

즐겁고 신나는 빵, 쿠키, 케이크 만들기

주요키워드	제과제빵	직업체험	케이크
-------	------	------	-----

단체/개인명	아미드뱅크		구분	단체	개인
				√	
담당자명/직책	왕숙자/원장	휴대전화	010-8787-4022		
이메일주소	99wsj0923@hanmail.net	사업참여 횟수	(9)회		
필수교육이수	이수	소재지	서울시 은평구		

[illegible]

프로그램 계획서

회기	세부 추진내용 (*초/중/고 학생 특성 반영하여 기재)	교시	강사명
1	-주제 1 : 마들렌 -활동내용 : 1단계 반죽법 익히기 -방법 : 가루재료에 설탕, 소금을 섞은 후 계란, 중탕한 버터,레몬을 넣어 섞어 굽기, -준비물 : 박력분, 달걀, 설탕, 버터, 레몬	2	왕숙자 한수미
2	-주제 1 : 초콜릿머핀 -활동내용 : 크림법 익히기 -방법 : 버터와 설탕을 섞은 후 계란을 소량씩 넣으면서 섞는다. 코코아파우더와 가루재료를 섞어 팬닝한 다음 굽는다. -준비물 : 버터, 박력분, 설탕, 달걀, 코코아파우더, 베이킹파우더, 유산지	2	왕숙자 한수미
3	-주제 1 : 다쿠아즈 -활동내용 :머랭만들기 -방법 : 흰자와 설탕을 이용하여 머랭을 만든 후 동그랗게 구운 다음 버터크림으로 샌드하기 -준비물 : 아몬드파우더, 흰자, 버터, 설탕 등	2	왕숙자 한수미
4	-주제 1 : 초코칩쿠키 -활동내용 : 크림법익히기 -방법 : 버터에 황설탕, 소금을 섞은 후 달걀을 섞은 다음 가루재료와 초코칩을 넣어 섞어 성형하여 굽기 -준비물 : 중력분, 설탕, 달걀, 버터, 초코칩	2	왕숙자 한수미
5	-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 -준비물 : 강력분, 베이킹 파우더, 크랜베리, 우유, 버터, 설탕	2	왕숙자 한수미
6	-주제 1 : 과자초콜릿케이크 -활동내용 : 데코레이션 -방법 : 화이트스펀지에 생크림으로 샌드한 후 전체를 아이싱한 다음 과자와 초콜릿으로 장식하기 -준비물 :	2	왕숙자 한수미
7	-주제 1 : 동물모양쿠키 -활동내용 :크림법 익히기 -방법 : 크림법으로 쿠키 반죽을 한 후 피카츄, 곰, 토끼모양틀로 찍어 굽기 -준비물 : 박력분, 설탕, 버터, 계란, 베이킹파우더	2	왕숙자 한수미

회기	세부 추진내용	교시	강사명
8	-주제 1 : 브라우니 -활동내용 : 크림법 익히기 -방법 : 버터와 설탕을 섞은 후 계란을 소량씩 넣으면서 섞는다. 코코아파우더와 가루재료를 섞어 팬닝한 다음 호두분태를 뿌려 굽는다. -준비물 :	2	왕숙자 한수미
9	-주제 1 : -활동내용 : -방법 : -준비물 :		
10	-주제 1 : -활동내용 : -방법 : -준비물 :		
11	-주제 1 : -활동내용 : -방법 : -준비물 :		
12	-주제 1 : -활동내용 : -방법 : -준비물 :		

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.

소요예산				
※ 부가세 포함 (단위 : 원)				
지출항목	산출내역	소 계	구성비	비 고
주강사비	(2교시) 80,000원×8회×1명=640,000원	960,000	40%	
보조강사비	(2교시) 40,000원×8회×1명=320,000원			
재료비	(1인) 7,000원×8회×25명=1,400,000원 ※ 회기별 최대 인원수 기준으로 책정	1,400,000	60%	전체예산의 60% 이하로 편성
	<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			
강사인원	- 주강사 1명, 보조강사 1명 참여			
학생안전 관리계획	<ul style="list-style-type: none"> - 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 주의 - 도구의 안전 사용방법 안내 - 질서유지를 위한 남,여 또는 선,후배간으로 조별 구성(다양한 소통방법을 통한 질서유지 방안) 			
학생 참여방안	<ul style="list-style-type: none"> - 출석 확인 / 참여 유도 / 동기부여 등 - 수업 전 날 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 			

본문 한컴돋움 10pt, 장평95%, 자간0%, 줄간격 130%이내

단체/개인 소개					
신청구분 (V표시)	단체	개인	단체/개인명	아미드뽕	
	V				
담당자명/직책	왕숙자/원장		담당자 휴대전화	010-8787-4022	
홈페이지 (보유한 경우)	amisdepain.com		e-mail	99wsj0923@hanmail.net	
프로그램 진행 공간 보유현황	아니오V		프로그램 수용인원 (공간 보유한 경우)	명	
참여강사	번호	강사명		역할	
	1	왕숙자		전체 총괄, 수업진행 및 안전지도	
	2	한수미		수업 준비 및 진행	
	3				
	4				
	5				
	6				
단체/개인 아동·청소년 교육활동 주요 경력 (18년~22년)	은평구	참여 연도	기관명	대상	주제
		2020년	역촌초등학교	4~6학년	사제동행, 무지개교실 프로그램
		2021년	선일이비즈니스고교	1~3학년	대안교실 프로그램
		2021년	은평중학교	3학년	교육콘텐츠
		2022년	서신초병설유치원	5~7세	케이크, 머핀 만들기
		2022년	은평중학교	1,2학년	대안교실
		2022년	은평메디텍고교	1,2학년	교육콘텐츠
		2022년	불광중학교	2,3학년	동아리 수업
		2022	은평구직업체험지원센터	1학년	송실중 제빵사 직업체험
	타구	참여 연도	기관명	대상	주제
		2020년	동대부속여자고교	1,2학년	개인성장 프로그램
		2021년	동대부속여자고교	1,2학년	개인성장 프로그램
		2020년	연북중학교	3학년	전환기 프로그램
		2020년	성서중학교	1,2학년	대안교실 프로그램
		2021년	동국대부속고교	1,2학년	대안교실 프로그램
		2022년	동국대부속여자고교	1,2학년	대안교실 프로그램

강사 주요 이력(대표강사)

강사명	왕 숙 자		
자격 및 교육 이수 현황 (프로그램 관련 자격 및 교육 필수기재)	자격·수료·교육명	취득연도	발급처
	제과,제빵,한식,양식,일식,중식 자격증	1998년~2010년	한국산업인력공단
	교원자격증	2003년	교육인적자원부
	훈련교사	2009년	노동부
	보육교사	2009년	보건복지부
	한양여대 식품영양과 겸임교수	2009년~2017년	
	아미드빵 원장	2008년~현재	
	역촌동주민자치센터 제과제빵 강사	1998~현재	
	서울시 서부여성발전센터 제과제빵 강사	2002년~현재	
	사회복지사 2급	2022년	보건복지부장관
강사명	한 수 미		
자격 및 교육 이수 현황 (프로그램 관련 자격 및 교육 필수기재)	자격·수료·교육명	취득연도	발급처
	제빵기능사	2018년12월	한국산업인력공단
	제빵기능사	2019년2월	한국산업인력공단
	반려동물관리사	2017년7월	한국반려동물관리협회
	불광중, 예일여중 동아리 강사	2022년	
	서부여성발전센터 제과제빵강사	2022년	

프로그램 사진자료



마카롱 성형연습



와인머핀 만들기(크림법)



과자생크림케이크 데코레이션



소보로빵 만들기



버터링쿠키 성형연습



버터를 굽기 연습