

# 우리농산물 활용 전통디저트 만들기 교육 계획

## 목 적

- ❖ 추석명절을 맞이하여 우리 농산물을 활용한 디저트 실습교육으로 우리식문화의 맛과 멋 전파 및 건강한 먹거리 확산도모

## 1 추진방향

- 우리 농산물과 전통 음식에 기본을 두고 농산물 가공·활용 교육과정 운영
- 정성과 맛이 갖든 전통디저트 구성 및 실습, 포장 방법 등 소개

## 2 교육개요

- 기 간: 2025 9. 3.(수) ~ 9. 24.(수) 14:00~17:00  
(매주 수요일, 4회 12시간)
- 대상 및 인원: 전통디저트에 관심있는 서부지역 농업인 및 교육 희망자 20명
- 장 소: 서부농업기술센터 농산물 가공교육장
- 강 사: 장다원
- 교육내용
  - 다양한 전통 디저트 소개 및 한과 문화의 이해
  - 디저트 만들기 실습
    - 한과류) 만두과, 모나카 견과칩, 콩다식(3종), 꽃감단지, 호두정과, 도라지양갱 등
    - 음청류) 제주백향과청, 오미자배화채
- 자부담: 40,000원(10,000원 · 4회)/1인
  - \* 자부담 비용은 강사분께 교육생이 직접 입금 처리

### 3 교육 일정표

구분	시간	교육내용	강사
1회차 (9.3)	13:50~14:00	· 참석자 등록	농촌자원팀
	14:00~14:20	· 개강식(소장 인사말씀) 및 과정소개	
	14~20~17:00	- 전통 디저트 종류 소개 · 모나카 견과칩, 도라지양갱 실습	
2회차 (9.10)	14:00~17:00	- 유밀과 및 음청류 소개 · 만두과, 제주백향과청 실습	장다원
3회차 (9.17)	14:00~17:00	- 정과 소개 및 전통 한과 응용 · 호두정과, 꽃감단지 실습	장다원
4회차 (9.24)	14:00~16:40	- 다식 종류 및 도구 사용법 · 콩 다식(3종), 오미자배화채 실습	장다원
	16:40~17:00	· 종강식(총평, 설문조사)	

\* 상기일정은 현지사정에 의해 변경될 수 있습니다.

### 4 신청 및 홍보

#### □ 신청 및 홍보

- 신청기간: 2025. 8. 26.(화) 09:00 ~ 인원 충족 시까지(선착순)
- 신청방법: 전화, 또는 방문
  - 접수처: 서부농업기술센터 2층 농촌자원팀(한림읍 월림7길 90)  
전화(☎760-7931~32)
- 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(760-7931~32)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)