

2020장성로컬푸드 요리조리 **맛스쿨** 운영



2020장성로컬푸드 요리조리 **맛스쿨** 운영

1 목 적

- 우리지역 농산물의 이해를 바탕으로 하는 제철 농산물에 대한 올바른 이해와 건강식생활 등에 대한 교육을 실시하여 농식품 소비전문가 양성
- 농산물가공과 식문화를 현대인의 입맛에 맞게 재창조&개선하여 관광·외식 등과 연계, 6차 산업 발전 기반 구축에 앞장

2 추진 방향

- 지역여건 등을 고려하여 장·단기적인 교육계획을 수립하고, 수요자 요구와 목적에 맞게 단계적이고 체계적인 교육운영
- 로컬푸드를 이용, 다각적인 활용방법 확산으로 우리농산물 소비촉진
- 향토자원과 맛 자원을 연계·발굴하여 급변하는 식생활 여건 변화에 능동적으로 대응할 수 있는 로컬푸드활용 활동가 발굴 및 육성
- 커피전문점, 일반음식점, 휴게실 등 음료·음식 판매 및 운영자를 교육 대상으로 선정하고 상차림, 메뉴, 후식 등에 반영하여 사업장을 찾는 일반 주민에게 장성군의 우수한 맛자원 적극 홍보
- 단순 조리기능 교육은 지양하고 교육생의 전문지식 함양을 위해 가능한 향토자원과 맛 자원 관련 이론교육을 실습교육과 같이 편성하여 운영
- 장성군 농·특산물을 적극 활용한 재료를 기반으로 현대화된 조리·가공 기술력을 접목시킨 급식메뉴·맛 자원 개발에 교육역량 집중

3 교육 개요

- 교육기간 : 2020. 5. ~ 12.
- 교육장소 : 농업기술센터 농업인회관, 농촌생활교육관
- 계획인원 : 과정명 20~30명
 - 모집방법 : 선착순 수시모집
- 교육대상 :
 - (공통사항) 장성군에 주민등록이 되어 있고 실제 거주자
 - 로컬푸드활용 활동가, 우리음식연구회원
 - 휴게음식점(푸드카페, 일반음식점 등) 판매 및 운영자
 - 단체급식 종사자, 영양사, 청년농, 농업인(후순위) 등
 - 과정별 중복신청 불가
- 교육내용

교육과정		인원	횟수	교육일정	대상	비고
로컬푸드활용분야	[우리음식]로컬푸드활용교육	53명	10회	월 1회	우리음식연구회	모집완료
	브런치&천연발효베이커리과정	25명	10회	5월 ~ 7월	푸드카페종사자	
	천연발효식초기술교육	25명	12회	6월 ~ 8월	농업인, 음식업	
전문분야	식품기능사(국가기술자격증과정)	30명	15회	5월 ~ 8월	청년농, 급식종사자, 장성예찬법인회원	모집완료
	식품저장·가공기술교육	30명	10회	6월 ~ 9월	청년농, 영양사, 농업인 단체급식종사자	

※ 상기 일정,내용은 사정에 따라 변동될 수 있습니다.

4 교육 운영

■ 로컬푸드활용교육 과정

1. [우리음식] 로컬푸드활용교육(★모집완료/별도 신청생략)

- 교육일정 : 2020. 3. ~ 12월, 총 10회

- 교육운영 : 월 1회/ 목요일/ 13:00 ~ 17:00
- 교육장소 : 농촌생활교육관
- 교육대상 및 인원 : 우리음식연구회 53명 (별도 교육신청 생략)
- 교육평가 : 교육과정 만족도 조사(강의만족도, 교육과정 만족도 등)
- 강 사

구 분	성명(주소)	주 요 약 력
주강사	김 정 란 (69.09.10)	.순천대학교 조리관광 석사졸업(2005) .김정란 자연음식연구소 대표(현) .한식,일식,양식,제과,제빵, 한식메뉴개발사

○ 교육편성표

회차	일 시	교 과 목	교 육 내 용
1	5월 ~ 12월	과일샐러드	감+사과 샐러드, 샐러드소스
2		고구마브리또	고구마브리또, 새싹보리꼬마김밥
3		육쌘냉면	육쌘냉면, 들깨미역국
4		오색초계탕	오색초계탕, 양파겨자채
5		항아리장아찌	버섯+약초잎장아찌, 비빔밥
6		황제불고기	황제불고기, 비법소스
7		삼치양파조림	양파조림, 연줄기볶음
8		시래기닭볶음탕	닭볶음탕, 새싹보리 타락죽
9		사과맥적	사과맥적, 통들깨부추부침
10		고사리메기찜	메기찜, 저염물김치

2. 천연발효베이커리&브런치 마스터(자격증) 과정

- 교육일정 : 2020. 5월 ~ 7월
- 교육장소 : 농촌생활교육관
- 계획인원 : 25명
- 교육대상 : 푸드카페 운영자 및 단체급식 종사자
- 교육비 : 무료 (※ 민간자격증 교부/ 교육생 자부담 100,000원)
- 민간자격증 교부 : 희망자에 한해 발급

<ul style="list-style-type: none"> ■ 자격증명칭 : 천연발효베이커리 지도자 1급 ■ 주무부처 : 농림축산식품부 ■ 자격증등록번호 : 2017-003634 ■ 등록기관 : (사)한국식문화교육협의회
--

- 교육평가 : 교육과정 만족도 조사(강의만족도, 교육과정 만족도 등)
- 수료 및 교육확인서 : 출석률 80%이상

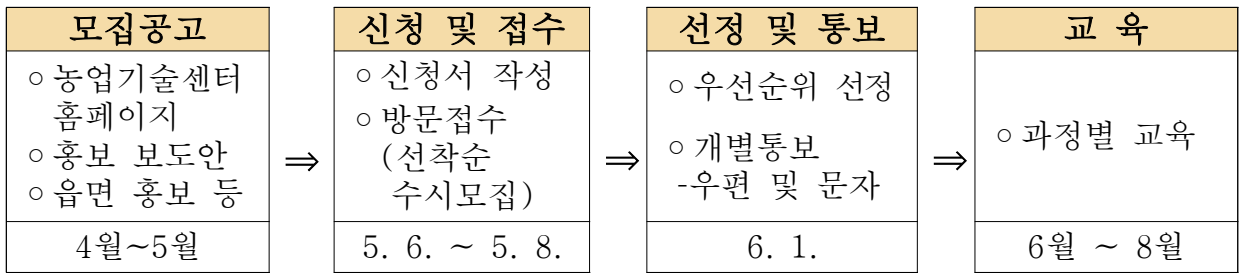
※ 교육수료증 발부 : 농업인력포털(www.agriedu.net) 가입 후 별도 발부

○ 교육편성표

회차	기 간	교 과 목	교 육 내 용
1	5월~7월	발효미생물	- 천연발효 기초이론 - 천연발효종 만들기
2		천연식빵	- 천연발효빵 소개 및 실생활 적용 - 토마토 크렌베리 식빵
3		참쌀호떡	- 감 참쌀호떡 (유산균 사워종)
4		브리오슈	- 다시 찾는 장성의 맛 - 호두 브리오슈
5		캥파뉴	- 디저트의 범위와 종류 - fruits/ 통밀 캥파뉴
6		치아바타	- 롤치즈 치아바타(화이트르방종) - 감자 치아바타(중종반죽)
7		청국장	- 청국장 트리플 빈
8		파네토네	- 사과 파네토네
9		포카치아	- 양파 포카치아
10		브런치+천연발효빵	- 콜라보 실습(천연발효빵+브런치)

3. 「바른먹거리」 천연발효식초 기술교육

- 교육기간 : 2020. 6월 ~ 8월
- 교육운영 : 12회 / 총 30시간 / 매주 수요일 / 14:00 ~ 17:00
- 계획인원 : 25명
- 교육장소 : 농업인생활교육관
- 교육대상 : 장성군에 주민등록이 되어 있는 실제 거주 농업인
- 교육비 : 무료 (* 실습재료비 일부 교육생 자부담)
- 교육평가 : 교육과정 만족도 조사(강의만족도, 교육과정 만족도 등)
- 수료 및 교육확인서 : 출석률 80%이상
- 강사 : 농촌진흥청 추천강사
- 추진절차



○ 교육편성표

회차	일시	교과목	교육내용
1	6월 ~ 8월	씨초 배양	식초입문 및 씨초 배양하기
2		곡물식초 전용누룩	곡물식초 전용누룩 이론 및 전통주 제조
3		발효 식품	식초와 발효식품 그리고 건강
4		증류 식초	증류식초 원리 및 제조
5		과일 식초	과일식초 제조실습
6		감&허브 식초	감식초, 허브식초
7		흑초&보리 식초	흑초, 보리식초
8		효소 발효	발사믹식초 만들기
9		발사믹 식초	식초와 효소발효
10		현미발효 식초	현미발효, 식초 제조
11		식초&발효액	식초와 발효액 활용
12		발효액 식초	발효액 식초 제조

■ 기술전문교육 과정(2개 과정)

4. 식품가공기능사 (국가기술)자격증 과정(★모집완료)

- 교육일정 : 2020. 5월 ~ 8월
- 교육횟수 : 총 15회(이론 10회, 실습 5회)
- 교육장소 : 농업인회관, 농촌생활교육관
- 계획인원 : 30명
- 교육대상 : 장성군에 거주하는 농업인, 장성예찬 법인회원
- 추진방법 : 민간전문기관 위탁 운영
- 교육내용 : 식품가공 및 기계이론, 식품가공 작업형
- 교육비 : 무료 (단, 교재비와 시험 접수비는 개인부담)

[참고] 2020 식품가공기능사(국가자격) 시험일정

구 분		원서접수	시 험	합격자발표
2회	필기	2020. 3. 24.~3. 27.	2020. 4. 19.~4. 25.	2020. 5. 08.
	실기	2020. 5. 11.~5. 14.	2020. 6. 13.~6. 28.	2020. 7. 10.
3회	필기	2020. 6. 02.~6. 05.	2020. 6. 28.~7. 04.	2019. 7. 17.
	실기	2020. 7. 20.~7. 23.	2020. 8. 29.~9. 13.	2019. 9. 25.

5. 식품저장·가공기술교육 과정

- 교육일정 : 2020. 6월 ~ 9월. 총 10회, 13:00 ~ 17:00
- 교육인원 및 장소 : 25명, 농촌생활교육관
- 교육대상 : 음식업·단체급식종사자, 농업인(후순위)
- 추진방법 : 민간전문기관 위탁 운영
- 교육평가 : 교육과정 만족도 조사(강의만족도, 교육과정 만족도 등)
- 수료 및 교육확인서 : 출석률 80%이상

○ 교육내용

- 시기별 출하 농산물과 연계하여 농산물 저장·가공 레시피 개발
- 로컬푸드를 활용한 (양파, 고추)절임, 장아찌(마늘,오이,삼채,도라지 등) 과일청, 두부, 병조림, 단체급식 레시피로 가공 실습

회차	일시	교과목	교육내용
1	6월 ~ 9월	사과+양배추 피클	.식품저장가공기술 개요 .과일+채소 피클
2		두부제조	.두부제조원리 이해 .두부종류, 가열, 응고, 성형
3		양파 장아찌	.장아찌 절임 원리 .양파장아찌 제조 및 장아찌 응용메뉴 실습
4		고추 장아찌	.절임원료의 특성 .고추장아찌 제조실습
5		건강한 과일청	.과일청 가공공정 이해 .제철 베리류(딸기,블루베리) 가공기술
6		병조림	.병입 원리 및 가공기술 .제철농산물
7		토마토소스+케첩	.토마토소스+케첩 실습 단체급식 응용메뉴
8		채소 초절임	.새싹삼, 엽채류 등 절임
9		감+땅콩 양갱	.감을 베이스로 하는 건강한 양갱 개발
10		육포 만들기	.간장제조, 육포용 고기선택, 저장방법

※ 상기 일정, 내용은 사정에 따라 변동될 수 있습니다.

6 기대효과

- 향토자원과 맛 자원을 연계·발굴하여 급변하는 식생활 여건 변화에 능동적으로 대응할 수 있는 **로컬푸드활용 활동가 발굴 및 육성**
- 장성군 농·특산물을 적극 활용한 재료를 기반으로 현대화된 조리·가공 기술력을 접목시킨 **급식메뉴·맛 자원 개발**

