

강 의 계 획 서 [2분 기 4~6월]

프로그램명	꿈빛파티쉐	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 여러 가지 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	주제	세부내용	
1회차(4월 4일)	식목일 - 나무 심는 날 화분컵케이크	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(4월 11일)	달콤함 가득 잼쿠키	쿠키를 만들 때 베이킹파우더의 역할에 대해 알아본다.	
3회차(4월 18일)	힘이나요! 감자쿠키	감자의 영양성분과 감자로 만든 요리의 종류에 대해 알아본다.	
4회차(4월 25일)	달콤함 가득 초콜릿 폴로쿠키	초콜릿이 만들어지는 과정에 대해 알아본다.	
5회차(5월 2일)	알알이 톡톡 옥수수머핀	머핀의 유래와 옥수수의 영양성분에 대해 알아본다.	
6회차(5월 9일)	오트밀이 그대로 오트밀크랜베리쿠키	오트밀과 크랜베리의 영양성분에 대해 알아보고 오트밀쿠키를 직접 만들어본다.	
7회차(5월 16일)	달콤한 누네티네 스콘	누네티네 과자가 만들어지는 과정에 대해 알아본다.	
8회차(5월 23일)	새콤 달콤 크림치즈 쇼트브레드	밀가루의 종류에 대해 알아보고 크림치즈 쇼트브레드 쿠키를 직접 만들어본다	
9회차(5월 30일)	쫄쫄쫄쫄 마쉬멜로우 쫄쫄쿠키	마쉬멜로우가 만들어지는 과정에 대해 알아보고 쫄쫄한 쿠키를 직접 만들어본다	
10회차(6월 13일)	동물모양 마들렌	마들렌의 어원과 종류에 대해 알아보고 마들렌을 동물모양으로 꾸며본다	
11회차(6월 20일)	크림이 국수 고구마몽블랑	고구마의 영양성분에 대해 알아보고 몽블랑 깍지를 이용하여 고구마몽블랑을 꾸며본다	
12회차(6월 27일)	쫄쫄 LA칩쌀파이	칩쌀과 멥쌀의 차이점과 영양에 대해 알아보고 LA칩쌀파이를 직접 만들어본다	

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