

시간의 맛을 더한

한식디저트 만들기 과정 교육계획

- 우리고유의 다양한 후식문화를 널리 알리면서 전통음식의 맛과 멋 전파
- 한식디저트의 아름다움과 우수성 홍보

□ 추진방향

- 전통음식에 대한 가치 인식과 건강한 식문화 보급
- 쉽고 간단한 조리방법을 통하여 가정에서 한식디저트의 활용성 증대

□ 추진계획

- 운영기간: 2019. 5. 30. ~ 7. 4.(5회, 매주 목요일 14:00 ~ 17:00)
- 장 소: 농촌생활과학관
- 대상 및 인원: 전통음식에 관심 있는 농업인 및 일반인 30명
- 주요내용
 - 떡의 역사와 기초이론 및 실습
 - 한과와 당류의 종류와 특성
 - 전통음식 창업 이론

□ 추진일정

- 교육신청 홍보: 2019. 5. 7. ~ 모집인원 마감 시까지
- 접수기간: 2019. 5. 13. ~ 모집인원 마감 시까지
 - 선발기준: 2019년 제주문화에서 찾아낸 제주음식의 가치과정 및 아동 요리지도 전문가 과정 이수자(신청자) 제외
- 접수방법: 전화 또는 방문접수
- 문의전화: 농촌자원팀 760-7722

□ 세부 교육과정

일 자	시 간	주요내용	강 사
5. 30(목)	14:00 ~14:30	• 개강식 (소장인사, 교육 안내)	농촌자원담당
	14:30 ~17:00	• 떡의 역사와 분류 • 전분의 호화와 노화원리이해를 통한 떡의 보존성 높이기 • 실습: 잡과병, 궁중약과	주강사: 김진경 보조강사: 정지은
6. 13(목)	14:00 ~17:00	• 통과의례와 떡 • 시절식과 떡 • 실습: 오방구름떡, 김부각양념하기, 미삼떡수단	주강사: 김진경 보조강사: 정지은
6. 20(목)	14:00 ~17:00	• 떡의 발효 • 삼투압 이론 • 실습: 개성주악, 호두강정, 김부각튀기기	주강사: 김진경 보조강사: 정지은
6. 27(목)	14:00 ~17:00	• 한과의 역사와 종류 • 당류의 종류와 특성 및 전통음식에의 접목 • 실습: 녹두고물만들기, 녹두소흑미피칸단자, 찹쌀단호박식혜	주강사: 김진경 보조강사: 정지은
7. 4(목)	14:00 ~16:40	• 지역에 따른 향토떡 • 전통음식 창업이론 • 실습: 이북인절미, 오미자원소병	주강사: 김진경 보조강사: 정지은
	16:40 ~17:00	• 교육 평가 및 설문	농촌지도사 이현주

* 교육과정은 여건상 변경될 수 있습니다.

□ 기대효과

- 한국형 전통식문화 계승·보급을 통한 올바른 식생활문화 정립
- 전통식문화 실천 확산을 통한 농산물 소비촉진