시	일자(목요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	7. 22.	13:30~16:30	－ 찹쌀로 만든 월병은 쫄깃쫄깃한 식감과 견과류를 넣은 짭 찬 속으로 달지 않은 영양간식이다			김정실	실습

프로그램명			여름철 과일과 꽃으로 만드는 “수제청”				
프로그램 소개			더운 여름, 제철 과일과 꽃으로 만든 건강 수제청으로 시원한 여름 음료를 만든다.				
교재 / 재료비			20,000원				
운 영	기 간		총회차(시간)	시간대	교육장소	참여인원	
	2021. 7. 27.		1(3)	평일	2층 다목적실	12명	
차 시	일자(화요일)	교육시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	7. 27.	13:30~ 16:30	－ 계절별 과일과 꽃을 이용하여 수제청을 만들고 효능을 알며 여러 가지의 수제청 만드는 법을 알 수 있다.			김정실	실습