

2024생활자원교육(전통한식디저트) 계획

- 전통문화의 가치를 담은 한식디저트 교육을 통해 전통 식문화 계승·발전
- 정성과 섬세함이 깃든 전통 한식디저트 메뉴 실습을 통해 활용성 증대

- 기 간: 2024. 7. 4. ~ 7. 25.(매주 목, 총 4회)/14:00~17:00
- 장 소: 농업기술센터 다기능교육실, 조리실습교육실
- 인 원: 매회 32명(연인원 128명)
- 대 상 자: 전통한식디저트 교육을 희망하는 아산시민
- 교육내용: 전통문화의 가치를 담은 전통한식디저트 메뉴 실습
- 일 정 표

회수	날짜	시 간	교 육 내 용	비고	
1	7. 4.(목)	14:00~17:00	3	◦ 임금님도 드셨던 우메기떡 (개성주악) 만들기	좋은날식탁 정지영대표
2	7.11.(목)	14:00~17:00	3	◦ 옛날강정, 부드럽고 촉촉한 오란다 만들기	
3	7.18.(목)	14:00~17:00	3	◦ K-전통디저트, 수제참쌀약과 만들기	
4	7.25.(목)	14:00~17:00	3	◦ 마카롱 대신 건강한 떡카롱, 썩, 블루베리, 인절미 떡카롱 만들기	

- ※ 원활한 교육운영을 위해 일부 변경 추진할 수 있음.
- ※ 매회 농작업 안전 재해예방 교육 병행 추진

□ 교육생 모집

- 모집기간 : 2024년 6월 10일 ~ **선착순 접수**
- 신청자격 : 전통한식디저트 교육을 희망하는 아산시민
- 모집인원 : 32명
- 모집방법
 - 홈페이지 접수 <http://www.asancenter.co.kr/edu/> : 정원의 70%
 - 전화·방문 또는 팩스 접수 : 정원의 30%
 - 동일 교육 기 수료자는 후순위 접수
- 교육비 : **60,000원/1인(강사님께 계좌이체 후 최종 교육생 선발)**
 - ※ **불참자는 교육비 환불 불가능**
- 지원사항 : 강사료, 재료비(일부 자부담)
- 준비물 : 필기도구, 앞치마

□ 교육생 선정

- 선착순 접수 및 교육비 계좌이체 후 일괄 문자 안내(6월 21일)