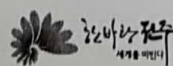


등록번호	농업기술센터-866 2
등록일자	2014. 10. 22.
결재일자	2014. 10. 27.
공개여부	공개

★주무관	교육개발담당	농업기술센터소장	결 재
유미경	대결박종섭	10/27 조한춘	
협 조 자	지도기획담당 손주석		협조란의 결재 서열은 정해진 셀값으로 인해 순서가 바뀔수 있습니다.

= 음식도시 저변 확대와 우리 농산물 이용 =

한식 세계화 『김치 반』 교육 계획



농업기술센터

= 음식도시 저변 확대와 우리 농산물 이용 =

한식 세계화 『김치 반』 교육 계획

1 목 적

- 지역 농·특산물 활용한 전통 음식 김치 조리법을 익힘으로서 농산물 소비촉진 및 생산농가 소득증대
- 우리 전통 음식의 중요성을 인식하고 안전한 보급 및 소비를 촉진 시킴으로서 전주 한식 세계화에 걸맞는 음식 도시 저변 확대

2 교육개요

- 교육기간 : 2014. 11. 3. ~ 11. 18. (기간 중 6회)
* 매주 월요일, 화요일, 14:00~17:00
- 장 소 : 농업기술센터 농산물가공 교육장
- 계획인원 : 2개반 40명
- 대 상 : 교육에 관심이 있는 전주 시민 및 혁신도시 입주민
- 주요내용 : 반가 생활 김치 담기 이론 및 실습
- 교육강사 : 우순덕 (고미옥 대표, 광주김치대축제 김치 담그기 경연대회 최우수상)
- 사 업 비 : 5,400천원 정도

3 추진계획

- 교육 홍보
 - 전주시청 및 농촌진흥청 홈페이지(새소식란), 농업기술센터 홈페이지
 - 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 및 전주·완주 혁신도시 입주자

※ 교육대상자 제외 : '11~'13년 전주 김치 아카데미 교육 수료자 및 주소지가 전주시 이외인 자(혁신도시 입주민 제외)

- ② 모집기간 : 10. 23. ~ 10. 30.

- ③ 모집방법 : 직접방문, 전화, FAX 로 수강신청서 접수, 선착순 마감

○ 교육과정 운영

- 2개반 40명 (일반 시민 20, 혁신도시 입주자 20) 분반 운영

○ 교육내용

회수	월일	시간	대상	내용	강사
1회	11. 3. (월)	14:00- 17:00	시민반	- 특강 : 김치의 유래와 김치문화 - 배추김치 담기	우순덕
2회	11. 4. (화)	14:00- 17:00	혁신도시반	- 특강 : 김치의 유래와 김치문화 - 배추김치 담기	“
3회	11. 10. (월)	14:00- 17:00	시민반	- 김치 부재료 (젓갈) 담기 - 고들빼기 김치 담기	“
4회	11. 11. (화)	14:00- 17:00	혁신도시반	- 김치 부재료 (젓갈) 담기 - 고들빼기 김치 담기	“
5회	11. 17. (월)	14:00- 17:00	시민반	- 무김치, 파김치 담기	“
6회	11. 18. (화)	14:00- 17:00	혁신도시반	- 무김치, 파김치 담기	

○ 교육 평가

- 평가지표는 교육 교수방법, 참석자의 만족도, 참석률 등을 평가하여 향후 교육과정 및 교육방법 개선에 반영

○ 예산지출 계획

항 목	소 요 액	산 출 내 역	비 고
계	5,400천원		
주강사수당	1,920천원	- 기본 120,000원×1h×6회= 720천원 - 추가 100,000원×2h×6회=1,200천원	
보조강사수당	720천원	- 기본 40,000원×3h×6회= 720천원	
운 영 비	1,040천원	- 현수막, 교육에 필요한 집기, 교육평가 등	
재 료 비	1,720천원	- 286,000원×6회=1,720천원	

4 기대효과

- 우리 지역 농·특산물 소비촉진 및 생산 농가 소득증대
- 전통음식의 중요성 인식 및 전주 유네스코음식창의도시 저변 확대

