

『생활발효이야기』 교육 추진 계획

1. 목 적

- 어렵고 복잡하게 느껴지는 발효음식을 쉽고 간편하게 이용할 수 있는 생활발효교육을 통해 안전하고 건강한 식생활 방법을 습득
- 농업·농촌의 중요성에 대한 이해 및 올바른 식생활 실천 교육으로 지역 식문화 리더 및 식생활 지도자 양성

2. 운영계획

- 운영기간: 2020. 7. 1.(수) ~ 7. 29.(수) / 14:00~18:00
- 교육대상: 전통식문화에 관심 있는 농업인, 소비자 20명 내외
- 교육장소: 동부농업기술센터 농촌생활과학관
- 주요내용
 - 내가 만드는 누룩과 알메주 만들기
 - 똑딱 만들어 바로 먹는 고추장과 알메주 간장·된장 만들기
 - 전통주와 발효조미료 만들기
 - 곡물을 활용한 쌀요구르트 만들기
 - 제주 발효기행

3. 교육생 모집 및 홍보

- 교육홍보: 센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송, 교육생 DB자료 활용한 SMS 등
- 모집방법: 전화 및 방문접수
 - 신청기한: 2020. 5. 19.(화) ~ 교육인원 모집 완료까지 (선착순)
 - 문의전화: 동부농업기술센터 농촌사회지도과 농촌자원(760-7624, 7625)

4. 교육 프로그램 일정표

일시	시간	강의내용	강사
1회차 7/1	13:30~13:50	○ 등록 및 개강	담당자
	13:50~14:00	○ 소장님 인사 및 교육운영 안내	이미숙 (농촌자원팀장)
	14:00~18:00	○ 곡물 누룩 발효의 원리 ○ 실습: 내가 만드는 누룩과 알메주 만들기	지현숙생활발효학교 지현숙 대표
2회차 7/8	14:00~18:00	○ 전통고추장 발효원리 ○ 실습: 고추장과 알메주 간장·된장 만들기	지현숙생활발효학교 지현숙 대표
3회차 7/15	14:00~18:00	○ 다양한 술제조 원리 ○ 실습: 전통주와 발효조미료 만들기	지현숙생활발효학교 지현숙 대표
4회차 7/22	14:00~18:00	○ 곡물을 활용한 당화, 알콜, 초산발효의 원리 ○ 실습: 쌀요구르트 만들기	지현숙생활발효학교 지현숙 대표
5회차 7/29	10:00~16:00	○ 제주 발효기행(전통장, 효소, 커피발효, 술) ○ 총평 및 강의평가	지현숙생활발효학교 지현숙 대표 담당자

※ 재료비 일부 교육생 자부담

6. 행정사항

- 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
- 수료(이수)번호 관리 및 부여
 - 교육종료 후 기술지원조정과로 일괄 요청하여 수료(이수)번호 부여받아 발급
- 교육생 출결, 수료(이수)자 관리: 농업교육 운영 관리기준 준용

7. 기대효과

- 제주 전통식문화 계승발전을 통한 제주식문화 홍보 및 농산물 소비 촉진
- 전통식문화 계승을 위한 활동가·지도자 양성 및 교육 프로그램 개발