

지속가능한 식문화 확대 한식 디저트 과정 추진계획

1 목 적

- 전통 식문화 가치 확산 및 지역 농산물 소비 저변 확대
 - 지역·계절에 맞는 농산물을 활용 지속가능하고 건강한 먹거리 확산 도모
- * 관련법령: 농업·농촌 및 식품산업 기본법 제21조(식품산업의 육성)
제22조(전통식생활문화의 계승·발전)

2 추진방향

- 계절의 기운을 담은 제철 식재료와 전통 음식에 기본을 두고 제주 지역 농산물 활용 교육과정 운영
- 정성과 섬세함이 깃든 한식디저트(떡, 한과, 음청류) 구성 및 실습, 포장·상품화 스타일링 방법 등 소개
- 전통(향토)음식 연구하는 관내 인재 초빙 활용 및 농촌융복합사업 관심 농업인 및 관내 사업자의 역량 강화

3 추진개요

- 기 간: 2024. 4. 19.(금)~6. 21.(금) 14:00~18:00 (매주 금)
 - 횟 수: 10회, 40시간
 - 대 상: 한식디저트에 관심있는 서부지역 농업인 및 교육 희망자
 - 계획인원: 20명(선착순 모집)
 - 장 소: 서부농업기술센터 농산물 가공교육장
 - 강 사: 복수희(한식조리기능장, 홈베이킹, 앙금케익지도자)
 - 교육내용
 - 한식디저트 종류 소개 및 실습
 - 떡·한과) 화전, 설기, 찰떡, 단자 / 과편, 정과, 주약, 다식, 강정 등
 - 음청류) 레몬생강청, 꿀수정과, 청매실청, 한방대추차 등
 - 한식디저트 활용 사례 소개 및 스타일링 이론 등
 - 자 부 담: 120,000원(12,000원*10회)
- * 자부담 비용은 강사분께 교육생이 직접 입금 처리

4

세부 운영계획

□ 신청 및 홍보

- 신청기간: 2024. 4. 8.(월) 09:00 ~ 인원 충족 시까지(선착순)
- 신청방법: 전화(팩스), 방문, 이메일(koehe777@korea.kr)
 - 제출서류: 교육신청서(개인정보 수집이용 및 제공동의서 포함)(붙임1)
 - 접수처: 서부농업기술센터 2층 농촌자원팀(한림읍 월림7길 90)
전화(☎760-7931~32), 팩스(760-7979)
- 홍보방법: 센터 누리집 게재 및 신문 보도 등

□ 교육생 관리

- 수료증(이수증) 발급 기준: 「농업교육 운영 관리기준」에 의함
 - 전 교육시간의 80% 이상 출석한 경우 수료 인정, 수료증 발급 가능
 - 전 교육시간 30% 이상 출석한 경우 이수시간 만큼 이수확인서 발급 가능
 - * 수료증(이수증) 발급: 전화(706-7931~32)로 요청, 팩스 또는 이메일로 수신
- 수료 및 이수 현황 관리
 - 농업기술원 및 농촌인적자원개발센터(e-HRD) 교육이력관리시스템에 수료·이수자 명단 입력(수료자 정보는 농업교육포털로 자동 연계됨)

□ 교육 일정표(총 10회 40시간)

일 자		내 용	비 고
1회차 (4.19)	13:50~14:00	참석자 등록	농촌자원팀
	14:00~14:05	개강식(소장 인사말씀)	
	14:05~14:30	과정 소개 및 오리엔테이션(조 편성)	
	14:30~15:30	한식 디저트 종류 소개	복수희 기능장
	15:30~18:00	실습 = 과실잼과편, 3색화전 =	
2회차 (4.26)	14:00~15:00	유밀과의 종류	복수희 기능장
	15:00~18:00	실습 = 한라봉주악, 모약과 =	
3회차 (5.3)	14:00~15:00	정과 및 다식 종류, 도구 사용법	복수희 기능장
	15:00~18:00	실습 = 정과 & 흑임자 꽃다식 =	

일 자		내 용	비 고
4회차 (5.10.)	14:00~15:00	양금 제조 및 떡의 종류	복수희 기능장
	15:00~16:30	실습 = 꿀설기양금떡케익, 레몬생강청 =	
5회차 (5.17.)	14:00~15:00	떡과 통과의례	복수희 기능장
	15:00~18:00	실습 = 찰떡화과자, 오란다 =	
6회차 (5.24.)	14:00~15:00	한식 음청류 소개	복수희 기능장
	15:00~18:00	실습 = 구름찰떡, 꿀수정과 =	
7회차 (5.31.)	14:00~15:00	양갱, 과편 소개	복수희 기능장
	15:00~18:00	실습 = 쌀찜킵케익, 투툰양갱 =	
8회차 (6.7.)	14:00~15:00	숙실과(초와란) 소개	복수희 기능장
	15:00~18:00	실습 = 빙하월병, 청매실청 =	
9회차 (6.14.)	14:00~15:00	한식디저트 스타일링(보자기, 매듭, 육각)	복수희 기능장
	15:00~18:00	실습 = 유자단자, 한방대추차 =	
10회차 (6.21.)	14:00~15:00	한식디저트 스타일링(테이블 코디)	복수희 기능장
	15:00~17:30	실습 = 청굴칩강정, 3색타래과 =	
	17:30~18:00	종강식(총평, 설문평가)	농촌자원팀

(붙임 1)

2024년 한식디저트과정 교육신청서

신청인	성명		전화번호		
	주소				
	생년월일	년	월	일	성별

개인정보 수집·이용 및 제공 동의서

○ 개인정보 수집·이용 내역

수집·이용 항목	수집·이용 목적	보유기간 및 이용기간
성명, 전화번호, 주소, 생년월일, 성별	교육이력관리 및 교육이수확인서 발급	준영구 (생애주기)

※ 동의거부 권리 및 불이익의 내용: 위 개인정보의 수집·이용에 대한 동의를 거부할 권리가 있으나, 거부 시 교육이력관리 불가하여 교육신청·접수가 되지 않습니다.

위와 같이 개인정보를 수집·이용하는데 동의하십니까?

동의함 동의하지 않음

○ 개인정보의 제3자 제공 내역

제공받는 자	제공받는 자의 이용 목적	제공 항목	보유기간
농촌인적자원개발센터, 농림수산물교육문화정보원	지방농촌진흥기관에서 실시된 농업인 교육 이력관리	성명, 전화번호, 주소, 생년월일, 성별	준영구 (생애주기)

※ 동의거부 권리 및 불이익의 내용: 위 개인정보의 수집·이용에 대한 동의를 거부할 권리가 있으나, 거부 시 교육이력관리가 불가하여 교육신청·접수가 되지 않습니다.

위와 같이 개인정보를 제3자에게 제공하는데 동의하십니까?

동의함 동의하지 않음

본인은 위와 같이 개인정보 보호 관련 법령에 따른 개인정보 수집·이용 및 제3자 제공에 동의합니다.

상기와 같이 한식디저트 과정을 신청합니다.

2024년 월 일

신청자 : (서명 또는 날인)

서부농업기술센터소장 귀하