

“변화를 선도하는 강남, 희망을 선사하는 강남”

등록번호	교육지원과-3955
등록일자	2015.3.4.
결재일자	2015.3.5.
공개구분	대시민공개

★주무관	평생학습팀장	교육지원과장	행정국장		
오채연	이갑렬	김효섭	전결 03/05 이창훈		
협조자					


- 관학협력사업을 통한 강남평생학습 활성화 -

수도공고 학생 특기적성 요리교실 운영계획

- 운영기간 2015. 3. 10. ~ 2015. 6. 23.
- 대 상 수도권 학생 15명
- 장 소 룡런아카데미 요리실습실(개포동 수도권전기공업고등학교 내)
- 강 사 김현영, 박미현
- 수 강 료 1인당 130,000원(재료비 별도)

영역	프로그램명	운영일시	횟수	모집정원	강사명	수강료	장소
문화 예술	틴틴 쿠킹클래스	3/10-6/23 (화)14:30~16:20 (목)16:50~18:40	26회	15명	김현영, 박미현	1인당 130,000원	룡런아카데미 요리실습실

2015. 3.

 **강 남 구**
(교육지원과)

【 관련규정 및 제반사항 사전검토서 】

검토분야	확인 및 적시사항																											
관련 규정 및 근거	<p>현행 관련 법, 시행령, 조례, 규칙, 관련 지침 등 근거를 모두 검토하고 적시하였습니까?</p> <p>[관련근거] ◇ 평생교육법 제4조(평생교육의 이념) ◇ 평생교육법 제5조(국가 및 지방자치단체의 임무) ◇ 강남구 평생교육진흥에 관한 조례 제3조 및 제4조</p>																											
추진 경위	<p>추진 경위는 무엇입니까?</p> <p>· 추진경위 : 관학협력사업을 통한 강남평생학습 활성화</p>																											
예산 사항	<p>산출 근거 및 기준 또는 예산확보 및 투입우선순위 등의 내용을 검토하고 적시하였습니까?</p> <p>· 예산 확보 : 구비</p>																											
수혜자 및 범위	<p>이 업무(사업)관련 수혜자는 누구이며 수혜범위를 파악해 보았습니까?</p> <p>· 대상 : 수도권전기공업고등학교 학생 15명</p>																											
분야 별 검토사항 [계속 :] [신규 :]	<p>이 업무(사업)과 관련하여 아래 등 제반사항을 검토해 보았습니까?</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">① 관련부서 협조</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">-----</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>② 이해관계인 및 예상되는 민원</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>③ 추진상 사전 걸림돌</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>④ 미래행정 수요예측</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>⑤ 시장조사</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>⑥ 민간부분(시설 등)과의 경제성 및 효율성 등 비교</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>⑦ 업무 매뉴얼 및 관련 법규</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>⑧ 행사관련 의전 및 선거법</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> <tr> <td>⑨ 투융자 심사 등 관련절차 준수</td> <td style="text-align: center;">-----</td> <td style="text-align: center;">(○)</td> </tr> </table> <p>· 위 언급한 사항은 반드시 검토하고 해당되는 사항에 체크한 다음, 해당 사항을 요약 작성하세요</p>	① 관련부서 협조	-----	(○)	② 이해관계인 및 예상되는 민원	-----	(○)	③ 추진상 사전 걸림돌	-----	(○)	④ 미래행정 수요예측	-----	(○)	⑤ 시장조사	-----	(○)	⑥ 민간부분(시설 등)과의 경제성 및 효율성 등 비교	-----	(○)	⑦ 업무 매뉴얼 및 관련 법규	-----	(○)	⑧ 행사관련 의전 및 선거법	-----	(○)	⑨ 투융자 심사 등 관련절차 준수	-----	(○)
① 관련부서 협조	-----	(○)																										
② 이해관계인 및 예상되는 민원	-----	(○)																										
③ 추진상 사전 걸림돌	-----	(○)																										
④ 미래행정 수요예측	-----	(○)																										
⑤ 시장조사	-----	(○)																										
⑥ 민간부분(시설 등)과의 경제성 및 효율성 등 비교	-----	(○)																										
⑦ 업무 매뉴얼 및 관련 법규	-----	(○)																										
⑧ 행사관련 의전 및 선거법	-----	(○)																										
⑨ 투융자 심사 등 관련절차 준수	-----	(○)																										
타 기관 사 례	<p>타 구 사례를 파악, 비교해 보았습니까?</p> <p>· 해당없음</p>																											
전문가 자 문	<p>전문가의 자문이나 검토를 받았습니까?</p> <p>· 해당없음</p>																											

수도공고 학생 특기적성 요리교실 운영계획

룡런아카데미에서 수도권전기공업고등학교 학생들을 대상으로 1인1특기 계발을 위한 요리강좌를 개설하여 학생들의 취미활동을 지원하고, 나아가 미래 설계의 소중한 기회를 제공하고자 함.

※ 2014년 틴틴쿠킹클래스 운영 : 2014.3.11.~6.26(1학기) / 2014.8.26.~11.27(2학기)

1 운영개요

- 프로그램명 : 수도권공고 학생 특기적성 요리교실 「틴틴 쿠킹클래스」
- 운영기간 : 2015. 3. 10. ~ 2015. 6. 23. (총 26회)
- 운영일시 : 매주 화(14:30~16:20), 목(16:50~18:40) - 주 2회
※ 중간고사 기간 및 학교 재량휴일, 공휴일 휴강
(4/14, 4/16, 4/21, 4/23, 5/5일 휴강)
- 운영대상 : 수도권공고 학생 15명
- 운영장소 : 룡런아카데미 요리실습실
- 수 강 료 : 1인당 130,000원(회당 5,000원×26회)
⇒ 학교에서 일괄 수합하여 평생학습팀 수강료 계좌에 입금
- 재 료 비 : 1인당 208,000원(강사에게 별도 납부)
- 등록방법 : 학교에서 수합한 명단을 룡런아카데미 담당자가 일괄 등록
- 강좌개요

영역	프로그램명	운영일시	횟수	모집정원	강사명	수강료	장소
문화예술	틴틴 쿠킹클래스	3/10~6/23	26회	15명	(화) 김현영	1인당 130,000원	룡런아카데미 요리실습실
		(목) 박미현					

2 세부추진계획

□ 강의계획

회기 (날짜)	메뉴	내용
1회차 (3/10)	함경도 돼지 김치밥과 된장찌개	함경도식 김치와 돼지고기로 만든 맛깔스러운 밥요리와, 전통식 된장찌개를 만들어 본다
2회차 (3/12)	새콤달콤 미트볼과 로즈마리를 넣은 감자구이	고기양념 배합법과 고기 연육법에 대해 배우고, 생크림과 사워크림을 이용한 오븐 감자요리를 해본다
3회차 (3/17)	불고기와 오이 옹심이 표고 미역국	한식의 대표 메뉴인 불고기와 오이 옹심이를 넣어 만든 미역국을 만들어 본다
4회차 (3/19)	새우 리조또와 발사믹 샐러드	생새우와 불린쌀,야채를 이용한 리조또와 발사믹소스를 이용한 닭가슴살 샐러드를 만들어 본다
5회차 (3/24)	해물 부추 비빔밥과 김치찌개	해물을 넣어 만든 비빔장에 송송 썬 부추를 넣어 만든 비빔밥과 전통 김치찌개를 만들어 본다
6회차 (3/26)	로제소스 스파게티와 레몬드레싱 방울토마토 샐러드	토마토소스와 크림소스를 응용하여 로제소스 스파게티를 만들어 보고, 레몬오일과 레몬식초를 이용한 상큼한 방울토마토 샐러드를 만든다
7회차 (3/31)	항정살 고추장 구이와 무채 두부찜	항정살을 고추장 소스에 버무려 구워내는 요리와, 무와 두부의 조화로운 맛의 찜 요리를 해본다
8회차 (4/2)	또띠아 피자과 야채피클 만들기	블랙올리브와 스모크치즈, 모짜렐라 치즈가 토핑된 또띠아 피자와 이삭한 피클
9회차 (4/7)	매운 오징어볶음 덮밥과 유부와 숙주를 넣은 맑은 미소국	매운양념의 오징어로 만든 덮밥과 어울리는 미소국을 만들어 본다
10회차 (4/9)	BLT샌드위치와 베샤멜소스와 머스터드 베이글	발사믹드레싱과 베샤멜 소스에 대해 알아보고, 이를 이용하여 BLT샌드위치와 베이글을 만들어 본다
11회차 (4/28)	떡볶이와 항정살을 넣은 된장라면	인기 간식 메뉴인 떡볶이와, 항정살과 미소된장을 넣은 독특한 라면을 만들어 본다
12회차 (4/30)	머스터드 크림소스 포크 스테이크와 메이플 사과조림	홀그레인 머스터드 소스와 생크림, 발사믹 비네거를 이용한 돼지고기 목심 스테이크
13회차 (5/7)	돼지고기 가지조림과 영양부추 샐러드	돼지고기 조리법을 알아보고, 데리야끼 소스와 굴소스를 이용한 돼지고기 가지조림과 영양부추 샐러드
14회차 (5/12)	콩나물잡채와 무전 그리고 장볶음	콩나물 넣어 만든 잡채, 구우면 달콤해지는 무전, 참치캔을 이용해서 만든 장볶음을 만들어 본다
15회차 (5/14)	간풍기와 고추잡채	닭 손질법과 간풍소스 만드는 법을 알아보고, 돼지고기 잡내 제거를 배운 후 간풍기와 고추잡채를 만들어 본다
16회차 (5/19)	안동찜닭과 김치전	안동 찜닭 거리의 전통의 맛을 살린 닭요리와 새우를 이용한 단백 김치전을 만들어 본다
17회차 (5/21)	마파두부덮밥과 오징어냉채	고추기름 내는 법을 배우고, 오징어 손질법과 겨자양념하는 법을 알아본다

18회차 (5/26)	오야꼬동과 우메보시 샐러드	닭다리살로 만든 일본 전통 덮밥과, 우메보시 장아찌가 들어간 샐러드를 만들어 본다
19회차 (5/28)	해산물이 들어간 볶음우동과 채소 유자청 샐러드	해산물 손질과 고추장 양념 배합법을 알아보고, 유자청과 사과 효소를 이용한 채소 샐러드를 만들어 본다
20회차 (6/2)	야끼우동과 아사즈케	일본식 볶음우동과 일본식 배추김치를 만들어 본다
21회차 (6/4)	차승원의 수제어묵과 참나물 죽순탕	동태포를 이용한 수제 생선어묵과 완자를 만들어 참나물 죽순탕을 만들어 본다
22회차 (6/9)	멘타이코 타마고야끼와 연두부	명란 계란말이를 크레이프처럼 말아 만든 요리와 심플한 드레싱의 연두부 요리를 만들어 본다
23회차 (6/11)	차승원의 삼선짬뽕과 채소버섯볶음	고추기름과 채소,해산물을 이용한 광동식 짬뽕을 만들어 보고, 버섯과 채소가 들어간 북경식 채소볶음을 만들어 본다
24회차 (6/16)	미소 닭다리조림과 호렌소노 시라이에	미소된장에 양념한 닭다리 조림 요리와, 시금치와 두부로 만든 일본식 반찬요리를 만들어 본다
25회차 (6/18)	블랙빈 소스 닭강정 구이와 팟씨유카이	손님초대요리로 오븐을 이용한 닭봉튀김요리와 태국식 쌀볶음 국수
26회차 (6/23)	차슈 요리와 가지냉채	돼지고기를 덩어리째 양념하여 구운 요리와, 튀긴가지를 냉채 양념에 곁들여 먹는 요리를 해본다

※ 메뉴구성은 사정에 따라 변경될 수 있음

□ 강사프로필

강 사 명	약 력
 < 김 현 영 > (71. 4. 1)	<학위 및 자격> <ul style="list-style-type: none"> · 경희대학교 의상학과 학사 · 한식·일식·양식·중식조리기능사 및 제과제빵기능사 자격 <관련경력> <ul style="list-style-type: none"> · 2013.5~7월 압구정노인복지관 건강밥상 강의 · 2013.4~6월 3060 샐러드&샌드위치 강의 · 2013.3~10월 대치중학교 CA강의 · 2013.9~12월 세곡중·개원중·대왕중·봉은중·도일중·광양중학교 직업체험 강의
 < 박 미 현 > (75.10.15)	<학위 및 자격> <ul style="list-style-type: none"> · 동아대학교 컴퓨터공학과 학사 · 중등2급 정교사 자격 · 중식·양식조리기능사 자격, 동경제과학교 수료 <관련경력> <ul style="list-style-type: none"> · 2014.5.25. AT 국제요리경진대회 금상 수상 · 2014.12월 맛있는 온라인 요리대회 [L-cooking contest' [꽃보다요리상] · 2014 방배중·신반포중·용곡중학교 직업체험 강의 · 2014 라비옹퀸 쿠킹스튜디오 양식 강의

3 소요예산

총 소요예산 : 1,560,000원

항 목	세 부 내 역		금 액(원)
틴틴 쿠킹클래스 (강사료)	김현영 강사	780,000원 [시간당 30,000원×2시간×13회]	780,000원
	박미현 강사	780,000원 [시간당 30,000원×2시간×13회]	780,000원
합 계			1,560,000원

○ 예산과목 : 교육지원과, 글로벌 평생학습 도시 조성, 평생학습체제 구축, 강남 평생학습 활성화, 일반운영비, 행사운영비

4 기대효과

- 다양한 요리를 체험해 봄으로써 학생들의 특기적성 계발 및 직업선택에 기여
- 관·학협력사업 활성화를 통한 구정만족도 제고 및 강남평생학습 활성화