

강의계획서 [3분기 7~9월]

프로그램명	곰빛파티쉐	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 익힘으로 식습관 개선을 목표로 한다. 2. 다양한 제과, 제빵을 통하여 원리를 알고 종합적인 사고와 자아성취감을 높인다.		
재료비	11회차 88,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	주제	세부내용	
1회차(7월 3일)	생크림 스콘	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(7월 10일)	삼색상투과자	팥의 영양성분에 대해 알아보고 천연색소를 이용하여 삼색 상투과자를 만들어본다.	
3회차(7월 24일)	불고기베이크	빵반죽에서의 이스트의 역할에 대해 알아본다.	
4회차(7월 31일)	유자마들렌	베이킹파우더와 베이킹소다의 다른 점에 대해 알아본다.	
5회차(8월 7일)	스모어쿠키	마쉬멜로우를 만드는 과정에 대해 알아보고 마쉬멜로우를 이용한 쿠키를 만들어본다.	
6회차(8월 14일)	소세지야채빵	소세지와 야채를 활용하여 소세지야채피자빵을 만들어본다.	
7회차(8월 21일)	크림치즈머핀	머핀의 유래에 대해 알아보고 크림치즈를 이용하여 머핀을 만들어본다.	
8회차(8월 28일)	콘브레드	옥수수의 영양성분에 대해 알아보고 콘브레드를 만들어본다.	
9회차(9월 4일)	거북이메론빵	거북이모양의 메론빵을 직접 만들어본다.	
10회차(9월 11일)	버터떡	버터의 종류에 대해 알아보고 찹쌀을 이용하여 버터떡을 만들어본다.	
11회차(9월 18일)	송편쿠키	추석 명절을 맞이하여 송편모양의 버터쿠키를 만들어본다.	
휴강일	7월 17일(제헌절), 9월 25일(추석)		

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