

# 2019년 하반기 유인균 발효 전문가 자격증 시험 공고

## ◎ 일시 및 장소

회차	시간	장소	주소
1회	12월 10일 화요일 오후 7시	서울교육대학교 평생교육원 3층 307호	서울특별시 서초구 서초중앙로 96 (서초동 1650번지)
2회	12월 26일 목요일 오후 7시	부산대학교 양산캠퍼스 편의동 102호	경상남도 양산시 물금읍 부산대학로 49

**※ 1, 2회 중 가능한 시간에 참석하여 시험을 치르시면 됩니다.**

## ◎ 응시 신청 방법

신청 기간	11월 13일 (수) ~ 12월 6일 (금) 까지
신청 방법	<p style="text-align: center;"><b>문자로 접수</b> ( 010-6821-2378로 문자전송 )</p> <p style="text-align: center;">- 이름, 생년월일, 참석 회차 전송</p> <p style="text-align: center;">*예시 : 홍길동 760503 1회차 응시 신청</p>
응시 비용	시험 당일 수납 - 5만원 ( 검정료 및 자격증 발급비 )

## 유인균 발효전문가 자격 검정기준

### (1) 응시 자격

: 유인균발효아카데미 [www.유인균.com](http://www.유인균.com) 에서 발효 자격증과정 강좌를 모두 수료하고 모의 평가 2회를 모두 실시 완료하여 총괄평가를 치를 자격이 주어진 회원에 한해서 응시자격이 부여 됩니다. - 학습여부 및 학습시간을 운영진이 확인합니다.

단, 유인균 발효교실에서 오프라인(부산대학교 평생학습관 장전, 양산, 밀양캠퍼스 / 부산진구청 평생학습관 / 춘천농업기술센터 외) 으로 학습한 시간은 기 학습한 시간으로 포함할 수 있습니다  
- 오프라인은 출석 등록으로 확인합니다.

### (2) 합격 기준

: 이론시험과 실기시험으로 구분되며 이론시험과 실기시험의 총합점수가 80점 이상 합격

### (3) 점수 환산

자격증 이론과정 50강 수강완료 / 모의평가 2회 완료(40점) + 총괄평가(필기시험 30점) + 실기시험(30점) = 총 100점 만점 (80점 이상 합격)

- 자격증 이론과정 수강완료 + 모의평가 2회를 완료시 40점 기본점수
- 총괄평가 30점 만점에 21점 이상 미달 시 과락

### (4) 실기시험

유인균을 활용하여 발효할 때 유인균을 사용하는 본인의 모습과 제출할 발효식품 재료와 완성품을 사진으로 찍어서 제출

○ 포트폴리오 제출 - 이메일 주소 [jsumin16@naver.com](mailto:jsumin16@naver.com) (식재료명, 발효방법, 발효기간, 식재료 선택 동기, 특징)

○유인균으로 만든 발효식품을 시험응시 당일 제출  
(유인균 발효식초 및 유인균 발효 음식- 장아찌, 김치, 된장, 고추장, 발효음료 등등)