등록번호	농업기술센터-611 0
등록일자	2015. 07. 10.
결재일자	2015. 07. 10.
공개여부	대국민 공개

	주무관	교육개발담당	농업기술센터장			결
			2015. 7. 10.			
						재
	지도기획담당					
협					협조란의	결재
Ĭ					서열은 경	정해진
조					셀값으로	? <i>인해</i>
자					순서가 년	바뀔수
\ \					있습니다	<i>t</i> .
					1	

시민과 함께하는 『전통발효식품 교육』 추진계획



시민과 함께하는 『전통발효식품 교육』 추진계획

1 목적 및 필요성

- 우리 전통발효식품의 중요성을 인식하고 안전한 보급 및 소비를 촉진시킴으로서 전주 한식 세계화 기반조성, 유네스코 음식창의 도시 저변 확대
- 시민의 전통발효식품에 대한 관심과 교육개설 요구 증가
 - 기추진된 음식관련 교육수료설문조사결과 및 상시 유선 민원 요구 증가
- 지역 농·특산물 활용한 전통발효식품 조리법을 익힘으로서 농산물 소비촉진 및 생산농가 소득증대

2 교육개요

○ 교육기간 : 2015. 7. 21. ~ 8. 11. (기간 중 총 4회)

* 매주 화요일 14:00~17:00

○ 장 소 : 농업기술센터 농산물 가공 교육장

○ 계획인원 : 1개반 20명

O 대 상: 교육에 관심이 있는 전주 시민

○ 주요내용 : 전통발효식품 이론 및 실습

○ 교육강사 : 우순덕 (고미옥 대표, 전주시 음식창의도시 자문위원)

O 사 업 비 : 4,400천원 정도

3 추진계획

○ 교육 홍보

- 전주시청 홈페이지(새소식란) 및 농업기술센터 홈페이지에 모집요강 게재
- 지역신문 등 언론 홍보 및 동 주민센터 통한 안내문 배포

O 교육생 모집

- ① 교육 수강 열의가 있고, 교육과정 운영에 적극 협조하는 자세를 가진 전주 시민
 - ※ 교육대상자 제외 : '11~'14년 전주 김치 아카데미 교육 수료자및 주소지가 전주시 이외인 자
- ② 모집방법: 직접방문, 전화, FAX 로 수강신청서 접수, 선착순 마감
- ③ 모집기간: 2015. 7. 10. ~ 7. 20.
- ④ 교육 참가비 : 20,000원

※ 교육 참가비는 교육생 자치회 운영, 교육 자료집 발간 등이 포함된 금액임

- 교육과정 운영 : 1개반 20명
 - 실습으로 담근 김치는 어려운 이웃과 나눔
 - 교육평가 : 교수방법, 참석자의 만족도, 참석률 등 평가, 향후 교육 과정 및 교육방법 개선에 반영

O 교육내용

회차	월일	시간	내용	강사
1회	7. 21. (화)	14:00- 17:00	- 상차림의 기본음식, 김치 발효의 원리 - 열무물김치 담기	우순덕
2회	7. 28. (화)	14:00- 17:00	- 저장 발효식품, 애호박장아찌 담기 - 백오이 소박이 담기	"
3회	8. 4. (화)	14:00- 17:00	- 전주 문화가 살아있는 술, 모주 만들기 - 콩나물김치 담기	"
4회	8. 11. (화)	14:00- 17:00	- 집안의 음식 맛을 좌우하는 장류 제조법 - 집장 만들기	"

O 예산지출 계획

- 총소요액 : 4,400천원

항 목	소 요 액	산 출 내 역	비고
계	4,400천원		
주강사수당	1,280천원	- 기본 120,000원×1h×4회=480천원 - 추가 100,000원×2h×4회=800천원	
보조강사수당	480천원	- 기본 40,000원×3h×4회=480천원	
운 영 비	1,040천원	- 현수막, 교재, 교육에 필요한 집기, 평가 등	
재 료 비	1,600천원	- 400,000원×4회=1,600천원	

- 예산과목 : 농업기술센터, 농업생산기반구축, 농업인교육지원, 농업 관련교육참석보상, 일반운영비, 사무관리비 농업기술센터, 농업생산기반구축, 농업기술센터관리 운영, 농업기술센터운영, 재료비, 재료비

4 기대효과

- 전통발효식품의 중요성 이해 증진 및 보급 활성화
- 우리 지역 농·특산물 소비촉진 및 생산 농가 소득증대

전주시『전통발효식품』교육 참가 신청서

과정명	□ 전통발효식품 과정						
성명		성별	남()	여()
		나이		()세	
주소		연 락	자 티	1			
		처	휴대폰	<u> </u>			
위와 같이 전주시 농업기술센터에서 주관하는 2015년 전주시『전통발효식품』교육 참가 신청서를 제출하며, 교육기관이 본인과 관련된 개인정보를 처리하는 것에 동의합니다.							
		20	15년	월	일		
		신:	청자 :				(인)
전주시농업기술센터소장 귀하							