

# 『로컬푸드를 품은 우리쌀 활용』 교육 계획



## 1. 목 적

- 우리 쌀 소비촉진을 주도할 수 있는 농업인 전문리더 육성을 위한 전문교육
- 우리 쌀에 대한 올바른 이해와 교육을 통한 우리 쌀 소비 전문가 양성
- 쌀과 로컬푸드와의 다양한 콜라보로 전통음식 뿐만 아니라 세계화된 쌀 가공품의 활용방법 확산으로 우리 쌀 및 지역농산물 소비촉진

## 2. 운영계획

- 운영기간: 2021. 4. 14.(수) ~ 4. 16.(금) / 14:00~18:00
- 교육대상: 쌀 소비 관련 지역리더(생활개선회원 및 교육수요자 등) 25명
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
  - 쌀의 가치와 소비 패턴 변화에 따른 지역리더의 역할
  - 쌀 가공식품 수요 증가 추세로 보는 트렌드에 맞는 쌀 소비 방향
  - 우리 쌀과 로컬푸드가 만나서 이뤄내는 동·서를 넘나드는 다양한 요리 실습

## 3. 교육생 모집 및 홍보

- 교육홍보: 센터 홈페이지 게재 및 리사무소, 문자전송, 보도자료 제공
- 모집방법: 전화 및 방문접수
  - 신청기한: 2021. 4. 6.(화) 09:00 ~ 교육인원 모집 완료까지 (선착순)
  - 문의전화: 동부농업기술센터 농촌사회지도과 농촌자원(760-7623, 7621)

#### 4. 교육 프로그램 일정표

일시	시간	강의내용	강사
1회차 4/14(수)	14:00~14:10	○ 등록 및 개강	담당자
	14:10~14:20	○ 농작업안전관리(진드기 매개감염병 예방관리), PLS	이미숙 (농촌자원팀장)
	14:20~18:00	○ 쌀의 가치와 소비 패턴 변화에 따른 지역리더의 역할 ○ 우리쌀의 지중해여행 · 제주바당빠에야 등 3종 실습	양용진 (제주향토음식보전연구원 제주로컬푸드요리연구가)
2회차 4/15(목)	14:00~18:00	○ 곡식의 역사와 함께한 떡의 역사 매력적인 제주떡의 의미와 가치 ○ 로컬푸드 활용 퓨전떡 만들기 · 당근소절편 등 2종 실습	조수경 (김지순요리제과직업전문 학교부원장)
3회차 4/16(금)	14:00~17:30	○ 변화하는 입맛을 잡는 우리쌀의 우수성 ○ 아이들을 위한 우리쌀 활용 건강 레시피 · 곤밥스테이크 등 3종 실습	양용진 (제주향토음식보전연구원 제주로컬푸드요리연구가)
	17:30~18:00	○ 교육소감 나누기 및 설문조사	담당자

※ 교육일정은 여건에 따라 변경될수 있음

※ 재료비 일부 교육생 자부담

#### 5. 행정사항

○ 교육수료(이수)증 발급: 12시간

○ 수료(이수)증 발급 기준

- 수료증: 전체 교육기간(또는 시간) 80% 이상 이수한 경우

- 이수증: 전체 교육기간(또는 시간) 30% 이상 이수한 경우

○ 수료(이수)번호 관리 및 부여

- 교육종료 후 기술지원조정과로 일괄 요청하여 수료(이수)번호 부여받아 발급

○ 교육생 출결, 수료(이수)자 관리: 농업교육 운영 관리기준 준용

#### 6. 기대효과

○ 쌀 및 쌀가공품의 중요성에 대한 올바른 인식 확산과 지속적인 쌀 소비 기반을 조성하고 쌀 소비 촉진을 주도적으로 이끌어갈 지역 리더 양성