

## 식재료의 이해과정

# 『셰프가 추천하는 로컬푸드 레시피』 교육 계획

### 1. 목 적

- 제주에서 생산하는 농산물 현황 및 식재료의 이해를 통해 농산자원의 중요성과 바른 식습관으로 제주 식생활 및 식문화의 다양성 추구
- 동부지역 농산물 소비의 활성화 및 제주 식문화를 계승, 발전시킬 인적자원 육성

### 2. 운영계획

- 운영기간: 2020. 8. 20.(목) ~ 8. 28.(금) / 13:00~17:00(4회 16시간)
  - ※ 교육일자: 8월 20일 / 8월 21일 / 8월 27일 / 8월 28일
- 교육대상: 관심농업인, 소비자 30명 이내
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
  - 동부지역 로컬푸드 소개
  - 제주 장 문화의 이해
  - 제주 발작물의 이해 등

### 3. 프로그램일정표

일 자	시간	내 용	강 사
1회차 8. 20.(목)	13:00~13:10	- 등록 및 과정소개	담당자
	13:10~13:20	- 개강 (소장님 인사) - 진드기 매개감염병 예방관리 교육, PLS	이미숙 (농촌자원팀장)
	13:20~17:00	○ 제주 장문화의 이해 - 제주간장의 활용법 - 실습: 당근간장조림, 간장채소절임 등	셰프 문동일 (에스엠쿡대표)
2회차 8. 21.(금)	13:00~17:00	○ 제주 발작물의 이해 - 제주농경사회 수확물활용 - 실습: 지슬요리 2종, 마늘요리 등	
3회차 8. 27.(목)	13:00~17:00	○ 제주 바당의 이해 - 해녀들의 불턱 권장새참 - 실습: 구쟁기조림 버섯꼬치, 전복찜 등	
4회차 8. 28.(금)	13:00~14:30	○ 제주버섯의 현대적 이해	고평렬 박사 (지원생물연구센터)
	14:30~17:00	- 젊은층 10~30대의 식문화 흐름 - 실습: 표고버섯, 새송이버섯 장조림 등	셰프 문동일 (에스엠쿡대표)
	17:00~17:30	- 강의 평가 및 설문조사	담당자

※ 재료비 일부 교육생 자부담

### 4. 교육생 모집 및 홍보

- 교육생홍보: 센터 홈페이지 게재 및 리사무소, 보도자료 제공
- 모집방법: 전화 및 방문접수
  - 신청기한: 2020. 8. 12.(수)~교육인원 모집 완료시까지(선착순)
  - 문의전화: 동부농업기술센터 농촌사회지도과 농촌자원팀(760-7624, 7626)
- ※ 코로나19 감염증 지역 확산 방역지침으로 일정이 변경 추진될 수 있음.
- 교육수료(이수)증 발급: 16시간(농업교육 운영 관리기준(2019. 2)준용)
  - 수료증: 전체 교육기간(또는 시간) 80% 이상 이수한 경우
  - 이수증: 전체 교육기간(또는 시간) 30% 이상 이수한 경우

### 5. 기대효과

- 제주 전통식문화 계승발전을 통한 제주식문화 홍보 및 농산물 소비 촉진