

# 강의 계획서 [1분기 1~3월]

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 창의력증진, 식재료 탐구와 여러 가지 조리법을 익힘으로서 식습관 개선을 목표로 한다. 2. 다양한 제과, 제빵을 통하여 원리를 알고 종합적인 사고와 자아성취감을 높인다.		
재료비	12회차 96,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생 준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		

## 강의 내용

강의 일자	주제	세부내용
1회차(1월 9일)	크랙쿠키	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기
2회차(1월 16일)	연유머핀	베이킹소다와 베이킹파우더에 대해 알아본다.
3회차(1월 23일)	짬쿠키	여러 가지 짬을 활용하여 쿠키를 만들어본다.
4회차(1월 30일)	리얼 고구마빵	고구마의 영양성분에 대해 알아보고 고구마모양의 빵을 직접 만들어본다.
5회차(2월 6일)	초코칩 스콘	스콘의 어원과 종류에 대해 알아본다.
6회차(2월 13일)	전 모양쿠키	우리나라 명절의 종류와 의미에 대해 알아보고 전 모양쿠키를 직접 만들어본다.
7회차(2월 20일)	녹차마들렌	마들렌의 어원에 대해 알아본다.
8회차(2월 27일)	무화과 휘낭시에	휘낭시에의 어원에 대해 알아보고 무화과를 이용한 휘낭시에를 직접 만들어본다.
9회차(3월 6일)	레몬머핀	머핀의 유래와 종류에 대해 알아본다.
10회차(3월 13일)	봄나물피자	밀가루의 종류와 역할에 대해 알아본다.
11회차(3월 20일)	참깨쿠키	참깨의 영양성분에 대해 알아보고 고소함 가득한 참깨쿠키를 직접 만들어본다.
12회차(3월 27일)	티라미수	티라미수의 어원에 대해 알아보고 티라미수케이크를 직접 만들어본다.
휴강일	1월 2일(총 1회)	

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