

프로그램 운영 제안서

프로그램명	쿠킹클래스 진로 체험	강사명	조순정
대상(학년)	※초등학교(2학년 ~ 6학년)		
운영기간	8월 10일, 8월 17일	모집인원	10명
운영시간	14:00 ~ 16:00 (2시간)	요일	토요일
운영비용	12,000~15,000		

▶ 프로그램 소개

요리 관련 직업에 대해 알아보고 진로 체험을 할 수 있다

▶ 프로그램 목적

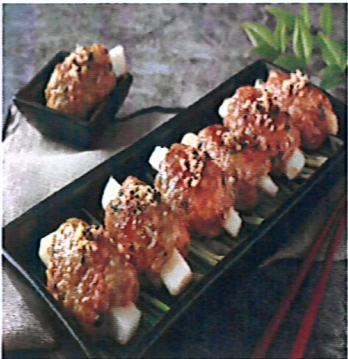
요리 관련 직업을 알아보고, 요리를 직접 만들어 봄으로
요리에 흥미를 가질 수 있으며 꿈을 키워 나갈 수 있다

▶ 프로그램 목표

아이들이 좋아하지 않는 식재료와 친근해지는 기회를 가지고,
직접 체험함으로써 진로 탐색의 기회를 갖는다.

▶ 프로그램 운영 방법

이틀 진행 예정이며,
직접 재료를 손질하고 조리하여 굽기 과정 활동 후 포장한다.

주 차	학 습 (활 동) 내 용	사 진	재 료 비
1회	돈가스 밀키트 1. 덩어리 돼지고기를 얇게 편다 2. 계란물, 빵가루에 묻혀 돈가스를 준비한다 3. 돈가스와 곁들일 샐러드와 마카로니를 만들어 본다.		12,000
2회	떡갈비 1. 야채를 잘게 다진다 2. 다진고기와 야채와 양념을 넣어 치댄다 3. 준비된 반죽을 떡에 감싸서 떡갈비 모양을 만든다 4. 후라이팬에 굴려 구워준다		15,000