


등록번호	농업기술센터-443 1
등록일자	2013.06.03.
결재일자	2013.06.04.
공개여부	공개

★주무관	교육개발담당	소장	결 재
유미경	최홍섭	06/04 조한춘	
협 조 자			협조란의 결재 서열은 정해진 셀값으로 인해 순서가 바뀔수 있습니다.

= 대한민국 음식수도, 전주 만들기 =

시민과 함께하는 『김치 아카데미』 추진 계획




 전북대학교
농업기술센터

= 대한민국 음식수도, 전주 만들기 =

시민과 함께하는 『김치 아카데미』 추진 계획

I 목적 및 추진방향

- 한국 식문화를 대표하는 김치의 중요성을 이해하고 김치 담금법을 익힘으로서 유네스코 음식창의도시 저변 확대
- 지역 농·특산물 활용으로 농산물 소비촉진 및 생산농가 소득증대

II 교육 개요

- 교육기간 : 2013. 6. 19. ~ 7. 12. (기간 중 8회)
-교육일시 : 교육기간의 수, 금요일, 14:00~17:00
- 교육장소 : 농업기술센터 교육장
- 계획인원 : 25명
- 교육대상 : 교육에 관심이 있는 전주 시민
- 주요내용 : 김치 담그기 이론과 실습 (별첨 일정표 참조)
- 교육강사 : 우순덕 (고미옥 대표, 광주김치대축제 김치 담그기 경연대회 최우수상)
- 총사업비 : 4,575천원

III 추진 일정

- 계획수립 및 교육프로그램 확정 : 5. 31.
- 교육 홍보 및 교육생 모집 : 6. 4. ~ 6. 11.

- 개강식 및 오리엔테이션 : 6. 19.
- 교육과정 운영 : 6. 19. ~ 7. 12.
- 수료식 : 7. 12.

IV 추진 방법

○ 교육 홍보

- 전주시청 홈페이지(새소식란) 및 농업기술센터 홈페이지에 모집요강 게재
- 지역신문 등 언론 홍보 및 동 주민센터 통한 안내문 배포

○ 교육생 모집

- ① 교육 수강 열의가 있고, 교육과정 운영에 적극 협조하는 자세를 가진 전주 시민

※ 교육대상자 제외 : '11~'12년 김치 아카데미 교육 수료자

- ② 모집기간 : 6. 4. ~ 6. 11.

※ 모집기간 중이라도 모집인원 접수완료 시 모집종료

- ③ 모집방법 : 수강신청서 제출 (직접방문, 전화, 이메일, FAX 접수 후 참가비 납부, 선착순 마감)

- 수강신청서는 전주시청 및 농업기술센터 홈페이지에서 내려 받기
- 문의처 : 전화(281-6707), FAX(214-3245), 이메일(ymk7372@korea.kr)

- ④ 교육 참가비 : 30,000원

※ 교육생 자치운영비와 교육생 실습재료(실습 성과물 교육생용)

○ 교육과정 운영

- 결석 및 제적 : 결강 시 결석처리, 2회 연속 무단으로 결강할 경우 제적으로 처리 (수료자로 인정하지 않음)

※ 사회통념에 의해 불가피한 경우는 정상참작 가능

○ 수료 자격

- 총 수업일수의 3/4이상 출석한 자

○ 교육 평가

- 평가지표는 교육 참석자의 만족도, 참석률을 평가하여 향후 교육 과정 및 교육방법 개선에 반영함
- 평가 항목은 강사, 시설, 교육내용 등 항목별 평가

○ 교육생 사후관리

- 교육종료 후 인터넷 카페 등 개설하여 수료생 커뮤니티 활성화 유도
→ 수료생들의 농촌지도사업 이해도를 높이고 녹색생활을 실천하는 공감대 형성, 지역농업 홍보대사로 육성

V 예산지출계획

항 목	소 요 액	산 출 내 역	비 고
계	4,575천원		
주강사수당	1,920천원	- 기본 100,000원×1h×8회= 800천원 - 추가 70,000원×2h×8회=1,120천원	
보조강사수당	560천원	- 기본 50,000원×1h×8회= 400천원 - 추가 20,000원×1h×8회= 160천원	
교육교재	250천원	- 10,000원×25부=250천원	
운 영 비	420천원	- 현수막, 교육에 필요한 집기, 교육평가 등	
재 료 비	1,425천원	- 178,000원×8회=1,425천원	

VI 교육 내용

회수	월일	시간	내용	강사
1회	6. 19. (수)	14:00- 17:00	- 개강식 - 특강 (김치의 유래와 김치문화) - 이론 및 실습 : 열무김치, 상추불뚝김치	우순덕
2회	6. 21. (금)	14:00- 17:00	- 이론 및 실습 : 알타리김치, 파김치	“
3회	6. 26. (수)	14:00- 17:00	- 이론 및 실습 : 열무물김치, 얼갈이김치	“
4회	6. 28. (금)	14:00- 17:00	- 이론 및 실습 : 갓김치, 고추김치	“
5회	7. 3. (수)	14:00- 17:00	- 이론 및 실습 : 깍두기, 생채	“
6회	7. 5. (금)	14:00- 17:00	- 이론 및 실습 : 고들빼기김치, 나박김치	“
7회	7. 10. (수)	14:00- 17:00	- 이론 및 실습 : 깻잎김치	“
8회	7. 12. (금)	14:00- 17:00	- 이론 및 실습 : 배추김치	“

※ 교육일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

별첨서식 제1호

김치 아카데미 수강 신청서

성명	성별	남() 여()
	나이	()세
주소	연	자 택
	락	휴대폰
	처	이메일

위와 같이 전주시 농업기술센터에서 주관하는 2013년 『김치 아카데미』 교육 수강신청서를 제출하며, 수강신청과 관련하여 교육대상자 선정기관이 본인과 관련된 아래의 개인정보를 처리하는 것에 동의합니다.

- 수강신청과 관련된 개인정보의 제공에 동의합니다.
- 수강신청과 관련된 개인정보의 수집·이용에 동의합니다.

2013년 월 일

신청자 : (인)

전주시농업기술센터소장 귀하

별첨서식 제2호

제2013 - 호



수료증서

성명 :

생년월일 :

과정명 : 김치 아카데미

위 사람은 우리 식문화의 우수성을 알리고, 유네스코
음식창의도시 전주의 한식 세계화 초석을 다지기 위하여
추진한 2013년 『김치 아카데미』 교육과정을 성실히 이수
하였으므로 이에 수료 증서를 수여합니다.

2013. 7. 12.

전주시농업기술센터소장