

등록번호	농업기술센터-351 3
등록일자	2012.05.16.
결재일자	2012.05.16.
공개여부	공개

★주무관		교육개발담당	농업기술센터소장	결 재
유미경		최흥섭	05/16 박동구	
협 조 자	지도기획담당 조영희			협조란의 결재 서열은 정해진 셀값으로 인해 순서가 바뀔수 있습니다.

= 전주 한식 세계화 기반조성을 위한 =

시민과 함께하는 『전주시 김치 아카데미』 운영 계획



농업기술센터

= 전주 한식 세계화 기반조성을 위한 =

시민과 함께하는 『전주시 김치 아카데미』 운영 계획

I 목적 및 추진방향

- 한국 식문화를 대표하는 김치를 이해하고 소비를 촉진시킴으로서 우리 식문화의 우수성을 알리고 녹색 식생활 실천을 확산
- 수요자 맞춤형 교육을 통한 녹색식생활 실천가 양성으로 전주 한식 세계화 기반조성
- 지역농·특산물을 활용한 계절, 별미김치 담금법을 익힘으로서 지역 농산물 소비촉진

II 교육 개요

- 교육기간 : 2012. 5. 29 ~ 6. 22일 (매주 화, 목요일)
 - 1기 (주간반) : 14:00 ~ 17:00 (3시간), 8회
 - 2기 (야간반) : 18:30 ~ 21:30 (3시간), 8회
- 장소 : 농업기술센터 교육장
- 계획인원 : 50명(25명×2기)
- 교육대상 : 교육에 관심이 있는 전주 시민
- 주요내용 : 계절, 별미김치 배우기
- 강사 : 우순덕 (고미옥 대표, 광주김치대축제 김치담그기 경연대회 최우수상 수상)
- 총사업비 : 10,000천원

III 추진 일정

- 계획수립 및 교육프로그램 확정 : 5월 16일 한
- 교육 홍보 : 5. 16 ~ 5. 20
- 교육생 모집 : 5. 21 ~ 5. 25
- 개강식 및 오리엔테이션 : 5. 29
- 교육과정 운영 : 5. 29 ~ 6. 22
- 수료식 : 6. 22

IV 추진 방법

- 교육 홍보
 - 전주시청 홈페이지(공고·고시란) 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 : 2011년 전주 김치 아카데미 교육 수료자 및 주소지가 전주시 이외인 자
 - ② 모집 방법 : 메일 또는 방문 선착순 모집
 - 교육 희망자는 전주시청 및 농업기술센터 홈페이지에서 신청서를 내려받아 메일(ymk7372@korea.kr) 또는 직접 방문 접수
 - ※ 모집기간 중이라도 모집인원(50명, 1기당 25명) 접수완료 시 모집종료
 - ③ 교육 참가비 : 20,000원
 - ※ 교육 참가비는 교육생 자치회 운영, 교육 자료집(레시피, 앨범) 발간 등이 포함된 금액임

○ 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, 참석율을 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 농촌지도사업의 이해도를 높이고 녹색생활을 실천하는 공감대 형성, 지역농업 홍보대사로 육성

V 예산지출계획

항 목	소 요 액	산 출 내 역	비 고
계	10,000천원		
주강사수당	3,200천원	- 기본 100,000원×1h×16회 = 1,600천원 - 추가 50,000원×2h×16회 = 1,600천원	
보조강사수당	1,120천원	- 기본 50,000원×1h×16회 = 800천원 - 추가 20,000원×1h×16회 = 320천원	
교육교재	480천원	- 8,000원×60부 = 480천원	
운 영 비	200천원	- 현수막, 교육에 필요한 집기, 교육평가 등	
재 료 비	5,000천원	- 312,500원 × 2기 × 8회 = 5,000천원	

VI

교육 내용

회수	월일	시간	내용	강사
1회	5. 29 (화)	14:00-17:00	- 개강식 - 특강(김치의 유래와 김치문화) - 이론 및 실습 : 취나물김치	우순덕
		18:30-21:30		
2회	5. 31 (목)	14:00-17:00	- 이론 및 실습 : 두릅물김치, 상추불뚝김치	“
		18:30-21:30		
3회	6. 5 (화)	14:00-17:00	- 이론 및 실습 : 열무김치, 가지김치	“
		18:30-21:30		
4회	6. 7 (목)	14:00-17:00	- 이론 및 실습 : 비늘김치	“
		18:30-21:30		
5회	6. 12 (화)	14:00-17:00	- 이론 및 실습 : 양파김치, 양파초절이	“
		18:30-21:30		
6회	6. 14 (목)	14:00-17:00	- 이론 및 실습 : 백오이김치	“
		18:30-21:30		
7회	6. 19 (화)	14:00-17:00	- 이론 및 실습 : 깻잎김치, 콩나물김치	“
		18:30-21:30		
8회	6. 22 (금)	14:00-17:00	- 이론 및 실습 : 배추김치	“
		18:30-21:30		

※ 교육일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

전주시 김치 아카데미 수강 신청서

성명	(한글)	성별	남() 여()	
	(한자)	나이	()세	
주소		연 락 처	자택	
			휴대폰	
			이메일	
기수	☐ 주간반 (14:00~17:00) ☐ 야간반 (18:30~21:30)			

위와 같이 2012년 전주시 농업기술센터에서 주관하는 『전주시 김치 아카데미』 교육 수강신청서를 제출하며, 수강신청과 관련하여 교육대상자 선정기관이 본인의 아래의 개인정보를 처리하는 것에 동의합니다.

☐ 수강신청과 관련된 개인정보의 제공에 동의합니다.

☐ 수강신청과 관련된 개인정보의 수집·이용에 동의합니다.

2012년 월 일

신청자 : (인)

전주시농업기술센터소장 귀하

별첨서식 제2호

제2012 - 호



수료증서

성명 :

생년월일 :

과정명 : 전주시 김치 아카데미

위 사람은 우리 식문화의 우수성을 알리고, 전주 한식 세계화의
초석을 다지기 위해 추진한 2012년 『전주시 김치 아카데미』 교육
과정을 성실히 이수하였으므로 이에 수료 증서를 수여합니다.

2012. 6. 22.

전주시농업기술센터소장



보도시점 2012. 5. 16

자료배포일 2012. 5. 16

총매수 2매

배포부서 농업기술센터 || 교육개발담당 최홍섭(281-6706) || 담당 유미경(281-6707)

전주시 김치 아카데미 개강 = 직장인을 위한 야간반 개설, 5월 21일부터 교육생 50명 선착순 모집 =

- 한국 식문화를 대표하는 김치를 이해하고 소비를 촉진시킴으로서 우리 식문화의 우수성을 알리고 전주 한식 세계화 기반조성 및 녹색 식생활 실천을 위해 전주시 농업기술센터(소장 박동구)에서는 2012년 『전주시 김치 아카데미』를 운영한다.
- 올해로 두 번째 운영되는 『전주시 김치 아카데미』는 지난해 교육이 끝난 후 교육 희망자의 문의가 쇄도하는 등 큰 관심을 일으켰으며, 이에 올해는 전년도 교육의 문제점을 보완, 직장인을 위한 야간반을 개설하여 수요자 맞춤형 교육으로 추진한다.
- 이번 교육은 5. 29(화) 개강을 시작으로 6. 22까지 매주 화, 목요일 우순덕 (고미옥 대표)선생님을 모시고 농업기술센터에서 진행할 계획이며, 교육과정은 우리지역 농·특산물을 활용한 계절, 별미김치 담그기를 기본으로 김치발효원리, 절임방법, 김치맛과 재료궁합 등을 배우고 익힘으로써 김치를 전혀 모르는 초보자도 쉽게 김치를 담글 수 있게 과정을 편성하였다.
- 교육생 모집은 5. 21(월)부터 50명(주/야간, 2기, 1기당 25명)을 선착순으로 모집할 예정이며, 교육을 희망하는 전주 시민은 전주시 및 농업기술센터 홈페이지(<http://www.jeonju.go.kr>, <http://nongup.jeonju.go.kr>)를 통하여 수강신청서를 내려받아 메일 또는 직접 방문 접수하면 된다. 또한, 전주시 농업기술센터(☎281-6707)를 통하여 자세한 교육안내를 받을 수 있다.

시민과 함께하는 『전주시 김치 아카데미』 교육 계획

1. 교육개요

- 교육기간 : 2012. 5. 29 ~ 6. 22일 (매주 화, 목요일)
 - 1기 (주간반) : 14:00 ~ 17:00 (3시간), 8회
 - 2기 (야간반) : 18:30 ~ 21:30 (3시간), 8회
- 장소 : 농업기술센터 교육장
- 계획인원 : 50명(25명×2기)
- 교육대상 : 교육에 관심이 있는 전주 시민
- 주요내용 : 계절, 별미김치 배우기
- 강사: 우순덕 (고미옥 대표, 광주김치대축제 김치담그기 경연대회 최우수상 수상)
- 총사업비 : 10,000천원

2. 교육내용

회수	월일	내용	강사
1회	5. 29 (화)	- 개강식 - 특강(김치의 유래와 김치문화) - 이론 및 실습 : 취나물김치	우순덕
2회	5. 31 (목)	- 이론 및 실습 : 두릅물김치, 상추불뚝김치	“
3회	6. 5 (화)	- 이론 및 실습 : 열무김치, 가지김치	“
4회	6. 7 (목)	- 이론 및 실습 : 비늘김치	“
5회	6. 12 (화)	- 이론 및 실습 : 양파김치, 양파초절이	“
6회	6. 14 (목)	- 이론 및 실습 : 백오이김치	“
7회	6. 19 (화)	- 이론 및 실습 : 깻잎김치, 콩나물김치	“
8회	6. 22 (금)	- 이론 및 실습 : 배추김치	“

※ 교육일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.