

# 강의계획서 [3분기 7~9월]

프로그램명	톡톡 튀는 요리교실	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	11회차 88,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		
강 의 내 용			
강의 일자	주제	세부내용	
1회차(7월 4일)	레몬청&사과토스트	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기	
2회차(7월 11일)	크로와상샌드위치	크로와상 빵을 이용하여 샌드위치를 직접 만들어본다.	
3회차(7월 18일)	오이소박이김치	오이의 영양성분에 대해 알아보고 오이를 이용하여 김치를 직접 담궈본다.	
4회차(7월 25일)	문어모양 주먹밥	문어모양의 주먹밥을 직접 만들어본다.	
5회차(8월 1일)	보리짚빵	보리의 영양에 대해 알아보고 보리가루를 반죽하여 보리짚빵을 직접 만들어본다.	
6회차(8월 8일)	쫄면 밀키트	쫄면의 유래에 대해 알아본다.	
7회차(8월 22일)	카오팟	태국식 돼지고기 덮밥인 카오팟에 대해 알아본다.	
8회차(8월 29일)	불고기 또띠아샌드위치	샌드위치의 유래에 대해 알아보고 롤샌드위치를 만들어본다.	
9회차(9월 5일)	만두꽃피자	피자의 유래에 대해 알아보고 꽃모양의 피자를 직접 만들어본다.	
10회차(9월 12일)	치킨샐러드	닭의 영양성분과 부위별 특징에 대해 알아본다.	
11회차(9월 19일)	오란다강정	추석의 의미에 대해 알아보고 강정을 직접 만들어본다.	
휴강일	<b>8월 15일 광복절      9월 26일 추석연휴</b>		

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