

[탄소발자국을 줄이는_어린이 요리교실 B] 강의 계획서

강좌명	탄소발자국을 줄이는_어린이 요리 교실 B				
강의일정	2025.10.20. ~ 11. 24.(월, 16:00~17:30, 6회)				
강사	임지현	교육인원	15명	강의실	커피배움실1층
학습목표	<ol style="list-style-type: none"> 1. 아이들이 직접 저탄소 친환경요리를 만들며, 지구 안에서 모든 생태계는 서로 연결되어 있음을 자연스럽게 경험해볼 수 있다. 2. 친구들과 함께 요리를 통해 교류하며, 성취감과 사회성을 향상할 수 있다. 3. 오감을 통해 다양한 식재료, 음식들과 친숙해질 수 있다. 				
교육방법	오감활동+요리실습				
교육대상	어린이 8~9세	교재 및 재료비 (준비물)	총 60,000원(회당 10,000원) (앞치마, 담아갈 용기 준비)		
차시	교육내용				비고(준비물)
1 10/20	오감활동 : 계절을 즐겨요 가을하면 생각하는 것 요리실습 : 사색경단을 만들어요				오감활동 요리실습
2 10/27	오감활동 : 우리 주식 쌀에 대해 알아보아요 요리실습 : 바람떡을 만들어요				오감활동 요리실습
3 11/3	오감활동 : 채소와 과일은 무지개색이에요 요리실습 : 레인보우컵밥				오감활동 요리실습
4 11/10	오감활동 : 발효식품 김치에 대해서 알아보아요 요리실습 : 채소물김치				오감활동 요리실습
5 11/17	오감활동 : 해조류에 대해서 알아보아요 요리실습 : 꼬마김밥 만들기				오감활동 요리실습
6 11/24	오감활동 : 콩의 종류와 콩의 좋은점에 대해 이야기해요 요리실습 : 영양만점 만두만들기				오감활동 요리실습

*오감활동과 요리실습 내용은 재료수급과 진행상황에 따라 변경될 수 있습니다