



2020년 사찰음식 소임자 교육 운영 계획안

대한불교조계종 한국불교문화사업단에서는 사찰음식 소임자를 대상으로 사찰음식에 대한 이해도를 높이고 사찰 전통식문화의 보존과 계승을 위하여 사찰음식 소임자교육을 진행합니다.

1. 교육개요

- 가. 교육기간 : 2020년 8월 ~ 9월 (2개월)
- 나. 신청자격 : 전국 사찰 사찰음식 소임자(주지스님, 원주스님, 공양주)
- 다. 교육시간 : 오전 10시~ 저녁 5시(교육사찰에서 인근 교통편까지의 거리가 있으니 여유있게 일정을 잡으시기 바랍니다.)
- 라. 교육사찰 : 인근 지역 내 교육사찰 일정 확인 후 선택
- 마. 신청방법 : 각 사찰 사찰음식 소임자 소속 사찰에서 직접 신청
(개인신청은 받지 않으며 사찰을 통해서만 접수를 받고, 신청서 내 종무실장의 서명이 필요)
- 바. 접수기간 : 7월 20일(월) ~ 8월 3일(월)
- 사. 접수방법 : 이메일(templefood@templestay.com) 또는 팩스(02. 732. 9928)로 신청서 제출
* 사찰음식홈페이지(www.koreatemplefood.com) 공지사항에서 신청서 다운로드 가능
- 아. 교육문의 : 02. 2031. 2053 (사찰음식팀 조성미주임)

2. 교육사찰 및 일정

| 지역 | 장소 | 날짜 | 인원 |
|--------|---------------------------|-----------------------|-----|
| 서울 | 법통사 (전국비구니회관) | 8월 14일(금) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 18일(금) 10:00~17:00 | 18명 |
| 경기/강원권 | 수원 봉녕사 | 8월 17일(월) 10:00~17:00 | 18명 |
| | 남양주 봉선사 | 8월 28일(금) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 4일(금) 10:00~17:00 | 18명 |
| 충청권 | 대전 영선사 | 9월 14일(월) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 15일(화) 10:00~17:00 | 18명 |
| 영남권 | 대구 동화사 | 8월 11일(화) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 22일(화) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 23일(수) 10:00~17:00 | 18명 |
| 호남권 | 장성 백양사 | 8월 6일(목) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 15일(화) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 16일(수) 10:00~17:00 | 18명 |
| | 광주 증심사 (빛고을 자연사찰음식체험관) | 8월 21일(금) 10:00~17:00 | 18명 |
| | | 9월 4일(금) 10:00~17:00 | 18명 |

※ 코로나19로 상기 일정은 변경될 수 있습니다.

3. 교육계획표

| | | |
|--------------|--|--|
| 교육명 | · 사찰음식 소임자 교육 | |
| 강사 | · 사찰음식 전문가 스님 | |
| 조교 | · 재료 준비 및 시연·실습 보조 인력 2인 | |
| 운영일시 | · 2020년 8월 ~ 9월 (2개월) | |
| 운영횟수 | · 총 16회 | |
| 교육장소 | · 서울 범룡사(전국비구니회관), 수원 봉녕사, 남양주 봉선사, 대전 영선사, 대구 동화사, 장성 백양사, 광주 증심사(빛고을 자연사찰음식체험관) 內 사찰음식 교육장 | |
| 강의 소개 | | |
| 대상 | · 전국 사찰 사찰음식 소임자(주지스님, 원주스님, 공양주) | |
| 인원 | · 각 회차별 18명 내외 | |
| 교육내용 | · 사찰음식 식단 책을 활용한 사찰음식 이론 및 실습 | |
| 교육목표 | <ul style="list-style-type: none"> · 사찰음식 소임자의 소임과 마음가짐에 대해 알아봄 · 대상별, 계절별 어울리는 메뉴를 구성하도록 함 · 식단 책 메뉴를 실제로 공양간에서 사용할 수 있도록 함 · 사찰음식 소임자의 조리 능력 역량 강화 | |
| 교육운영 | <ul style="list-style-type: none"> · 6시간 교육 (오전, 오후 각 3시간씩) - 사찰음식 이론 강의 - 메뉴 시연 및 실습 6~8가지 | |
| 교재 | · ‘템플스테이 참가자를 위한 매일매일 맛있는 사찰음식’ 교재 | |
| 준비물 | · 노트 및 필기구 | |
| | 구분 | 내용 |
| 1 | 1교시 10:00~13:00 | <ul style="list-style-type: none"> * 사찰음식 소임자가 갖추어야 할 소임과 마음가짐 * 사찰음식 식단 책 활용법 * 봄, 여름 사찰음식 메뉴 3~4가지 시연 및 실습 * 시식 및 질의응답 |
| 2 | 점심시간 13:00~14:00 | <ul style="list-style-type: none"> * 점심시간 및 휴식시간 |
| 3 | 2교시 14:00~17:00 | <ul style="list-style-type: none"> * 사찰음식 소임자가 갖추어야 할 소임과 마음가짐 * 계절별 식재료 소개 및 활용법 * 가을, 겨울 사찰음식 메뉴 2가지 시연 및 실습 * 시식 및 질의응답 |

- 1) 사찰당 최대 3인 이내 접수 가능하며, 사찰음식 소임자(주지스님, 원주스님, 공양주)만 수업을 들을 수 있습니다. 개인 접수는 받지 않으며 소속사찰을 통해 신청합니다.
- 2) 사찰음식 소임자 교육은 연 1회(1인) 가능합니다.
- 3) 정원 조기 마감 시 접수 마감일 이전에 종료될 수 있습니다.