

2026년 생활자원교육(증류주) 교육계획

- ☑ 다양한 증류주의 특성 이해를 통한 지역 증류주 리더 양성
- ☑ 증류주의 현대적 활용법 확산을 통한 식생활 문화 활성화 도모

1 교육개요

- 기 간 : 2026. 9. 3~10. 15.(매주 목요일, 6회) / 14:00~17:00
- 장 소 : 아산시농업기술센터 다기능교육실 및 조리실습실
- 인 원 : 매회 24명(연인원 144명)
- 교육대상 : 증류주 교육을 희망하는 아산시민
- 강 사 : 김효실 (순천향대학교 관광경영학과 외래교수)
- 교육내용
 - 이론) 다양한 세계 증류주의 특성 이해
 - 실습) 증류주를 활용한 조주법 시연 및 실습

2 세부일정

구분	날짜	시 간	교 육 내 용
계	6회	18h	
1	9. 3	14:00~17:00	◦ 개강식 및 오리엔테이션 ◦ 증류주와 칵테일의 특성 알기 ◦ 기구 및 도구 파악하기
2	9. 10.	14:00~17:00	◦ 진(Gin)의 특성 알기 ◦ Gin base 칵테일 제조 실습
3	9. 17.	14:00~17:00	◦ 보드카(Vodka)의 특성 알기 ◦ Vodka base 칵테일 제조 실습
4	10. 1.	14:00~17:00	◦ 테킬라(Tequila)·브랜디(brandy)의 특성 알기 ◦ Tequila/brandy base 칵테일 제조 실습
5	10. 8.	14:00~17:00	◦ 럼(Rum)의 특성 알기 ◦ Rum base 칵테일 제조 실습
6	10.15.	14:00~17:00	◦ 안동소주·우리술 base 칵테일 제조 실습 ◦ 폐강식 및 설문조사

※ 상기 교육과정의 시기 및 내용은 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

- 모집기간 : 2026. 8. 10.(월) ~ 8. 28.(금)
- 교육생 선발기준: 선착순 접수 (연간 과정 2과정 내 수강 가능)
 - 신청 인원이 정원 초과 시, 예비번호 부여
 - 신청 인원이 정원 미달 시, 2과정 이상 수강한 교육생도 수강 가능
- 모집방법
 - 전화접수(70%): 생활자원팀 ☎ 041-537-3813
 - 인터넷접수(30%): 아산시농업기술센터 홈페이지-교육신청하기
- * 정원미달시 사정에 따라 접수 비율이 변경될 수 있음
- 자 부 담 : 재료비(50,000원)
- 준 비 물 : 앞치마, 답아갈 보온병, 필기도구 등

◆ 교육생 선정 및 협조사항

- 모집 종료 후 일괄 문자 안내
- 교육 당일 취소 및 노쇼는 2026~27년 생활자원교육 신청 제한
- 교육 수강생 외 제3자(미신청자) 동행을 금함
- 교육 수강생이 참석을 못할 시, 대리참석(대타)을 금함
- 자부담은 1회차 교육 미참석 여부와 관계없이 전액 납부가 원칙
- 교육 시작 후, 수강취소 시 자부담 환불 불가