

강의계획서 [4분기 10~12월]

프로그램명	톡톡튀는요리교실	담당강사	장혜실
대상(연령)	8세~13세	정 원	10명
강의요일	토요일	강의시간	10:00~12:00
강의목표	1. 요리활동을 통하여 자신의 느낌과 생각을 표현하는 과정에서 창의력을 키우며 사회성과 정서발달에 목표를 둔다. 2. 음식의 역사와 유래, 소중함에 대해 알아봄으로 바른 식습관을 형성하는데 목표를 둔다.		
재료비	3개월 96,000원(재료비 환불 여부: X)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	세부내용		
1회차(10월 5일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 애플시나몬청 첫인사, 프로그램소개, 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기.		
2회차(10월 12일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 뿌리채소 카레&대왕소세지&에그 뿌리채소의 종류와 영양성분에 대해 알아본다.		
3회차(10월 19일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 삼색 쌀술빵 우리나라 전통주를 이용하여 쌀술빵을 만들어본다.		
4회차(10월 26일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 고구마치즈그라탕 고구마의 영양성분과 고구마로 만든 요리에 대해 알아본다.		
5회차(11월 02일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 쌍둥이 새둥지베이글샌드위치 나눔을 줄때와 나눔을 받았을 때의 느낌 이야기를 나누어본다.		
6회차(11월 09일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 빼빼로 만들기 빼빼로 데이를 맞이하여 나만의 빼빼로를 만들어본다.		
7회차(11월 16일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 삼색수제비 밀키트 밀가루의 영양성분에 대해 알아보며 3가지색의 수제비반죽을 직접 만들어본다.		
8회차(11월 23일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 치떡치떡(꼬치) 떡은 어떻게 만들어지고 떡의 종류에 대해 알아본다.		
9회차(11월 30일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 참치&크래미롤유부초밥 유부를 롤로 말아서 초밥을 직접 만들어본다.		
10회차(12월 7일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 연유크림치즈 대파바게트빵 대파의 영양성분에 대해 알아보며 대파를 이용하여 바게트빵을 만들어본다.		
11회차(12월 14일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 오색만두 만두의 어원에 대해 알아보며 만두를 직접 만들어본다.		
12회차(12월 21일)	<ul style="list-style-type: none"> 요리주제 : 크리스마스케이크 만들기 프리지에 케이크를 직접 만들어본다.(제철과일 활용예정)		

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