

방과후학교 프로그램 4월 운영계획서(요리 2 - A, B반)

| 월 | 주 | 차시 | 학습주제 | 지 도 내 용 | 준비물 | 비고 |
|---|---|-----|----------|------------------------------|-----|-------|
| 4 | 2 | 1~2 | 소떡 | - 소시지와 떡으로 소떡소떡 만들기 | | 창의 요리 |
| | 3 | 1~2 | 돼지고기 불고기 | - 향토음식에 대해 알아보고 돼지고기 불고기 만들기 | | 전통 요리 |
| | 4 | 1~2 | 크로크무슈 | - 크로크무슈 뜻 알아보고 프랑스 샌드위치 만들기 | | 세계 요리 |
| | 5 | 1~2 | 오븐찹쌀파이 | - 찹쌀의 좋은 점 알아보고 LA찹쌀파이 만들기 | | 베이킹 |

방과후학교 프로그램 4월 운영계획서(요리 2 - C반)

| 월 | 주 | 차시 | 학습주제 | 지 도 내 용 | 준비물 | 비 고 |
|---|---|-----|-------------|-------------------------------------|-----|----------|
| 4 | 1 | 1~2 | 브레드 | - 영양소에 대해 알아보고 마늘빵 만들기 | | 영양 요리 |
| | 2 | 1~2 | 소떡 소떡 | - 소시지와 떡으로 소떡소떡 만들 기 | | 창의 요리 |
| | 3 | 1~2 | 돼지고기 불고기 | - 향토음식에 대해 알아보고 돼지고기 불고기 만들기 | | 전통 요리 |
| | 4 | 1~2 | 크로크무슈 | - 크로크무슈 뜻 알아보고 프랑스 샌드위치 만들기 | | 세계 요리 |
| | 5 | 1~2 | 오븐chap쌀파이 | - chap쌀의 좋은 점 알아보고 LAchap쌀파이 만들기 | | 베이킹 |