

행복한 배움, 더 나은 우리
HAPPY700

평창 시민대학

2024년도 1학기 프로그램



2024 HAPPY700 평창 시민대학

서울대가 평창군민의 평생학습 역량증진 및 직업 전문성 함양을 위하여 마련한 체계적인 맞춤형 학습 및 활동 프로그램

- 서울대가 보유한 우수한 지식 콘텐츠와 실무 전문 과정을 평창군민의 수요 및 필요에 따라 맞춤형으로 제공
- 서울대 교수 및 각 분야 전문가가 전 과정을 평창에서 직접 강의
- 농업, 자연, 관광, 문화예술 등 다양한 분야에서 평창의 지역적인 가치를 활용한 전문가 양성에 기여
- 과정 이수 시 평창군수-서울대 평생교육원장 명의의 이수증서 발급

“행복한 배움, 더 나은 우리, HAPPY700평창 시민대학”

Humanities	인문적 성찰	인문적 성찰을 통해 삶의 질을 향상시킬 수 있도록 최고의 인문교양교육 제공
Activism	공동체를 위한 실천	공동체의 문제에 적극적으로 참여하며 실천하는 시민의 주체적 역량 강화
Potential	잠재력 실현	개인의 잠재력을 키우고 평창군의 성장 잠재력을 높이는 기회 제공
Preparation	새로운 시대를 위한 준비	미래사회를 준비하고 새로운 성장동력을 만들기 위한 기반 마련
Youth	성공적인 생애전환	전 세대가 성장하며 인생의 ‘청춘’을 맞이할 수 있도록 체계적인 생애주기 프로그램 마련

2024 HAPPY700평창 시민대학

시민학위제	학습 통합 관리시스템 도입
학습경험 인정 및 지속적인 배움 동기 부여	학습 데이터 관리 및 제증명 출력 서비스 제공

비학위제도

고등교육법상 공인된 학위가 아닌 비학위제도로, 평창군민의 평생교육 참여를 독려하기 위한 제도

특징

- 시민학사 수여
학위강좌를 신청하고 60% 이상 출석하여 이수 시 학위 시간으로 인정
- 학사혜택
학위증명서 발급(비공인, 평창군수 및 서울대학교 평생교육원장 명의)
- 학위수여식(예정)
- (필수) 서울대학교 평생교육원 홈페이지 반드시 가입

학습통합관리

학습자의 학습 이력 및 학습 자료, 출석 데이터 등을 관리하기 위한 제증명 발급 서비스 제공

출력 방법

- 서울대학교 평생교육원 홈페이지 가입(필수)을 통해 학습 이력 관리
- 발급 종류 : 이수증서, 시민학위증서
- 출력 방법 : 로그인 > 이름클릭 > 증명서 출력 > 선택 > 발급 완료

학위취득 기준

신청기간 : 매년 하반기
 신청대상 : 60% 이상 출석하여 이수한 학위강좌의 총 학습시간이 누적 200시간 이상인 평창군민(2022년 과정보터 인정)
 2024년 인정과목 : 학위강좌 총 9개
 인정시간 : 이수한 과목의 총 학습시간을 모두 인정
 예) <문학을 따라 세계를 걷다> 1학기 6회 중 5회에 참석한 경우, 해당 과정의 총 수업시간인 12시간을 인정함. 단, 60% 이상 출석하지 못해 이수하지 못한 경우에는 0시간

시민학사 취득 절차

서울대 평생교육원 홈페이지 가입-등록 > 시민대학 학위 강좌 200시간 이수 > 시민학사 취득 신청 (매년 하반기) > 시민학사 취득 (비학위제도)

과정소개



구분	세부 프로그램	내용	차시	정원
Humanities	[언어와 문학] 문학을 따라 세계를 걷다	문학작품 속 장소들을 따라가며 그에 얽힌 작가와 작품, 그 시대와 장소에 얽힌 다채롭고 흥미로운 이야기를 탐구하는 프로그램	6	40
	[역사와 철학] 테마가 있는 역사 : 커피가 묻고 역사가 답하다	우리의 일상을 함께하는 커피에 담긴 역사와 문화를 깊이 있게 알아보는 프로그램	6	40
	[인간과 사회] 마음 읽는 시간 : 심리학 수업	인간의 마음을 들여다보고 탐구하는 시간으로, 인간의 본모습을 이해하고 자신의 마음을 다스리며, 일상을 변화시키는 지혜를 제공하는 프로그램	6	40
	[문화와 예술] 디자인으로 문화 읽기	디자인을 통해 현대문화를 이해하고 미술, 건축, 음악 등 서로 다른 문화 영역들이 어떻게 디자인과 관계를 맺으며 현재까지 발전해왔는지를 알아봄으로써 디자인에 대해 깊이 이해하는 프로그램	6	40
Activism	[생명과 환경] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	인간 위주의 관점에서 벗어나, 인류가 살아가는 생태계에 중요한 영향을 미치는 신비로운 곤충에 대해 탐구하고, 지속가능한 미래를 위하여 곤충과 인간과의 관계, 미래 유용한 도구로 활용할 수 있는 곤충에 대해 알아보는 프로그램	6	40
Potential	[스페셜 평창] 요구르트 스쿨	평창군 지역 목장에서 생산되는 원유를 이용하여 유가공 기본 지식과 요구르트 제조기술을 배우고 이를 통해 낙농산업과 지역 경제의 새로운 아이템 창출을 도모하는 프로그램	6	20
	[스페셜 평창] 발효클래스 기본과정	발효이론을 배우고, 차별화된 발효 기술을 수강자들이 직접 실습해보는 과정을 통하여 발효공정을 이해하고, 지역 농산물 발효 제품을 직접 제조해 보도록 하는 이론 및 실습 융합 프로그램	5	10
	[스페셜 평창] 발효클래스 심화과정	발효이론을 배우고, 차별화된 발효 기술을 수강자들이 직접 실습해보는 과정을 통하여 발효공정을 이해하고, 지역 농산물 발효 제품을 직접 제조해 보도록 하는 이론 및 실습 융합 프로그램 (발효클래스 기본과정 이수자 대상)	5	10
	[스페셜 평창] 베트남 주민을 위한 발효클래스 Lớp học lên men dành cho người Việt Nam	발효이론을 배우고, 차별화된 발효 기술을 수강자들이 직접 실습해보는 과정을 통하여 발효공정을 이해하고, 지역 농산물 발효 제품을 직접 제조해보는, 베트남 주민들의 자립을 위한 기반을 제공하는 프로그램	5	10
Preparation	[창조와 혁신] 로컬크리에이터 양성과정 -관광, 자연 분야	평창의 자연환경, 관광자원을 활용하여, 지역적 특성을 살리고 혁신적인 아이디어를 접목해 새로운 사업적 가치를 창출하는 로컬크리에이터를 양성하는 프로그램	10	30
Youth	[가족 테라피] 복티비티 체험 독서클럽 (5-7세)	부모와 자녀가 함께 책을 통해 다양한 활동을 하고, 이를 통해 상상력과 창의적 사고력을 키우는 프로그램	4	20
	[잡인사이트] 스마트 작물재배육종 초급과정	스마트 작물 재배와 육종의 이론적 원리를 이해하고 실습을 통해 농업 과학기술을 체험하는 프로그램	8	10

모집요강

구분	내용
교육기간	2024년 1월 31일(수) ~ 7월 19일(금)
접수기간	2024년 1월 8일(월) ~ 과정보별 5일 전까지 (선착순 마감)
운영장소	서울대학교 평창캠퍼스 등 (실습수업은 장소 추후 공지)
신청방법	온라인 접수 : 서울대 평생교육원 홈페이지 로그인(가입) > 수강신청 > 담당자 확인 후 완료 ※ 서울대 평생교육원 홈페이지 회원가입 필수 ※ 학위과정은 강의 당일 서울대 평창캠퍼스에서 추가접수 가능 (비학위과정은 현장접수 불가)
접수처	온라인: 서울대학교 평생교육원 홈페이지 https://snui.snu.ac.kr 문의사항: 전화 033-339-6087
이수조건	60% 이상 출석 시 이수
이수특전	이수증/개근상: 평창군수 및 서울대 평생교육원장 명의

교육일정

개강	학위	프로그램	일정	회	총시간	정원
1월	-	[스페셜 평창] 베트남 주민을 위한 발효클래스 [Đặc biệt Pyeongchang] Lớp học lên men dành cho người Việt Nam	1/31~2/28(수) 13:00~17:00	5	20	10
2월	학위	[언어와 문학] 문학을 따라 세계를 걷다	2/20~3/26(화) 13:30~15:30	6	12	40
	학위	[창조와 혁신] 로컬크리에이터 양성과정 - 관광, 자연 분야	2/22~4/25(목) 13:30~15:30	10	20	30
3월	학위	[역사와 철학] 테마가 있는 역사 <커피가 묻고 역사가 답하다>	3/4~4/8(월) 13:30~15:30	6	12	40
	-	[스페셜 평창] 발효클래스 기본과정	3/6~4/3(수) 13:00~17:00	5	20	10
	-	[가족 테라피] 복티비티 체험 독서클럽	3/9~3/30(토) 13:30~15:30	4	8	20
4월	-	[스페셜 평창] 요구르트 스쿨	4/5~5/10(금) 13:00~17:00	6	28	20
5월	-	[스페셜 평창] 발효클래스 심화과정	5/1~6/5(수) 13:00~17:00	5	20	10
	학위	[인간과 사회] 마음 읽는 시간: 심리학 수업	5/13~6/17(월) 13:30~15:30	6	12	40
	학위	[생명과 환경] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	5/23~7/4(목) 13:30~15:30	6	12	40
	학위	[문화와 예술] 디자인으로 문화 읽기	5/28~7/2(화) 13:30~15:30	6	12	40
-	[잡인사이트] 스마트 작물재배육종 초급과정	5/31~7/19(금) 13:00~16:00	8	24	10	

※ 비학위과정은 사전신청자만 참여 가능(현장접수 불가)하며 상기 주제 및 일정은 변경될 수 있음

과정별 세부일정

월	화	수	목	금	토
1월 29일	1월 30일	1월 31일 [13:00] 베트남 주민을 위한 발효클래스 Lớp học lên men dành cho người Việt Nam	2월 1일	2월 2일	2월 3일
2월 5일	2월 6일	2월 7일 [13:00] ì _ i ± 1 8 \$ à Ê , ý Đ L p h c l n men d nh cho ng i Vi t Nam	2월 8일	2월 9일	2월 10일
2월 12일	2월 13일	2월 14일 [13:00] ì _ i ± 1 8 \$ à Ê , ý Đ L p h c l n men d nh cho ng i Vi t Nam	2월 15일	2월 16일	2월 17일
2월 19일	2월 20일 [13:30] 문학을 따라 세계를 걷다	2월 21일 [13:00] ì _ i ± 1 8 \$ à Ê , ý Đ L p h c l n men d nh cho ng i Vi t Nam	2월 22일 [13:30] 로컬크리에이터 양성과정	2월 23일	2월 24일
2월 26일	2월 27일 [13:30] 문학을 따라 세계를 걷다	2월 28일 [13:00] ì _ i ± 1 8 \$ à Ê , ý Đ L p h c l n men d nh cho ng i Vi t Nam	2월 29일 [13:30] 로컬크리에이터 양성과정	3월 1일	3월 2일
3월 4일	3월 5일	3월 6일	3월 7일	3월 8일	3월 9일
[13:30] 커피가 묻고 역사가 답하다	[13:30] 문학을 따라 세계를 걷다	[13:00] 발효클래스 (기본과정)	[13:30] 로컬크리에이터 양성과정		[13:30] 북티비티 체험 독서클럽
3월 11일	3월 12일	3월 13일	3월 14일	3월 15일	3월 16일
[13:30] 커피가 묻고 역사가 답하다	[13:30] 문학을 따라 세계를 걷다	[13:00] 발효클래스 (기본과정)	[13:30] 로컬크리에이터 양성과정		[13:30] 북티비티 체험 독서클럽
3월 18일	3월 19일	3월 20일	3월 21일	3월 22일	3월 23일
[13:30] 커피가 묻고 역사가 답하다	[13:30] 문학을 따라 세계를 걷다	[13:00] 발효클래스 (기본과정)	[13:30] 로컬크리에이터 양성과정		[13:30] 북티비티 체험 독서클럽
3월 25일	3월 26일	3월 27일	3월 28일	3월 29일	3월 30일
[13:30] 커피가 묻고 역사가 답하다	[13:30] 문학을 따라 세계를 걷다	[13:00] 발효클래스 (기본과정)	[13:30] 로컬크리에이터 양성과정		[13:30] 북티비티 체험 독서클럽
4월 1일	4월 2일	4월 3일	4월 4일	4월 5일	4월 6일
[13:30] 커피가 묻고 역사가 답하다		[13:00] 발효클래스 (기본과정)	[13:30] 로컬크리에이터 양성과정	[13:00] 요구르트스쿨	
4월 8일	4월 9일	4월 10일	4월 11일	4월 12일	4월 13일
[13:30] 커피가 묻고 역사가 답하다			[13:30] 로컬크리에이터 양성과정	[13:00] 요구르트스쿨	
4월 15일	4월 16일	4월 17일	4월 18일	4월 19일	4월 20일
			[13:30] 로컬크리에이터 양성과정	[13:00] 요구르트스쿨	
4월 22일	4월 23일	4월 24일	4월 25일	4월 26일	4월 27일
			[13:30] 로컬크리에이터 양성과정	[13:00] 요구르트스쿨	

월	화	수	목	금	토
4월 29일	4월 30일	5월 1일 [13:00] 발효클래스 (심화과정)	5월 2일	5월 3일 [13:00] 요구르트스쿨	5월 4일
5월 6일	5월 7일	5월 8일 [13:00] 발효클래스 (심화과정)	5월 9일	5월 10일 [09:00] 요구르트스쿨	5월 11일
5월 13일 [13:30] 마음 읽는 시간 :심리학 수업	5월 14일	5월 15일	5월 16일	5월 17일	5월 18일
5월 20일	5월 21일	5월 22일	5월 23일	5월 24일	5월 25일
[13:30] 마음 읽는 시간 :심리학 수업		[13:00] 발효클래스 (심화과정)	[13:30] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기		
5월 27일	5월 28일	5월 29일	5월 30일	5월 31일	6월 1일
[13:30] 마음 읽는 시간 :심리학 수업	[13:30] 디자인으로 문화 읽기	[13:00] 발효클래스 (심화과정)	[13:30] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
6월 3일	6월 4일	6월 5일	6월 6일	6월 7일	6월 8일
[13:30] 마음 읽는 시간 :심리학 수업	[13:30] 디자인으로 문화 읽기	[13:00] 발효클래스 (심화과정)		[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
6월 10일	6월 11일	6월 12일	6월 13일	6월 14일	6월 15일
[13:30] 마음 읽는 시간 :심리학 수업	[13:30] 디자인으로 문화 읽기		[13:30] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
6월 17일	6월 18일	6월 19일	6월 20일	6월 21일	6월 22일
			[13:30] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
6월 29일	6월 30일	7월 1일	7월 2일	7월 3일	7월 4일
[13:30] 마음 읽는 시간 :심리학 수업	[13:30] 디자인으로 문화 읽기		[13:30] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
6월 14일	6월 25일	6월 26일	6월 27일	6월 28일	6월 29일
	[13:30] 디자인으로 문화 읽기		[13:30] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
7월 1일	7월 2일	7월 3일	7월 4일	7월 5일	7월 6일
	[13:30] 디자인으로 문화 읽기		[13:30] 우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기	[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
7월 8일	7월 9일	7월 10일	7월 11일	7월 12일	7월 13일
				[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	
7월 15일	7월 16일	7월 17일	7월 18일	7월 19일	7월 20일
				[13:00] 스마트 작물재배육종 (초급과정)	

※ 강좌별 세부일정 및 장소는 운영상황에 따라 변경될 수 있음

[스페셜 평창]
[Đặc biệt Pyeongchang]

베트남 주민을 위한 발효 클래스

Lớp học lên men dành cho người Việt Nam



발효이론을 배우고, 차별화된 발효 기술을 수강자들이 직접 실습해보는 과정을 통하여 발효 공정을 이해하고, 지역 농산물 발효 제품을 직접 제조해보는, 베트남 주민들의 자립을 위한 기반을 제공하는 프로그램

Học về lý thuyết lên men, các học viên hiểu được quá trình lên men thông qua thực hành các kỹ thuật lên men khác nhau, tự sản xuất các sản phẩm lên men từ nông sản địa phương, khóa học cùng cấp nền tảng tự lập cho người Việt Nam.

- 대상** 발효 분야에 관심 있는 평창에 거주하는 베트남 주민 (10명)
Đối tượng: Người dân Việt Nam sinh sống tại Pyeongchang quan tâm đến lĩnh vực lên men (10 người).
- 기간** 2024년 1월 31일 - 2월 28일 (5회) Thời gian dự kiến: 31/01/2024 - 28/02/2024 (5 lần)
- 시간** 매주 수요일 13:00 - 17:00 Thời gian học: 13:00~17:00 Thứ Tư hàng tuần
- 장소** 이론 서울대 평창캠퍼스 102동 실습 서울대 평창캠퍼스 500동 3층 쿠킹스튜디오
(Học lý thuyết) Tòa nhà 102, Cơ sở Pyeongchang, Đại học Quốc gia Seoul.
(Học thực hành) Tòa nhà 500, tầng 3, Cơ sở Pyeongchang, Đại học Quốc gia Seoul
- 비학위강좌** 학위시간으로는 인정 불가하며, 이수 시 이수증 발급
Khóa học không cấp bằng: thời gian học không được công nhận, tuy nhiên giấy chứng nhận hoàn thành khóa học được cấp sau khi hoàn thành chương trình học

회차 Buổi học	일시 Thời gian	주제 Chủ đề	강사 Giảng viên
1	1/31	- 발효란? - 미생물 이해 (발효 식품 안전 시험), 미생물 관찰 - 콤부차 발효1 (제조 방법 위주 준비) Quá trình lên men là gì - Tìm hiểu về vi sinh vật, quan sát vi sinh vật - Lên men Kombucha 1 (Chuẩn bị phương pháp sản xuất)	김도만 서울대 국제농업기술 대학원 교수
2	2/7	지역 농산물 활용 발효(음료 위주) - 예) 애플사이다 발효 - 맥주발효 - 콤부차2: 콤부차 개념정리 및 실습 ên men sử dụng nông sản địa phương - Lên men soda táo - Rượu sake - Lên men Kombucha 1: Tóm tắt khái niệm và thực hành lên men Kombucha	Kim Doman Trường Cao học Công nghệ Nông nghiệp Quốc tế, Đại học Quốc gia Seoul (Giáo sư)
3	2/14	집에서 하는 발효음료 및 치즈 제조 - 케피어 / 요거트 / 치즈 설명 - 물케피어제조 / 우유케피어제조 - 물케피어 2차발효 - 치즈제조 Làm đồ uống lên men và phô mai tại nhà - Giảng giải về Kefir / Sữa chua / Phô mai - Thực hành làm kefir nước / kefir sữa - Lên men kefir nước thứ cấp - Thực hành làm phô mai	- 김하영 서울대 그린바이오 과학기술연구원 연구교수
4	2/21	사워도우종 개발과 빵 제조 - 식품속의 복합균 및 실험 개념 정리 - 나만의 발효 종 개발, 유지하기 Thực hành làm bột chua lên men và làm bánh - Tổng hợp các hỗn hợp vi sinh vật dùng trong thực phẩm - Phát triển và duy trì các chủng vi sinh vật của riêng mình	Kim Hayeong Viện nghiên cứu khoa học và công nghệ sinh học xanh, Đại học Quốc gia Seoul (Giáo sư nghiên cứu)
5	2/28	발효종균종합활용 (나만의 발효음료 만들기) Sử dụng các chủng vi sinh vật lên men để tự làm thức uống lên men cho riêng mình - Làm pizza từ bột chua lên men - Làm sốt Mayonnaise Kombucha - Bánh mì sữa Hokkaido, v.v.	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음
※ Lịch trình, chủ đề và giảng viên ở trên có thể thay đổi

[언어와 문학]

문학을 따라 세계를 걷다



문학작품 속 장소들을 따라가며 그에 얽힌 작가와 작품, 그 시대와 장소에 얽힌 다채롭고 흥미로운 이야기를 탐구하는 프로그램

- 대상** 세계 문학에 관심 있는 평창군민 (40명)
- 기간** 2024년 2월 20일 - 3월 26일 (6회)
- 시간** 매주 화요일 13:30 - 15:30
- 장소** 서울대 평창캠퍼스 근린시설(360동) 강의실 201, 202호
- 학위강좌** 이수 시 학위시간 인정 및 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	2/20	제인 오스틴을 따라 영국을 걷다	서울대 인문대학 교·강사
2	2/27	도스토예프스키를 따라 러시아를 걷다	
3	3/5	루쉰을 따라 중국을 걷다	
4	3/12	빅토르 위고를 따라 프랑스를 걷다	
5	3/19	세르반테스를 따라 스페인을 걷다	
6	3/26	에드거 앨런 포를 따라 미국을 걷다	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[창조와 혁신]

로컬 크리에이터 양성과정-관광, 자연 분야



평창의 자연환경, 관광자원을 활용하여, 지역적 특성을 살리고 혁신적인 아이디어를 접목해 새로운 사업적 가치를 창출하는 로컬 크리에이터를 양성하는 프로그램

- 대상** 로컬 크리에이터를 꿈꾸는 평창군민 (30명)
- 기간** 2024년 2월 22일 - 4월 25일 (10회)
- 시간** 매주 목요일 13:30 - 15:30
- 장소** 서울대 평창캠퍼스 근린시설(360동) 강의실 201, 202호
- 학위강좌** 이수 시 학위시간 인정 및 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	2/22	2024 라이프스타일 및 로컬 트렌드	로컬크리에이터 전문가 및 서울대 교·강사
2	2/29	로컬 브랜드 및 마케팅 성공 사례 분석	
3	3/7	내 고장 가치 분석하기: 평창의 재발견	
4	3/14	지역 상권 분석 및 수요 예측	
5	3/21	지역의 가치를 살린 로컬 아이템 기획 : 아이디어 도출하기	
6	3/28	필드 트립 및 팀 미션 활동	
7	4/4	비즈니스 모델 개발	
8	4/11	사업계획서 작성 및 창업지원사업 안내	
9	4/18	필드 트립 및 팀 미션 활동	
10	4/25	발표 및 컨설팅	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[역사와 철학]

테마가 있는 역사 <커피가 묻고 역사가 답하다>



우리의 일상을 함께하는 커피에 담긴 역사와 문화를 깊이 있게 알아보는 프로그램

- 대상** 커피와 역사에 관심 있는 평창군민 (40명)
- 기간** 2024년 3월 4일 - 4월 8일 (6회)
- 시간** 매주 월요일 13:30 - 15:30
- 장소** 서울대 평창캠퍼스 근린시설(360동) 강의실 201, 202호
- 학위강좌** 이수 시 학위시간 인정 및 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	3/4	커피의 탄생과 전파	이길상 커피 인문학자
2	3/11	유럽에 전해진 커피, 카페의 탄생	
3	3/18	제국주의와 커피 무역	
4	3/25	혁명과 함께한 커피, 커피와 함께한 영웅	
5	4/1	커피와 전쟁	
6	4/8	커피, 음료에서 문화로	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[스페셜 평창]

발효클래스 기본과정



발효이론을 배우고, 차별화된 발효 기술을 수강자들이 직접 실습해보는 과정을 통하여 발효공정을 이해하고, 지역 농산물 발효 제품을 직접 제조해 보도록 하는 이론 및 실습 융합 프로그램

- 대 상** 발효 분야에 관심 있는 평창군민 (10명)
- 기 간** 2024년 3월 6일 - 4월 3일 (5회)
- 시 간** 매주 수요일 13:00 - 17:00
- 장 소** (이론) 서울대 평창캠퍼스 102동
(실습) 서울대 평창캠퍼스 500동 3층 쿠킹스튜디오
- 비학위강좌** 학위시간으로는 인정 불가하며, 이수 시 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	3/6	- 발효란? - 미생물 이해 (발효 식품 안전 시험), 미생물 관찰 - 콤부차 발효1 (제조 방법 위주 준비)	김도만 서울대 국제농업기술대학원 교수
2	3/13	지역 농산물 활용 발효(음료 위주) - 예) 애플사이다 발효 - 맥주발효 - 콤부차2: 콤부차 개념정리 및 실습	
3	3/20	집에서 하는 발효음료 및 치즈 제조 - 케피어 / 요거트 / 치즈 설명 - 물케피어제조 / 우유케피어제조 / 비건케피어제조 - 물케피어 2차발효 - 치즈제조	
4	3/27	사워도우종 개발과 빵 제조 - 식품속의 복합균 및 실험 개념 정리 - 나만의 발효 종 개발, 유지하기	
5	4/3	발효종균종합활용 (나만의 발효음료 만들기)	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[가족 테라피]

복티비티 체험 독서클럽



부모와 자녀가 함께 책을 통해 다양한 활동을 하고, 이를 통해 상상력과 창의적 사고력을 키우는 프로그램

- 대 상** 평창군민 중 보호자 1인을 동반한 아동 5-7세 (20명)
- 기 간** 2024년 3월 9일 - 3월 30일 (4회)
- 시 간** 매주 토요일 13:30 - 15:30
- 장 소** 서울대 평창캠퍼스 근린시설(360동) 강의실 201, 202호
- 비학위강좌** 학위시간 인정 불가 및 이수증 발급 불가

회차	일시	주제	강사
1	3/9	[신체운동·건강] 『왜 채소를 먹어야 해?』 내 몸은 어떻게 생겼을까? / 상추 모종 심기	독서교육 전문가
2	3/16	[사회관계] 『조용한 빵가게』 가게에 가면? / 컵케이크 만들기	
3	3/23	[의사소통] 『감정에 이름을 붙여봐』 기분을 나타내는 말 / 감정 우체통 만들기	
4	3/30	[자연탐구] 『와글와글 세균들의 여름 여행』 일상생활 속 세균은 어디에? / 손 세정제 만들기	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[스페셜 평창]

요구르트 스쿨



평창군 지역 목장에서 생산되는 원유를 이용하여 유가공 기본 지식과 요구르트 제조기술을 배우고 이를 통해 낙농산업과 지역 경제의 새로운 아이템 창출을 도모하는 프로그램

- 대상** 요구르트 분야에 관심 있는 평창군민 (20명)
- 기간** 2024년 4월 5일 - 5월 10일 (6회)
- 시간** 매주 금요일 13:00 - 17:00 / 견학 09:00 - 18:00
- 장소** (이론) 서울대 평창캠퍼스 100동 소강당
(실습) 서울대 평창캠퍼스 500동 1층 치즈공장
- 비학위강좌** 학위시간으로는 인정 불가하며, 이수 시 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	4/5	우유 및 유제품의 발효 / 발효 유제품 제조 공정	허철성 서울대 국제농업기술 대학원 교수
2	4/12	가정용 발효베이스 제조 실습	
3	4/19	드링크 요구르트 제조 실습	
4	4/26	호상(농후) 요구르트 제조 실습	박승용 서울대 그린바이오과학기술 연구원 책임연구원
5	5/3	그릭 요구르트 제조 실습	
6	5/10	요구르트 공장 견학	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[스페셜 평창]

발효클래스 심화과정



발효이론을 배우고, 차별화된 발효 기술을 수강자들이 직접 실습해보는 과정을 통하여 발효공정을 이해하고, 지역 농산물 발효 제품을 직접 제조해 보도록 하는 이론 및 실습 융합 프로그램 (발효클래스 기본과정 이수자 대상)

- 대상** 발효 분야에 관심 있는 평창군민 (10명)
- 기간** 2024년 5월 1일 - 6월 5일 (5회) (5월 15일 석가탄신일 휴강)
- 시간** 매주 수요일 13:00 - 17:00
- 장소** (이론) 서울대 평창캠퍼스 102동
(실습) 서울대 평창캠퍼스 500동 3층 쿠킹스튜디오
- 비학위강좌** 학위시간으로는 인정 불가하며, 이수 시 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	5/1	1) 발효란? 심화 발효클래스 안내 - 종균 제조(바실러스, 아스퍼질러스, 리조푸스) - 미생물 이해 - 맛테스트 - 콤부차 발효1	김도만 서울대 국제농업기술대학원 교수
2	5/8	1) 콩 활용 발효 2) 콤부차 발효2 - 콤부차 개념 정리 - 콤부차 스코비 / 전스코비	
3	5/22	1) 집에서 하는 발효 음료 - 우유 케피어 / 비건케피어 - 콤부차 2차 발효(과일, 허브 활용) - 콤부차 / 천연식초 활용 2) 식초 발효(PH 테스트), 알콜 정량	
4	5/29	1) 곡물 발효 2) 사워도우종 제조	
5	6/5	1) 사워도우 빵 2) 사워도우 피자	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[인간과 사회]

마음 읽는 시간 : 심리학 수업



인간의 마음을 들여다보고 탐구하는 시간으로, 인간의 본모습을 이해하고 자신의 마음을 다스리며, 일상을 변화시키는 지혜를 제공하는 프로그램

- 대상** 심리학에 관심 있는 평창군민 (40명)
- 기간** 2024년 5월 13일 - 6월 17일 (6회)
- 시간** 매주 월요일 13:30 - 15:30
- 장소** 서울대 평창캠퍼스 근린시설(360동) 강의실 201, 202호
- 학위강좌** 이수 시 학위시간 인정 및 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	5/13	내 감정 들여다보기: 감정 사용법	서울대 심리학과 교·강사
2	5/20	나도 모르는 내 성격 이해하기	
3	5/27	걱정이 많은 당신을 위하여: 불안의 심리학	
4	6/3	우울한 당신을 위하여: 우울의 심리학	
5	6/10	관계가 힘든 당신을 위하여: 인간관계의 심리학	
6	6/17	기억과 집중력, 그리고 ADHD	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[생명과 환경]

우리 곁에서 살아가는 곤충 이야기



인간 위주의 관점에서 벗어나, 인류가 살아가는 생태계에 중요한 영향을 미치는 신비로운 곤충에 대해 탐구하고, 지속가능한 미래를 위하여 곤충과 인간과의 관계, 미래 유용한 도구로 활용할 수 있는 곤충에 대해 알아보는 프로그램

- 대상** 곤충에 관심 있는 평창군민 (40명)
- 기간** 2024년 5월 23일 - 7월 4일 (6회) (6월 6일 현충일 휴강)
- 시간** 매주 목요일 13:30 - 15:30
- 장소** 서울대 평창캠퍼스 근린시설(360동) 강의실 201, 202호
- 학위강좌** 이수 시 학위시간 인정 및 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	5/23	인간과 곤충	서울대 농업생명과학대학 교·강사
2	5/30	곤충의 생애와 짝짓기	
3	6/13	산과 들에 사는 곤충	
4	6/20	집과 물에 사는 곤충	
5	6/27	이로운 곤충 해로운 곤충	
6	7/4	곤충 활용법: 자원으로서의 곤충	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[문화와 예술]

디자인으로 문화 읽기



디자인을 통해 현대문화를 이해하고 미술, 건축, 음악 등 서로 다른 문화 영역들이 어떻게 디자인과 관계를 맺으며 현재까지 발전해왔는지를 알아봄으로써 디자인에 대해 깊이 이해하는 프로그램

- 대 상** 디자인과 문화에 관심 있는 평창군민 (40명)
- 기 간** 2024년 5월 28일 - 7월 2일 (6회)
- 시 간** 매주 화요일 13:30 - 15:30
- 장 소** 서울대 평창캠퍼스 근린시설(360동) 강의실 201, 202호
- 학 위 강 좌** 이수 시 학위시간 인정 및 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	5/28	디자인과 삶의 철학	서울대 미술대학 교·강사
2	6/4	디자인과 브랜드	
3	6/11	모더니즘과 포스트모더니즘	
4	6/18	도시와 디자인	
5	6/25	문학과 디자인	
6	7/2	패션과 디자인	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음

[잡 인사이드]

스마트 작물재배육종 초급과정



스마트 작물 재배와 육종의 이론적 원리를 이해하고 실습을 통해 농업 과학기술을 체험하는 프로그램

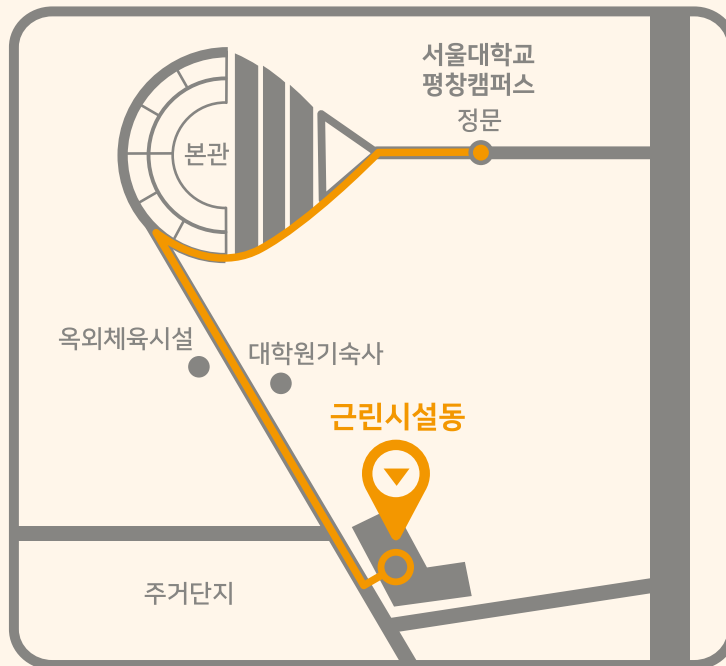
- 대 상** 작물 재배육종 기술에 관심 있는 평창군민 (10명)
- 기 간** 2024년 5월 31일 - 7월 19일 (8회)
- 시 간** 매주 금요일 13:00 - 16:00
- 장 소** 서울대 평창캠퍼스 104동
- 비학위강좌** 학위시간으로는 인정 불가하며, 이수 시 이수증 발급

회차	일시	주제	강사
1	5/31	작물육종이란?	강진호 서울대 국제농업기술대학원 교수
2	6/7	토마토 교배 실습	
3	6/14	인공지능과 함께하는 스마트 재배	서 교 서울대 국제농업기술대학원 교수
4	6/21	팜 로봇 기반 스마트 시스템의 이해와 활용	
5	6/28	식물병의 이해와 진단 실습 I	서장균 서울대 국제농업기술대학원 교수
6	7/5	식물병의 이해와 진단 실습 II	
7	7/12	생명공학작물의 이해와 실습 I	정춘균 서울대 국제농업기술대학원 교수
8	7/19	생명공학작물의 이해와 실습 II	

※ 상기 일정, 주제, 강사는 변경될 수 있음
 ※ 위 강좌는 지원서 접수 후 심사 과정을 거쳐 선발됩니다.

강의장소 안내 및 연락처

서울대 평창캠퍼스 캠퍼스맵



서울대 평창캠퍼스_ 강원특별자치도 평창군 대화면 평창대로 1447

※ 강의장소는 상황에 따라 변경될 수 있으며, 이 경우 별도 공지 예정

접수처 서울대학교 평생교육원 홈페이지 (<http://snui.snu.ac.kr>)

문의 서울대학교 평생교육원 평창분원 033-339-6087