

강의계획서 [4분기 10~12월]

프로그램명	나도 파티쉐	담당강사	장혜실
대상(연령)	8세~13세	정 원	10명
강의요일	금요일	강의시간	16:00~18:00
강의목표	1. 요리활동을 통해 오감발달, 두뇌발달, 상상력과 창의력 증진, 식재료 탐구와 여러가지 조리법을 익힘으로 식습관 개선을 목표로 한다. 2. 다양한 제과, 제빵을 통하여 원리를 알고 종합적인 사고와 자아성취감을 높인다.		
재료비	3개월 96,000원(재료비 환불 여부: X)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	세부내용		
1회차(10월 04일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 오렌지파운드케이크 첫인사, 프로그램소개, 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기. 		
2회차(10월 11일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 호두쿠키 견과류의 영양성분과 종류에 대해 알아보며 쿠키를 만들어본다. 		
3회차(10월 18일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 통밀깨쿠키 튀기지 않고 오븐에 구워 담백한 통밀깨쿠키를 직접 만들어본다. 		
4회차(10월 25일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 아마레티(이탈리아식 마카롱) 마카롱을 만드는 과정에 대해 알아보며 아마레티쿠키를 만들어본다. 		
5회차(11월 01일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 치즈햄스콘 밀가루의 종류와 활용방법에 대해 알아본다. 		
6회차(11월 08일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 빼빼로 만들기 빼빼로 쿠키를 직접 구워서 빼빼로를 만들어본다. 		
7회차(11월 15일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 고구마머핀 고구마의 영양성분과 고구마로 만든 요리에 대해 알아본다. 		
8회차(11월 22일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 채소쿠키 쿠키반죽에 생채소를 다져서 넣어서 쿠키를 만들어본다. 		
9회차(11월 29일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 초코버터링쿠키 버터의 종류에 대해 알아보며 반죽의 크림화에 대해 알아본다. 		
10회차(12월 06일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 연유젓소쿠키(소모양쿠키) 연유가 만들어지는 과정에 대해 알아보며 젓소모양쿠키를 만들어본다. 		
11회차(12월 13일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 코코넛쿠키 코코넛의 영양성분에 대해 알아보며 코코넛 쿠키를 만들어본다. 		
12회차(12월 20일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 크리스마스케이크 만들기 크리스마스를 맞이하여 케이크를 직접 만들어본다. 		

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