향토음식 클래스 『제주의 농촌밥상 엿보기』 교육 계획

❖ 농업·농촌의 중요성에 대한 이해 및 올바른 식생활 실천 교육으로 지역 식문화 리더 및 전통식문화 계승하는 전문인력 양성
❖ 제주만의 독특한 식문화와 식재료를 통한 제주형 향토음식 문화를 배우고 보급하여 제주음식의 의미와 가치 계승

❒ 추진계획

○ 기　　간: 2021. 7. 22. ~ 8. 19. 매주 목요일, 14:00~18:00 (5회 20시간)
○ 대상 및 인원: 제주 음식의 가치를 나누고 실천할 수 있는 지역농업인 및 관심 소비자 20명
○ 장　　소: 서부농업기술센터 가공교육장
○ 교육강사: 향토음식연구가 강미애
○ 교육내용
- 제주의 식재료로 보는 제주음식의 역사와 문화
- 1970~80년대의 제주 향토음식 바로알기, 건강한 제주의 향토음식 실습 18종

❒ 교육 일정표

시　간		주 요 내 용	비　고
1회차 7.22.(목)	14:00~14:10	등록 및 과정 소개(개강식-소장인사)	농촌자원팀장
	14:10~18:00	**제주 향토음식의 배경과 특징** 향토음식 실습 및 평가 - 톳밥, 자리물회, 게웃젓, 전복죽	강사: 강미애 (보조: 차미숙)
2회차 7.29.(목)	14:00~14:10	폭염대비 농업인 건강과 안전관리 교육	담당자
	14:10~18:00	**제주의 식재료 이야기** 향토음식 실습 및 평가 - 메밀범벅, 메밀청묵, 꿩메밀칼국수	강사: 강미애 (보조: 차미숙)
3회차 8.5.(목)	14:00~14:10	농작업 안전사고 및 PLS 교육	담당자
	14:10~18:00	**제주의 발효음식과 제주의 다담상** 향토음식 실습 및 평가 - 쉰다리, 상웨떡, 빙떡, 옥돔구이	강사: 강미애 (보조: 차미숙)
4회차 8.12.(목)	14:00~14:10	진드기 매개 감염병 동영상 시청	담당자
	14:10~18:00	**변화하는 제주음식의 이해** 향토음식 실습 및 평가 - 보말죽, 고사리육개장, 우럭콩조림	강사: 강미애 (보조: 차미숙)
5회차 8.19.(목)	14:00~17:30	**제주의 건강한 낭푼밥상** 향토음식 실습 및 평가 - 반지기밥, 갈치호박국, 돔베고기, 자리젓	강사: 강미애 (보조: 차미숙)
	17:30~18:00	총평 및 교육 설문 평가	농촌자원팀장

※ 교육 일정 및 내용은 여건에 따라 변경될 수 있음

❐ 홍보 및 교육생모집

○ 교육홍보: 서부농업기술센터 홈페이지 공지 및 언론보도 등

○ 신청자격: 서부농업기술센터 관내 주민 중 희망자

○ **신청접수: 서부농업기술센터 홈페이지 신청서 접수(온라인 신청만 가능)**

- 접수기간: 2021. 7. 14.(수) 09:00~ 모집인원 충족시까지 선착순 접수
- 신청방법: 홈페이지 선착순 접수 ⇨ 자부담 입금 ⇨ 접수가 완료되면 추후 문자 통보

※ 참고: 개인 모바일로도 접수가 가능하나 첨부파일을 첨부해야 접수가 완료됨

※ 교육 관련 상담: 760-7921~24(서부농업기술센터 농촌자원팀)

❐ 행정사항

○ 코로나19 방역지침 준수하여 교육 운영

- 면적(1명/4㎡) 제한 인원 준수, 교육생 발열검사, 마스크 착용, 손소독제 비치 등

○ 실습재료비 일부는 교육생이 부담(미애수다뜰로 입금)

○ 교육수료증 발급(농업인 교육 운영관리 지침에 의거 수료생 관리)

- 교육생 수료 및 이수 현황 DB관리(LMS 등록 관리)

발급기준	미발급		이 수 확 인 서 : 참석한 만큼의 출석시간 표기 (30~80% 미만 경우)					수료증 : 100% 참석한 것으로 출석시간 표기 (80%이상 참석 시)		
참석률(%)	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%

○ 교육과정 운영 후 교육 만족도 설문조사 실시

○ 접수 후 수강하지 않는 경우 타 교육 신청 제한

❐ 기대효과

○ 제주 전통식문화 계승·보급을 통한 올바른 식생활 문화 정립

○ 농업·농촌의 이해 증진 및 지역농산물 소비 촉진

향토음식 클래스 『제주의 농촌밥상 엿보기』 교육 신청서

신청인	성 명		전화번호	휴대폰 :
	거주지주소 (도로명주소)			
	생년월일	년 월 일	성별	□ 남 □ 여
	영농경력	□ 31년 이상 □ 21~30년 □ 11~20년 □ 5~10년 □ 5년 미만		
	이메일주소		인증취득	□유기농 □무농약 □GAP
	귀농 여부	□ 해당 □ 비해당	영농면적	(평, ha, ㎡)

재 배 현 황			본 교육과정을 알게 된 경위				
순번	재배작물 (예정포함)	농지소재지	농업기술원 /기술센터	신문	홈페이지	지인 소개	기타
1							
2							

개인정보 취급 동의	본인은 『정보통신망 이용촉진 및 정보보호 등에 관한 법률』 제 22조(개인정보의 수집·이용 동의 등) 및 제24조의2(개인정보의 제공 동의 등), 『개인정보 보호법』 제15조(개인정보의 수집·이용), 제17조(개인정보의 제공)에 따라 본인의 개인정보를 서부농업기술센터에서 수집·활용하는데 동의합니다. -활용범위(5년): 교육생관리, 교육서류 작성 및 보존 등 □ 동의 □ 비동의	안전사고 책임의무 동 의	1. 본 교육 수강 시 서부농업기술센터와 교육 강사의 제반 지시에 따를 것이며 이를 위반할 시에는 어떠한 조치에도 이의를 제기하지 않을 것에 동의합니다. 2. 안전사고 예방에 철저를 기하며, 타 교육생에게 정신적, 물질적 피해를 야기하는 행동을 하지 않을 것을 서약합니다. 3. 특히 본인에게 발생하는 안전사고에 대한 모든 책임은 본인이 지며, 이에 대해 이의를 제기하지 않을 것에 동의합니다. □ 동의 □ 비동의
비 고	**온라인 접수 후 자부담(30,000원) 강미애(농협 980-02-097401)으로 입금해주셔야 신청이 완료됩니다. 접수가 완료되면 추후 문자통보 하겠습니다.**		
기 타	제출된 서류는 일체 반환하지 않습니다.		

상기와 같이 『제주의 농촌밥상 엿보기 교육』을 신청합니다.

2021년 월 일 신청자 : (서명 또는 날인)

서부농업기술센터소장 귀하