

등록번호	농업기술센터-458 6
등록일자	2012.06.30.
결재일자	2012.07.01.
공개여부	공개

★주무관	교육개발담당	농업기술센터소장		결
유미경	최홍섭	07/01 박동구		재
협 조 자				협조란의 결재 서열은 정해진 셀값으로 인해 순서가 바뀔수 있습니다.

2012년 전주시 『김치 아카데미』 추진결과



농업기술센터

2012년 전주시 『김치 아카데미』 추진결과

I 교육 목적

- 한국 식문화를 대표하는 김치를 이해하고 소비를 촉진시킴으로서 우리 식문화의 우수성을 알리고, 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)
 - 주간반 : 14:00 ~ 17:00 (3시간), 8회
 - 야간반 : 18:30 ~ 21:30 (3시간), 8회
- 장소 : 농업기술센터 교육장
- 계획인원 : 50명(25명×2개반)
- 교육대상 : 교육에 관심이 있는 전주 시민
- 주요내용 : 계절, 별미김치 담그기
- 강사 : 우순덕 (고미옥 대표, 광주김치대축제 김치담그기 경연대회 최우수상 수상)
- 총사업비 : 10,000천원

III 교육 결과평가

- 종합평가
 - 잘된 점 : 교육 소외자인 직장인들을 위한 야간반 개설로 교육생들의 큰 호응을 얻어냄

- 미흡한 점 : 교육장의 수도, 하수구 시설 등이 노후하고, 싱크대 및 조리대 높이 등이 맞지 않아 교육에 불편을 초래했던 점이 아쉬움

○ 교육활동 사진



우순덕 강사 특강



KBS 라디오 교육생 인터뷰



김치 담그기 실습



조별 품평회

○ 홍보실적

전북도민일보 2012년 05월 30일 수요일 011면 사담들 전주시 김치 아카데미 개강 한국의 대표 음식인 김치의 우수성을 알리고 유네스코 음식창의도시에 빛나는 전주의 한식 세계화 기반조성을 위한 전주시 김치 아카데미가 29일 개강식을 갖고 맞춤형 교육에 들어갔다. 전주시 농업기술센터(소장 박종구)가 운영하는 2012년 '전주시 김치 아카데미'는 내달 22까지 매주 화, 목요일 우순덕 (고미옥 대표) 강사를 초청해 주민지역 농·특산물을 활용한 계절, 별미김치 담그기를 기본으로 김치발효원리, 항암방법, 김치맛과 재료균형 잡음 등 심화반 수하게 된다. 이민 기자 bwise630@	조선일보 2012년 05월 30일 수요일 003면 제1면 김치 아카데미 교육 전주시 농업기술센터가 29일 김치아카데미 개강식을 치렀다. 김치아카데미는 주민지역 농·특산물 활용을 위한 김치 담그기, 김치 발효원리, 김치 맛과 재료균형 잡음 등 심화반 수하게 된다. 이민 기자 bwise630@
전주일보 2012년 05월 18일 금요일 002면 중판 전주시 김치 아카데미 29일 개강 직접만 아끼면 개월... 수요자맞춤형 교육 진행 한국의 대표 음식인 김치의 우수성을 알리고 유네스코 음식창의도시에 빛나는 전주의 한식 세계화 기반조성을 위한 전주시 김치 아카데미가 29일 개강식을 갖고 맞춤형 교육에 들어갔다. 전주시 농업기술센터(소장 박종구)가 운영하는 2012년 '전주시 김치 아카데미'는 내달 22까지 매주 화, 목요일 우순덕 (고미옥 대표) 강사를 초청해 주민지역 농·특산물을 활용한 계절, 별미김치 담그기를 기본으로 김치발효원리, 항암방법, 김치맛과 재료균형 잡음 등 심화반 수하게 된다. 이민 기자 bwise630@	전북지방일보 2012년 05월 30일 수요일 000면 사담들 김치 아카데미 교육 전주시 농업기술센터가 29일 김치아카데미 개강식을 치렀다. 김치아카데미는 주민지역 농·특산물 활용을 위한 김치 담그기, 김치 발효원리, 김치 맛과 재료균형 잡음 등 심화반 수하게 된다. 이민 기자 bwise630@

2012 전주시 『김치 아카데미』 설문조사 결과

설문조사 개요

- 설문일 : 2012. 6. 22
- 참여자 : 40명 (교육생 52명 중)
- 설문방법 : 설문지를 통한 개인별 문답조사
- 분석방법 : 빈도분석

설문내용 및 응답결과

- 이번 교육에서 학습한 것이 실생활에 도움이 될 것으로 생각한다.
① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (0명) ③ 보통이다 (1명)
④ 그렇다 (17명) ⑤ 매우 그렇다 (22명)
- 이번 수업의 교육내용들은 이해하기에 적절하도록 편성되었다.
① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (1명) ③ 보통이다 (0명)
④ 그렇다 (18명) ⑤ 매우 그렇다 (21명)
- 이번 교육에서 다룬 내용에 만족한다.
① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (0명) ③ 보통이다 (3명)
④ 그렇다 (16명) ⑤ 매우 그렇다 (21명)
- 이번 교육에서 활용된 교육방법은 적절하였다.
① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (1명) ③ 보통이다 (2명)
④ 그렇다 (19명) ⑤ 매우 그렇다 (18명)
- 교재는 학습에 도움이 되었다.
① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (1명) ③ 보통이다 (3명)
④ 그렇다 (16명) ⑤ 매우 그렇다 (20명)
- 강사는 교육내용에 대한 충분한 지식을 가지고 있었다.
① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (0명) ③ 보통이다 (1명)
④ 그렇다 (12명) ⑤ 매우 그렇다 (27명)

7. 강사는 교육내용을 체계적으로 능숙하게 전달하였다.

- ① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (0명) ③ 보통이다 (2명)
④ 그렇다 (13명) ⑤ 매우 그렇다 (25명)

8. 전반적으로 교육운영에 만족한다.

- ① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (0명) ③ 보통이다 (2명)
④ 그렇다 (15명) ⑤ 매우 그렇다 (23명)

9. 강의시설에 대하여 만족한다.

- ① 전혀 그렇지 않다 (1명) ② 그렇지 않다 (4명) ③ 보통이다 (11명)
④ 그렇다 (12명) ⑤ 매우 그렇다 (12명)

10. 교육기간은 적절하였다.

- ① 전혀 그렇지 않다 (0명) ② 그렇지 않다 (4명) ③ 보통이다 (10명)
④ 그렇다 (9명) ⑤ 매우 그렇다 (17명)

다음 내용은 일반사항입니다. 해당란에 적어 주시기 바랍니다.

11. 귀하의 연령은?

- ① 40세 이하(4명) ② 41~50세(22명) ③ 51~60세(12명) ④ 61세 이상(2명)

12. 귀하의 학력은?

중졸 (1명), 고졸 (8명), 대졸(30명)

13. 교육에 참여하게 된 동기는?

- 김치를 체계적으로 배우고 싶어서(14명), 주변의 권유(11명)
- 김치에 대한 관심(6명), 내손으로 김치를 담고 싶어서(6명)
- 요리실력 향상을 위해서(1명), 창업을 위해(1명)
- 딸에게 좋은 김치를 알려주기 위해서(1명)

14. 식품 및 음식과 관련하여 향후 농업기술센터에서 수강하기를 희망하는 교육은?

- 장류(19명), 장아찌(12명), 밀반찬(10명), 떡(7명), 효소(6명), 전통음식, 한정식 (5명), 김치(3명), 전통한과(2명), 궁중음식(1명), 손님상차림(1명), 젓갈(1명)

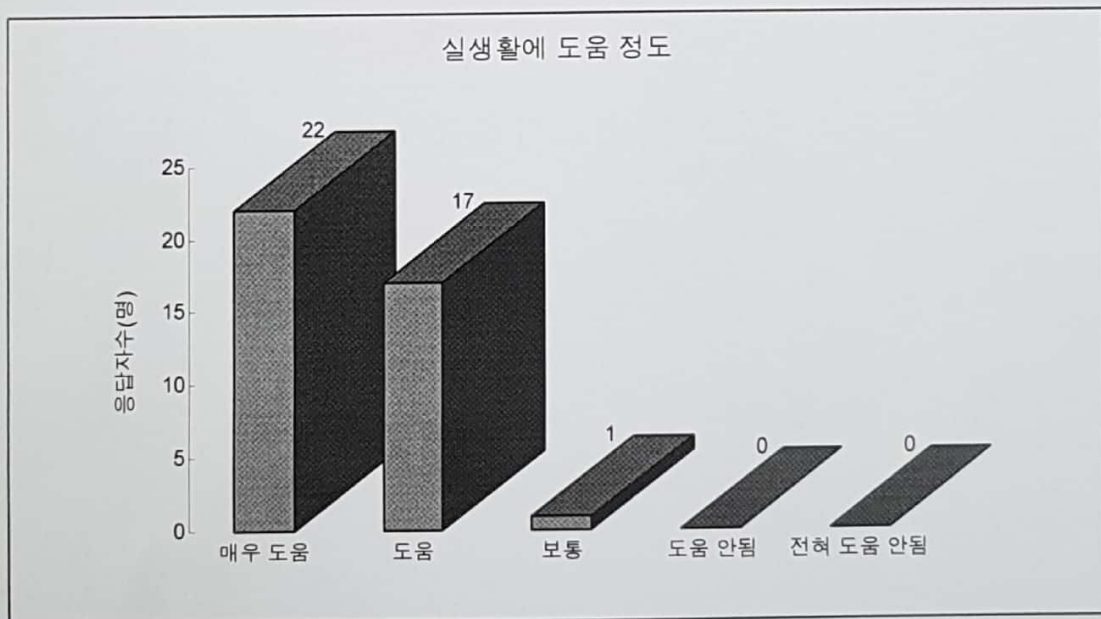
15. 이번 교육운영 전반에 대한 건의사항이나 의견을 자유롭게 기술하여 주세요.

- 시설 낙후(수도시설, 좁은 공간, 교육집기, 싱크대 불편) (11명)

- 다양한 강좌를 지속적으로 개설, 운영 (8명)
- 많은 도움이 됨 (6명), 수업기간 연장 (4명)
- 가정에서 쉽게 활용가능하고 아이들에게 새로운 김치를 접하게 한 계기가 됨 (1명)
- 일반적인 김치 교육 필요 (1명), 향후 일자리 창출과 창업지원 필요 (1명)
- 심화된 김치 교육 필요 (1명)

결 과 요약

□ 본 교육에서 학습한 것이 실생활에 도움이 될 것으로 생각하느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 22명(55%)으로 가장 높았고, “그렇다”라는 응답이 17명(42.5%), “보통이다”라는 응답이 1명(2.5%)으로 나타나 실생활에 도움이 될 것으로 생각한다는 긍정적 응답이 97.5%로 나타났다.



□ 본 교육의 수업내용이 이해하기에 적절하도록 편성되었느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 21명(52.5%)으로 가장 높았고, “그렇다”라는 응답이 18명(45%), “그렇지 않다”는 응답이 1명(2.5%)으로 나타나 수업내용을 이해하는 정도가 높았음을 나타냈다.

□ 본 교육에서 다룬 내용에 만족하느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 21명(52.5%), “그렇다”라는 응답이 16명(40%), “보통이다”라는 응답이 3명(7.5%)으로 나타났다.

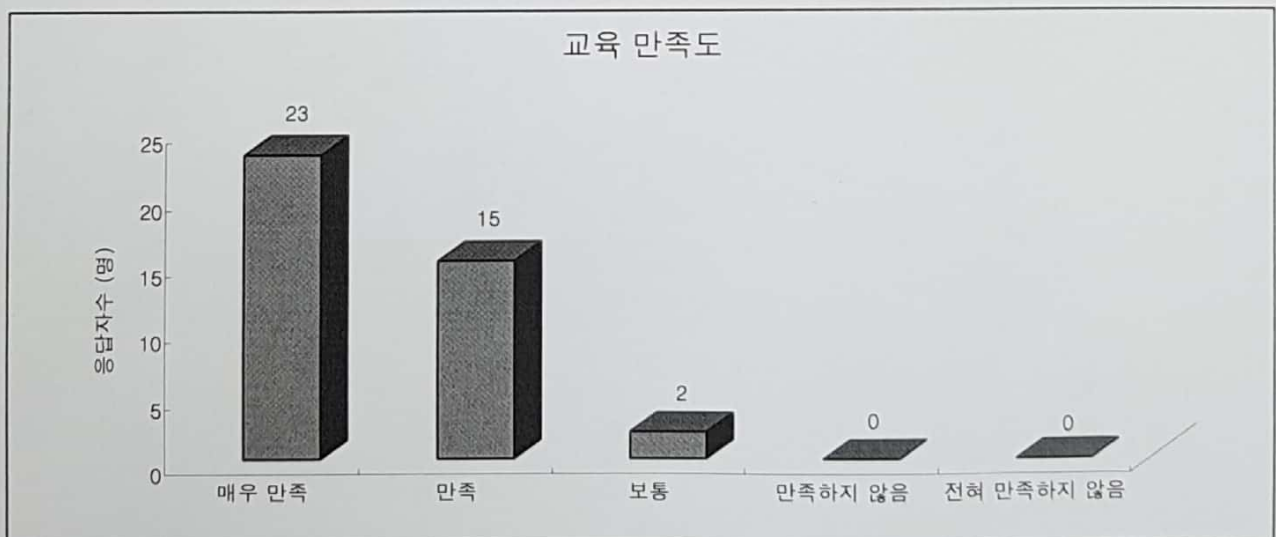
☐ 이번 교육에서 활용된 교육방법은 적절하였는지를 묻는 질문에 “그렇다”라는 응답이 19명(47.5%), “매우 그렇다”라는 응답이 18명(45%), “보통이다”라는 응답이 2명(5%), “그렇지 않다”라는 응답이 1명(2.5%)으로 나타났다.

☐ 교재는 학습에 도움이 되었느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 20명(50%), “그렇다”라는 응답이 16명(40%), “보통이다”라는 응답이 3명(7.5%), “그렇지 않다”는 응답은 1명(2.5%)으로 나타났다.

☐ 강사는 교육내용에 대한 충분한 지식을 가지고 있었는가를 묻는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 27명(67.5%), “그렇다”라는 응답이 12명(30%)으로 강사에 대한 만족도가 매우 높게 나타났다.

☐ 강사는 교육내용을 체계적으로 능숙하게 전달하였는가를 묻는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 25명(62.5%), “그렇다”라는 응답이 13명(32.5%), “보통이다”라는 응답이 2명(5%)으로 나타났다.

☐ 전반적으로 교육운영에 만족하느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 23명(57.5%), “그렇다”라는 응답이 15명(37.5%)으로 나타나 교육에 대한 만족도가 95%로 높게 나타났다.



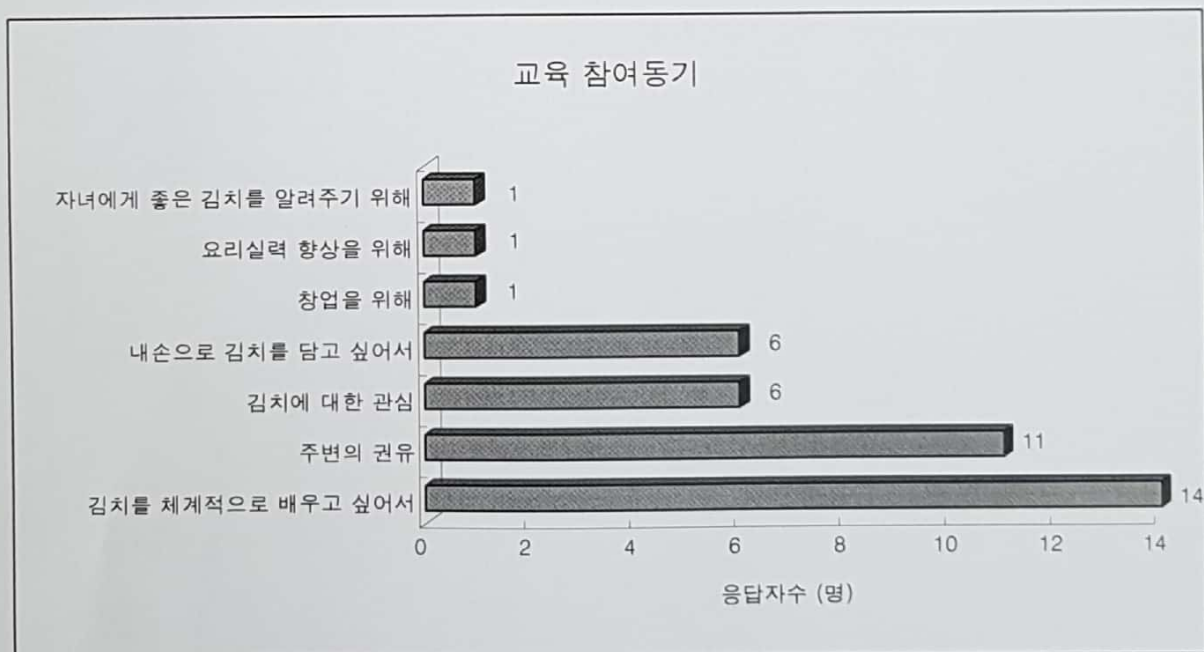
☐ 강의시설에 대하여 만족하느냐를 묻는 질문에 “매우 그렇다”, “그렇다”라는 응답이 각각 12명(30%), “보통이다”라는 응답이 11명(27.5%), “그렇지 않

다"라는 응답이 4명(10%), "전혀 그렇지 않다"라는 응답이 1명(2.5%)으로 나타나 긍정적 답변이 60%로 강의시설 만족도는 비교적 낮은 것으로 나타났다.

□ 교육기간은 적절하였는가를 묻는 질문에 "매우 그렇다"라는 응답이 17명(42.5%), "그렇다"라는 응답이 9명(22.5%), "보통이다"라는 응답이 10명(25%), "그렇지 않다"라는 응답이 4명(10%)으로 나타났다.

□ 응답자들의 연령은 41~50세가 22명(55%), 51~60세가 12명(30%)으로 41~60세가 85%로 교육생들의 대부분을 차지했다.

□ 이번 교육에 참여하게 된 동기를 묻는 질문에 "김치를 체계적으로 배우고 싶어서"라는 응답이 14명(35%), "주변의 권유"라는 응답이 11명(27.5%), "내손으로 김치를 담고 싶어서"라는 응답과 "김치에 대한 관심"이라는 응답이 각각 6명(15%)으로 나타났고, 그 밖의 응답으로는 "요리실력 향상을 위해" 1명(2.5%), "창업을 위해" 1명(2.5%), "자녀에게 좋은 김치를 알려주기 위해"라는 응답이 1명(2.5%)으로 나타나 유네스코선정 음식창의도시 전주 시민의 우리 음식에 대한 높은 관심을 보여주고 있다.



□ 식품 및 음식과 관련하여 향후 농업기술센터에서 수강하기를 희망하는 교육을 묻는 질문에 "장류" 19명(28%), "장아찌" 12명(18%), "밑반찬" 10명(15%), "떡" 7명(10%), "효소" 6명(9%), "전통음식, 한정식" 5명(7%) 순으로 나타나 전통 장류 및 발효식품에 높은 관심이 있음을 나타냈다.

☐ 본 교육운영 전반에 대한 건의사항 및 의견을 묻는 질문에 “낙후시설 보완” 11명(34%), “다양한 강좌 지속 운영” 8명(25%), “많은 도움이 됨” 6명(19%), “수업기간 연장” 4명(12.5%) 순으로 나타났다.

시사점

☐ 본 교육에 참여한 수강생들의 건의사항을 수렴한 결과 연중 다양한 음식 관련 강좌를 개발하여 지속 운영하기를 희망한다는 의견이 많은 것을 볼 때 『유네스코 음식창의도시, 전주』에 걸 맞는 인프라 구축을 위해서 향후 다양한 음식관련 교육프로그램을 개발하고 지속적으로 운영해야 할 것으로 사료됨.

☐ 교육운영에 대한 전반적인 만족도는 95%로 높게 나타났으나, 교육시설에 대한 만족도는 60%로 비교적 낮아 교육장 노후시설 보완이 필요함(수도시설, 하수처리시설 보완, 개수대 높이 상향조절 등).

2012 전주시 『김치 아카데미』 설문조사 결과

설문조사 개요

- 설문일 : 2012. 6. 22
- 참여자 : 40명 (교육생 52명 중)
- 설문방법 : 설문지를 통한 개인별 문답조사
- 분석방법 : 빈도분석

결 과 요 약

☐ 본 교육에서 학습한 것이 실생활에 도움이 될 것으로 생각하느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 22명(55%)으로 가장 높았고, “그렇다”라는 응답이 17명(42.5%), “보통이다”라는 응답이 1명(2.5%)으로 나타나 실생활에 도움이 될 것으로 생각한다는 긍정적 응답이 97.5%로 나타났다.

☐ 전반적으로 교육운영에 만족하느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 23명(57.5%), “그렇다”라는 응답이 15명(37.5%)으로 나타나 교육에 대한 만족도가 95%로 높게 나타났다.

☐ 이번 교육에 참여하게 된 동기를 묻는 질문에 “김치를 체계적으로 배우고 싶어서”라는 응답이 14명(35%), “주변의 권유”라는 응답이 11명(27.5%), “내손으로 김치를 담고 싶어서”라는 응답과 “김치에 대한 관심”이라는 응답이 각각 6명(15%)으로 나타났고, 그 밖의 응답으로는 “요리실력 향상을 위해” 1명(2.5%), “창업을 위해” 1명(2.5%), “자녀에게 좋은 김치를 알려주기 위해”라는 응답이 1명(2.5%)으로 나타나 유네스코선정 음식창의도시 전주 시민의 우리 음식에 대한 높은 관심을 보여주고 있다.

☐ 식품 및 음식과 관련하여 향후 농업기술센터에서 수강하기를 희망하는 교육을 묻는 질문에 “장류” 19명(28%), “장아찌” 12명(18%), “밑반찬” 10명(15%), “떡” 7명(10%), “효소” 6명(9%), “전통음식, 한정식” 5명(7%) 순으로 나타나 전통 장류 및 발효식품에 높은 관심이 있음을 나타냈다.

