

# 대한민국 음식수도, 전주 만들기 시민과 함께하는 『김치 아카데미』 교육생 모집

전주시 농업기술센터에서는 한국 식문화를 대표하는 김치의 중요성을 이해하고 김치 담금법을 익힘으로써 유네스코 음식창의도시 저변을 확대하고 지역 농산물 소비촉진 및 생산농가 소득증대를 위한 『김치 아카데미』 교육생을 모집하고자 합니다. 많은 관심과 참여 바랍니다.

- 01. 과정명** 김치 아카데미
- 02. 모집인원** 25명
- 03. 모집대상** 교육에 관심이 있는 전주 시민  
 ※ 교육 제외 대상자 : '11, '12년 김치 아카데미 교육 수료자 및 주소지가 전주시 이외인 자
- 04. 교육기간** 2013. 6. 19. ~ 7. 12.(기간 중 8회, 매주 수, 금요일)
- 05. 교육장소** 전주시 농업기술센터 1층 교육장
- 06. 교육과정**
  - 교육시간 : 14:00 ~ 17:00 (3시간)
  - 교육내용 : 기본 김치 담그기

회차	월 일	내 용	강 사
1회	6. 19. (수)	- 개강식, 이론 및 실습 : 열무김치, 상추불뚝김치	우순덕
2회	6. 21. (금)	- 이론 및 실습 : 알타리김치, 파김치	“
3회	6. 26. (수)	- 이론 및 실습 : 열무물김치, 얼갈이김치	“
4회	6. 28. (금)	- 이론 및 실습 : 잣김치, 고추김치	“
5회	7. 3. (수)	- 이론 및 실습 : 깍두기, 생채	“
6회	7. 5. (금)	- 이론 및 실습 : 고들빼기김치, 나박김치	“
7회	7. 10. (수)	- 이론 및 실습 : 깻잎김치	“
8회	7. 12. (금)	- 이론 및 실습 : 배추김치	“

\* 교육일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

- 07. 교육생 모집일정 및 제출서류**
  - 모집기간 : 2013. 6. 4. ~ 6. 11.  
 ※ 모집기간 중이라도 모집인원 접수완료시 모집종료
  - 모집방법 : 수강신청서 제출(직접방문, 전화, FAX, 이메일 접수 후 참가비 납부, 선착순 마감)
    - 서식 다운로드 : 전주시(<http://www.jeonju.go.kr>), 전주시농업기술센터(<http://nongup.jeonju.go.kr>)
    - 문의처 : 전화(281-6707), FAX(214-3245), 이메일(ymk7372@korea.kr)
  - 교육 참가비 : 30,000원  
 ※ 교육생 자치운영비와 교육생 실습재료 (실습 성과물 교육생용)
  - 신청서 제출처 및 안내(교육내용 및 신청문의)
    - 현장접수 : 덕진구 혁신로 399, 전주시농업기술센터 교육개발팀, 교육담당자 유미경 ☎ 281-6707

