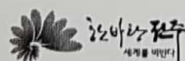


등록번호	농업기술센터-155 2
등록일자	2013.03.04.
결재일자	2013.03.04.
공개여부	공개

★주무관	교육개발담당	농업기술센터소장		결 재
유미경	최홍섭	03/04 박동구		
협 조 자				협조란의 결재 서열은 정해진 셀값으로 인해 순서가 바뀔수 있습니다.

= 대한민국 음식수도, 전주 만들기 =
『전주시 전통 장류 아카데미』 운영 계획



농업기술센터

= 대한민국 음식수도, 전주 만들기 = 『전주시 전통 장류 아카데미』 운영 계획

I 목 적

- 음식 맛을 내는 고유의 발효 조미료인 전통 장류 교육을 통해 전주 한식 세계화 기반 조성
- 우리 전통 장류의 중요성을 인식하고 안전한 장류 보급 및 소비를 촉진시킴으로서 유네스코 음식창의도시 저변 확대

II 교육 개요

- 기 간 : 2013. 3. ~ 11. (총 7회)
- 장 소 : 농업기술센터 교육장 및 전통 장류 생산 사업장
- 계획인원 : 25명
- 대 상 : 교육에 관심이 있는 전주 시민
- 주요내용 : 전통 장류 담그기 (별첨 일정표 참조)
- 강 사 : 임경월 (혜미강 전통 발효식품 대표)
- 사 업 비 : 4,575천원

III 추진 일정

- 계획수립 및 교육프로그램 확정 : 3월 4일한
- 교육 홍보 및 교육생 모집 : 3. 4. ~ 3. 14.
- 개강식 및 오리엔테이션 : 3. 19.
- 교육과정 운영 : 3. 19. ~ 11. 30.
- 수료식 : 11월 중

IV 추진 방법

○ 교육 홍보

- 농업기술센터 및 전주시청 홈페이지(공고·고시란)에 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 : 주소지가 전주시 이외인 자

- ② 모집 방법 : 직접방문 또는 전화 접수 후 교육비 납부 순서

- ③ 교육비

- 교육생 부담 : 90,000원/1인 (수익자부담원칙 적용)

재료구입 및 가공 등에 대한 비용 일부가 포함된 금액임

※ 교육운영에 따른 강사료, 교육교재, 재료비 일부 및 기타 운영 비용은 농업기술센터에서 부담

교육생 부담 비용 산출근거

- 된 장 3kg, 간장 1ℓ 담귀 가기 : 35,000원
- 청국장 1kg 담귀 가기 : 5,000원
- 고추장 3kg 담귀 가기 : 50,000원

○ 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, 참석률을 평가하여 향후 교육 과정 및 교육방법 개선에 반영함
- 평가 항목은 강사, 시설, 교육내용 등 항목별 평가

○ 교육생 사후관리

- 교육종료 후 정기 모임 등을 통한 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	4,575천원		
강사수당	1,440천원	- 기본 100,000원×1h×6회 = 600천원 - 추가 70,000원×2h×6회 = 840천원	
교육교재	300천원	- 10,000원×30부 = 300천원	
운 영 비	1,410천원	- 현수막, 교육 집기, 발표회, 교육 평가 등	
재 료 비	1,425천원	- 203,500원 × 7회 = 1,425천원	

VI 교육 일정

회수	월일	시간	내용	강사
1회	3. 19. (화)	14:00-17:00	- 개강식, 특강 (장류의 유래와 문화) - 장 담그기	임경월
2회	5. 7. (화)	14:00-17:00	- 장 가르기	“
3회	6. 4. (화)	14:00-17:00	- 장 가져가기 장류를 이용한 전통음식 만들기	“
4회	10. 15. (화)	14:00-17:00	- 청국장 담그기	“
5회	10. 24. (목)	14:00-17:00	- 전주국제발효식품엑스포 참관	담당자
6회	11. 5. (화)	14:00-17:00	- 고추장 담그기	임경월
7회	11. 19. (화)	14:00-17:00	- 메주 만들기, 수료식, 발표회	“

※ 교육일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

