


[붙임 3]

강 의 계 획 서				
응모분야	키즈베이킹	프로그램명	온나라맛탐험 키즈베이킹	
수업방법 (해당사항 <input checked="" type="checkbox"/> 체크)	1. 강의형태 : 이론중심(), 실습중심(<input type="radio"/>), 이론과 실습중심() 2. 수업방식 : 강의식(), 세미나식(), 개별지도(), 집단지도() 실습 (<input type="radio"/>), 기타 (),			
기 간	2025. 7. 2. ~ 2025. 8. 13.	대 상	유아+보호자	
시 간	수 16:00~16:50	강 사	임정자	
프로그램 목표	오감을 자극하고, 집중력과 자신감, 창의력을 베이킹 활동을 통해서 얻을 수 있습니다.			
교재 및 재료	총 교재비	개인별(수강생부담)	총 재료비	개인별 9,000원
수강생 준비물	앞치마			
차시	교육내용	활동내용		비고
1	개구리샌드위치만들기	개구리의특징을 관찰후 요리, 언어설명(의성어,의태어).식재료를 이용하여 특징표현(모닝빵,치즈,햄,계란,감자등)		
2	다양한모양쿠키만들기	버터쿠키반죽으로 버터와계란이 섞이는것 관찰. 쿠키커터로 도형을 이해하는 요리		
3	동그동글요술쟁이경단	색이다른 경단을 만들어 서로 연결하여 애벌레를 만들고 전분의 호화과정 이해		
4	컵케이크만들기	여름과일의 특징(종류,맛,색)을 이야기하고 생크림으로 마무리하는 오감자극활동		
5	빵이 부풀어 올라요	효모(미생물)의 작용을 통해 반죽이 부풀어 오르는 성질(발효)을 알수 있는 요리활동		
6	초콜릿과일풍뎡	풍뎡의나라에 대해 이야기하며 초콜릿에 과일을 풍당하여 굳힌곳에 각자 장식		
7	재미있는 카나페만들기	프랑스핑거푸드인 카나페를 치즈,크레커, 과일등 식재료를 만지고 자르는 활동		
8				
9				
※ 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				

2025년 05 월 02 일

지 원 자 : 임정자 ( 인)