

맛과 건강을 더한

「발효의 이해와 활용」 교육 계획

- ◎ 발효에 대한 지식 함양 및 활용방법 실습을 통하여 지역 농산물의 이용 확대 및 건강한 식문화 확산에 기여
- ◎ 패스트푸드에 익숙해진 세대에 슬로우 푸드의 중요성과 발효의 가치 전파

1. 추진방향

- 발효 식품의 효능 및 건강에 이로운 점 전달
- 발효과정에 관여하는 미생물들의 역할과 발효과정의 이해
- 지역농산물 활용 가정에서 쉽게 활용할 수 있는 발효 식품의 종류와 이해
- 관내 6차산업 사업자의 가공 및 교육 역량 강화

2. 교육개요

가. 기 간: 2020. 7. 24.(금) ~ 8. 11.(화) 총 4회 16시간

나. 대상 및 인원: 발효 식품에 관심 있는 교육희망자 25명

- 관내 6차산업 사업자 5명 우선 선발

다. 장 소: 서부농업기술센터 농산물가공교육장

라. 주요내용

- 전통주 및 막걸리, 약주의 제조원리, 누룩 및 단호박 막걸리 만들기 실습
- 천연 발효식초 제조원리 및 활용법, 자연식초 만들기 실습
- 자생식물 발효효소 제작 및 활용법, 풋굴 발효액 만들기 실습
- 천연 발효빵 이론 및 발효빵 만들기 실습
- 진드기 매개 감염병 예방 교육 및 농약 허용물질 관리제도(PLS)안내

3. 기대효과

- 슬로우 푸드의 중요성 전파 및 건강한 식문화 확산
- 전통발효 방법을 이용한 지역농산물 이용 확대 방안 모색

4. 행정사항

가. 홍보 및 교육생 모집: 관내 마을별 공문발송 및 센터 홈페이지 공지

※ 관내 6차산업 사업자 5명 우선 선발

※ 관내농업인 수혜율을 높이기 위하여 관외거주자 신청 제한(20%이내 선착순 접수)

※ 전통식문화 계승활동 지원 사업 수혜자 확대를 위하여 올해 2과정이상 이수자 신청 제한

나. 신청 기간: 2020. 7. 20.(월) 08:50~ (방문 및 전화 시각 엄수, 선착순 마감)

다. 신청 방법: 농촌자원팀 전화(☎ 760-7924, 7931) 및 방문접수

(서부농업기술센터, 한림읍 월림7길 90)

라. 과정별 교육수료 기준에 의거 교육 이수확인증 발급

- 교육 총 시간의 80% 이상 출석 시 수료증 발급(교육 100% 이수 처리)
- 교육 총 시간의 30% 이상~80% 미만 출석 시 이수증 발급(실 출석 시간 인정)
- 교육의 30% 미만 출석 시 교육이수 불인정
- 신청 후 불참석시 이후 진행될 교육 신청에 제한

5. 교육일정

회차/날짜 (교육시간)	시간	내용	비고
1회 7. 24.(금) (4시간)	14:00~14:10	◆ 등록 및 과정 소개(개강식-소장인사)	농촌자원팀 술도가 제주바당 임효진
		◆ 전통주 이야기	
	14:10~15:00	□ 전통주 종류 및 막걸리와 약주의 제조원리	
	15:00~18:00	□ 누룩, 단호박 막걸리 만들기 실습	
2회 7. 29.(수) (4시간)	14:00~14:15	◆ 진드기 매개 감염병 예방 교육	제주자연초 이영란
		◆ 발효식초 이야기	
	14:15~15:15	□ 천연 발효식초 이야기 및 식초의 제조원리	
	15:15~18:00	□ 자연식초 만들기 실습 및 식초 활용법	
3회 8. 4.(화) (4시간)	14:00~14:15	◆ 농약허용물질관리(PLS)제도	제주대학교평생교육원 김명일
		◆ 발효효소 이야기	
	14:15~15:15	□ 발효액 이론, 자생식물 발효효소 활용방법	
	15:15~18:00	□ 풋굴 발효청(발효음료) 만들기 실습	
4회 8. 11.(화) (4시간)		◆ 발효빵 이야기	돌코롬맛준디 이삼묵
	14:00~15:00	□ 천연 발효종 및 발효빵 이론	
	15:00~17:40	□ 천연 발효빵 만들기 실습	
	17:40~18:00	◆ 설문 및 총평	농촌자원팀
4회 16시간			

※ 상기 일정 및 내용은 사정에 따라 강사와의 협의 하에 변경 될 수 있습니다.