

# 「전통주와 곁들임 음식이야기 과정」 교육생 모집안내

## 목 적

- 전통음식의 최고 기술인 우리술 만들기를 통하여 제주지역 농산물의 이용확대와 발효에 대한 지식함양으로 전문인력 양성
- 제주의 건강한 농산물 소비확대 및 다양한 우리 음식의 보급을 통해 전통식문화의 가치 확산으로 전통음식의 계승발전

## □ 추진계획

- 교육기간: 2019. 9. 27.~10. 25., 14:00~18:00 (매주 금, 5회)
- 대상 및 인원: 관내 농업인 및 교육희망자 20명 내외
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
  - 발효 · 저장식품의 우수성
  - 우리 술 테이스팅 이론 및 실습
  - 전통주 종류 및 우리 술 만들기 이론과 실습
  - 인문학으로 보는 우리 술 이야기, 전통주와 어울리는 음식 실습 등

## □ 교육일정표

일 시	주 요 내 용	강 사
1회차 9. 27.(금)		
13:40 ~ 13:50	○ 등록 및 과정소개	담 당 자
13:50 ~ 14:00	○ PLS제도 이해, 농업인 진드기 매개 질환 예방 동영상 시청	
14:00 ~ 14:10	○ 개강 ○ 발효 · 저장식품의 우수성에 대하여	농촌자원 팀장
14:10 ~ 18:00	○ 우리 술 테이스팅 이론 및 실습	전진아 국립농업과학원
2회차 10. 4.(금)		
14:00 ~ 18:00	○ 전통주의 종류 및 우리 술 만들기 이론과 실습1 - 밀누룩과 단양주 빚기	임효진 술도가제주바당
3회차 10. 11.(금)		
14:00 ~ 18:00	○ 전통주의 종류 및 우리 술 만들기 이론과 실습2 - 밀술을 활용한 이양주 빚기	임효진 술도가제주바당

일 시	주 요 내 용	강 사
4회차 10. 18.(금) 14:00 ~ 18:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 술의 인문학</li> <li>- 전통음식문화의 가치이해와 우리 음식의 종류</li> <li>- 제주 양조장 이야기와 제주생산 술에 대하여</li> </ul>	허시명 막걸리학교
5회차 10. 25.(금) 14:00 ~ 17:40 17:40 ~ 17:50 17:50 ~ 18:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전통주와 음식의 궁합이야기</li> <li>- 전통주(청주, 소주)와 어울리는 곁들임 음식 실습</li> <li>○ 총평</li> <li>○ 설문조사</li> </ul>	허혜원 스페이스약념 농촌자원 담당 담당자

※ 교육일정은 여건에 따라 변경될 수 있음.

### □ 교육신청 방법

○ 교육참가비: 1만원(재료비 일부)

○ 신청방법: 전화 및 방문접수

- 신청기한: 2019. 9. 16.(월) ~ 교육인원 모집 완료까지 (선착순)

※ 교육장소까지 자가 이동이 가능할 것, 교육신청서는 교육 첫 날 일괄제출

※ 신청시간이 되지 않아 전화하는 경우에는 접수 인정하지 않음

※ 접수 후 수강하지 않는 경우 타 교육 신청 제한

- 문의전화: 동부농업기술센터 농촌사회지도과 농촌자원(760-7623, 7625)

### □ 교육수료(이수)증 발급: 20시간

#### ○ 수료(이수)증 발급 기준

- 수료증: 전체 교육기간(또는 시간) 80% 이상 이수한 경우

- 이수증: 전체 교육기간(또는 시간) 30% 이상 이수한 경우

### □ 교육장소: 농촌생활과학관(제주시 구좌읍 충렬로 166)

