우리음식 육성을 위한
농산물 가공교육 (전통장 기초 과정) 추진계획

목 적

○ 전통장 문화 확산 및 우리 발효 식문화에 대한 이해 도모

○ 더 안전한, 더 건강한 먹거리를 위한 한국식 자연 발효의 가치 재발견

Ⅰ 관련법령

○ 농업·농촌 및 식품산업 기본법 제21조(식품산업의 육성), 제22조(전통식생활문화의 계승·발전)

○ 농촌융복합산업 육성 및 지원에 관한 법률 제26조

Ⅱ 추진방향

○ 안전 먹거리의 지속가능성을 제고하기 위한 제주지역에서 생산한 농산물 사용

○ 농촌융복합산업 육성을 위해 농촌융복합산업 사업자 인증을 받은 사업장 활용 및 사업장 대표를 강사로 초빙 운영

Ⅲ 추진개요

○ 교육기간: 2023. 2. 21.~10. 17.(화) 14:00~17:00(화요일, 4회, 12시간)

○ 교육대상 및 인원: 전통장에 관심있는 서부지역 농업인 및 교육희망자, 25명

○ 교육장소: 제주물마루된장학교(한림읍 대림리)

○ 교육내용: 발효식품 이론, 메주 제조 및 장담그기 실습(전통장, 식혜, 간편 및 양념고추장), 전통장을 이용한 요리 소개, 칠리 된장 이론 및 실습

○ 자 부 담: 50,000원 내외(된장 3kg, 간장 2ℓ, 청국장 1kg, 칠리된장 350g)

※ 자부담 비용은 제주물마루된장학교로 교육생이 직접 입금 처리

Ⅳ 세부 추진계획

❍ 교육내용

일 정		내 용	비 고
1일차 (2.21.)	13:50~14:00	참석자 등록	담당자
	14:00~14:05	개강식(소장 인사말씀)	농촌자원팀장
	14:05~14:30	과정 소개 및 오리엔테이션	
	14:30~15:30	발효식품 이론	물마루된장학교 대표 부정선
	15:30~17:00	장독관리 요령, 메주 제조 및 장담그기 실습	
2일차 (4.11.)	14:00~14:30	청국장 이론	물마루된장학교 대표 부정선
	14:30~15:30	청국장 띄우기 실습	
	15:30~17:00	장가르기 실습	
3일차 (6.20.)	14:00~14:30	전통 고추장 이론	물마루된장학교 대표 부정선
	14:30~17:00	식혜, 간편 고추장 및 양념고추장 제조 실습	
4일차 (10.17.)	14:00~15:00	전통장을 이용한 요리 소개	물마루된장학교 대표 부정선
	15:00~16:40	칠리 된장 이론 및 실습	
	16:40~17:00	종강식(총평 및 설문평가)	농촌자원팀장

❍ 홍보 및 교육생 모집

- 홍보: 농업기술센터 홈페이지 게재 및 리사무소 공문발송, 신문 등 보도자료 제공
- 신청접수: 전화(팩스), 방문, 이메일(gomtangyi@korea.kr) 접수
  - · 접수기간: 2023. 2. 14.(화) ~ 교육인원 모집 마감시까지(선착순 접수)
    ※ 교육신청서(붙임 1), 개인정보 수집·이용 및 제공동의서(붙임 2) 제출
  - · 문의전화: 서부농업기술센터 농촌자원팀 ☎ 760-7922

❍ 교육 수료(이수)증 발급(기술지원조정과 농업인교육 운영관리 기준)

- 전체 교육시간의 80% 이상 출석: 수료증 발급
- 전체 교육시간의 30% 이상 ~ 80% 미만 출석: 이수확인서(출석시간) 발급
- 전체 교육시간의 30% 미만 출석: 교육시간 불인정

○ 교육생 수료 및 이수 현황 DB관리

- 농업기술원 홈페이지 관리자모드 강좌관리 수료·이수자명단 입력 관리
- 농촌인적자원개발센터 교육이력관리(e-HRD) 시스템 활용 등록 관리 (농업교육포털 연계)

V 기대효과

○ 한국형 자연 발효의 우수성 재인식 및 안전한 건강밥상 보급

○ 장류를 이용한 모던한 요리 개발로 한식의 다양성 확대

<붙임 1>

2023년 농산물 가공교육(전통장류 기초) 신청서

신청인	성명		전화번호	
	주소			
	생년월일	년 월 일	성별	□ 남 □ 여
	영농경력	□ 31년 이상 □ 21~30년 □ 11~20년 □ 5~10년 □ 5년 미만		
	이메일주소		인증취득	□ 유기농 □ 무농약 □ GAP
	귀농 여부	□ 해당 □ 비해당	영농면적	(평, ha, ㎡)

재 배 현 황			본 교육과정을 알게 된 경위					
순번	재배작물 (예정포함)	농지소재지	농업기술원/기술센터	신문/방송	홈페이지	읍면/리 사무소	지인 소개	기타
1								
2								

안전사고 책임의무 동 의	1. 본 교육 수강 시 서부농업기술센터와 교육강사의 제반 지시에 따를 것이며 이를 위반할 시에는 어떠한 조치에도 이의를 제기하지 않을 것에 동의합니다. 2. 안전사고 예방에 철저를 기하며, 타 교육생에게 정신적, 물질적 피해를 야기하는 행동을 하지 않을 것을 서약합니다. 3. 특히 본인에게 발생하는 안전사고에 대한 모든 책임은 본인이 지며, 이에 대해 이의를 제기하지 않을 것에 동의합니다. **□ 동의 □ 비동의**

붙임 개인정보 수집·이용 및 제공 동의서 1부.

상기와 같이 농산물 가공교육(전통장 기초과정)을 신청합니다.

2023년 월 일

신청자 : (서명 또는 날인)

서부농업기술센터소장 귀하

<붙임 2>

개인정보 수집 · 이용 및 제공 동의서

○ 개인정보 수집 · 이용 내역

수집·이용 항목	수집·이용 목적	보유기간 및 이용기간
성명, 전화번호, 주소, 생년월일, 성별, 이메일	**교육이력관리 및 교육이수확인서 발급**	**준영구** (생애주기)

※ **동의거부 권리 및 불이익의 내용**: 위 개인정보의 수집·이용에 대한 동의를 거부할 권리가 있으나, 거부 시 교육이력관리 및 교육이수확인서 발급이 되지 않습니다.

위와 같이 개인정보를 수집 · 이용하는데 동의하십니까?

☐ 동의함 ☐ 동의하지 않음

○ 개인정보의 제3자 제공 내역

제공받는 자	제공받는 자의 이용 목적	제공 항목	보유기간
농촌진흥청, 농촌인적자원개발센터, 농림수산식품교육문화정보원	지방농촌진흥기관에서 실시된 농업인 교육 이력관리	**성명, 전화번호, 생년월일, 성별, 이메일**	**준영구** (생애주기)

※ **동의거부 권리 및 불이익의 내용**: 위 개인정보의 제3자 제공에 대한 동의를 거부할 권리가 있으나, 거부 시 농업교육포털에서 교육이력관리가 되지 않습니다.

위와 같이 개인정보를 제3자에게 제공하는데 동의하십니까?

☐ 동의함 ☐ 동의하지 않음

본인은 위와 같이 개인정보 보호 관련 법령에 따른 개인정보 수집 · 활용 및 제3자 제공에 동의합니다.

2023년 월 일

성명: (서명 또는 인)

제주특별자치도 농업기술원장 귀하