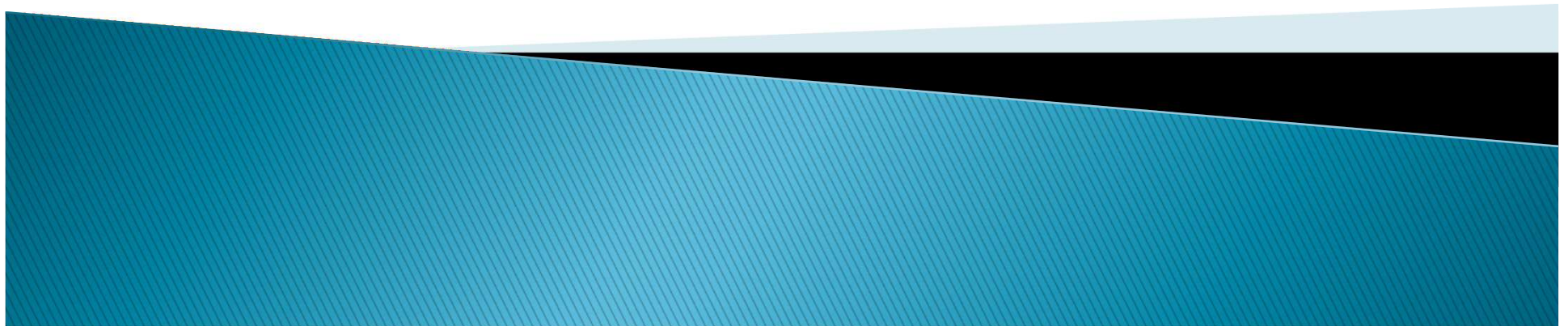



현장평가보고서 및 평가결과

2008. 11

작성자: 송 재 복(호원대, 평가위원장)



목 차

- ▶ I. 본 평가사업의 기본사항소개
 - ▶ II. 각 사업단에 대한 현장평가결과
 - ▶ III. 현장평가애로사항 컨설팅
 - ▶ IV. 주요 애로사항 검토와 컨설팅
 - ▶ V. 앞으로의 과제
- 

I. 본사업의 기본사항 소개

1. 사업의 목표와 사업 범위, 규모

1) 사업의 목표

전라북도가 국가식품클러스터로 지정 받은 차원에서 전북의 식품산업인력양성을 위한 사업임

- 전라북도는 국가식품클러스터 구축과 1시군 1프로젝트와의 연계를 위한 사업을 추진함
- 각 시·군의 특성을 살린 체계적이고 문제해결능력이 있는 현장중심의 인재 육성과 발굴 추진

또한 산학연관의 네트워크 속에서 식품관련 인재양성으로 일자리의 창출은 물론 식품관련 기업의 성장을 위한 발판 마련

식품관련 인재양성을 통한 전북 식품산업의 발전 및 원활한 인재활용 시스템 구축

2) 사업 범위

교육 대상 산업 범위

- 식품가공 및 제조산업
- 식푸관련 연구기관
- 식품포장산업
- 외식산업

사업 유형

- 광역 지자체 교육사업
- 신규 일자리 창출 + 취업률 제고
- RHRD + R&D 연계형
- 지역 산업 및 기업 맞춤형
- 특수교육 포함형

지자체 및 해당 분야

· <표1> 지자체별 사업 내용

지 자 체	특 성 화 분 야	교 육 내 용	주 관 기 관
전 북	전북식품산업 CEO 아카데미	식품산업연구, 맞춤형 마케팅, 경영, 디자인, 포장, 법규, 성공사례, 창업절차, 정책지원	CEO 아카데미 추진팀
	R&D 융합교육	식품 R&D결과 산업재산권화, 품질관리, 인증제도, 기능성식품 임상, 현장실습	생물산업진흥원
전주시	한식세계화 조리인력양성	전주비빔밥 조리 기술, 전주한정식 조리 기술, 음식 CEO 과정	전주대학교
익산시	식품소재 신기술 전문인력 양성	친환경 원예식품소재 생산 전문인력 양성 식용 꽃과 허브생산 및 가공 식품 효능평가 동물실험	원광대학교
순창군	장류 현장형 전문인력 양성	현장관리자 양성 외국인 장류 생산전문가 양성	전북대학교
진안군	홍삼·한방·약초 창업형 인력양성	한방소재 산업인력 양성 홍삼·한방 향토음식 기술 양성	향토음식문화연 구회, 원광대

2. 평가단 구성

관련분야의 사람으로 인적구성함

평가관련 지표개발과 평가 방법에 대한 3차례의 회의 개최

<표1> 지자체별 사업 내용

성명	소속	비고
이동기	전북발전연구원 인적자원개발센터장	
오영택	전주대학교 교수	
이기표	삼우냉동대표	
황은희	원광대학교 생활과학대학교수	
송재복	호원대학교 교수	평가위원장

3. 현장지표 및 평가 방법

1) 현장평가지표

총 6개의 지표로 구성됨

현장 방문 시 평가 작성함

추후 최종평가서 작성시 활용함

2) 평가방법

평가자의 현장 직접참여 방식으로 이루어짐

특정사항에 대한 인터뷰방법을 병행함

평가서의 기술은 평가자가 직접 기입하는 방식임

<표3> 평가항목

	평가항목	평가방법
1	본래 사업취지를 살리는 교육체계가 구축되어 있는가? (전담인력구성 및 사업추진사전 운영방안논의 등 구비여건파악)	평가자가 직접기재
2	교육생들의 호응도는 어떠한가?	
3	교육환경은 좋은가? (강의실, 기자재사용 주변환경 등)	
4	교육프로그램은 적절하게 구성되어 있는가? (일일 및 주간, 월간교육프로그램사항점검 및 의견교환 등)	
5	교육생들의 수준 및 수요에 적합한 교육프로그램 이라고 보는가? (수강생의 수준, 인력양성차원의 내용, 미래의 일자리와의 연계전망 등)	
6	기타 해당기관의 애로사항 청취 및 관련 컨설팅	

표. 각 사업단에 대한 현장평가결과

1. 각 사업단의 구성 및 참여 인력 현황

<표4> 각 사업단의 구성 및 참여 현황

사업명	인원	분반현황	강사
F-HRD 프로젝트(490)	533		135
전북식품산업 CEO아카데미(50)	60	식품산업 CEO아카데미	11
R&D 융합교육(90)	32	산업재산권화 인력 양성 : 개설중	4
		품질관리 전문인력 양성 :	7
		우수제조 전문인력 양성 : 개설중	7
		기능성식품 임상전문가 양성 : 개설중	4
한식세계화 조리인력양성 (100)	123	전주비빔밥 기능반 : 29	12
		전주한정식 기능A,B반 : 63	
		전주음식CEO반 : 31	
식품소재 신기술전문인력 (90)	111	식용화훼생산반 : 30	19
		원예식품소재반 : 30	17
		동물실험전문가반 : 51	10
장류현장형 전문인력양성 (40)	45	순창분원 교육생 : 24	23
		결혼 이주여성 교육생 : 21	
홍삼한방약초창업형인력양성 (120)	162	홍삼·한방 식품 전문가 교육 : 44	8
		아로마테라피DIY전문교육 : 36	7
		한방약초산업 전문가 교육 : 82	10

*총 490명 대상이
나 536명으로 46
명이 초과된 상태

*강사진은 분반에
따라 배치하여 운
영

2. 각 사업단 수업 일시와 장소

<표5> 각 사업단 수업 일시와 장소

	세부사업	일시	장소
전북식품산업CEO아카데미		월요일 18:30~	전주대학교 창조관
R&D융합교육		수요일 10:00~	전북생물산업진흥원
한식세계화 조리인력양성	CEO반	화요일 14:00~	전주대학교 창조관
	전주한정식반	수, 목 14:00~	
		금, 토 9:00~	
식품소재 신기술전문인력	원예식품 소재반	월,화,수,목 18:00~	원광대학교 생물자원과학대학
	식용화훼 생산반		
	동물실험 전문가반		
장류현장전문인력	일반인, 이주여성	목요일 13:00~	순창장류연구소
홍삼한방약초	주민벤처대학	화요일 8:30~	진안 보건소
	아토피DIY교육	목, 금 14:00~ 실습 : 토요일	진안군청2층 상황실 실습 : 전주대학교

3. 각 사업단 중간운영점검

<표6> 사업단 중간점검일시와 장소

사업대상	일자	일시	장소
전북식품산업CEO아카데미	11월 3일	18:00~	전주대학교 창조관2층
R&D융합교육	11월 5일	10:00~	전라북도생물산업진흥원
장류현장형 전문인력양성	11월 6일	13:00~	순창 장류사업연구소
식품소재 신기술전문인력	11월 10일	18:00~	원광대학교 생명자원과학대학
홍삼한방약초 창업형인력양성	11월 11일	11:00~	진안군 보건소
한식세계화 조리인력양성	12월 초	15:00~	전주대학교 창조관(예정)

각 사업단의 현장평가 외에 추진상황을 중간점검을 실시함

Ⅲ. 각 사업단에 대한 현장평가 결과 및 요약

1. 평가 결과 요약

<표7-1> 평가 결과 요약

평가 지표	교육 내용	전북식품산업CEO 아카데미	식품소재 신기술 전문인력	홍삼한방약초 창업형 인력양성	R&D융합 교육	한식세계화 조리 인력양성	순창장류현장형 인력사업
		전주대 (9월22일)	원광대 (9월23일)	진안 (10월1일)	전라북도생물진흥원 (10월8일)	전주대 (10월15일)	순창군 (11월20일)
교육체계구성	·위원회구성 활용 ·조교배치	·프로그램별 담당교수제 ·조교배치여부 불투 명	·전주대학교수진 위탁교육 ·대학-행정 기관교육 연계모델임	·실습위주교육 체계 구축 ·4개 반 운영 체계	·현장감있는 교육 시스템 확보	·전담인력구 성 (전북대,순창장류 전문인력)	
교육생 호응도	·좋음	·정규교육과의 차별 화문제	·초과학생모집 ·호응도 좋음	·양호 ·4개반 중복 신청우 려	·좋음 ·현업적용 기술교육	·이주여성, 주민의 반응좋음	
교육환경	·최첨단시설 갖춤 ·강의실. 급수식구비	·강의실마이크, 조명 등 환경 개선필요	·실습체험전문 교육 프로그램 개발 ·전문강의실 확보필 요	·좋은 교육분위기 및 환경	·최신식시설, 기자 재활용 ·좋은교육 환경	·순창고추장 마 을내교육 실시로 좋은 정보, 실습가능	

<표7-2> 성과 결과 요약

평가 지표	교육 내용	전북식품산업CEO아카데 미	식품소재 신기술 전문인력	홍삼한방약초 창업 형 인력양성	R&D융합 교육	한식세계화 조리 인력양성	순창장류현장형 인력사업
		전주대 (9월22일)	원광대 (9월23일)	진안 (10월1일)	전라북도생물진흥원 (10월8일)	전주대 (10월15일)	순창군 (11월20일)
교육프로그램 구성 적절성	·인적네트워크 체계구축 ·연계강화프로 그램미흡	·일반인수강생 유치 및 유도 필요	·교육생수요 조사에 기초 한 프로 그램개발필요	·사례중심교육 검토 필요	·일정에따른 맞춤 형교육 실시	·이론과실습, 업체 인턴 과정	
교육프로그램 수요 및 취업연계성	·사전수요조사 실시/프로 그램반영예정 ·공통과제중심의 강의설 정 필요	·현장수요중심의 프로그램 개발필요	·일자리와 연계가능성 ·실용교육 필요	·전문성 높으나 취업과의 연계노력	·일자리와 높은 연계성	·초급과정부터 인턴과정연계 잘 됨	
애로사항 및 컨설팅	·전체F-HRD 사업과의 연계성 ·수강상호연계 프로그램필요	·야간교육편성에 따른 학습 능력저하 우려	·이동시각의로 교육 불편, · 강의편의성 확보 필 요	·4개 반 별 세심한 운영체계필요	·국제화및 프렌차 이즈경영기법활용 필요	·이주여성 배려필요	

2. 각 산업단별 평가내용

전북식품산업 CEO 아카데미 사업

대상기관 : 전주대학교
평가일시 : 9월 22일
현장평가 결과 및 컨설팅 대응

» 본래 사업취지를 살리는 교육체계가 구축되어 있는가?
(전담 인력구성 및 사업추진사전 운영방안논의 등 구비여건 파악)

사업을 추진하기 위해서 전주대학교 식품산업 CEO 아카데미팀을 구성하고 있으며, 산하에 있는 운영위원회는 세부사업을 추진하며, 운영을 보조하는 조교진이 배치되어 있음.

» 교육생들의 호응도는 어떠한가?

홈페이지와 신문 등을 통한 모집홍보 전략으로 50명 정원에 47명이 모집되었고, 교육 출석율이 높아서 호응도가 높았음

» 교육환경은 좋은가?(강의실, 기자재 사용 주변 환경 등)

최근에 건립한 건물로서, 최신식 첨단장비와 함께 쾌적한 환경등이 교육생의 좋은 반응을 얻고 있고, 건물전체가 식품관련 강의실과 실습실이 있어서 최상의 조건을 갖추었다고 할 수 있음.

» 교육프로그램은 적절하게 구성되어 있는가?

(일일 및 주간, 월간교육프로그램사항 점검 및 의견 교환 등)

CEO 중심의 수강생이 구성되어 있고, 매주 월요일 저녁 7:00시부터 시작을 하며, 5주째 강의에서는 사전설문조사를 통해 국내의 식품회사 견학을 준비하는 등 내실있는 교육프로그램을 갖추고 있음.

특징적인 것은 교육시작 전에 저녁 만찬시간이 있어 교육생들의 친목도모와 정보 교환 등 인적네트워크 강화에 큰 노력을 보이고 있음

지적사항으로는 교육생들간의 정보 공유 및 벤치마킹, 성공사례 발표 등을 위한 연계방안의 프로그램이 부족함. .

» 교육생들의 수준 및 수요에 적합한 교육프로그램이라고 보는가

(수강생의 수준, 인력양성차원의 내용, 미래의 일자리와의 연계 전망 등)

수강생의 수요 조사 및 의견을 수렴하는 설문조사를 실시하였고, 추후에 교육프로그램에 반영하려는 계획을 가지고 있음.

지적사항이 있다면, 수강생의 수준보다는 식품전반에 대한 공통적인 과제를 선정하는데 초점이 맞추어져야 함.

» 기타 해당기관의 애로사항 청취 및 관련 컨설팅

애로사항 - 새로운 교육프로그램 기획 및 추진으로 많은 노력이 요구되었으며, 전체 F-HRD 사업과의 연계성 모색이 쉽지 않음

컨설팅

- 교육 참여자가 수료하기 위해서, 교육 전담 담당자의 지속적인 관심과 사후관리에 대한 프로그램 구성이 필요함.

- 오피니언 리더 그룹으로 자리매김하기 위해 수강생 상호 연계 프로그램을 강화가 필요함.

2. 각 산업단별 평가내용

식품소재 신기술 전문인력 양성사업

대상기관 : 원광대학교
평가일시 : 9월 23일
현장평가 결과 및 컨설팅 대응

» 본래 사업취지를 살리는 교육체계가 구축되어 있는가?
(전담 인력구성 및 사업추진사전 운영방안논의 등 구비여건파악)

사업을 추진하기 위해서 원광대 생명자원과학대학의 조직을 활용하여 교육체계를 구축하고 있으며, 산하에 3개 교육프로그램을 각각 담당교수제로 운영을 하고 있음
웰빙 문화에 맞는 안전식품소재 공급에 대한 기초지식을 쌓는데 크게 기여할 것임
지적사항으로는 운영을 도와주는 조교진이 불투명함.

» 교육생들의 호응도는 어떠한가?

학교 홈페이지를 통한 홍보활동으로 3개 반에 대한 정원 90명에 100명이 넘는 수강생이 등록하여 호응도가 높다고 판단됨.
지적사항으로는 정규교육과의 차별화가 부족할 때는 학생들의 호응도가 급격히 떨어질 것으로 예상됨

» 교육환경은 좋은가?(강의실, 기자재 사용 주변 환경 등)

대학강의실 및 생명과학이 보유하고 있는 농장실습실, 실습기구 등 본 교육을 수행하는 충분한 교육환경으로 평가됨.

지적사항으로는, 강의실의 마이크 시설 및 조명등이 문제임.

» 교육프로그램은 적절하게 구성되어 있는가?

(일일 및 주간, 월간교육프로그램사항 점검 및 의견 교환 등)

원예식품소재반과 화훼생산가공반은 이론, 실습, 견학/ 식품효능 평가반은 이론과 실습으로 교육프로그램이 적절하게 구성되었으며, 이론, 실습, 견학, 연계형 실용교육으로 교육생이 현업에 투입되었을 때, 적응력이 높을 것으로 사료됨.

지적사항으로는 수강생이 학생들 위주로 구성되어 일반인에 대한 문호의 개방이 부족하고, 학교정규 과목과의 차별화 및 현장 맞춤형 교육 여부가 성공의 관건임.

» 교육생들의 수준 및 수요에 적합한 교육프로그램이라고 보는가(수강생의 수준, 인력양성차원의 내용, 미래의 일자리와의 연계전망 등)

최근 새로이 부각되는 분야로써 고부가치 및 신시장개척 측면에서 향후 발전가능성이 충분함으로 전문인력양성 측면에서 뿐만아니라 식품산업발전에도 기여할 것으로 판단됨.

지적사항으로는, 재학생이 많아서 전문인력을 양성할 수 있으나, 창업 또는 일자리 창출에서는 일정한 한계가 있을 것으로 예상되고, 실생활에서 적용될 수 있는 실용적인 교육프로그램의 개발에 관심을 기울여야 할 것임.

» 기타 해당기관의 예로사항 청취 및 관련 컨설팅

애로사항

- 짧은 시간에 수강생 모집이 어려웠으며, 주로 저녁에 교육과정이 편성되어 있어 관련 실습시설이용이나 수강생의 학습능력이 떨어질 수 있음.

컨설팅

- 현장수요자 중심의 학생모집 및 교육프로그램 보완이 있어야 될 것으로 판단됨.
- 정규교육과의 차별화와 더불어 수강생에 대한 적극적이고 지속적인 관심과 배려가 필요함.



2. 각 산업단별 평가내용

홍삼 한방약초 창업인력양성 사업

대상기관 : 진안군
평가일시 : 10월 1일
현장평가 결과 및 컨설팅 대응

» 본래 사업취지를 살리는 교육체계가 구축되어 있는가?
(전담 인력구성 및 사업추진사전 운영방안논의 등 구비여건파악)

교육교재가 완성되어 배포되었고, 전주대학교 교수진 위탁교육으로 전문가 그룹을 활용하고 있음.

홍삼·한방·아토피에 대한 관심이 높아지면서, 도내 대학과 진안군이 연계 교육체계를 구축했다는 것은 좋은 교육모델이라고 평가함.

» 교육생들의 호응도는 어떠한가?

주부층, 창업예정자, 해당 기업인 등으로 구성되었고, 정원 30에 모집인원이 초과하여 36명이 등록하는 등 교육생의 호응도가 높음.

지적사항으로는, 계층별로 다양한 관심사로 인하여 교육과정의 적절한 배정과 효율적인 교육과정 수행 등, 교육생에 대한 지속적인 관심이 필요함.

» 교육환경은 좋은가?(강의실, 기자재 사용 주변 환경 등)

지적사항으로는, 교육과정에서 중요한 실습 및 체험학습이나 관련 대학, 연구소등과 연계하여 교육이 이루어져야 하므로 시간, 거리, 공간이용 측면에서 사전에 치밀한 교육계획의 수립이 필요함

또한 군청상황실을 이용하고 있으나, 전문 강의실의 확보가 필요함.

» 교육프로그램은 적절하게 구성되어 있는가?

(일일 및 주간, 월간교육프로그램사항 점검 및 의견 교환 등)

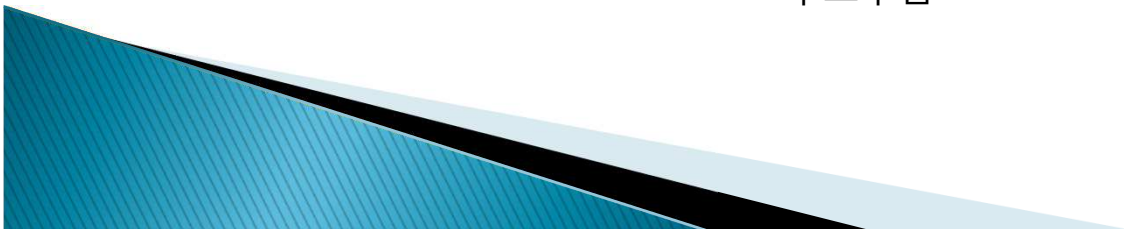
총 교육시간 64시간이며, 이론 16시간, 체험등으로 프로그램이 구성되어 있음.

지적사항으로는, 심도있는 학습을 위해서 교육생 수요도조사를 통해서 내실있는 교육프로그램의 기획 및 수정이 필요하며, 64시간으로 제품생산교육 및 실습과정이 충분한지의 우려가 있음.

» 교육생들의 수준 및 수요에 적합한 교육프로그램이라고 보는가(수강생의 수준, 인력양성차원의 내용, 미래의 일자리와의 연계전망 등)

진안군에서 추진하는 아토피클러스터 구성에 선행하여 이루어지는 인재양성교육이므로, 전문 인력으로서의 창업 및 일자리와의 연계성이 높을 것으로 판단됨.

지적사항으로는, 전문성을 제고시키기 위한 실용적인 차원의 교육이 요구됨.



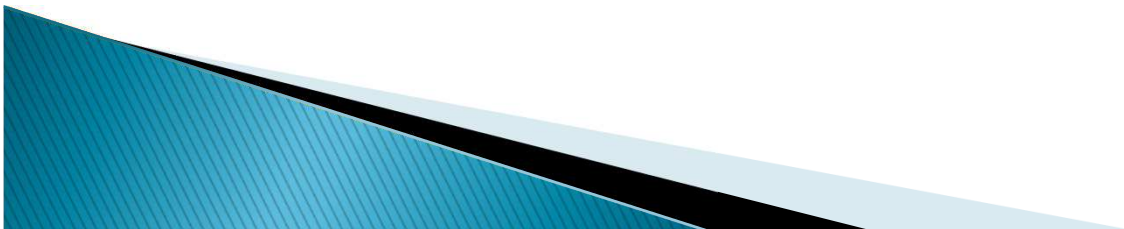
» 기타 해당기관의 에로사항 청취 및 관련 컨설팅

에로사항

- 강의중 일부가 전주대에서 실시되는 관계로 이동에 소요되는 시간이 적지 않으며, 불편함을 야기할 수도 있음.

컨설팅

- 지역주민을 대상으로 하는 사업이므로 실질적인 효과인 전문인력화를 위하여 보다 근본적인 문제에 관심을 기울여야 함.
- 향후 추진되는 사업에 교육생들에게 실질적인 인센티브가 될 수 있는 방안을 만드는 것이 중요함.



2. 각 산업단별 평가내용

R&D 융합교육 사업

대상기관 : 전라북도생물진흥원
평가일시 : 10월 8일
현장평가 결과 및 컨설팅 대응

» 본래 사업취지를 살리는 교육체계가 구축되어 있는가?
(전담 인력구성 및 사업추진사전 운영방안논의 등 구비여건파악)

생물산업진흥원이 갖추고 있는 전문인력, 실험기구, 실습기자재가 잘 갖추어져 있어 실습위주교육체계 구축이 적절하다고 판단되고, 전담인력의 구성이 잘 되어있음.

지적사항으로는 총 4개 반으로 교육과정이 구성되어 있어, 수강생 관리에 많은 관심이 필요하며, 교육운영에 대한 체계적인 구축이 필요함.

» 교육생들의 호응도는 어떠한가?

실무책임자 위주의 교육으로서, 교육생 호응도는 양호한 편이라는 평가.

지적사항으로는 교육생의 4개 반 프로그램에 대한 중복신청에 대한 파악이 필요하며, 사전수요도 조사를 통하여 교육과정을 수요자 중심으로 수정, 변경이 필요함.

» 교육환경은 좋은가?(강의실, 기자재 사용 주변 환경 등)

다양한 실험기구 및 실습기자재를 체계적으로 구축하고 있어, 특히 실습위주교육에 좋은 교육환경을 갖추고 있고, 주변 건물과 떨어져 있어 교육 분위기 조성에도 도움.

» 교육프로그램은 적절하게 구성되어 있는가?

(일일 및 주간, 월간교육프로그램사항 점검 및 의견 교환 등)

4개반 교육프로그램에 대한 상세한 일정 계획 및 담당 강사계획이 잘 세워져 있고, 이론과 실습의 적절한 프로그램 구성임.

지적사항으로는, 일부 교육과정에서 교육내용에 대하여 이론교육위주의 수업도 중요하지만 사례중심교육도 교육내용에 필수적으로 추가하는 것을 권장함.

» 교육생들의 수준 및 수요에 적합한 교육프로그램이라고 보는가(수강생의 수준, 인력양성차원의 내용, 미래의 일자리와의 연계전망 등)

도내 식품산업지원관련 R&D사업이며, 기술적인 전문성을 요하는 인력사업으로 교육의 전문성 높은 인력양성사업으로 평가됨.

지적사항으로는, 고도의 전문성을 요하는 인력양성사업으로 인력양성정보다는 실용적 차원의 기존업체에 대한 전문성제고 차원의 성격이 짙고, 교육이수후 사후관리에 대한 지속적인 노력이 필요함. 또한, 수강생의 수준이 학생에서 업체 종사자 등 다양하여 교육수준에 맞추기가 쉽지 않을 듯 하며, 교육주관 측의 적극적인 취업연계 활동이 요구됨.



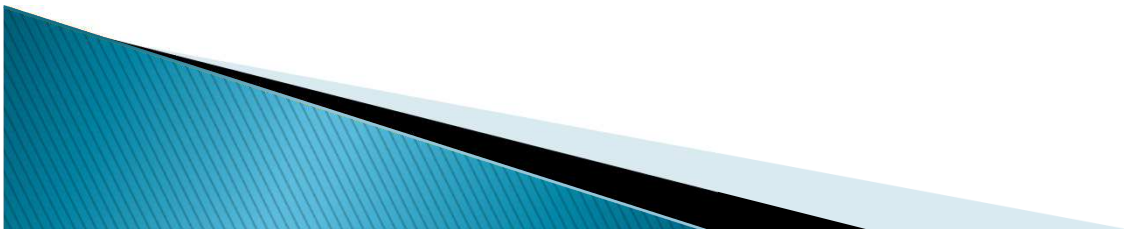
» 기타 해당기관의 에로사항 청취 및 관련 컨설팅

에로사항

- 오랜 준비기간을 거치지 못해 수강생 모집이 어려웠으며, 프로그램에 따라 선호도가 달라 수강생 수가 유동적임.

컨설팅

- 강의 추진체계 면에서 보다 짜임새 있는 추진계획이 보완이 필요함
- 이론 보다는 실습위주의 교육중심으로, 또한 취업연계 활동에 적극적인 대응 필요함.
- HACCP 관련 인증 우수기업의 섭외 및 사례중심 강의에 대한 고려.



2. 각 산업단별 평가내용

한식세계화 조리인력 사업

대상기관 : 전주대학교
평가일시 : 10월 15일
현장평가 결과 및 컨설팅 대응

- » 본래 사업취지를 살리는 교육체계가 구축되어 있는가?
(전담 인력구성 및 사업추진사전 운영방안논의 등 구비여건파악)

사업대상에 따른 전담인력이 배치되어 있으며, 별도의 사무실이 마련되어 있어 행정체계와 시설관리 용이하고, 도내의 요리전문가의 직접 실습을 통한 교육으로 현장감 있는 효과적인 교육체계라고 평가됨.

- » 교육생들의 호응도는 어떠한가?

현재 요리업무 종사자나 향후 취업 및 창업을 목적으로 한 실질적 교육수요자가 참여함으로써 교육생의 호응도는 높음.

지적사항으로는, 실제 현업에서 바로 적용할 수 있고, 애로 음식요리 기술에 역점을 두는 교육에 대한 지속적인 노력 필요함.

- » 교육환경은 좋은가?(강의실, 기자재 사용 주변 환경 등)

전주대에서 최근에 신축한 건물로 음식관련학과가 있으며, 강의실에 기자재와 실습시설 등이 최신의 것으로 실질적으로 실습교육을 하는데 좋은 교육환경으로 평가됨.

» 교육프로그램은 적절하게 구성되어 있는가?
(일일 및 주간, 월간교육프로그램사항 점검 및 의견 교환 등)

일일 및 주간 일정표가 잘 짜여져 있으며, 교육프로그램에 대한 사항이 잘 명시되어 있고, 강사와 교육생간의 현업에서 애로의문사항을 수시로 교환할 수 있는 교육이 이루어지므로 맞춤형교육으로 적절하게 구성되었다고 평가함.

지적사항으로는, 교육일정에 대한 교육생의 참여도가 물리는 현상을 방지하기 위하여 교육일정에 대한 조정이 필요함.

» 교육생들의 수준 및 수요에 적합한 교육프로그램이라고 보는가(수강생의 수준, 인력양성차원의 내용, 미래의 일자리와의 연계전망 등)

현업종사 및 창업희망자에게 경험자 노하우 전수 및 실습교육을 통해 전문인력양성, 창업지원, 일자리 창출에 기여할 것으로 평가됨.

» 기타 해당기관의 에로사항 청취 및 관련 컨설팅

에로사항

-오랜 준비기간을 거치지 못해 수강생 모집이 어려웠으며, 수강생의 선호도에 따라서 수강생 수의 조정이 불가피하고, 교육대상이 전북 식품산업CEO아카데미 사업과 같은 CEO반 운영으로 교육의 중복성에 대한 문제가 있음.

컨설팅

- 교육이수 수강생에 대한 사후관리와 취업연계를 위한 적극적인 노력이 필요하며, 음식의 다양화, 표준화, 규정화 등 대중화 및 국제화에 초점을 둔 교육프로그램의 강화와 프렌차이즈 경영기법을 소개하는 교육과정 반영 고려필요.



2. 각 산업단별 평가내용

순창 장류 현장형 전문인력양성 사업

대상기관 : 장류연구 사업소
평가일시 : 11월 20일
현장평가 결과 및 컨설팅 대응

» 본래 사업취지를 살리는 교육체계가 구축되어 있는가?
(전담 인력구성 및 사업추진사전 운영방안논의 등 구비여건파악)

지역별 특화산업과 장류특화지역으로 가장 적절한 교육 프로그램으로 구성되었으며, 전담인력은 전북대 연구자 및 순창장류연구소 전문인력이 구축됨으로써 교육효과를 극대화 시킬 수 있고, 순창 고추장 민속마을 내에서 교육이 이루어지므로 산·학연이 유기적으로 연결될 수 있다고 사료됨.

결혼이주민 여성의 경우 육아문제가 대두되는바, 교육시간 동안의 도우미제도 및 놀이공간 확보하여 실질적인 도움을 주고 있음

» 교육생들의 호응도는 어떠한가?

교육생이 이주여성 및 국내여성으로 구성되었으며, 교육호응도가 차이가 있을 수는 있으나, 배우고자 하는 의지 및 호응도는 대단히 높은 것으로 사료됨. 또한 교육생들의 연령이 대부분 기혼여성으로 자녀와 대동하는 모습과 이주여성을 위한 도우미역할을 하는 학생들의 배치로 인하여 교육의 호응도를 높이고 있음.

» 교육환경은 좋은가?(강의실, 기자재 사용 주변 환경 등)

교육시설이 순창 고추장 민속마을 내에 위치하여, 교육내용과 관련된 정보나 실습 등을 용이하게 할 수 있다는 점에서 좋은 환경을 구축하고 있음.

» 교육프로그램은 적절하게 구성되어 있는가?
(일일 및 주간, 월간교육프로그램사항 점검 및 의견 교환 등)

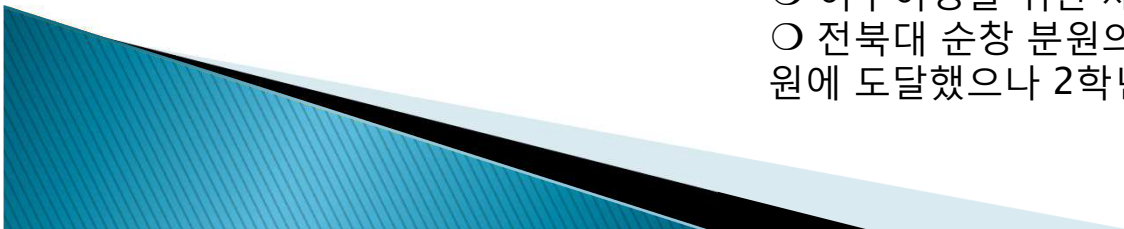
○ 장류와 관련된 이론 교육과 실습교육이 잘 편성되어 있으며, 향후 관련 업체에서 인턴교육을 실시하여 교육의 효과를 극대화 시킬 수 있다고 사료됨.

» 교육생들의 수준 및 수요에 적합한 교육프로그램이라고 보는가(수강생의 수준, 인력양성차원의 내용, 미래의 일자리와의 연계전망 등)

초급과정부터 필요한 이론 교육 및 실습교육을 병행함과 동시에 고추장 마을내의 업체에서 인턴교육과정이 이루어져, 업체에서 요구하는 인력을 양성할 수 있을 것으로 기대됨.

» 기타 해당기관의 에로사항 청취 및 관련 컨설팅

- 이주여성을 위한 세심한 배려와 언어 교육이 필요
- 전북대 순창 분원의 학생모집에 어려움이 있음. 현재 1학년은 정원에 도달했으나 2학년은 미달상태.



IV. 주요 애로사항 검토와 컨설팅

1. 수강생 모집 및 출석률의 문제

수강생 모집 및 출석률의 문제

애로사항

- 학생모집과정에서의 수강학생의 이질성,

컨설팅

- 예상 수강인원을 초과 모집한 상태이며, 수강학생의 이질성과 수준 차이는 교과과정의 탄력적인 운영으로, 또는 수준별 교육운영을 실시로 문제를 해결하는 것이 필요하다고 사료됨

출석률 저하의 문제

애로사항

- 수강생의 구성이 지역주민이거나 다문화세대임으로 생활여건상 출석률이 낮다는 사항임

컨설팅

- 수강생의 참여를 유인하는 방안을 검토하는 것이 필요. 어느 경우 수강생들의 여건을 파악, 강의 시간을 재조정하여 탄력적으로 강의하는 것도 하나의 방안이라고 사료됨

2. 예산사용의 탄력성 문제

애로사항

- 당초의 사업계획서에서 명시된 예산운영계획에 따라 집행하는데 어려움이 있다는 것임

컨설팅

- 예산운영계획에 따라 집행하는 것이 원칙으로 사료됨
- 다른 상황변동에 의한 계획변경 시 <사전계획변동계획서>와 <승인> 이 이루어진 뒤에 신속적인 예산집행이 가능하리라고 봄< 전라북도와의 협의사항임>

2. 수료증 발급의 통일성 문제

애로사항

- 교육이수 후의 수료증발급을 어떻게 할 것인가의 문제임

컨설팅

- 교육주관이 주체가 되어 교육 이수증 또는 수료증발급을 하는 것이 좋을 듯함.<교육기관의 전문성을 반영되어 신뢰성을 제고시키는 효과가 있음>

3. 수료증 발급의 통일성 문제

애로사항

- 교육이수 후의 수료증발급을 어떻게 할 것인가의 문제임

컨설팅

- 교육주관이 주체가 되어 교육 이수증 또는 수료증발급을 하는 것이 좋을 듯함.<교육기관의 전문성을 반영되어 신뢰성을 제고시키는 효과가 있음>

참고사항

- 전북도차원의 수료증발급을 할 경우 전문성 정도 및 일정한 자격 등의 문제를 통일적으로 검토해야 하는 문제가 있다고 판단됨
- 사업본부 차원의 수료증발급의 경우 본부가 일시성을 띠는 조직이고 전문성을 결여하고 있으며, 대외적인 신뢰성 등에서 한계가 있다고 봄

4. 교육이수생의 취업사향

애로사향

- 교육 후 취업과의 연계문제가 있음

컨설팅

- 수강생의 교육후의 취업문제는 관련 기관의 지속적인 관심사향이며 또한 최대한의 노력으로 취업률 제고 필요

주요 애로 사항

전북식품산업CEO아카데미	<ul style="list-style-type: none"> ◦예산운영의 탄력적 적용 -당초 사업계획서에 명시된 예산운영계획대로 집행하기가 어려움
R&D융합교육	<ul style="list-style-type: none"> ◦교육생수준의 차이 -교육생의 전공, 비전공에 따라 교육과정과 수업진행의 어려움 ◦추후 교육일정에 맞게 교육장소를 전북대로 변경하여 수업을 진행할 예정임.
장류 현장형 전문인력양성	<ul style="list-style-type: none"> ◦교육생의 출석율 저하 -지역주민(일반인,이주여성포함)이 교육대상이므로 수확철을 맞이하여 출석율 저하
식품소재 신기술전문인력	<ul style="list-style-type: none"> ◦수료증 발급 -F-HRD각 사업마다 수료증의 통일성 여부 -교육생이 학생 다수이기 때문에 발급기관을 중요시하고 있음 ◦견학장소, 시간의 곤란 -기업기밀보안문제로 견학장소 선정이 어려움 -견학시간이 주로 주말인 관계로 참석률이 저조함
홍삼한방약초 창업형 인력양성	<ul style="list-style-type: none"> ◦교육생 출석율 저하 -지역주민이 교육대상이므로, 수확철을 맞이하여 출석율이 저하
한식세계화 조리인력양성	<ul style="list-style-type: none"> ◦한정식, CEO반 개강 10.29일로 아직, 점검 하지 않음.추후 점검예정

V. 앞으로의 과제

현장평가 결과의 내용은 최종평가서에 반영하여 평가할 예정

강의수강에 만족도 평가를 별도로 실시

