

강 의 계 획 서 [2분기 4~6월]

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	주제	세부내용	
1회차(4월 1일)	채소피클, 식빵치즈핫도그	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(4월 8일)	봄봄봄 봄나물주먹밥	봄에 나는 나물의 종류와 제철식재료의 이로운 점에 대해 알아본다	
3회차(4월 15일)	빠튼튼 우유찜케이크	우유의 영양성분에 대해 알아보고 주어진 재료로 우유찜케이크를 직접 만들어본다	
4회차(4월 22일)	완전 단백질 에그마요모닝빵샌드위치	계란의 영양성분과 난각번호 알아보기 신선한 계란, 신선하지 않는 계란 비교해보기	
5회차(4월 29일)	영양가득 버섯칼국수 밀키트	버섯의 종류와 영양분에 대해 알아보고 밀가루를 반죽하여 칼국수 면을 직접 만들어본다	
6회차(5월 13일)	비타민 가득, 심장튼튼 라따뚜이	가지, 호박, 토마토의 영양성분에 대해 알아보며 주어진 식재료로 라따뚜이를 만들어본다.	
7회차(5월 20일)	새콤달콤 생과일크림크로와상	과일의 영양성분과 생크림이 만들어지는 과정에 대해 알아본다.	
8회차(5월 27일)	밀가루NO 피자떡꼬치	피자의 유래와 떡이 만들어지는 과정에 대해 알아본다	
9회차(6월 3일)	안전하게 먹어요 소떡어떡	식품 속에 들어있는 첨가물에 대해 알아보기	
10회차(6월 10일)	면역력 UP 부추잡채&꽃빵	부추의 효능에 대해 알아보며 부추잡채를 만들어본다	
11회차(6월 17일)	바삭촉촉~ 크로크무슈	크로크무슈의 어원에 대해 알아보며 식재료를 손질하여 크로크무슈를 직접 만들어본다.	
12회차(6월 24일)	6.25 태극기비빔밥	6월 25일의 의미에 대해 알아보고 태극기모양 비빔밥을 만들어본다.	

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