

등록번호	농업기술센터-577 5
등록일자	2013.07.17.
결재일자	2013.07.17.
공개여부	공개

★주무관	교육개발담당	소장	결 재
유미경	최홍섭	07/17 조한춘	
협 조 자			협조란의 결재 서열은 정해진 셀값으로 인해 순서가 바뀔수 있습니다.

2013년 김치 아카데미 추진결과



농업기술센터

2013년 김치 아카데미 추진결과

I 교육 목적

- 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 총 8회)
 - 매주 수, 금요일, 14:00~17:00
- 교육장소 : 농업기술센터 교육장
- 계획인원 : 25명
- 교육대상 : 교육에 관심이 있는 전주 시민
- 주요내용 : 기본 김치 담그기 이론과 실습
- 교육강사 : 우순덕 (고미옥 대표, 광주김치대축제 김치 담그기 경연대회 최우수상)

III 예산지출내역

항 목	지 출 액	지 출 내 역	비 고
계	4,659천원		
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	225천원	- 9,000원×25부=225천원	
운 영 비	229천원	- 현수막, 교육에 필요한 집기, 교육평가 등	
재 료 비	1,725천원	- 215,700원×8회=1,725천원	

2013 김치 아카데미 설문조사 결과

설문조사 개요

- 설문일 : 2013. 7. 10.
- 참여자 : 20명 (교육생 25명 중)
- 설문방법 : 설문지를 통한 개인별 문답조사
- 분석방법 : 빈도분석

설문내용 및 응답결과

연령	40~49세 (8명), 50~59세 (12명)
학력	고졸 (5명), 대졸 (12명), 대학원졸 (2명)
참여동기	김치를 제대로 배우고 싶어서 (7명) 음식에 관심이 있어서 (4명) 주변 권유로 (3명) 홈페이지를 통해서 우연히 참여하게 됨 (3명) 기타 (귀농귀촌 1명, 실생활 활용 위해 1명)

- 이번 교육에서 학습한 것이 실생활에 도움이 될 것으로 생각한다.
전혀 그렇지 않다 () 그렇지 않다 () 보통이다 (2명) 그렇다 (6명) 매우 그렇다 (12명)
- 이번 수업의 교육내용들은 이해하기에 적절하도록 편성되었다.
전혀 그렇지 않다 () 그렇지 않다 () 보통이다 (2명) 그렇다 (7명) 매우 그렇다 (11명)
- 이번 교육에서 다른 교육내용 및 교육방법에 만족한다.
전혀 그렇지 않다 () 그렇지 않다 (1명) 보통이다 () 그렇다 (6명) 매우 그렇다 (12명)
- 강사는 교육내용에 대해 충분한 지식을 가지고 있었다.
전혀 그렇지 않다 () 그렇지 않다 () 보통이다 (2명) 그렇다 (3명) 매우 그렇다 (15명)
- 강사는 교육내용을 체계적으로 능숙하게 전달하였다.

전혀 그렇지 않다 () 그렇지 않다 (1명) 보통이다 (1명) 그렇다 (6명) 매우 그렇다 (12명)

6. 전반적으로 교육운영에 만족한다.

전혀 그렇지 않다 () 그렇지 않다 (1명) 보통이다 (1명) 그렇다 (5명) 매우 그렇다 (13명)

7. 교육기간은 적절하였다.

전혀 그렇지 않다 () 그렇지 않다 () 보통이다 (4명) 그렇다 (7명) 매우 그렇다 (9명)

8. 식품 및 음식과 관련하여 향후 농업기술센터에서 수강하기를 희망하는 교육 및 건의사항은?

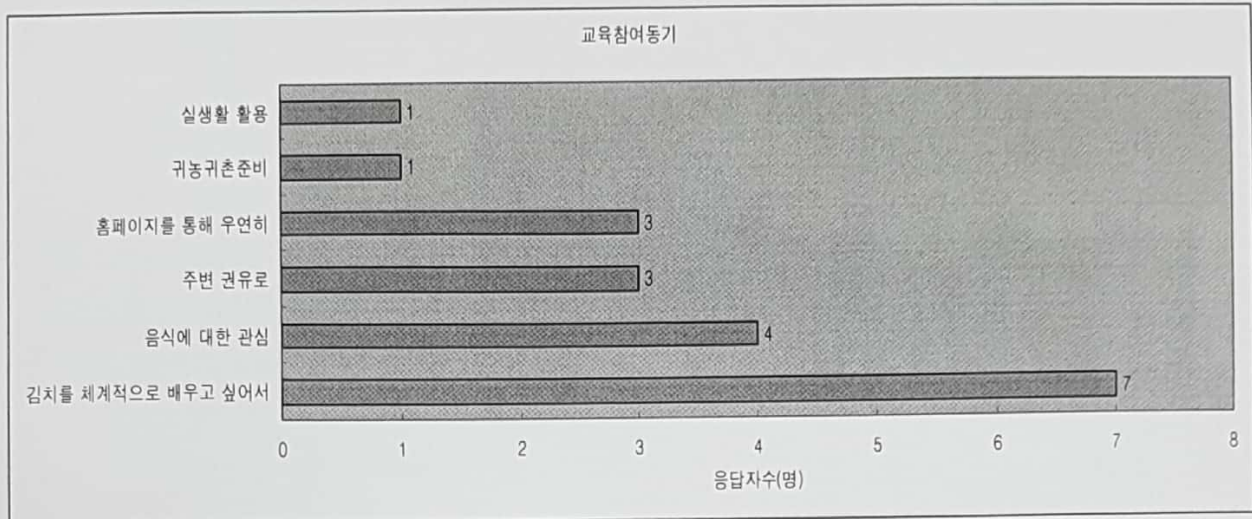
- 시설 공간을 늘려 주시기 바람 (2명), 교육 횟수 증가를 바람 (1명), 김치교육 지속적 실시 바람 (1명), 생활개선회 참여를 원함 (1명)
- 장류 (7명), 밑반찬 (7명), 효소 (4명), 떡 (3명), 약선요리 (2명), 막걸리 (1명), 장아찌 (1명)

결 과 요 약

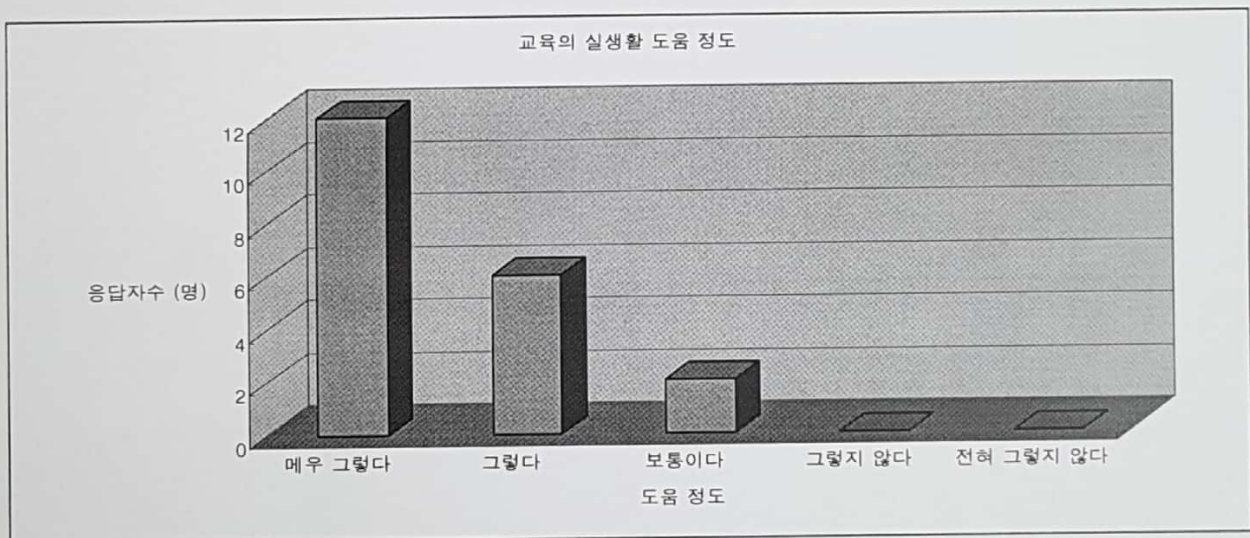
□ 응답자들의 연령은 40~49세가 8명(40%), 50~59세가 12명(60%)으로 연령대가 높은 경향을 나타냈다.

□ 응답자들의 학력은 대졸이 12명(60%), 고졸이 5명(25%), 대학원졸이 2명(10%)으로 나타났다.

□ 이번 교육에 참여하게 된 동기를 묻는 질문에 “김치를 체계적으로 배우고 싶어서”라는 응답이 7명(35%), “음식에 대한 관심”이라는 응답이 4명(20%), “주변의 권유”라는 응답이 3명(15%), “홈페이지를 통해서 우연히 참여하게 됨”이라는 응답이 3명(15%)으로 나타났고, 그 밖의 응답으로는 “귀농귀촌 준비를 위해” 1명(5%), “실생활에 활용하기 위해”라는 응답이 1명(5%)으로 나타나 유네스코 음식창의도시 전주 시민의 우리 음식에 대한 높은 관심을 보여주고 있다.



□ 본 교육이 실생활에 도움이 될 것인가를 묻는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 12명(60%)으로 가장 높았고, “그렇다”라는 응답이 6명(30%)으로 나타나, 교육이 실생활에 도움이 된다는 긍정적 응답이 90%로 높게 나타났다.



□ 본 교육내용이 이해하기에 적절하도록 편성되었느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 11명(55%)으로 가장 높았고, “그렇다”라는 응답이 7명(35%)으로 나타나 수업내용을 이해하는 정도가 높았음을 나타냈다.

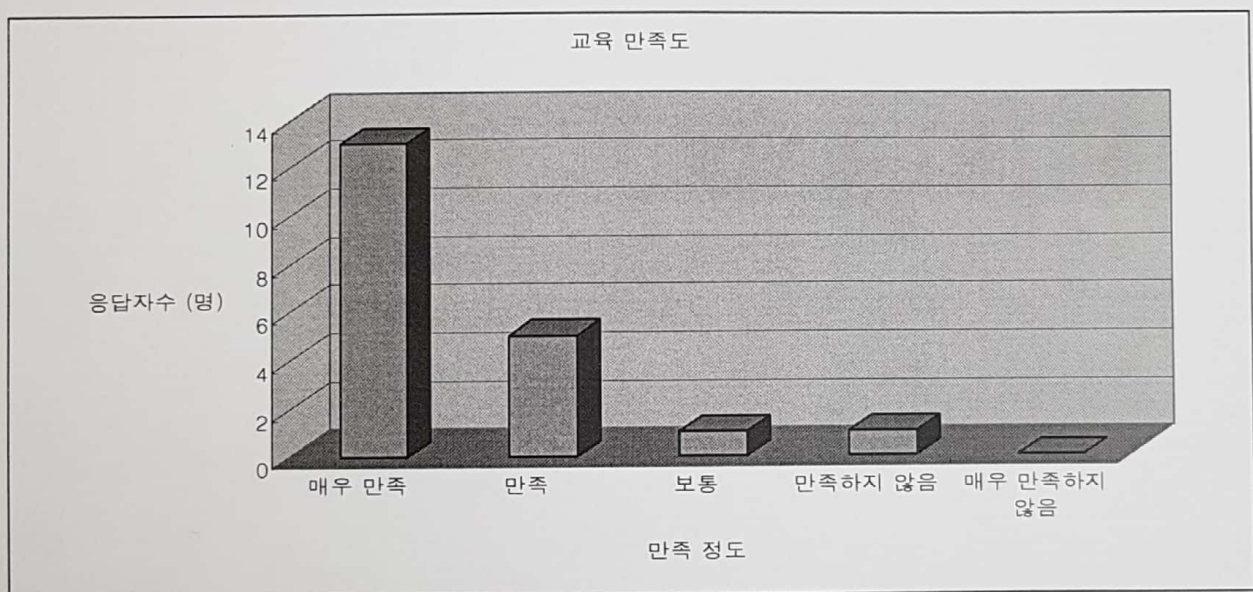
□ 본 교육에서 다룬 내용에 만족하느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 12명(60%), “그렇다”라는 응답이 6명(30%), “그렇지 않다”라는 응답이 1명(5%)으로 나타났다.

□ 강사는 교육내용에 대한 충분한 지식을 가지고 있었는가를 묻는 질문에

“매우 그렇다”라는 응답이 15명(75%), “그렇다”라는 응답이 3명(15%)으로 강사에 대한 만족도가 매우 높게 나타났다.

□ 강사는 교육내용을 체계적으로 능숙하게 전달하였는가를 묻는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 12명(60%), “그렇다”라는 응답이 6명(30%), “보통이다”라는 응답이 1명(5%)으로 나타났다.

□ 전반적으로 교육운영에 만족하느냐는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 13명(65%), “그렇다”라는 응답이 5명(25%)으로 나타나 교육에 대한 만족도가 90%로 높게 나타났다.



□ 교육기간은 적절하였는가를 묻는 질문에 “매우 그렇다”라는 응답이 9명(45%), “그렇다”라는 응답이 7명(35%), “보통이다”라는 응답이 4명(20%)으로 나타났다.

□ 본 교육운영 전반에 대한 건의사항 및 의견을 묻는 질문에 “낙후시설 보완” 2명(10%), “김치강좌 지속 운영” 1명(5%), “수업기간 연장” 1명(5%) 순으로 나타났다.

□ 식품 및 음식과 관련하여 향후 농업기술센터에서 수강하기를 희망하는 교육을 묻는 질문에 “장류” 7명(28%), “밑반찬” 7명(28%), “효소” 4명(16%), “떡” 3명(12%), “약선요리” 2명(8%), “장아찌” 1명(4%), “막걸리” 1명(4%) 순으로 나타나 가정에서 실제 활용도가 높은 음식에 관심이 있음을 나타냈다.