

(쿠킹클래스) 연간 교육 계획안

프로그램명	쿠킹클래스	지도강사	김은숙
대 상	3-6	지도시수	
지도기간	2021년 3월 ~ 2021년 12월	예정차시	36 차시
지도목표	요리를 통하여 손의 조작능력을 향상시키고 감정을 조절할 수 있으며 자신감을 얻을 수 있다. 또한 지역의 식재료를 이용하여 신선하고 건강한 식습관을 기를 수 있다.		
연간 지도 계획			
차시	주 제	학 습 내 용	비 고
1	키세스쿠키	식품첨가물	
2	치킨샐러드	컬러푸드	
3	옥수수콘마요빵	쌀베이킹	
4	버섯불고기	우리나라 양념장	
5	과일타르트	미술요리	
6	어묵전골	소금줄이기	
7	스크램블샌드위치	브랜드만들기	
8	무쌈말이	바른먹거리	
9	스모어쿠키	어린이날	
10	반찬만들기	식단구성하기	
11	햄치즈마늘빵	쌀베이킹	
12	마약김밥&소스	바른먹거리	
13	콕샐러드	세계요리	
14	브라우니	과학요리	
15	치킨마요덮밥	식품영양소	
16	레몬청	미술요리	
17	로제파스타	파스타면 종류	
18	잼쿠키	쌀베이킹	
19	간풍기	삼복	

20	까르보나라빵	퓨전요리	
21	콘치즈만두	만두의 종류	
22	짜장떡볶이	쌀로 만든 요리	
23	강된장&쌈	우리나라 전통음식	
24	시카고미니피자	세계요리	
25	꿀찰빵	추석	
26	딸기잼패스츄리	미술요리	
27	궁중보석비빔밥	식습관 개선	
28	햄치즈롤빵	쌀베이킹	
29	면두부볶음	두부의 종류	
30	할로윈쿠키	할로윈데이	
31	부대찌개	식단구성하기	
32	빼빼로	빼빼로데이	
33	고구마빵	과학요리	
34	소떡소떡	패턴알기	
35	스노우볼쿠키	쌀베이킹	
36	보틀케이크	크리스마스	

상기 일정은 현장 상황에 따라 변경 될 수 있음을 양해 부탁드립니다