

2025 방과후학교 (생활요리) 운영 계획서

1. 기본 사항

프로그램	방과후학교(생활요리)
시 간	금요일 (15:30~17:00, 90분)
장 소	이리북중학교 가사실
대 상	1~3학년
강 사	진현정

2. 운영 개요

목 표	○ 생활요리경험을 통해 요리에 흥미와 경험을 가져볼 수 있다.
주요내용	○ 운영계획을 기반으로 요리 활동에 참여하고 기여한다.
교육방법	○ 이론과 실습을 통해 아이들이 직접 경험해서 완성해 본다.
재료·교재	○ 각 차시에 맞게 교사가 준비하여 갑니다. ○ 총액: 재료에 따라 변경
평가방법	○ 평가 항목을 통해서 평가

3. 운영 계획 ※ 1년 20차시로 구성, 작성(1차시 90분)

순	주제	내용	비고
1차시	치아바타 샌드위치	치아바타빵을 이용하여 건강한 샌드위치를 만들어 볼 수 있다.	
2차시	과일찰쌀떡	여러 가지 과일과 찹쌀반죽을 이용해 과일 찹쌀떡을 만들어 본다.	
3차시	수제쿠키만들기	코코넛 가루를 이용한 수제 쿠키를 만들어 본다.	
4차시	피크닉 도시락	도시락에 활용할 수 있는 여러 가지 김밥 주먹밥등을 구성해 본다.	
5차시	월남쌈	여러 가지 야채를 이용해 월남쌈을 만들어 보고 냉장고 야채 활용에 대해 알아본다.	
6차시	수제마카롱꾸미기	마카롱 만드는 방법을 알고 마카롱 꾸미기를 함께 해 본다.	
7차시	대파 닭꼬치	대파와 닭정육을 이용해 꼬치를 만드는 방법을 알고 직접 익혀서 꼬치를 만들어 본다.	

8차시	오픈샌드위치	바케뜨빵과 크림 무스를 이용한 오픈 샌드위치를 만들어 본다.
9차시	콕샐러드	다양한 야채를 이용해 가정에서도 쉽게 해서 먹을 수 있는 콕샐러드를 만들어 본다.
10차시	간쇼새우	중국요리로 쉽게 접해서 먹을 수 있는 간쇼새우를 만들어 본다.
11차시	티라미수 컵케이크	가정에서 특별한 날 컵에 만들어 먹을 수 있는 티라미수 케이크를 만들어 본다.
12차시	고농축 수제청 &에이드	제철 과일을 이용한 고농축 수제청과 수제청을 이용해 에이드를 만들어 본다.
13차시	하와이안 쉬림프피자	다양한 토핑을 이요왜 가정에서도 쉽게 접할 수 있는 피자 만들기를 배워본다.
14차시	3가지토핑유부초밥	그냥 유부초밥이 아니라 다양한 토핑을 올려 먹는 토핑유부초밥
15차시	무스김밥	김밥 만들기보다 손쉬운 무스김밥을 만들어 본다.
16차시	로제 떡볶이	떡볶이의 신강자~!! 로제맛 떡볶이를 직접 만들어 본다.
17차시	찰꿀빵	찰쌀과 꿀이 만난 찰꿀빵을 한불베이킹으로 해볼 수 있다.
18차시	차돌박이 생나물 비빔밥	차돌박이와 생나물을 이용해 비벼비벼 먹는 비빔밥을 만들어보고 활용도를 익혀 본다.
19차시	크로와상 에그샌드위치	에그무스를 만들어 크로와상 빵에 샌드위치를 만들어 본다.
20차시	핑거푸드케이팅	마지막 우리들만의 케이팅 파티!!