

3. 약선음식 조리 과정

교육목표	○ 약이 되는 음식에 대한 이론과 제조 기술 습득을 통한 향토 음식 전문가 양성 및 농가맛집 운영 활성화							
교육대상	○ 농업인, 가공희망자	교육인원	20명					
교육기간	○ 2018. 3. 14. ~ 3. 15.(2일)	교육시간	14시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	가공일반	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지역 농산물을 활용한 약선음식 이해(2시간) ○ 사상 체질과 약선음식 이해(2시간) ○ 제철 식재료 효능 교육(2시간) 			○	○		
	가공실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 약선음식 제조 실습(7시간) - 한방약선음식, 제철보양식, 사찰음식, 궁중음식 등 			○			○
	기 타	<ul style="list-style-type: none"> ○ 등록 및 교육 설명(0.5시간) ○ 설문 및 수료(0.5시간) 					○	○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 							