

# 강 의 계 획 서

<b>응모분야</b>				<b>프로그램명</b>	온 나라 맛 탐험, 키즈 베이킹(6~7세)
<b>수업방법</b> (해당사항 <input checked="" type="checkbox"/> 체크)	1. 강의형태 : 이론중심(    ), 실습중심( ○ ), 이론과 실습중심(    ) 2. 수업방식 : 강의식(    ), 세미나식(    ), 개별지도(    ), 집단지도(    ) 실습 ( ○ ), 기타 (    ),				
<b>기 간</b>	2025. 9. 3. ~ 2025. 11. 26 .	<b>대 상</b>	공주시민		
<b>시 간</b>	(수) 16:00~16:50	<b>강 사</b>	임 정 자		
<b>프로그램 목표</b>	폭넓은 세계의 요리 분야를 경험하며 요리 활동을 통해 성취감, 집중력, 식습관 형성, 창의력 등 아이들의 다양한 발달영역에서 긍정적인 효과를 볼수 있다				
<b>교재 및 재료</b>	<b>총 교재비</b>	없음	<b>총 재료비</b>	한 팀당 108,000 (차시별9,000원)	
<b>수강생 준비물</b>	앞치마, 완성 요리 담아갈 통				
<b>차시</b>	<b>교육내용</b>	<b>활동내용</b>			<b>비고</b>
1	피자 식빵	토마토소스와 치즈등토핑을 얹어서 구워 내는 이탈리아 요리로 식빵에 나만의 토핑을 올려서 구워보기			
2	삼각 김밥	네모김밥 세모김밥을 만들며 도형을 이해하고 베트남 쌀밥과 비교하고 식생활의 차이를 알아보기			
3	꿀벌주먹밥	달콤한 꿀을 주는 꿀벌을 관찰해보자			
4	노오란 카레떡볶이	인도의 향신료인 카레를 이용한 떡볶이 만들기			
5	삼색송편	우리나라 고유의 명절음식의 하나인 송편을 만들며 추석을 이야기해보자			
6	소떡,어떡,소소떡	분류와 배열,규칙을 알아보기			
7	영양만점 라이스 강정	쌀과 견과류를 이용하여 건강하고 튼튼한 영양간식만들기			
8	참치 샐러드 카나페	손가락으로 집어 한입에 먹을 수 있는 프랑스의 뷔띠 요리			
9	고슴도치 고구마시리얼	페루가 원산지인 고구마를 통해 우리몸에 필요한 영양소 알아보기			
10	과일 타르트	크림치즈와 과일을 이용한 프랑스 파이			
11	바나나 돌고래	제철 과일을 이용한 과일컵 만들기			
12	치킨 스넥랩	치킨과 야채를 넣어 간단하고 맛있는 또띠아요리			
※ 교재비, 재료비 : 필요시 상세히 기재(산출내역 첨부) 빔프로젝터 등 강의에 필요한 기자재 기재 요망 제안 프로그램명은 실제 홍보 및 운영 시 사용할 명칭으로 의견이 있을 시 작성					