

강의계획서 [4분기 10~12월]

프로그램명	나도요리사	담당강사	장혜실
대상(연령)	8세~13세	정 원	10명
강의요일	화요일	강의시간	16:00~18:00
강의목표	다양한 주제를 가지고 요리활동을 함으로써 아동의 생각이나 느낌을 창의적으로 표현할 수 있게 하고 그 과정에서의 아동의 언어구사력, 사고력, 창의성 증진 및 발표력 향상을 목적으로 한다. 아이들이 건강하고 안전한 먹거리에 대해서 올바른 가치관을 가지고 즐겁게 섭취할 수 있도록 한다.		
재료비	3개월 96,000원(재료비 환불 여부: X)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	세부내용		
1회차(10월 01일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 파인애플 키위청 첫인사, 프로그램소개, 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기.		
2회차(10월 08일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 식빵 감자키쉬 신선한 감자를 고르는 방법과 감자의 영양성분에 대해 알아본다.		
3회차(10월 15일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 충무김밥&어묵볶음 김밥의 유래와 종류에 대해 알아본다.		
4회차(10월 22일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 치아바타 샌드위치 치아바타의 어원에 대해 알아보고 샌드위치를 직접 만들어본다.		
5회차(10월 29일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 떡잡채 떡이 만들어지는 과정에 대해 알아보고 떡잡채를 만들어본다.		
6회차(11월 05일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 스텔라피자(별모양피자만들기) 나의 꿈에 대해 이야기를 나누어보며 별모양 피자를 만들어본다.		
7회차(11월 12일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 반찬데이_달걀장&깻잎김치&호박전 주어진 재료를 활용하여 우리집 반찬을 직접 만들어본다.		
8회차(11월 19일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 고구마 춘권피 튀김 고구마의 영양성분과 고구마로 만든 요리에 대해 알아본다.		
9회차(12월 03일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 된장찌개 밀키트 만들기 우리나라 전통음식에 대해 알아보고 된장찌개 밀키트를 직접 만들어본다.		
10회차(12월 10일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 삼색상투과자 팔의 영양성분에 대해 알아보며 삼색상투과자를 직접 만들어본다.		
11회차(12월 17일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 새콤달콤 과일 찹쌀떡 내가 좋아하는 과일에 대해 이야기나누기. 찹쌀은 멥쌀과 어떤 점이 다를까요.		
12회차(12월 24일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 크리스마스케이크 크리스마스의 어원에 대해 알아보며 크리스마스 케이크를 직접 만들어본다.		

※ 분기별 운영 회차는 12회 기준이며 강의내용은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.