

· 옛 선조들의 지혜를 담은 ·

『이야기로 풀어보는 제주 발효 식문화의 이해』 과정 운영 계획

- 농업·농촌을 바탕으로 한 제주 전통식문화의 중요성 및 가치 확산
- 전통음식 및 식생활 등에 대한 교육으로 제주형 전통식문화 계승·보전

□ 추진개요

- 교육일자: 2023. 5. 15.(월)~6. 8.(목) (총 4회)
- 교육시간: 14:00 ~ 17:00 (총 12시간) ※ 6. 8.(목) 13:00~16:00
- 대상 및 인원: 제주 전통식문화 및 발효식품에 관심이 있는 관내 주민 25명
- 장 소: 제주농업기술센터 농촌생활과학관
- 교육내용
 - 제주 전통 식문화와 발효음식의 이해
 - 누룩에 대한 이해 및 실습
 - 제주 전통주 문화와 전통주 시연 및 실습
 - 제주도 떡 이야기와 발효떡 시연 및 실습

□ 교육접수

- 접수기간: 2023. 5. 11.(목) 9:00 ~ 모집인원 충족 시까지(선착순)
- 접수대상: 제주농업기술센터 관내 주민(제주시 동지역, 애월, 조천)
- 접수방법: 전화접수(제주농업기술센터 농촌자원팀 ☎760-7724)

< 접수유의사항 >

※ 교육 수혜인원 확대 및 관내 주민 수혜율을 높이기 위해 아래 사항에 해당하는 자는 신청이 제한 될 수 있습니다.

- ▷ 2023년 농촌자원 활용 교육과정 2과정 이상 이수·수료자
- ▷ 제주농업기술센터 관외 주민

□ 세부교육일정

회차	일자	시 간	내 용	강 사
1회차	5 15 (월)	14:00~14:10	○ 교육안내 및 개강	농촌자원팀
		14:10~15:00	○ 발효가 만든 예술, 전통 술 - 우리나라 술 이야기와 술 제조 원리	베지근연구소 김진경
		15:00~17:00	○ 오메기술 시연 및 실습	전통주전문가 김태자 외 보조강사 1인
2회차	5 22 (월)	14:00~15:00	○ 발효의 꽃을 피우다, 누룩 - 발효에서의 누룩의 역할과 원리 - 다양한 누룩의 쓰임새	베지근연구소 김진경
		15:00~17:00	○ 오메기술 덧술, 누룩 만들기 시연 및 실습	전통주전문가 김태자 외 보조강사 1인
3회차	6 5 (월)	14:00~15:00	○ 제주인의 삶에 취해보다 - 제주 식문화로 풀어보는 전통 술 이야기	베지근연구소 김진경
		15:00~17:00	○ 오합주, 빙떡, 메밀묵 시연 및 실습	전통주전문가 김태자 외 보조강사 1인
4회차	6 8 (목)	13:10~14:00	○ 떡하니 풀어본 제주도 떡 이야기 - 제주인의 생활과 제주 전통 떡	베지근연구소 김진경
		14:00~15:50	○ 발효떡 시연 및 실습	베지근연구소 김진경 외 보조강사 1인
		15:50~16:00	○ 설문조사 및 수료	농촌자원팀

※ 교육일정 및 내용은 여건에 따라 변경될 수 있음

□ 수료 및 설문조사

- 교육 수료 및 이수 사항
 - 전체 교육일정에 모두 출석할 경우 수료 인정
 - 2일~3일 출석시 출석한 만큼 이수 시간 인정
 - 2일 미만 출석시 미이수 처리
- 교육 종료 후 교육생 설문조사 실시