

강의계획서 [3분기 7~9월]

프로그램명	나도요리사	담당강사	장혜실
대상(연령)	8세~13세	정 원	10명
강의요일	화요일	강의시간	16:00~18:00
강의목표	다양한 주제를 가지고 요리활동을 함으로써 아동의 생각이나 느낌을 창의적으로 표현할 수 있고 그 과정에서의 아동의 언어구사력, 사고력, 창의성 증진 및 발표력 향상을 목적으로 한다.		
재료비	12회차 96,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	주제	세부내용	
1회차(7월 7일)	레몬청&마늘빵	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(7월 14일)	시금치프리타타 (오븐_계란찜)	시금치의 영양성분에 대해 알아보고 베이컨, 치즈, 야채를 손질하여 계란찜을 만들어본다.	
3회차(7월 21일)	총무김밥 &어묵오징어무침	쌀의 영양성분과 쌀로 만든 음식의 종류를 알아본다.	
4회차(7월 28일)	참외소박이&두부장	<반찬데이>식재료와 음식을 만들어주시는 분에 대한 감사한 마음을 가져본다.	
5회차(8월 4일)	동물모양 피자토스트	피자의 유래에 대해 알아보고 식빵을 이용하여 동물모양 피자토스트를 만들어본다.	
6회차(8월 11일)	쟁반막국수 밀키트	메밀의 영양에 대해 알아보고 양념을 직접 배합하고 채소를 손질하여 밀키트를 직접 만들어본다.	
7회차(8월 18일)	치킨까스&양배추샐러드	닭의 부위별 특징에 대해 알아보고 치킨까스를 만들어본다.	
8회차(8월 25일)	감자샌드위치	감자의 영양에 대해 알아보고 신선한 감자를 선택하는 방법에 대해 알아본다.	
9회차(9월 1일)	오이롤초밥	오이의 영양성분에 대해 알아보고 소고기, 참치, 크래미 토핑을 올린 오이롤초밥을 만들어본다.	
10회차(9월 8일)	블루밍브레드	블루밍브레드 : 꽃이 피듯 신선하고 풍성하게 구워진 빵 빵을 자른 다음 채소와 햄, 치즈를 넣어 오븐에 구워준다.	
11회차(9월 15일)	핫도그사라다빵	핫도그의 유래에 대해 알아본다.	
12회차(9월 22일)	오색꼬치전, 애호박전	추석의 의미에 대해 알아보고 전을 만들어본다.	
휴강일	9월 29일		

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