

강 의 계 획 서 [2분기 4~6월]

프로그램명	톡톡튀는 요리교실	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	주제	세부내용	
1회차(4월 5일)	식목일 - 나무 심는 날 텃밭케이크	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(4월 12일)	봄봄봄 봄나물비빔밥	제철식재료의 종류와 이로운 점에 대해 알아본다	
3회차(4월 19일)	꼬꼬댁 치킨텐더햄버거	햄버거의 유래에 대해 알아보고 치킨과 채소를 사용하여 치킨텐더 햄버거를 직접 만들어본다.	
4회차(4월 26일)	자장 짜장떡볶이	짜장의 어원에 대해 알아보고 재료를 손질하여 짜장떡볶이를 만들어본다	
5회차(5월 3일)	함박 웃음가득 함박스테이크	고기를 양념하여 반죽하여 함박스테이크를 직접 만들어본다.	
6회차(5월 10일)	면역력UP! 육쪽마늘빵	우리나라 향신채소의 종류와 마늘의 영양성분에 대해 알아보고 주어진 재료로 육쪽마늘빵을 직접 만들어본다.	
7회차(5월 17일)	꽃게모양 크로와상샌드위치	샌드위치의 어원과 종류에 대해 알아보고 주어진 재료로 크로와상 샌드위치를 직접 만들어본다.	
8회차(5월 24일)	라이언모양 김치볶음밥	우리나라 전통식품의 좋은 점과 종류에 대해 알아보고 김치를 활용하여 김치볶음밥을 직접 만들어본다.	
9회차(5월 31일)	컬러푸드 월남쌈	컬러푸드의 종류와 여러 가지 색의 채소과 과일을 골고루 먹어야 하는 이유에 대해 알아본다.	
10회차(6월 7일)	몸튼튼 참치쌈장&쌈채소	참치의 영양성분과 채소의 식이섬유에 대해 알아보고 참치쌈장을 직접 만들어본다.	
11회차(6월 14일)	6.25 태극기피자	6월 25일의 의미에 대해 알아보고 태극기모양피자를 만들어본다.	
12회차(6월 21일)	단백질가득 닭가슴살냉채	단백질이 풍부한 닭가슴살에 대해 알아보고 시원하게 먹는 냉채를 직접 만들어본다.	

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