

강 의 계 획 서 [3분기 7~9월]

프로그램명	톡톡튀는요리교실	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(7월 12일)	피타브레드피자	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(7월 19일)	몸튼튼~리얼! 감자빵	감자의 영양성분과 감자로 만든 요리의 종류에 대해 알아본다.	
3회차(7월 26일)	돌돌말아 치즈맛살김밥	김밥의 유래와 종류에 대해 알아보고 치즈맛살김밥을 직접 만들어본다.	
4회차(8월 2일)	참나물 프렌치토스트 &수박화채	수박과 참나물의 영양성분에 대해 알아보고 참나물토스트와 수박화채를 직접 만들어본다.	
5회차(8월 9일)	힘이 불끈 들깨 삼계탕	닭의 영양성분과 부위별 특징에 대해 알아본다. 복날의 종류와 의미에 대해 알아본다.	
6회차(8월 16일)	핑거푸드 식빵카나페	카나페의 어원에 대해 알아보고 식빵카나페를 만들어본다.	
7회차(8월 23일)	푸실리 냉파스타	파스타의 종류에 대해 알아보고 시원하게 먹을 수 있는 파스타를 만들어본다.	
8회차(8월 30일)	달달함 가득 단호박 에그슬럿	단호박의 영양성분에 대해 알아보며 단호박 에그슬럿을 직접 만들어본다.	
9회차(9월 6일)	햇도그 친구 밥도그	벼가 쌀이 되기까지의 과정과 쌀의 영양성분에 대해 알아본다.	
10회차(9월 13일)	반찬 day (계란장, 청포묵무침, 소세지야채볶음)	우리 집 반찬은 내가 직접 만들어요. 내가 좋아하는 음식 반찬에 대해 이야기 나누기.	
11회차(9월 20일)	닭가슴살 크랜베리샌드위치	샌드위치에 유래와 종류에 대해 알아본다.	
12회차(9월 27일)	데굴데굴 굴림만두	만두의 어원과 유래에 대해 알아보고 굴림만두를 직접 만들어본다.	
휴강일	7월 5일(총 1회)		

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