

프로그램 세부 계획서

프로그램 명			수제청만들기		
프로그램 장소			신중년더채움학습관 3층 더배움 강의실		
프로그램 소개			오래두고 먹어도 되는 수제청에서 장아찌까지		
운 영	기 간		총 시 간	참 여 자 수	수강생 1인 부담금 (교재비 및 재료비)
	1. 4. ~ 2. 22. (총8회)		16	15명	1인당 20만원 (앞치마, 위생장갑)
차시	일자 (요일)	시간	세부 교육내용		담당강사 교수방법
1	1/4 (수)	14:00~ 16:00	생강 진액 청 만들기		배정희 강의/실습
2	1/11 (수)	14:00~ 16:00	꽃감단지 만들기		배정희 강의/실습
3	1/18 (수)	14:00~ 16:00	애플 시나몬 코디얼만들기		배정희 강의/실습
4	1/25 (수)	14:00~ 16:00	금귤 패션후르츠청 만들기		배정희 강의/실습
5	2/1 (수)	14:00~ 16:00	홍차 시럽만들기		배정희 강의/실습
6	2/8 (수)	14:00~ 16:00	꽃감말랭이 & 황태장아찌 만들기		배정희 강의/실습
7	2/15 (수)	14:00~ 16:00	뱅쇼(샹그리아와인)만들기		배정희 강의/실습
8	2/22 (수)	14:00~ 16:00	퍼펙트 고추 피클만들기		배정희 강의/실습

차 시	일자	결과물(사진)		내용
1	01. 04			한약 다리뚫 만들어내는 생강진액청만들기
2	01. 11			꽃감에 호두 대추 꿀 등을 넣어서 만드는 꽃감단지 (명절선물로도 추천해봅니다.
3	01. 18			사과즙으로 만드는 애플시나몬코디얼 〈농축즙스〉
4	01. 25			금귤과 패션후르츠(백향과)로 만드는 수제청
5	02. 01			최상급 홍차로 홍차시럽만들기 밀크티도 만들어보아요
6	02. 08			꽃감말랭이와 황태채로 밀반찬 만들어보기 (사진에시: 잣장아찌)
7	02. 15			초기감기를 잡아라 레드와인으로 뱅쇼만들기
8	02. 22			오래두고 먹어도 무르지 않는 퍼펙트(할라피뇨) 고추장아찌 만들기