

# 강 의 계 획 서

과 정 명	토요교실	강 좌 명	요리
강의기간	2024.04~2024.12	재 료 비	1인당 7,000원이며 1기당 총 42,000원
강의유형	<input type="checkbox"/> 이론형 <input type="checkbox"/> 실습형 <input checked="" type="checkbox"/> 이론+실습형 <input type="checkbox"/> 기타(            ) ※ 작성요령 : 중복선택가능(✓로 표시)		
강의방법	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 학습자 참여학습(발표 등) <input checked="" type="checkbox"/> 실습 작업 <input checked="" type="checkbox"/> 개별학습(개인지도) <input checked="" type="checkbox"/> 수준별학습 <input type="checkbox"/> 현장실습(외부) <input type="checkbox"/> 기타(            ) ※ 작성요령 : 중복선택가능(✓로 표시)		
강의소개	간단하면서도 아이들과 쉽게 접할 수 있는 신선한 식재료를 응용하여 아이들의 건강을 증진 시 키고 흥미롭게 활동 할 수 있는 창의적인 요리 프로그램입니다.		
강의목표 및 개요	- 다양한 음식재료를 탐색하고 맛보고, 느끼며 음식에 관심을 가진다. - 요리 활동을 통해 영양교육을 하며 아이들의 건강을 증진 시킨다.		
강의 기대효과	- 초등교육 과정을 연계한 융합 수업으로 오감발달과 창의력을 높일 수 있다. - 완성된 요리를 통해 자존감과 성취감을 느낄 수 있다.		
주교재	교재명 :    .	출판사 :    .	저 자 :    . (교재비:    . 원)
부교재 및 참고도서	풍콩도시락 / 시바테이블 / 내아이 캐릭터 도시락 / 아메리칸 쿠키둥둥		
비고	※준비물,교재비,준비물 등 기재 - 요리는 구입사정에 따라 변동 될 수 있습니다. - 7,000원/1인 총 1기수당 6회 기준 42,000원 - 수강생 준비물: 개인용기와 에코백		

차수	강의주제	강의 및 실습내용	강의방법	준비물
1	후르츠 머핀	머핀의 유래에 대해 알아보고 모듬별로 반죽을 만들어 후르츠 머핀 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
2	짜장 케이크	짜장의 유래에 대해 알아보고 짜장면 모양의 케이크 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
3	딸기청	과일청과 딸기의 효능을 알아보고 딸기청을 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
4	벚꽃 주먹밥	우리나라의 계절과 꽃에 대해 알아보고 다짐 소고기와 여러 가지 식재료로 주먹밥을 만들어 꾸며본다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
5	샤브레 쿠키	샤브레 쿠키에 대해 알아보고 직접 반죽하여 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
6	에그 샐러드 샌드위치	샌드위치 유래에 계란의 효능을 알아보고 여러 가지 식재료 에그 샐러드 샌드위치 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
비고	*상기 계획안은 식재료 구입 사정에 딸 다소 변동 될 수 있습니다.			

2기)

차수	강의주제	강의 및 실습내용	강의방법	준비물
1	보틀 샐러드	샐러드의 유래와 컬러 야채의 효능을 알아보고 보틀 샐러드와 드레싱을 직접 계량하여 만들기 한다,	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
2	약과쿠키	우리나라의 전통 디저트에 대해 알아보고 쿠키 반죽에 응용하여 쿠키 약과 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
3	참치쌈장쌈밥	쌈밥의 유래와 참치의 효능에 대해 알아보고 참치쌈장을 만들어 쌈밥 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
4	구움 도넛	쌀가루의 종류에 대해 알아보고 쌀가루를 응용하여 구움 도넛 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
5	크로와상 크래미 샌드위치	크로와상의 유래에 대해 알아보고 크래미 샐러드를 만들어 여러 가지 식재료로 샌드위치 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
6	푸바오 짜장밥	아이들의 좋아하는 캐릭터 또는 동물에 대해 이야기를 나누어 보고 푸바오 모양으로 짜장밥 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
비고	*상기 계획안은 식재료 구입 사정에 딸 다소 변동 될 수 있습니다.			

차수	강의주제	강의 및 실습내용	강의방법	준비물
1	패션 후르칭	과일청과 삼투압에 대해 알아보고 패션 후르칭을 손질한 후 식재료를 계량하여 수제청 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
2	스모어 쿠키	스모어 쿠키의 유래에 대해 알아보고 직접 반죽하여 스모어 쿠키 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
3	한글 비빔밥	한글날에 대해 알아보고 여러 가지 식재료와 약고추장으로 비빔밥 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
4	애플파이	파이에 대해 알아보고 사과를 손질하여 애플파이를 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
5	함박스테이크 브리또	브리또에 대해 알아보고 여러 가지 식재료와 함박스테이크로 브리또 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
6	할로윈 초코 머핀	할로윈에 대해 알아보고 모듬별로 초코 머핀 반죽하여 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
비고	*상기 계획안은 식재료 구입 사정에 딸 다소 변동 될 수 있습니다.			

차수	강의주제	강의 및 실습내용	강의방법	준비물
1	단호박 소모빵	소모빵과 단호박의 효능에 대해 알아보고 모듬별로 반죽하여 소모빵 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
2	코코넛 한입 쿠키	코코넛의 효능에 대해 알아보고 한입 크기의 모양으로 쿠키 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
3	불고기 샌드위치	샌드위치와 불고기의 효능에 대해 알아보고 여러 가지 식재료 불고기 샌드위치 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
4	카레 파스타	파스타의 유래와 카레에 대해 알아보고 여러 가지 식재료와 카레를 응용하여 카레 파스타 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
5	멸치 삼각 김밥	김밥의 유래와 멸치의 효능에 대해 알아보고 멸치 삼각 김밥 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
6	고구마야채튀김	고구마와 컬러 야채의 효능에 대해 알아보고 고구마 야채 튀김 만들기 한다.	강의 및 실습	멀티 강의 자료, 기본 요리도구 및 식재료, 일회용품 등등
비고	*상기 계획안은 식재료 구입 사정에 딸 다소 변동 될 수 있습니다.			