

## 오물조물 재미있는 베이킹

주요키워드	베이킹	직업체험	케이크
-------	-----	------	-----

단체/개인명	수베이킹		구분	단체	개인
				√	
담당자명/직책	이계순 / 대표	휴대전화	010-9020-6123		
이메일주소	su-baking@naver.com	사업참여 횟수	( 0 )회 ※신규		
필수교육이수	이수	소재지	서울시 구로구		

사업영역	진로체험활동	온라인수업	가능
------	--------	-------	----

사업목적	디저트 산업이 주목받는 요즘 청소년들이 직접 빵, 쿠키, 케이크 만들어 보는 체험학습을 통해 창의력 향상과 정서발달, 재료에 대한 과학을 알려직업을 체험하여 진로의 폭을 넓히고 자신의 진로를 탐색하는데 목적이 있다.
------	--

사업기간	2023. 3. 2. ~ 2023. 12. 31.	총 ( 8 ) 회 진행 / 주 ( 1 ) 회
------	-----------------------------	--------------------------

사업대상	유	초	중	고	회기별 인원	최소 ( 10 )명~최대 (25 )명
	√	√	√	√		

활동분야	교과 과정 연계형		활동 장소	교내	√	활동 기간	학기중	√
	창의 체험 활동	√		교외			방학중	√
	평일 방과후 활동	√						
	주말 방과후 활동							

사업비	금2,360,000원(금이백삼십육만원)
-----	-----------------------

<b>소요예산</b> *세부산출내역은 프로그램 계획서에 기재함	<b>지출항목</b>	<b>산출내역</b>	<b>소계(원)</b>	<b>구성비</b>
	주강사비	(2교시) 80,000원X8회X1명=640,000원	960,000	40%
	보조강사비	(2교시) 40,000원X8회X1명=320,000원		
	재료비	(1인) 7,000원×8회×25명=1,400,000원	1,400,000	60%
		<b>&lt;재료비 항목별 1인당 단가&gt;</b> 버터 2,000, 설탕 1,000원, 계란 500원피자치즈 1,000원 박력분 1,000원, 생크림 1,000원 포장 500원		
<b>합 계</b>			<b>2,360,000</b>	<b>100%</b>

기대효과	<p>크림법, 종탕법, 스트레이트법 등 다양한 제법을 익힐 수 있다</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 머핀, 쿠키, 스콘 등 홈베이킹을 할 수 있다</li> <li>- 적성을 파악하여 제과제빵사의 직업선택을 고려할 수 있다.</li> <li>- 완성품으로 인해 성취감, 행복감을 느낄 수 있다.</li> </ul>
------	---

프로그램 운영 시 충족해야할 조건	-학교 : 25명정도 수용 가능한 교실 (오븐 및 수업에 필요한 모든 도구는 강사가 지참)
--------------------------	---

## 프로그램 계획서

회기	세부 추진내용 (*초/중/고 학생 특성 반영하여 기재)	교시	강사명
1	-주제 1 : 모양 쿠키 만들기 -활동내용 : 크림법익히기 및 쿠키 성형 및 굽기 -방법 : 크림법으로 쿠키 반죽을 한 후 여러모양의 쿠키틀로 성형하여 굽기. 완성된 쿠키에 아이싱 및 데코.	2	이계순 정민수
	-준비물 : 박력분, 베이킹파우더, 버터, 설탕, 달걀, 분유, 전분		
2	-주제 1 : 레몬마들렌 -활동내용 : 1단계 반죽법 익히기 -방법 : 가루재료에 설탕, 레몬제스트, 소금을 섞은 후 계란, 중당한 버터를 섞어 펜에 성형후 굽기,	2	이계순 정민수
	-준비물 : 박력분, 달걀, 설탕, 버터, 레몬제스트		
3	-주제 1 : 초콜릿 머핀 -활동내용 : 중탕법 익히기 -방법 : 다크초콜릿과 버터를 중탕해서 녹인후 설탕과 계란을 섞은볼에 중탕한 초콜릿을 섞고 가루재료를 섞고 팬닝후 굽는다.	2	이계순 정민수
	-준비물 : 버터, 박력분, 설탕, 달걀, 다크초콜릿커버춰,베이킹파우더, 유산지		
4	-주제 1 : 쿠키 초콜릿케이크 -활동내용 : 데코레이션 -방법 : 케이크 시트에 생크림으로 샌드한 후 전체를 아이싱 한 다음 쿠키와 초콜릿으로 장식하기	2	이계순 정민수
	-준비물 : 박력분, 생크림, 초콜릿, 오레오, 젤리, 마시멜로 등		
5	-주제 1 : 무화과 스콘 -활동내용 : 스콘반죽법 익히기 -방법 : 체 친 가루재료에 버터를 넣어 잘게 자른 후 우유,설탕,소금을 섞은 다음 잘게 자른 무화과 넣어 잘라서 굽기	2	이계순 정민수
	-준비물 : 강력분, 베이킹파우더, 무화과, 호두, 우유, 버터, 설탕		
6	-주제 1 : 소시지빵 -활동내용 : 빵반죽과 성형 -방법 : 빵반죽으로 소시지를 감싼 후 가위로 모양을 낸후 충전물과 피자치즈를 얹어 굽기	2	이계순 정민수
	-준비물 : 강력분, 이스트, 달걀, 분유, 소시지, 피자치즈, 양파		
7	-주제 1 : 컵케이크 만들기 -활동내용 : 크림법과 생크림 데코 -방법 : 크림법으로 머핀을 구운 후 생크림과 다양한 토핑 재료로 꾸미기	2	이계순 정민수
	-준비물 : 버터, 박력분, 베이킹 파우더, 설탕, 달걀, 생크림, 다양한 토핑재료		

회기	세부 추진내용	교시	강사명
8	-주제 1 : 바나나파운드케이크 -활동내용 : 크림법익히기 -방법 : 버터에 설탕, 소금을 섞은 후 달걀을 섞은 다음 가루재료와 미리 썰어둔 바나나를 넣어 섞어 성형하여 굽기 -준비물 : 박력분, 설탕, 달걀, 버터, 바나나, 유산지	2	이계순 정민수
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	<p>- 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</p>
프로그램의 지역사회 연계성	<p>- 제빵사 체험을 통해 지역사회에 있는 제과점의 특성을 이해하며 수업 중 만든 제품을 지역에 있는 노인복지관에 제공하여 학생 스스로 보람과 남에게 베푸는 기쁨을 느끼게 한다. 노인복지관 연계 : 은평노인종합복지관을 연계하여 학교가 속한 지역에 가까운 노인정에 학생들이 만든 제품의 일부를 기부할 수 있도록 할 예정입니다. 이 내용은 은평노인종합복지관 지역협력활성 사회복지사 이상조님과 사전 협의된 내용입니다.</p>

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=1,400,000	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"> <li>- 안전사고 예방계획 / 사고 대처방안 등</li> <li>- 활동 중 청결을 위한 손씻기, 머리 묶기, 휴대폰 사용 금지</li> <li>- 오븐 사용 시 화상 주의(오븐 근처 접근 금지):비상상비약 비치</li> <li>- 활동 중 뛰거나 미끄러지지 않도록 바닥 안전 카페트 설치</li> <li>- 도구의 안전 사용방법 안내</li> <li>- 질서유지를 위한 남,여 또는 선,후배간으로 조별 구성(다양한 소통방법을 통한 질서유지 방안)</li> <li>- 교실 내 cctv 설치</li> <li>- 상해보험, 화재보험 가입 완료</li> </ul>			
학생 참여방안	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 출석 확인 / 참여 유도 / 동기부여 등</li> <li>- 수업 전 날 단체 메시지를 통한 수업참여 독려</li> <li>- 지각 시 전화하여 늦더라도 수업에 참여할 수 있도록 독려</li> <li>- 결석 시 부모님과 통화하여 결석사유 기재 : 출결 상황 체크</li> <li>- 수업 중 많은 칭찬과 독려로 자신감, 성취감, 즐거움을 통한 스스로 참석하도록 유도</li> </ul>			
학교와의 협력방안	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사전 조율 / 역할 분담 / 진행사항 공유 등</li> <li>- 사전 협의(수업일정, 수업시간, 인원, 프로그램 내용 등 전화 및 방문하여 협의)</li> <li>- 학교 상황에 따른 맞춤형 프로그램 진행</li> <li>- 매 수업 종료 후 학생들의 출결 상황 문자로 전달</li> </ul>			

단체/개인 소개

<div> <div>신청구분</div> <div>(V표시)</div> </div>	<div> <div>단체</div> <div>V</div> </div>	<div> <div>개인</div> <div></div> </div>	<div> <div>단체/개인명</div> </div>	<div> <div>수베이킹</div> </div>	
<div> <div>담당자명/직책</div> </div>	<div> <div>이계순 / 대표</div> </div>		<div> <div>담당자 휴대전화</div> </div>	<div> <div>010-9020-6123</div> </div>	
<div> <div>홈페이지</div> <div>(보유한 경우)</div> </div>			<div> <div>e-mail</div> </div>	<div> <div>su-baking@naver.com</div> </div>	
<div> <div>프로그램 진행 공간</div> <div>보유현황</div> </div>	<div> <div>예</div> <div>V</div> <div></div> <div> / </div> <div>아니오</div> <div></div> </div>		<div> <div>프로그램 수용인원</div> <div>(공간 보유한 경우)</div> </div>	<div> <div>10 명</div> </div>	
<div> <div>참여강사</div> </div>	<div>번호</div>	<div>강사명</div>		<div>역할</div>	
	1	이계순		전체 총괄, 수업진행 및 안전지도	
	2	정민수		수업 준비 및 진행	
	3				
	4				
	5				
	6				
<div> <div>5년 내</div> <div>아동·청소년</div> <div>교육활동</div> <div>주요 경력</div> <div>(18년~22년)</div> </div>	<div> <div>은평구</div> </div>	<div>참여 연도</div>	<div>기관명</div>	<div>대상</div>	<div>주제</div>
		2021년	연신중학교	1학년	동아리 수업
		2021년	대성중학교	3학년	케이크 수업
		2021년	연서초등학교	1학년	초코칩쿠키 수업
		2021년	연서중학교	1~3학년	사랑반 수업
		2021년	은평중학교	2~3학년	대안교실
		2021년	진관고등학교	1~3학년	사랑반 수업
		2022년	연서중학교	1~3학년	사랑반수업
	2022년	은평메디텍고등학교	1학년	제과제빵 수업	
	<div> <div>타구</div> </div>	<div>참여 연도</div>	<div>기관명</div>	<div>대상</div>	<div>주제</div>
		2021년	정원여자중학교	1~3학년	동아리 수업
		2021년	동국대부속고등학교	1~2학년	대안교실 프로그램,케익수업

## 강사 주요 이력(대표강사)

강사명	이 계 순		
<b>자격 및 교육 이수 현황 (프로그램 관련 자격 및 교육 필수기재)</b>	자격·수료·교육명	취득연도	발급처
	방과후아동요리지도사, 방과후지도사	2015년	사단법인한국방과후진흥원
	제과, 제빵, 한식자격증	2019년~2021년	한국산업인력관리공단
	사회복지사 자격증	2022년3월	보건복지부
	서울시 서부여성발전센터 제빵보조강사	2021년 4월~2022년 4월	
	아미드빵 강사	2021년 10월~2022년 4월	
	연서중학교 사랑반 강사	2022년 9월~ 현재	
	수베이킹대표	2022년 5월~현재	
강사명	정 민 수		
<b>자격 및 교육 이수 현황 (프로그램 관련 자격 및 교육 필수기재)</b>	자격·수료·교육명	취득연도	발급처
	제빵기능사	2020년	한국산업인력관리공단
	제과기능사	2021년	한국산업인력관리공단
	아미드빵 강사	2021년 11월~2022년 4월	
	수 베이킹 강사	2022년5월~현재	

프로그램 사진자료



케이크 데코레이션



모양쿠키 만들기



소시지빵 만들기



초콜릿 머핀 팬닝 작업



재료 계량하기



버터 크림화 작업