

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

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