



『베지근한 구슬로 풀어낸 제주음식』 교육 계획

1. 목 적

- 제주의 건강한 농산물 소비확대 및 다양한 우리 음식의 보급을 통해 전통식 문화 가치 확산으로 전통음식의 계승 발전
- 제주의 독특한 전통식문화를 알림으로써 제주다움의 역할 및 농업농촌의 문화 자원을 보존

2. 운영계획

- 운영기간: 2020. 7. 31.(금) ~ 8. 14.(금) / 13:00~17:00
- ※ 교육일자: 7월 31일 / 8월 5일 / 8월 7일 / 8월 12일 / 8월 14일
- 교육대상: 관심농업인, 소비자 30명 이내
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
 - 제주전통음식의 가치와 재료의 스토리텔링
 - 지역농산물 활용 전통음식의 상품화 방안
 - 전통음식 실습 및 평가 등

3. 프로그램일정표

일 자	시간	내 용	강 사
1회차 7. 31.(금)	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	○ 제주전통음식의 가치와 스토리 - 톳을 활용할 음식(밥, 짬아찌 등)	박희열 (요리연구가)
2회차 8. 5.(수)	13:00~17:00	○ 자청비 신화가 품은 메밀이야기 - 메밀을 활용한 음식 (메밀돌레떡, 메밀고구마범벅, 메밀청묵 등)	
3회차 8. 7.(금)	13:00~17:00	○ 동쪽 바닷에서 만나는 음식 이해 - 실습교육: 옥돔국수, 조개죽, 강이죽 등	
4회차 8. 12.(수)	13:00~17:00	○ 문헌으로 보는 우리떡 이해 - 실습교육: 조침떡, 쪄기떡, 보리선다리 등	
5회차 8. 14.(금)	13:00~16:50	○ 지역농산물 활용 전통음식 상품화 방안 - 추석음식에 대하여(산적, 전, 나물 등)	
	16:50~17:00	- 강의 평가 및 설문조사	담당자

※ 재료비 일부 교육생 자부담

5. 교육생 모집 및 홍보

- 교육생홍보: 센터 홈페이지 게재 및 리사무소, 보도자료 제공
- 모집방법: 전화 및 방문접수
 - 신청기한: 2020. 7. 24.(금)~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: 20시간(농업교육 운영 관리기준(2019. 2)준용)
 - 수료증: 전체 교육기간(또는 시간) 80% 이상 이수한 경우
 - 이수증: 전체 교육기간(또는 시간) 30% 이상 이수한 경우

6. 기대효과

- 제주 전통식문화 계승발전을 통한 제주식문화 홍보 및 농산물 소비 촉진
- 지역 농산물 활용 전통식문화의 다양성 계승으로 전통식문화 인력 양성