

(7)월 (요리2-A) 프로그램 교육계획안

학교명	전주화정초등학교	구분	요리 2 -A
수업일시	수	강사명	최 춘 경

차시	구분	일	3일	요일	수
1	주제	마카롱 (베이킹)			
	학습내용	마카롱의 유래를 알아보고 크림치즈요거트필링과 마카롱을 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일	10일	요일	수
2	주제	훈제오리 월남쌈 (세계요리)			
	학습내용	월남쌈의 유래를 알아보고 훈제오리 월남쌈을 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일	17일	요일	수
3	주제	돼지고기 애호박전 (전통요리)			
	학습내용	7월 제철식재료와 음식을 알아보고 돼지고기 애호박전을 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일	24일	요일	수
4	주제	뉴욕 핫도그 (창의요리)			
	학습내용	뉴욕 핫도그의 유래를 알아보고 다양한 재료로 뉴욕핫도그를 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일	31일	요일	수
5	주제	크린베리 스콘 (베이킹)			
	학습내용	스콘의 뜻과 기본방법을 알고 응용 크린베리 스콘을 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			

(7)월 (요리2-B) 프로그램 교육계획안

학교명	전주화정초등학교	구분	요리 2 -B
수업일시	금	강사명	최 춘 경

차시	구분	일	5일	요일	금
1	주제	훈제오리 월남쌈 (세계요리)			
	학습내용	월남쌈의 유래를 알아보고 훈제오리 월남쌈을 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일	12일	요일	금
2	주제	돼지고기 애호박전 (전통요리)			
	학습내용	7월 제철식재료와 음식을 알아보고 돼지고기 애호박전을 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일	19일	요일	금
3	주제	뉴욕 핫도그 (창의요리)			
	학습내용	뉴욕 핫도그의 유래를 알아보고 다양한 재료로 뉴욕핫도그를 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일	19일	요일	금
4	주제	크린베리 스콘 (베이킹)			
	학습내용	스콘의 뜻과 기본방법을 알고 응을 크린베리 스콘을 만들어요.			
	학습자료	요리 재료			
차시	구분	일		요일	
	주제				
	학습내용				
	학습자료				