

2021. 은평 교육콘텐츠 연계사업 신청서

단체/개인명	아미드빵				
신청자명	왕숙자		직위(급)	원장	
콘텐츠사업 참여구분	신규 <input type="checkbox"/> 기존 <input checked="" type="checkbox"/>	단체 <input checked="" type="checkbox"/> 개인 <input type="checkbox"/>	※신규: 19~20년도 교육콘텐츠사업 미승인 ※기존: 19~20년도 교육콘텐츠사업 승인 및 (미)연계		
아동.청소년 교육활동 경력 여부 (V표시)	※학교(학교 제외 포함) 에서 수업 진행한 경우				
	2018년	2019년	2020년	교육활동장소 (모두 기재)	학교, 아미드빵
	V	V	V		
유선전화	02-383-2092		휴대전화	010-8787-4022	
이메일	99wsj0923@hanmail.net				
단체/개인 주소	서울특별시 은평구				
2020년도 교육이수현황 <small>*은평마을방과후지원센터 주최</small>	필수	학교안전교육 : 심폐소생술&응급처치교육 <input checked="" type="checkbox"/> 성폭력예방교육 <input checked="" type="checkbox"/>			
	심화	온라인클래스플랫폼 교육(구글클래스/줌/저작권) <input type="checkbox"/>			
	교육이수자	왕숙자, 권혜진			
신청 프로그램명					사 업 비
즐겁고 신나는 빵, 쿠키, 케이크 만들기					2,360,000원
온라인수업 가능 여부	가능 <input checked="" type="checkbox"/>				

2021. 은평 교육콘텐츠 연계사업 프로그램 계획서

프로그램명	즐겁고 신나는 빵, 쿠키, 케이크 만들기									
교육콘텐츠 안내										
사업영역 ※ 해당영역 1개만 (V표시)	문화예술체육	진로체험활동	인성심리정서	창의과학융합	마을탐방	온라인 수업 가능여부 (V표시)		V		
사업목적	빵, 쿠키, 케이크를 직접 만드는 체험학습을 통해 창의력 향상, 정서발달 및 조별활동을 통한 협동심을 키우며 제과제빵에 사용되는 재료에 대한 과학을 이해하며 제빵사 직업체험을 통해 미래 직업 선택 시 적성을 파악하는데 목적이 있다.									
사업기간	2021 . 03 . 02 . ~ 2021 . 12 . 31 .						총 (8)회 진행 / 주(1)회			
사업대상 (V표시)	유치원	초	중	고	회기별 인원	최소(15)명 ~ 최대(25)명				
	V	V	V	V						
활동분야 (V표시)	교과과정연계형		V	활동장소 (V표시)	교내	V	활동기간 (V표시)	학기중	V	
	창의체험 활동		V							
	평일 방과 후 활동		V		교외	V		방학중	V	
	주말 방과 후 활동		V							
사 업 비	금2,360,000원(금이백삼십육만원)									
기대효과	<ul style="list-style-type: none"> - 크림법, 1단계반죽법, 스트레이트법 등 다양한 제법을 익힐 수 있다 - 머핀, 쿠키, 케이크 등 홈베이킹을 할 수 있다 - 적성을 파악하여 제과제빵사의 직업선택을 고려할 수 있다. - 완성품으로 인해 성취감, 행복감을 느낄 수 있다. 									
프로그램 운영 시 충족되어야 할 조건	<ul style="list-style-type: none"> - 학교 : 25명정도 수용 가능한 교실 (수도시설 없어도 됨, 오븐 및 수업에 필요한 모든 도구는 강사가 지참) - 아미드빵에서 수업 가능 									

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

프로그램 내용			
프로그램명	즐겁고 신나는 빵, 쿠키, 케이크 만들기		
회기	세부 추진내용	교시	강사명
1	-주제 1 : 크랜베리 스콘 -활동내용 : 스콘반죽법 익히기 -방법 : 체 친 가루재료에 버터를 넣어 잘게 자른 후 우유,설탕,소금을 섞은 다음 크랜베리를 넣어 삼각형모양으로 잘라서 굽기	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 강력분, 베이킹파우더, 크랜베리, 우유, 버터, 설탕		
2	-주제 1 : 마들렌 -활동내용 : 1단계 반죽법 익히기 -방법 : 가루재료에 설탕, 소금을 섞은 후 계란, 중탕한 버터,레몬을 섞어 굽기, 템퍼링한 초콜릿 묻히기	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 박력분, 달걀, 설탕, 버터, 레몬		
3	-주제 1 : 아몬드머핀 -활동내용 : 크림법익히기 -방법 : 버터와 설탕을 섞은 후 계란을 소량씩 넣으면서 섞는다. 아몬드파우더와 가루재료를 섞어 팬닝한 다음 아몬드슬라이스를 뿌려 굽는다.	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 버터, 박력분, 설탕, 달걀, 아몬드파우더, 베이킹파우더, 유산지		
4	-주제 1 : 소시지빵 -활동내용 : 발효빵만들기 -방법 : 빵반죽으로 소시지를 감싼 후 8번 잘라 양파충전물과 피자치즈를 얹어 굽기	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 강력분, 생이스트, 달걀, 분유, 소시지, 피자치즈, 양파		
5	-주제 1 : 초콜릿머핀 컵 케이크 -활동내용 : 데코레이션 -방법 : 초콜릿머핀을 구운 후 생크림과 버미셸, 레인보우, 씨리얼로 장식하기	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 생크림, 코코아파우더, 달걀, 박력분, 설탕, 초코칩, 레인보우, 버미셸		
6	-주제 1 : 소보로크림빵 -활동내용 : 발효빵만들기 -방법 : 빵반죽에 소보로토피핑물을 묻혀 구운 후 커스터드크림으로 충전하기	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 땅콩버터, 강력분, 크림비트, 설탕, 달걀, 이스트		
7	-주제 1 : 초코칩쿠키 -활동내용 : 크림법익히기 -방법 : 버터와 설탕을 섞은 후 계란을 소량씩 넣으면서 섞는다. 코코아파우더와 가루재료, 초코칩을 섞어 동그랗게 성형하여 굽는다.	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 초코칩, 생크림, 달걀, 중력분, 버터, 쇼트닝		

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

회기	세부 추진내용	교시	강사명
8	-주제 1 : 과일생크림케이크 -활동내용 : 데코레이션 -방법 : 화이트스펀지를 구운 후 생크림으로 샌드한 후 과일과 체크로 장식하기	2	왕숙자 권혜진
	-준비물 : 달걀, 설탕, 중력분, 우유, 버터, 생크림, 파인애플, 체리, 체크		

수행인력	구 분	성 명	인원(명)	담당 역할
	주강사	왕숙자	1	-프로그램 총괄진행 -안전 및 참여학생 출결 관리
	보조강사	권혜진	1	- 수업 진행 보조 - 재료준비 및 오븐관리
프로그램의 창의성	- 여성들의 사회진출이 많아지면서 식생활의 변화에 따른 제과제빵사의 수요 요구가 많아져, 기술을 익힘으로 직장에서의 짧은 급여 생활자가 아니라 평생 경제활동을 할 수 있는 직업군으로서의 직업체험이 필요한 프로그램임. 수업 중 사회적 변화에 따른 제빵사의 필요성 및 장,단점 강의			
프로그램의 지역사회 연계성	- 제빵사 체험을 통해 지역사회에 있는 제과점의 특성을 이해하며 수업 중 만든 제품을 지역에 있는 노인복지관에 제공하여 학생 스스로 보람과 남에게 베푸는 기쁨을 느끼게 한다.			

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

소요예산

※ 부가세 포함

(단위 : 원)

지출항목		산출내역	소 계	구성비	비 고
주강사비		(2교시) 80,000원×8회×1명=640,000원	960,000	41%	
보조강사비		(2교시) 40,000원×8회×1명=320,000원			
재료비	개별 사용	(1인) 7,000원×8회×25명=1,400,000원	1,400,000	59%	
	<재료비 항목별 1인당 단가> 버터 2,000원, 설탕 1,000원, 계란 500원, 피자치즈 1,000원, 박력분 1,000원, 생크림 1,000원, 포장 500원				
합 계			2,360,000	100%	

관리 및 협력방안

구 분	구체적 방안
학생안전 관리계획	- 안전사고 예방계획 / 사고 대처방안 등 - 활동 중 청결을 위한 손씻기, 머리 묶기, 휴대폰 사용 금지 - 오븐 사용 시 화상 주의(오븐 근처 접근 금지):비상상비약 비치 - 활동 중 뛰거나 미끄러지지 않도록 바닥 안전 카페트 설치 - 도구의 안전 사용방법 안내 - 질서유지를 위한 남,여 또는 선,후배간으로 조별 구성(다양한 소통방법을 통한 질서유지 방안) - 교실 내 cctv 설치 - 상해보험, 화재보험 가입 완료
학생 참여방안	- 출석 확인 / 참여 유도 / 동기부여 등 - 수업 전날 단체 메시지를 통한 수업참여 독려 - 지각 시 전화하여 늦더라도 수업에 참여할 수 있도록 독려 - 결석 시 부모님과 통화하여 결석사유 기재 : 출결 상황 체크 - 수업 중 많은 칭찬과 독려로 자신감, 성취감, 즐거움을 통한 스스로 참석하도록 유도
학교와의 협력방안	- 사전 조율 / 역할 분담 / 진행사항 공유 등 - 사전 협의(수업일정, 수업시간, 인원, 프로그램 내용 등 전화 및 방문하여 협의) - 학교 상황에 따른 맞춤형 프로그램 진행 - 매 수업 종료 후 학생들의 출결 상황 문자로 전달

[제02호 서식] 단체(개인) 계획서

단체(개인) 소개				
신청구분 (V표시)	단체 V	개인	단체(개인)명	아미드뽕
대표자명	왕숙자		담당자명	왕숙자
대표자 휴대전화	010-8787-4022		담당자 휴대전화	010-8787-4022
단체 홈페이지	아미드뽕.com		e-mail	99wsj0923@hanmail.net
프로그램 진행 공간 보유현황	예 ■ / 아니오 □		프로그램 수용인원 (공간 보유한 경우)	25명
아동·청소년 교육활동 경력	은평구	<ul style="list-style-type: none"> - 연도, 기관명, 대상, 주제 - 2008년~19년: 은평중, 선일여중, 선일여고, 불광중, 예일여중, 충암중, 상신중, 연희중, 구산중, 응암초, 연천초, 신사초, 갈현초 역촌초 (방과후수업, 동아리수업, 사제동행, 무지개교실 등) - 2016~17년: 대영초, 대영고등학교, 은평고등학교(장애인수업) - 예일여중, 상신중(직업체험 재능기부) - 은평구청 : 직업체험 박람회 참가 - 청소년문화공간 수업 		
	타구	<ul style="list-style-type: none"> - 2008년~2019년: 서울여중, 신월중, 신원중, 신연중, 성사중, 성산중, 성서중 신서중 (동아리수업, 방과후수업, 특수학급 및 장애인수업 등) - 2013 : 아현중(진공캠프) - 서대문종합사회복지관(장애인수업) - 2017~현재, 동국대부속여자고등학교(개인성장 프로그램) 		
주강사 주요이력				
주강사명	왕숙자			
관련 프로그램 운영 경험	<ul style="list-style-type: none"> - 은평구 역촌동 주민자치센터 제과제빵 자격증반, 샌드위치반 강사 - 서울학생 직업체험 교육기부 인증기관, 서울 학생 배움터 - 서부장애인복지관, 쉼터 수업 - 여성가족부, 고용노동부 - 여성과 기업이 함께 성장하는 희망일터 - 은평재활원, 흥은, 서울여중 특수학급 및 공부방 수업 - 은평구 직업체험 박람회 및 은평누리축제 참가 - 은평시니어클럽 '파배기 나라', '웰가 제과' 지도 강사 - 서대문 '엄마손 파배기' 지도강사 - 은평구 드림스타드 '드림맘 베이커리' 자격증반 강사 			
자격 사항	<ul style="list-style-type: none"> - 취득연도, 기관명, 자격증(수료증) 명칭 - 1998년-2010년, 한국인력관리공단, 제과,제빵, 한식, 양식, 중식, 일식조리기능사 - 2003년2월15일, 교육인적자원부, 교원자격증(조리) - 2009년2월 9일, 노동부, 훈련교사자격증 - 2009년2월18일, 보건복지가족부, 보육교사2급자격증, 			

프로그램 사진자료



마들렌 팬닝



초코마카롱 반죽



초콜릿머핀 팬닝



크림법 익히기



초코마카롱 팬닝



과일생크림 데코레이션