



## 「쌀과 베이킹의 만남」 교육 계획

### 1. 목 적

- 우리 쌀에 대한 올바른 이해와 교육을 통해 우리 쌀 소비 전문가 양성
- 쌀 생산품 및 가공품의 다각적인 활용방법 확산으로 우리 쌀 소비촉진

### 2. 운영계획

- 운영기간: 2020. 8. 10.(월) ~ 8. 11.(화) / 10:00~14:00
- 교육대상: 농업인 및 교육희망자 30명 내외
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
  - 쌀의 재발견, 쌀의 가치에 대하여
  - 쌀베이킹의 기초 및 실습

### 3. 교육생 모집 및 홍보

- 교육홍보: 센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송, 보도자료 제공
- 모집방법: 전화 및 방문접수
  - 신청기한: 2020. 8. 3.(월) ~ 교육인원 모집 완료까지 (선착순)
  - 문의전화: 동부농업기술센터 농촌사회지도과 농촌자원(760-7624, 7625)

### 4. 교육 프로그램 일정표

일시	시간	강의내용	강사
1회차 8/10(월)	09:50~10:00	○ 등록 및 개강	담당자
	10:00~10:30	○ 진드기 매개감염병 예방관리, PLS	이미숙 (농촌자원팀장)
		○ 쌀의 재발견, 쌀의 가치에 대하여	
10:30~14:00	○ 찹기를 활용한 쌀 베이킹 ○ 실습: 초코 쌀케익, 단호박 떡	박철선	
2회차 8/11(화)	10:00~14:00	○ 오븐을 활용한 쌀 베이킹 ○ 실습: 찹쌀브라우니, 영양찰떡	박철선

### 5. 행정사항

- 교육수료(이수)증 발급: 20시간
- 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 가공품의 중요성에 대한 인식확산과 올바른 우리 쌀 소비 정착