

강의 계획서 [1분기 1~3월]

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	11회차 88,000원 (재료비 환불 여부: X)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	세부내용		
1회차(1월 7일)	<ul style="list-style-type: none"> 달콤함 가득 블루베리청 첫인사, 프로그램소개, 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기. 		
2회차(1월 14일)	<ul style="list-style-type: none"> 영양가득 치킨브리토 컬러푸드 영양성분과 골고루 먹어야 하는 이유에 대해 알아본다. 		
3회차(1월 21일)	<ul style="list-style-type: none"> 오색꼬치전, 애호박전 우리나라 설명절의 유래에 대해 이야기를 나누고 전을 직접 만들어본다. 		
4회차(2월 4일)	<ul style="list-style-type: none"> 감자모양 감자빵 감자의 영양성분과 감자로 만든 요리에 대해 알아본다. 		
5회차(2월 11일)	<ul style="list-style-type: none"> 베이컨에그 토스트 계란의 영양성분과 계란으로 만든요리의 종류에 대해 알아본다. 		
6회차(2월 18일)	<ul style="list-style-type: none"> 밀어먹는 케이크 푸쉬팝 케이크 케이크의 어원과 종류에 대해 알아본다. 		
7회차(2월 25일)	<ul style="list-style-type: none"> 꿀꿀꿀~ 수제 돈까스 돼지고기의 부위별 특징에 대해 알아보고 돈까스를 만들어본다. 		
8회차(3월 4일)	<ul style="list-style-type: none"> 위튼튼 양배추해물전 양배추의 영양성분과 신선한 양배추를 선택하는 방법에 대해 알아본다. 		
9회차(3월 11일)	<ul style="list-style-type: none"> 알록달록 오색잡채 잡채의 유래에 대해 알아보고 오색잡채를 만들어본다. 		
10회차(3월 18일)	<ul style="list-style-type: none"> 돌돌말아요 훈제오리무쌈말이 오리고기의 영양성분에 대해 알아보고 훈제오리무쌈말이를 만들어본다. 		
11회차(3월 25일)	<ul style="list-style-type: none"> 봄봄봄 봄나물피자 봄나물의 종류와 효능에 대해 알아보고 봄나물피자를 만들어본다. 		

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