

# 2024생활자원교육(전문능력양성교육-수제청마이스터2급) 계획

- 지역 농산물을 활용한 수제청 제조 기술 교육을 통해 지역 리더 양성
- 수제청마이스터 2급 교육을 통하여 전문능력 향상 및 소득원 창출

- 기 간 : 2024. 8. 9. ~ 9. 27.(매주 금, 8회)/14:00~17:00
- 장 소 : 농업기술센터 다기능교육실, 조리실습교육실
- 인 원 : 매회 32명(연인원 256명)
- 대 상 자 : 수제청마이스터 2급 자격 취득을 희망하는 아산시민
- 교육내용 : 수제청마이스터 2급 자격 취득을 위한 이론 및 실습
- 일 정 표

회수	날짜	시간	주요 내용	비고
1	8. 9.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 수제청 이해하기</li> <li>◦ 시트러스계열 청의 세척과 손질방법</li> <li>◦ 레몬청 3종 실습 후 맛 비교하기</li> </ul>	윤효정 강사
2	8.16.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 토마토 바질청 실습</li> <li>◦ 토마토 바질 파스타 샐러드 만들기</li> </ul>	
3	8.23.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 복숭아청 실습</li> <li>◦ 복숭아조림, 복숭아잼 만들기</li> </ul>	
4	8.30.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 블루베리청 실습</li> <li>◦ 블루베리잼 만들기</li> </ul>	
5	9. 6.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 패션파인청(패션후르츠·파인애플) 실습</li> <li>◦ 곤약젤리 만들기</li> </ul>	
6	9.13.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 트리플베리청(블루·라즈·블랙베리) 실습</li> <li>◦ 사과머스터드조림 만들기</li> </ul>	
7	9.20.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 딸기청 실습</li> <li>◦ 딸기잼 만들기</li> </ul>	
8	9.27.(금)	14:00~17:00	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 배도라지건강청 실습</li> <li>◦ 배콤포트 만들기</li> </ul>	

※ 원활한 교육 운영을 위해 일부 변경 추진할 수 있음.

※ 매회 농작업 안전 재해예방 교육 병행 추진

## □ 교육생 모집

- 모집기간 : 2024년 7월 10일 ~ **선착순 접수**
- 신청자격 : 수제청마이스터 2급 자격 취득을 희망하는 아산시민
- 모집인원 : 32명
- 모집방법 : 인터넷(정원의 70%) 및 전화(정원의 30%) 접수
  - 인터넷접수: 아산시농업기술센터 홈페이지-교육신청-교육신청하기
  - 전화접수: 농촌자원과 생활자원팀(041-537-3813)
- 교 육 비 : **100,000원/1인(1회차 수업에 현금 또는 계좌이체)**
- 지원사항 : 강사료, 재료비(일부 자부담)
- 준 비 물 : 필기도구, 앞치마, 반찬용기(500ml)
- ※ **금년도 생활자원교육 2과정 이수한 교육생은 후순위 접수**

## □ 교육생 선정

- 선착순 접수 후 일괄 문자 안내(7월 26일)