

강 의 계 획 서 [4분 기 10~12월]

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	8회차 64,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	주제	세부내용	
1회차(11월 1일)	고구마그라탕	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(11월 8일)	사과청 &사과식빵파이	사과의 영양성분에 대해 알아보고 사과청과 사과파이를 직접 만들어본다.	
3회차(11월 15일)	함박스테이크 &채소샐러드	신선한 고기의 선택방법에 대해 알아본다.	
4회차(11월 22일)	궁중떡볶이	떡볶이의 유래와 종류에 대해 알아본다.	
5회차(11월 29일)	BELT샌드위치	샌드위치의 유래와 종류에 대해 알아본다.	
6회차(12월 06일)	저당달걀장 &오이탕탕이 &해물파전	<반찬데이> 식재료의 생산부터 음식 조리, 마무리까지 수고해주신 분들에 대해 감사함을 생각하며 반찬을 직접 만들어본다.	
7회차(12월 13일)	눈사람도시락	눈사람 모양의 도시락을 직접 만들어본다.	
8회차(12월 20일)	크리스마스 리스케이크	생크림의 종류와 생크림이 만들어지는 과정에 대해 알아보며 리스모양 케이크를 직접 만들어본다.	
휴강일	없음		

※ 강의내용은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.