

강의계획서 [3분기 7~9월]

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 여러가지 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(7월 4일)	칼슘등뼈~ 연유쿠키	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(7월 11일)	달콤함 가득~ 초코브라우니	브라우니의 유래와 종류에 대해 알아보고 초코브라우니를 직접 만들어본다.	
3회차(7월 18일)	알알이 톡톡 옥수수브레드	옥수수의 영양성분에 대해 알아보고 옥수수빵을 만들어본다.	
4회차(7월 25일)	고소함 가득 아몬드샤브레쿠키	견과류의 종류와 영양성분에 대해 알아보고 아몬드가루와 아몬드를 활용한 샤브레 쿠키를 직접 만들어본다.	
5회차(8월 1일)	크로와상+쿠키 크루키	크루키에 대해 알아보고 나만의 크루키를 완성해본다.	
6회차(8월 8일)	뜨거운 수박쿠키	여름에 나는 과일과 채소에 대해 알아보고 수박모양의 쿠키를 직접 만들어본다.	
7회차(8월 22일)	문어모양 소세지빵	빵을 만드는 재료인 이스트에 대해 알아보고 문어모양의 소세지빵을 직접 만들어본다.	
8회차(8월 29일)	도깨비방망이 땅콩쿠키	땅콩의 영양성분에 대해 알아보고 땅콩가득 쿠키를 만들어본다.	
9회차(9월 5일)	홍차향기 가득 얼그레이 마들렌	마들렌의 어원과 유래에 대해 알아보고 홍차잎을 활용한 마들렌을 만들어본다.	
10회차(9월 12일)	새콤달콤 애플크림블머핀	베이킹파우더와 베이킹소다의 역할에 대해 알아본다.	
11회차(9월 19일)	천천히~ 거북이 모양쿠키	캐릭터 쿠키를 만드는 방법에 대해 알아본다.	
12회차(9월 26일)	리얼 수건케이크	케이크의 유래와 종류에 대해 알아보고 수건모양의 생크림케이크를 직접 만들어본다.	
휴강일	8월 15일(총 1회)		

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