

강의계획서 [1분기 1월 ~ 3월]

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	12회차 96,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생 준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		

강의 내용

강의 일자	주제	세부내용
1회차(1월 10일)	BELT샌드위치	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기
2회차(1월 17일)	구절판	우리나라 음식 중 하나인 구절판의 뜻과 오방색에 대해 알아본다.
3회차(1월 24일)	베이컨말이 주먹밥	벼가 쌀이 되는 과정과 쌀의 영양성분에 대해 알아본다.
4회차(1월 31일)	볶음우동	여러 가지 해물과 채소를 이용하여 볶음 우동을 직접 만들어본다.
5회차(2월 7일)	계란샐러드모닝빵& 딸기우유	샌드위치의 유래와 종류에 대해 알아본다.
6회차(2월 14일)	오란다강정	우리나라 명절의 종류와 의미에 대해 알아보고 오란다강정을 직접 만들어본다.
7회차(2월 21일)	오이탕탕이& 메추리알두부조림	<반찬데이> 음식에 대한 감사한 마음을 가져보기.
8회차(2월 28일)	식빵핫도그& 블루베리에이드	핫도그의 유래와 블루베리의 영양성분에 대해 알아본다.
9회차(3월 7일)	고추장 제육볶음	우리나라 전통장의 종류와 우수성에 대해 알아본다.
10회차(3월 14일)	봄나물크로켓	제철 식재료의 좋은 점에 대해 알아본다.
11회차(3월 21일)	과일 탕수육	돼지고기의 부위별 특징에 대해 알아보고 탕수육을 직접 만들어본다.
12회차(3월 28일)	새우&치킨타코	멕시코 대표 음식 중 하나인 타코를 직접 만들어본다.
휴강일	1월 3일(총 1회)	

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