

## ( 쿠킹클래스) 연간 교육 계획안

프로그램명	쿠킹클래스	지도강사	
대 상	초3~6	지도시수	
지도기간	2022년 3월 ~ 2022년 12월	예정차시	36 차시
지도목표	요리활동을 통하여 자기효능감과 긍정적인 또래관계 및 사회성을 형성한다.		

### 연간 지도 계획

차시	주 제	학 습 내 용	비 고
1	개구리 샌드위치	개구리 얼굴모양이 나는 샌드위치 만들기.	
2	달걀 토스트	식빵에 계란옷을 입혀 구운 뒤 슈가파우더로 단장한다.	
3	레몬키위차	탄산수나 온수로 즐기는 레몬키위차를 만든다.	
4	마늘빵	식빵에 마늘소스를 발라서 구운 과자.	
5	초코칩 쿠키	초코칩과 기타 쿠키 재료로 굽는다.	
6	휘낭시에	행복을 기원하는 금괴모양의 선물빵	
7	과일케이크	생크림과 제철과일로 만드는 케이크.	
8	마들렌	레몬향 가득한 마들렌.	
9	브라우니	참쌀가루로 만드는 초코 브라우니.	
10	김밥	다양한 김밥을 만든다.	
11	두부 스테이크	물기를 제거한 두부에 여러 야채를 넣어 반죽하여 팬에 굽는다.	
12	나무모양 과일꼬지	다양한 과일에 관심을 가지고 탐색한다.	
13	브리토	포띠아에 소스를 바르고 다양한 야채와 크림을 올리고 감싼다.	
14	감자빵	찜감자를 소로 넣은 빵.	
15	오렌지 머핀	오렌지가 들어간 머핀을 만든다.	
16	경단	익반죽한 참쌀가루에 고구마나, 초콜렛을 넣고 콩가루, 팥가루로 굴린 떡.	
17	당근케익	다진 당근을 넣은 케이크.	
18	오이를 초밥	여름에 상큼하게 먹을 수 있는 초밥을 만든다.	

19	소세지빵	발효 반죽으로 빵을 만든다.	
20	송편	다양한 색깔의 송편 빚기.	
21	마파두부	두반장을 활용해서 두부와 돼지고기가 어우러진 중국 음식을 만든다.	
22	크로크무슈	바삭한 샌드위치를 난로에 익혀 먹는데서 유래한 음식	
23	경단	익반죽한 찹쌀가루에 고구마나, 초콜렛을 넣고 콩가루, 팥가루로 굴린 떡.	
24	겨자소스 김밥	꼬마 김밥을 만들어 겨자소스에 곁들인다.	
25	단짠 치킨	닭고기를 짭짤하고 달콤한 소스로 양념하요 요리한다.	
26	참치만두	참치와 부추를 계란에 반죽하여 만두를 빚은 후 찜기에 찜다..	
27	티라미슈	부드러운 케익에 크림치즈와 코코아가루를 넣어 만든다.	
28	또띠아 피자	얇은 또띠아 반죽으로 피자만들기	
29	빼빼로	초콜릿, 스프링스, 건과류, 크런키로 데코한 빼빼로 만들기	
30	연근 버거	다진 고기에 연근을 듬뿍 다져 넣고 양념해서 버거를 만든다.	
31	오야코동	담백한 일본식 닭고기 달걀덮밥을 만든다.	
32	호두파이	호두를 주재료로 한 파이.	
33	고구마 스프	고구마와 식빵 크루통으로 따뜻한 스프를 만든다.	
34	떡볶이	고추장과 간장을 이용한 떡볶이	
35	애플 파이	사과와 식빵으로 만드는 애플파이.	
36	쉬폰케이크	잘 부푼 소리가 나는 부드러운 케이크	

상기 일정은 현장 상황에 따라 변경 될 수 있음을 양해 부탁드립니다