

2023 우리 쌀 활용 가공 기술 교육 계획

『우리 쌀 활용 전통 디저트 만들기』

□ 목적

- 우리 쌀 소비촉진을 주도할 수 있는 지역 농업인·소비자를 육성하여 쌀 소비 저변 확대
- 쌀을 활용한 전통 디저트 레시피 보급을 통한 우리 쌀 소비 촉진 제고

□ 교육계획

- 교육일시: 2023. 5. 24.(수) ~ 5. 25.(목) / 14:00~18:00
- 교육장소: 서귀포농업기술센터 농산물가공실
- 대상 및 인원: 관내 농업인, 교육희망자 25명
- 교육내용
 - 탄소중립 실천교육
 - 농작업안전관리(진드기 매개감염병 예방관리)
 - 쌀을 활용한 전통 디저트 종류와 특징 이해 및 가공 실습 및 활용법

□ 교육생 모집 및 홍보

- 서귀포농업기술센터 홈페이지 게시(<https://agri.jeju.go.kr/seogwipo/index.htm>)
- 접수기간: 2023. 5. 16.(화) 09:00 ~ 모집 인원 마감 시(선착순 접수)
- 접수방법: 전화 및 방문접수
- 접 수 처: 서귀포농업기술센터 농촌자원팀(☎ 760-7822~7824)
- 모집결과안내: 개별 문자 통보

□ 세부교육 일정

일 자	시 간	주 요 내 용	비 고
5.24(수)	14:00~14:10	등록 및 실습 준비, 소장님 인사	담당자
	14:10~14:30	· 탄소중립 실천교육 · 농작업안전관리(진드기 매개감염병 예방관리)	담당자

	14:30~18:00	<ul style="list-style-type: none"> · 쌀을 활용한 전통 디저트에 대한 이해와 지식 습득 - 전통 다과: 오미자차, 식혜 준비, 찐쌀강정, 곱감말이 - 전통 떡: 감굴 단자, 녹차 단자 	원종애 (전통음식전문가)
5.25(목)	14:00~14:10	등록 및 실습 준비	담당자
	14:10~18:00	<ul style="list-style-type: none"> · 쌀을 활용한 전통 디저트에 대한 이해와 지식 습득 - 전통 다과: 오미자차, 식혜 완성, 약과, 호두강정 - 전통 떡: 개성주약 	원종애 (전통음식전문가)

□ 행정사항

- 교육수료(이수)확인서 발급 ※ 홈페이지 회원가입 후 본인 출력 활용 가능
 - ※ 수료(이수)증 발급 기준
 - 수료증: 전체 교육 기간(또는 시간) 80% 이상 출석 한 경우
 - 이수증: 전체 교육 기간(또는 시간) 30% 이상 80% 미만 출석 한 경우
- 교육 종료 시 교육생 설문조사를 통한 교육운영평가 및 개선방향 검토
- 코로나 19 방역 수칙 준수 - 미준수 시 교육 이수 불가

□ 기대효과

- 쌀에 대한 올바른 인식과 지속적인 쌀 소비 기반을 조성하고 쌀 소비 촉진을 주도적으로 이끌어갈 지역 농업인 양성
- 건강한 먹거리 개발로 가족의 건강증진
- 쌀을 활용한 가공식품 만들기 교육으로 지속적인 쌀 소비 기반 조성