

2014 전주음식 손맛 전수과정 결 과 보 고 서

- ☐ 사 업 명 : 2014 전주음식 손맛 전수과정
- ☐ 주 최 : 전주시
- ☐ 주 관 : 전주대학교 산학협력단
- ☐ 연구책임 : 전주대학교 식품산업연구소 송 영 애

2015. 01

[2014 전주음식 손맛 전수과정] 결과보고서

1. 강좌 개요 및 소개

가. 강좌명 : [2014 전주음식 손맛 전수과정]

○ 교육목표

- 전주 한국전통문화전당 조리실이 갖춰져 전주시민들이 배울 수 있는 장이 마련됨.
- 전주 지역에서 전주음식문화를 가장 잘 알고 계시는 어르신들에게 전주음식을 직접 배우고 전수받고자 함.
- “전주시민이 전주음식을 직접 배워보자.”의 취지하에 [2014 전주음식 손맛 전수과정]을 만들어 운영하고자 함.
- 따라서 전주지역을 대표하는 음식강좌로 자리매김하고자 함.

나. 사업기간 : 2014. 09. 19. ~ 2014. 12. 18.(3개월)

교육기간 : 2014. 10. 01. ~ 2014. 12. 03.(10주간)

다. 교육시간 : 총 60시간

구분	이론	실습	개강식, 수료식	합계
시간	4시간	32시간	2시간	38시간
비율	11%	85%	5%	100%

라. 교육대상 및 인원

○ 교육대상

- 전주 시민 중 음식 및 식문화에 대한 관심과 열정을 가지고 계신 분
- 선착순(지원서와 수강료 입금 확인자에 한함)

○ 교육인원 : 총 36명

○ 교육생 현황

구분	음식점 종사자 및 관리자	조리 및 식품분야 전공 학생	가정 주부	교육자	계
인원	6	3	23	4	36명
비율	17	8	64	11	100%

마. 교육수료

- 등록인원 : 36명
- 수료인원 : 35명(수료증 수여율 97.2%)
- ※ 수료요건 : 출석 80%이상

2. 추진실적

가. 수강생 모집

- 교육 안내
 - 교육 목적 : 음식과 식문화에 관심이 많은 시민들을 대상으로 음식문화에 대한 이론 강좌와 더불어 실습을 통하여 전주음식의 손맛을 전수 하고자함.

대상	정원	교육 기간 및 시간	기타
전주 시민	30명	10월 1일 ~ 12월 3일(10회) 매주 수요일 오후 2시 ~ 6시	출석률 80% 이상인 경우에만 수료증 발급

- 수강생 모집 및 등록
 - 모집 기간 : 2014년 9월 15일(월) ~ 9월 29일(월)
 - 모집 인원 : 총 36명
 - 모집 대상
 - 전주 시민 중 음식 및 식문화에 대한 관심과 열정을 가지고 계신 분
 - 선착순(지원서와 수강료 입금 확인자에 한함)
 - 수강료
 - 수강료 5만원
 - 입금계좌 : 우리은행 1005-902-570823 (예금주 : 전주대학교 산학협력단)
 - 입금 후, 확인전화 필수(063-220-3263)

- 제출서류 : 『2014 전주음식 손맛 전수과정』 지원서
- 접수방법
 - 방문접수 : 전주대학교 식품산업연구소(전주대 지역혁신관 6층)
 - E-mail storystory22@naver.com
 - FAX 063-220-3264
- 관련문의 : 063-220-3263
- 교육장소 : 한국전통문화전당 3층 조리실(전주시 완산구 현무1길20)



나. 교육과정 홍보

- 웹사이트 이용 홍보(전주대학교, 전주시청 웹사이트 게시)

전주시청 홈페이지

로그인 | 회원가입 | 모바일 | 블로그 | 전주시의회 | LANGUAGE

통합검색 | 검색

어린이 장애인 여성가족 어르신

시민참여 | 전자민원 | 생활정보 | 정보공개 | 권선전주 | 문화관광

조직도 | 자치법규 | 과태료조회납부

투명한 행정기관
정보공개

· 정보공개
· 시정홍보관

· 시정알림이
· 새소식
· 보도자료
· 전주시보
· 고시/공고

새소식

홈 > 정보공개 > 시정홍보관 > 시정알림이 > 새소식

키워드 검색: 전체 | 순차 | 검색

Total 3 Articles (1/1 Pages)

번호	파일	제목	작성자	조회	등록일
3		전주읍식 순맛 전수과정 교육생 모집	전통문화과	1079	2014-09-22
2				2739	2008-02-25
1				3670	2007-05-08

QUICK MENU

전주지도
유익한정보
청원함시다
설문조사
시내버스

전주대학교 홈페이지

HOME | MOBILE | SITEMAP | ENGLISH | CHINESE

주최: 전주대학교

학교안내 | 입학정보 | 대학·대학원 | 대학생활 | 취업·열린교육 | 커뮤니티 | 온라인서비스

커뮤니티

공지사항(일반)

HOME > 커뮤니티 > 알림방 > 공지사항(일반)

제목	작성자	등록일	조회수
『2014 전주읍식 순맛 전수과정』 수강생 모집	통합 관리자	2014-09-22	446

관련 URL: URL 생성

첨부: 교육안내문(모집안내, 지원서 등) - 최종.hwp, 전주순맛전수과정_포스터.jpg

2014

○ 교육생 모집 자막광고(지역방송국)

방송사	방송기간	내용
전주KBS 알림마당	2014. 9. 23(화)	교육생모집 관련 알림공지

○ 교육생 모집 자막광고(지역 신문사)

○ 길거리 현수막 게시(20개)

		
경기장 사거리	서신동 아파트 사거리	그랜드자동차학원 앞
		
전주대 들마루 앞 사거리	전주대학교 신정문앞	효자동 LH 102동 삼거리
		
이동교 사거리	효자동 kt사거리	평화사거리
		
리베라호텔 공영주차장 입구	무형유산원-한벽루 앞 삼거리	아중리 지하보도
		
금암동 분수대 사거리	호성동 자동차 등록사업소	21세기 병원 앞
		
서곡교 사거리	세브팰리스 공원 사거리	경기전 한옥마을 입구
		
전주역 홈플러스 사거리		한국은행 사거리

다. 교육구성

○ 교육체계

- 이론 2강좌와 실습 8강좌로 구성하여 10강좌
- 이론은 음식인문학 강좌로 역사학자와 전통주 전문가를 초빙함
- 실습강좌는 전주를 대표하는 강사(김년임, 박영자)를 초빙하여 전주 음식에 대한 이야기와 만드는 방법을 상세히 알게 되었음
- 자문위원 3인을 두어 사업계획서 작성 때부터 사업의 교육내용, 교육기간, 수강생 자격, 수료증 등에 관한 전문가 의견 수렴

○ 교육과정 구성

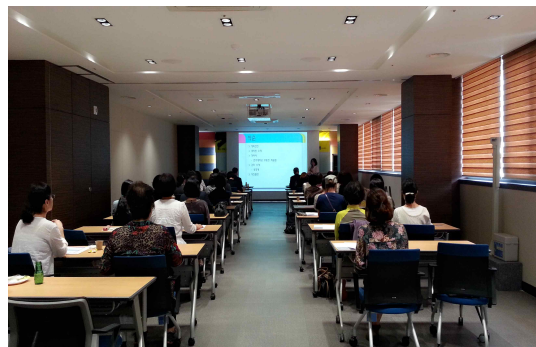
주	일자	구분	시간	강사 및 진행	이론 및 실습 내용(안)
1주	10/1(수)	개강	1	송영애	개강, 오리엔테이션
		이론	2	홍성덕	역사 속의 음식문화
2주	10/8(수)	실습	4	김년임	오징어전, 멸치강정, 깻잎 보푸라기
3주	10/15(수)	실습	4	김년임	오이냉국, 열무물김치, 황태장아찌
4주	10/22(수)	실습	4	김년임	무꽃김치, 동치미
5주	10/29(수)	실습	4	김년임	전주전통비빔밥
6주	11/5(수)	실습	4	박영자	콩나물겨자채, 호박오가리나물
7주	11/12(수)	실습	4	박영자	삼합산적, 홍어어시육
8주	11/19(수)	실습	4	박영자	굴냉국, 대합찜, 전주집장(시연)
9주	11/26(수)	실습	4	박영자	콩나물두루치기, 전갱이 찌개, 한채(시연)
10주	12/3(수)	이론	2	박록담	전통주의 맛과 멋
		수료	1	송영애	수료증 수여

- 이론은 홍성덕 역사학자의 견해에서 보는 ‘역사 속의 음식문화’를 전주음식으로 해석하여 보고, 전주전통주연구소 박록담 소장님의 ‘전통주의 맛과 멋’에 대해 듣는 전주에서 흔하게 들을 수 있는 이론강좌는 아니어서 호응도가 좋았음
- 실습강좌에는 강사들의 연륜에서 나오는 전주음식에 대한 이야기와 만드는 방법을 상세히 알게 되었음

라. 주요 교육 및 행사 내용

○ 개강식

- 일 시 : 2014년 10월 1일 오후 14:00~15:00
- 장 소 : 한국전통문화전당 4층 세미나실
- 주요내용 : 교육과정안내 및 교육생 소개, 축사 및 격려사
- 석 자 : 교육생 36명, 전주시(전통문화과장 노홍래, 담당 박문규), 전주대학교(부총장 최원철, 식품산업연구소장 이정상, 연구책임 송영애, 연구원 이윤화, 김슬비, 조은희, 박한설 등)



○ 이론 교육(1강, 10강)



1강 홍성덕 교수



10강 박록담 소장

○ 시연 사진(2강~8강)



2강 시연



3강 시연



4강 시연



5강 시연



6강 시연



7강 시연



8강 시연



9강 시연

○ 실습 사진(2강~8강)



2강 실습



3강 시연



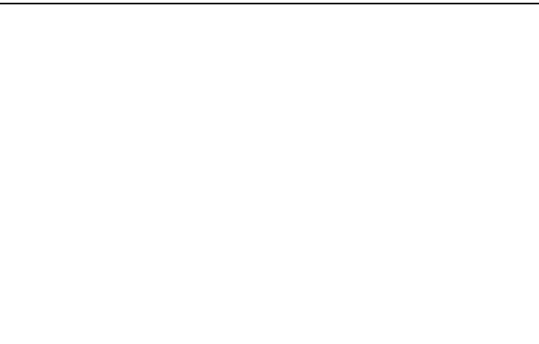
4강 실습



5강 실습



6강 실습



7강 실습



8강 실습



9강 실습

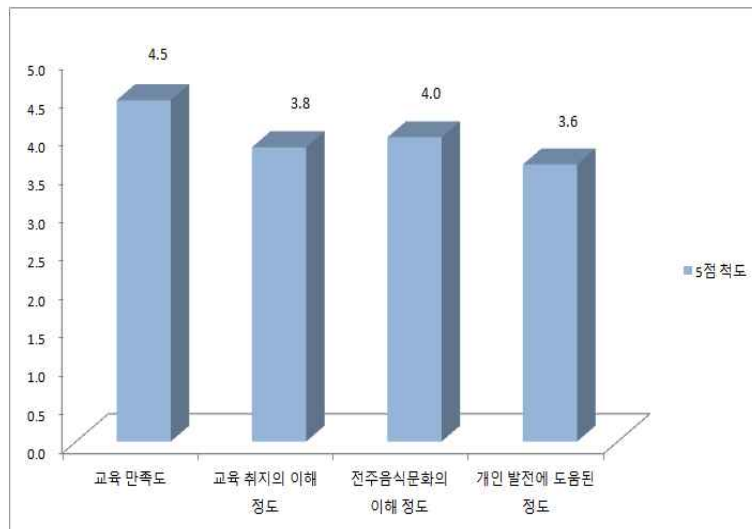
○ 수료식

- 일 시 : 2014년 12월 3일 오후 4시~5시
- 장 소 : 한국전통문화전당 4층 세미나실
- 주요내용 : 수료증 수여, 축하 및 격려사
- 참 석 자 : 수강생 31명, 전주대학교 식품산업연구소 소장 이정상, 우석대학교 송준호 교수, 한국전통문화전당 김동욱 홍보팀장, 연구책임자 송영애, 연구원 김윤희, 이슬비 등

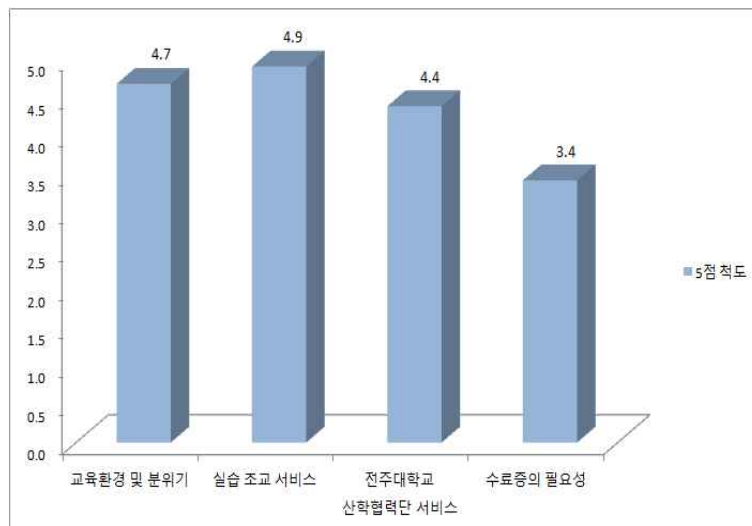


마. 『전주음식 손맛 전수과정』 수강생 설문조사

○ 항목별 분석 및 성과(5점 만점)

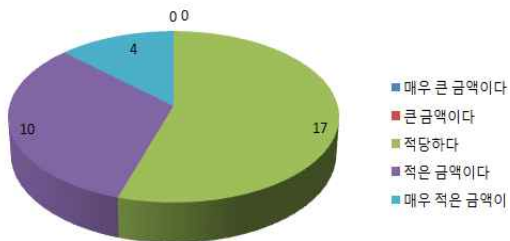


- 교육만족도 4.5점, 교육취지의 이해정도 3.8점, 전주음식문화의 이해 정도 4.0점, 개인발전에 도움 정도 3.6점

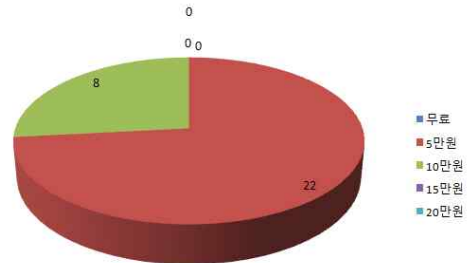


- 교육환경 및 분위기 4.7점, 실습조교 서비스 4.9점, 전주대학교 산학협력단 서비스 4.4점, 수료증의 필요성 3.4점

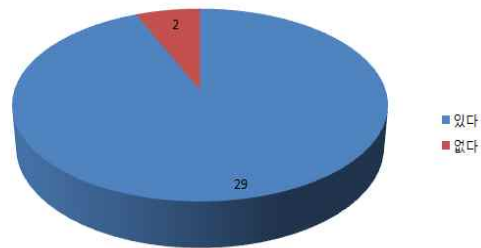
(교육내용과 비교하여)
수강료 50,000원에 대해 어떻게
생각하십니까?



, 수강생이 지불하는 수강료는
어느 정도가 합당한가?



내년에도 전주음식 관련 강좌가 개설되면 수강할 생각이 있으십니까?



○ 서술식 문항

Q) 차후에 배우고 싶은 음식강좌를 자세히 기재해주세요.

김장
된장, 고추장, 간장, 베이커리, 떡
찜 종류를 배우고 싶다.
떡, 장아찌
전통주 담그는 법
궁중음식을 배웠으면 합니다.
장 담그기
사찰음식이나 약선음식
김치 담그기, 된장, 고추장 만들기, 정통음료 만들기
나물요리나 찌개요리
상차림 음식을 배우고 싶어요.
전통주
떡
장류(된장, 고추장)
장류(고추장, 된장)
장을 활용한 음식
떡 과정
비빔밥의 다양한 종류들(콩나물비빔밥, 무비빔밥 등)
전통 떡, 제과, 제빵, 전통차
우리 전통음식에 대한 요리를 배우고 싶습니다.(상차림)

Q) 가장 기억에 남는 이론 및 실습 내용이 있으면 자세히 기재해 주시기 바랍니다.

강사분들의 소리가 잘 안 들렸지만 가르쳐 주시려는 열정이 존경스러웠다.
대합찜, 콩나물 두루치기
전통주이론 좋았어요.
대합찜이나 무꽃김치, 둥치미. 배우고 싶었던 요리여서 참 좋았어요.
전주 집장 시연
황태장아찌
무꽃김치, 둥치미
비빔밥
전주집장을 배울 수 있어서 좋았습니다. 전통적으로 배워서 실습해보았습니다. 매우 만족
무꽃김치, 전통주의 맛과 멋
전갱이 찌개는 어린시절 형제, 자매와 둘러앉아 맛있게 먹었던 추억의 요리였다.
깻잎보푸라기, 전통주의 맛과 멋
전주 비빔밥
무꽃김치, 흥어어시육
각 강좌마다 기억에 남는 좋은 내용이었습니다.
전통주의 맛과 멋/무꽃김치, 한채
김년임 선생님-나이가 드셨어도 정성 있게 요리하시는 모습이 좋았다.

Q) 「2014 전주음식 손맛 전수과정」에 추가로 필요한 교육이나 내용이 있었다면 자세히 기재해 주시기 바랍니다.

좀 더 근본적이고 실질적인, 예를 들면 매실 장아찌 만드는 방법에 대해 (구체적으로) 알 수 있는 시간이면 좋겠습니다.

50~60대 감사분들의 교육

이론수업

궁중음식

다양한 한식 요리로, 전통적인 맛으로 다시 배워보고 싶어요.

좀 더 차별하게 조리과정을 숙지할 수 있게 해주셨으면 더욱 좋겠습니다.

한 가지 요리의 완성보다 골을 씻는 방법이라든지 동치미 간 맞추는 법이나 고추 매운 부분 활용 등의 tip이 더 유익했습니다.

향토요리, 전주의 요리 알고 싶다.

궁중음식

조 편성시 모두가 똑같은 교육생이란 걸...나이와 상관없이...나이 적다고 일 많이 시키지 말기

몸에 좋은 한약재나 약선 음식을 배우고 싶다.

Q) 가장 기억에 남는 이론 및 실습 내용이 있으면 자세히 기재해 주시기 바랍니다.

마이크가 잘 안 들리고, 수업을 서서 들을 때(의자가 없는 첫날에) 피곤이 심했다. 많은 것을 배울 수 있었고 좋은 경험이었다.

10주가 언제 지나 갔나 할 정도로 빠르게 지나갔고 재미있었습니다. 강의시간을 1시간정도 당겨서 강의시간이나 조리시간을 조금 여유롭게 할 수 있도록 하면 감사하겠습니다.

좀 더 실생활에 활용되는 김치류를 많이 배워 좋습니니다.

그간 너무 애쓰셨구요. 조교님들께 더 한번 감사드립니다. 다음 2회에 기회를 다시 주신다면 감사하겠습니다.

전주음식에 대한 관심을 갖게 되고 집에서든 만들 수 있는 계기가 되어 좋은 시간이 되었음.

시간가는 줄 모르고 즐겁게 유익하게 행복했습니다.

하루에 세 가지씩 실습하는 것은 시간도 너무 부족 - 시간을 늘려주세요.

조교님들의 수고가 너무 감사한 강의였습니다. 좋은 경험이었습니다.

관계자분들 모두 다 수고하셨고 감사드립니다.

매우 유익하고 즐거운 시간들이었고 전주음식에 대해 조금 더 알게 되서 기뻐합니다.

전주 전통음식을 좀 더 발굴하여 전수해주었으면 합니다.

전통요리, 향토요리를 체계적으로 배웠다.

김년임 명인 강의가 매우 좋았고 또 한번 느낀 바가 있었습니다.

좋은 과정이었습니다. 고맙습니다.

조교선생님들이 너무나 애쓰셨어요. 고맙습니다.

수강 날짜(기간)가 조금 적은 것 같은데 다음 기회엔 좀 더 기간이 길었으면 원합니다.

정말 좋은 기회였다. 차후 개설된다면 문자라도 주시면 감사하겠습니다.

바. 강좌 자문 내용

○ 이정상 교수 자문 내용

- 앞으로는 “음식 인문학” 또는 “맛있는 음식이야기”를 주제로 이론 강좌를 좀 더 보강
 - 추천 강좌 및 강사 1 : 안도현 시인
 - 추천 강좌 및 강사 2 : 광주요 조태권 회장, 옹기 안시성 등
 - 추천 강좌 및 강사 3 : 한국학중앙연구원 주영하 교수
- “우리 엄마도 요리 강사”, “우리 집안 음식 자랑하기” 등 일반인들도 강사로서 역할을 할 수 있도록 기획의 장을 넓히는 것도 고려 해봐야 할 것임.
- 소책자 발간은 더 많은 권수를 발행하여 판매하여 수익을 창출하면 좋으나, 이에 문제가 있다고 들었음. 그러나, 차후에는 이를 긍정적으로 적극 검토하여 홍보 및 수익 창출이라는 두 마리의 토끼를 잡도록 노력해야함.

○ 박성우 교수 자문 내용

- 전주 손맛 전수과정은 전통음식을 계승한다는 점에서 뜻 깊은 강좌다. 그런데 수강생 수가 매우 제한적이다. 전수과정에서 강의된 내용을 책자로 발간은 이 강좌에 직접 참여하지 못한 이들에게 간접적인 강의가 될 수 있을 것이므로 대단히 의의가 크다.
- 강의에서 이루어진 전통음식 레시피나 결과물은 최대한 생생하게 전달할 수 있도록 책자 발간을 기획하고 결과물을 내는 것이 중요하다. 전문 사진가에게 음식을 촬영하게 하고 글을 전문적으로 다루는 이에게 의뢰해서 레시피도 이해하기 쉽도록 콘텐츠를 정리하는 것이 중요하다.
- 전통음식 레시피를 담은 책자 발간도 중요하지만 이번 손맛 전수과정 결과는 다양한 방법으로 널리 알리는 것이 바람직하다. 가령 각각의 레시피를 요약하고 정리해서 엽서 형식 등으로 발간하는 것도 하나의 방법이 될 수 있을 것이다.
- 이번 손맛 전수과정 수강생들의 의견을 자세히 청취할 필요가 있다. 강의가 진행되는 동안 겪은 어려움이나 장단점 등을 면밀히 파악해서 향후 전주시에서 추진하는 비슷한 강좌를 보다 내실 있게 추진해 나가는 데 참고 자료로 삼았으면 한다.

○ 한우용 교수 자문 내용

- 다양한 강좌 구성으로 전문가 양성

- [2014 전주음식 손맛 전수과정]은 전주음식 즉 전통음식과 향토음식에 한계를 두고 있습니다. 이 과정은 전주에서 꼭 필요한 과정인 것도 알고 있습니다.
- 그러나, 차후에는 전주떡 전문가 양성과정, 폐백과 이바지, 궁중음식 등 다양하게 강좌를 개설하여 진행한다면 전주시민들이 선택하여 강좌를 이수할 것입니다.
- 이를 위해서는 소비자들이 무엇을 원하는지 먼저 조사하는 것이 필요할 것입니다.

- 단계별 강좌 구성 필요

- 본 과정은 교육성의 타겟이 “일반인”입니다. 그러나 차후에는 전주음식을 전문적으로 만들 수 있는 인력 양성을 위하여 단계별 강좌가 필요하다고 판단됩니다.
- 예를 들어, 기초반(초급반), 중급반, 고급반(전문가반) 등으로 순차적으로 단계를 밟아 나아갈 수 있도록 해야겠습니다.

- 취업 및 창업으로 이어지는 강좌도 필요

- 이 과정이 또는 차후의 음식강좌가 우리 가정에서만 요리를 해서 먹을 수 있도록 교육하는 것이 아니라, 전주음식 창업메뉴, 전주음식 반찬메뉴 등 다양화시켜 수료생들이 차후에 취업 및 창업을 할 수 있도록 해야 합니다.

- 지속가능한 강좌와 수료생들과의 소통의 장 마련 필요

- 예전에 전주시와 전주대학교에서 외식CEO 아카데미, 전주음식 브랜드 강화교육 등 여러 강좌를 한 것으로 알고 있습니다. 이와 같은 사업과 같이 1회성이 아닌, 꾸준히 이어가는 지속가능한 강좌로 자리매김 할 수 있도록 해야합니다. 이를 위해서는 수강생들끼리의 소통의 장인 카카오톡이나 밴드를 결성하여, 서로서로 음식에 대한 상호교류가 있어야하며, 하나의 모임을 결성하여 나아간다면, 전주음식문화 발전을 위해서 하나의 중요한 모임이 될 것입니다.

- 붙임 1) 교육 수강생 명단
- 붙임 2) 교육 수강생 출석부(강의 前 / 後체크)
- 붙임 3) 설문지
- 붙임 4) 수료증
- 붙임 5) 사업비 집행 내역
- 붙임 6) 사업 관련 기사 스크랩

붙임1. 교육 수강생 명단

	성명	주민번호(앞자리)	연락처	주소	직장 또는 소속
1	강미선	19681122-*****	010-2654-****	전주시 완산구 중화산동	자영업
2	권부금	19610408-*****	010-3426-****	전주시 완산구 중화산동	반딧불콩마을
3	김강은	19561220-*****	010-3934-****	전주시 완산구 효자동	우리맛 연구회 회원
4	김명숙	19681220-*****	010-6346-****	전주시 완산구 중화산동	주부
5	김민영	19750627-*****	010-7655-****	전주시 완산구 중화산동	주부
6	박분례	19591109-*****	010-9602-****	전주시 완산구	주부
7	김정자	19640820-*****	010-8641-****	전주시 덕진구 호성도	음식전공 대학원
8	김진영	19750322-*****	010-6252-****	전주시 완산구 중화산동	주부
9	김충경	19600220-*****	010-2828-****	전주시 덕진구 인후동	한옥마을 발효음식 전문점
10	김태형	19580218-*****	010-6296-****	전주시 완산구 평화동	주부
11	김혜정	19670301-*****	010-2609-****	전주시 완산구	주부
12	김호정	19620104-*****	010-3677-****	전주시 완산구 효자동	주부
13	노윤진	19720625-*****	010-9793-****	전주시 완산구	프리랜서
14	맹영희	19620604-*****	010-3682-****	전주시 완산구 효자동	주부
15	박숙자	19631213-*****	010-8703-****	전주시 완산구	
16	박 순	19491204-*****	010-3653-****	전주시 완산구	주부
17	박영애	19590513-*****	010-7492-****	전주시 완산구 평화동	주부
18	박은효	19781225-*****	010-6478-****	전주시 덕진구 덕진동	
19	박정선	19680308-*****	010-5534-****	전주시 덕진구	주부
20	심옥섭	19590108-*****	010-3670-****	전주시 완산구 서신동	주부
21	오복순	19630112-*****	010-4174-****	전주시 완산구 서노송동	주부
22	오신원	19650919-*****	010-7704-****	전주시 완산구 서신동	자영업
23	유서영	19940409-*****	010-9005-****	전주시 완산구 중화산동	전주 기전대학교
24	윤순인	19610619-*****	010-8648-****	전주시 완산구 효자동	주부
25	이금자	19631109-*****	010-8649-****	전주시 완산구	
26	이보근	19541116-*****	010-3451-****	전주시 완산구 태평동	개인사업
27	이세옥	19770214-*****	010-9190-****	전주시 덕진구	행복한 아동요리 연구회
28	이진영	19620722-*****	010-3547-****	전주시 덕진구	문화해설사
29	이행신	19650601-*****	010-9601-****	전주시 완산구 평화동	주부
30	장현숙	19630623-*****	010-9850-****	전주시 완산구 효자동	
31	정계숙	19620226-*****	010-9428-****	전주시 완산구	
32	최상희	19701212-*****	010-5016-****	전주시 완산구 효자동	
33	최선화	19690518-*****	010-3223-****	전주시 덕진구	주부
34	최유미	19690706-*****	010-3680-****	전주시 완산구 서신동	전주 아동요리연구소
35	한남순	19770228-*****	010-9446-****	전주시 덕진구	주부
36	홍현주	19631204-*****	010-5606-****	전주시 완산구 금암동	행복한 아동요리 연구회

붙임2. 교육 수강생 출석부(강의 前 / 後체크)

※ 매수 강의 전/후 출석 확인합니다!!

「2014 전주음식 손맛 전수과정」 출석부(강의 전)

번호	성명	1주차 10월 1일	2주차 10월 8일	3주차 10월 15일	4주차 10월 22일	5주차 10월 29일	6주차 11월 5일	7주차 11월 12일	8주차 11월 19일	9주차 11월 26일	10주차 12월 3일	확인
1	강미선											
2	권부금											
3	김강은											
4	김명숙											
5	김민영											
6	박분례											
7	김정자											
8	김진영											
9	김충경											
10	김태형											
11	김혜정											
12	김호정											
13	노윤진											
14	맹영희											
15	박숙자											
16	박순											
17	박영애											
18	박은희											
19	박정선											

[illegible]

『2014 전주음식 손맛 전수과정』 출석부(강의 ⑥)

번호	성명	1주차 10월 1일	2주차 10월 8일	3주차 10월 15일	4주차 10월 22일	5주차 10월 29일	6주차 11월 5일	7주차 11월 12일	8주차 11월 19일	9주차 11월 26일	10주차 12월 3일	확인
1	김미선											
2	권부금											
3	김강은											
4	김명숙											
5	김민영											
6	박분례											
7	김정자											
8	김진영											
9	김충경											
10	김태형											
11	김혜정											
12	김호정											
13	노윤진											
14	맹영희											
15	박숙자											
16	박순											
17	박영애											
18	박은효											
19	박정선											

		5-11/12										
		11/14	11/14	11/14	11/14	11/14	11/14	11/14	11/14	11/14	11/14	
20	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	심옥섭	
21	오복순	오복순	오복순	오복순	오복순	오복순	오복순	오복순	오복순	오복순	오복순	
22	원소현	원소현	원소현	원소현	원소현	원소현	원소현	원소현	원소현	원소현	원소현	
23	유서영	유서영	유서영	유서영	유서영	유서영	유서영	유서영	유서영	유서영	유서영	
24	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	윤순민	
25	이금자	이금자	이금자	이금자	이금자	이금자	이금자	이금자	이금자	이금자	이금자	
26	이보근	이보근	이보근	이보근	이보근	이보근	이보근	이보근	이보근	이보근	이보근	
27	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	이세옥	
28	이진영	이진영	이진영	이진영	이진영	이진영	이진영	이진영	이진영	이진영	이진영	
29	이형신	이형신	이형신	이형신	이형신	이형신	이형신	이형신	이형신	이형신	이형신	
30	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	장현숙	
31	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	정계숙	
32	최상희	최상희	최상희	최상희	최상희	최상희	최상희	최상희	최상희	최상희	최상희	
33	최선화	최선화	최선화	최선화	최선화	최선화	최선화	최선화	최선화	최선화	최선화	
34	최유미	최유미	최유미	최유미	최유미	최유미	최유미	최유미	최유미	최유미	최유미	
35	한남순	한남순	한남순	한남순	한남순	한남순	한남순	한남순	한남순	한남순	한남순	
36	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	홍현주	

붙임 3. 설문지

『2014 전주음식 손맛 전수 과정』

설문조사

2014년 12월 3일

본 교육에 참여해주신 수강생 여러분들께 깊은 감사를 드립니다. 다음의 설문은 그간의 프로그램 운영에 대한 여러분의 고견을 듣고자 마련한 것이니 성실히 응답해주시면 향후 프로그램 개선에 큰 도움이 되겠습니다.

전주대학교 산학협력단 식품산업연구소 (063-220-3263)

- 귀하의 신분은 다음 중 어디에 해당합니까? ()
 - ① 음식점 종사자
 - ② 음식점 업주/관리자
 - ③ 식품관련 업체 종사자
 - ④ 식품관련 업체 업주/관리자
 - ⑤ 조리 및 식품분야 전공학생
 - ⑥ 가정주부
 - ⑦ 교육자
 - ⑧ 기타 ()
- 귀하의 성별은 무엇입니까? ()
 - ① 남자
 - ② 여자
- 귀하의 연령은 다음 중 어디에 속합니까? ()
 - ① 20대
 - ② 30대
 - ③ 40대
 - ④ 50대
 - ⑤ 60대 이상
- 금번에 실시된 「2014 전주음식 손맛 전수과정」 프로그램의 취지를 잘 이해하고 계십니까?()
 - ① 매우 그렇지 않다
 - ② 그렇지 않다
 - ③ 보통이다
 - ④ 그렇다
 - ⑤ 매우 그렇다
- 본 교육 프로그램 내용이 전주 음식 및 전주음식문화에 대한 이해 및 기능 연마에 유용하였다고 생각하십니까?()
 - ① 매우 그렇지 않다
 - ② 그렇지 않다
 - ③ 보통이다
 - ④ 그렇다
 - ⑤ 매우 그렇다
- 본 교육 프로그램의 내용이 향후 귀하의 개인 혹은 사업(기관) 발전에 도움이 될 것이라고 생각하십니까? ()
 - ① 매우 그렇지 않다
 - ② 그렇지 않다
 - ③ 보통이다
 - ④ 그렇다
 - ⑤ 매우 그렇다
- 다음의 교육 내용의 만족도와 교육시간이 충분하였는지의 여부를 체크(√) 하여 주십시오.

주 제		(1) 만족도(√)					(2) 교육 시간(√)	
		매우 불만	불만	보통	만족	매우 만족	충분	부족
① 역사속의 음식 문화	홍성덕							
② 실습	오징어전, 멸치강정, 깻잎 보푸라기							
	오이냉국, 열무물김치, 황태장아찌							
	무꽃김치, 동치미							
	전주전통비빔밥							
	콩나물겨자채, 호박오가리나물							
	삼합산적, 홍어어시육							
	굴냉국, 대합찜, 전주집장(시연)							
	콩나물두루치기, 전갱이 찌개							
④ 전통주의 맛과 멋	박록담							

붙임 4. 수료증

제 전주대학교 산학협력단 호
2014-0052

수 료 증

성 명 : 최 상 희

주민등록번호 : 701212 - *****

수 료 과 정 : 「2014 전주음식 손맛 전수과정」

수 료 기 간 : 2014년 10월 1일~2014년 12월 3일(총 38시간)

위 사람은 전주시가 주최하고, 전주대학교 산학협력단이
주관한 「2014 전주음식 손맛 전수과정」의 교육
과정을 위와 같이 수료하였기에 이 증서를 드립니다.



전주대학교 산학협력단

2014년 12월 3일

전주대학교 산학협력단장 김 홍



붙임 5. 사업비 집행 내역(별첨)

붙임 6) 사업 관련 기사 스크랩(별첨)