

2017 김치산업 전문인력 양성 교육

2017.10

교육 기관 : 재단법인국제한식문화재단

(사)명품김치산업화사업단

목차

I. 교육과정 개요 및 방법

제1장 교육과정 개요

제2장 교육내용 및 방법

II. 교육일지

제1장 2017 김치산업 전문인력 양성 교육일지

제2장 출석부

III. 교육성과

제1장 교육운영 실적

제2장 결과 및 건의사항

IV. 소요 예산

제1장 소요 예산

V. 증빙자료

제1장 소요예산 증빙자료

제2장 지원자 서류

제3장 설문지 결과

I. 교육과정 개요 및 방법

제1장 교육과정 개요

1. 과정명 : 2017 김치산업 전문인력 양성 교육

2. 목적 및 필요성

- 가. 김치 종주국 위상 제고를 위한 김치분야의 경쟁력을 갖춘 전문 인력양성
- 나. 외식업 관련업체 임·직원의 전문지식 재교육 및 창업 준비자 전문화 교육과정
- 다. 김치시장 확대 및 한식문화 확산을 도모하고, 지역 인적 네트워크 형성에 기여

3. 기대효과

- 가. 필수 먹거리인 김치의 인식 전환과 김치시장을 확대시킬 수 있는 노하우와 기술 전수
- 나. 산업계 수요에 따른 맞춤형 교육으로 교육 질을 제고하고 양질의 김치 전문 인재육성
- 다. 전주와 전라북도 지역의 외식업 및 관련 종사자를 중심으로 김치분야의 경쟁력 상승을 꾀하는 전문 교육 실시
- 라. 이론 + 실습 + 워크숍 (10회)의 교육과정을 구성하여 교육자와 유기적 협력을 도모하고, 전주와 전라북도 지역의 식품 관련 종사자의 인적 네트워킹 강화

4. 교육 내용

- 김치와 한국 음식문화의 현주소
- 김치 마케팅 방향과 성공 사례 분석
- 김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 I·II
- 전라도 김치의 역사와 특성
- 전라북도 김치 제조 공장 방문
- 사찰음식과 사찰김치
- 우리나라 젓갈과 미생물
- 김치 트렌드 분석 및 김치산업의 현실
- 김치 메뉴개발과 선진사례 세미나

5. 교육 운영

가. 운영일시: 2017년 7월 27일 ~ 9월 28일 (10주) 14:00 ~ 18:00

매주 목요일 수업 진행 예정

1일 4시간 수업 진행 (이론강의 1시간, 실습강의 3시간)

나. 장소: 전북 전주시 완산구 천잠로 303 국제한식조리학교

(전주대 본관4층5층)

연락처) 063-230-1663



다. 교육 대상

- 전주 · 전라북도 외식업 관련 종사자 및 CEO
- 김치 및 외식업 관련 단체 및 관련 공직자
- 김치관련 또는 관심 있는 음식전문가 및 창업 준비자 등

라. 교육 인원 : 15명

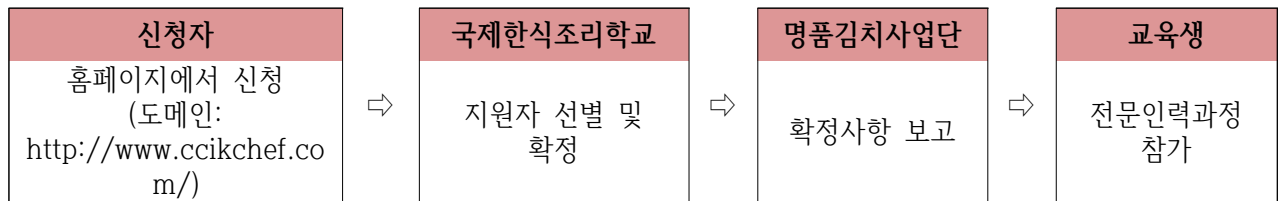
6. 교육신청 및 접수

가. 전형방법 : 서류전형 후 합격자에 한하여 개별 통지

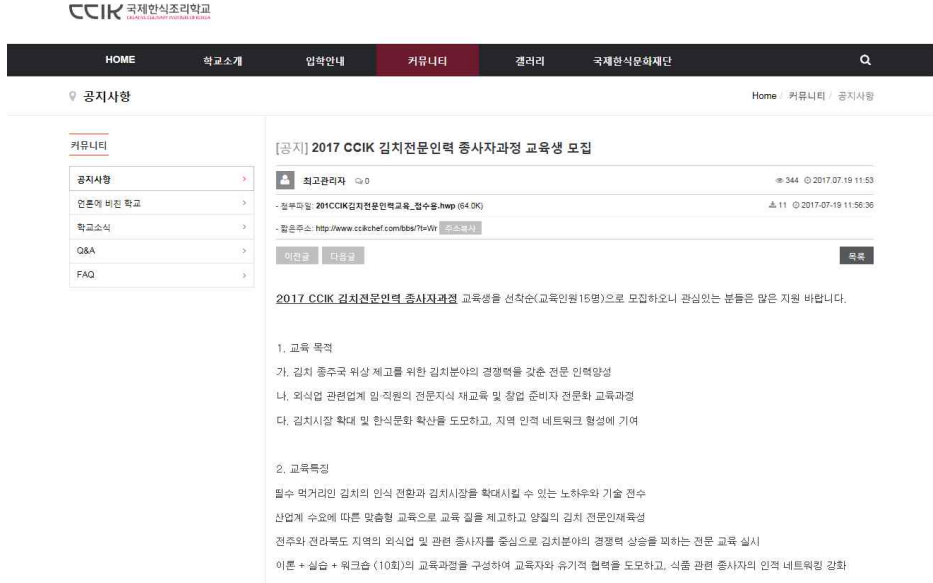
나. 선발기준

- 종사 분야 : 외식업 관련 종사자 및 CEO
- 지원동기 및 의지 : 김치시장의 발전과 경쟁력 제고를 동기 및 의지

등을 고려
다. 지원서 교부 및 접수방법



라. 홈페이지 공고

구분	내용
재단법인 국제한식문화재단 국제한식조리학교	 The screenshot shows the CCik website's '공지사항' (Notice) page. The main notice is titled '[공지] 2017 CCik 김치전문인력 종사자과정 교육생 모집' (Notice: Recruitment of Education Students for the 2017 CCik Kimchi Professional Training Course). It details the course's purpose, which is to train students in kimchi production and management, and lists the course's focus, including kimchi production techniques, food safety, and quality management. The notice also mentions that the course is open to students who have completed the CCik Kimchi Professional Training Course and are interested in the field of kimchi.
http://www.ccikchef.com/bbs/board.php?bo_table=notice&wr_id=330&page=2	

8. 모집 현황 : 15명

no	이름	생년월일	거주지	비고
1	하순래	620829	전주	창업준비 - 10년 요식업 종사
2	배미금	720210	충남	창업준비 - 조리학 전공
3	양영하	661108	경남	토담농가
4	이유정	740824	전주	찾아가는 식생활강사
5	이선복	640617	전주	홈베이킹앤쿡
6	이현정	700115	경기	롤링호텔
7	이미자	580412	광주	한식대첩 시즌1 우승자, 광주시무형문화재
8	이귀임	671024	전남	더다믄
9	신점희	600310	광주	페백,이바지
10	김순옥	561215	전남	구산양반쌀엿대표
11	김미선	631105	경기	김치공장설립계획
12	최복민	631222	전주	전북연구원 구내식당 책임자
13	정진영	581016	전주	(사) 한국약선음식연구원 상임이사
14	공선영	820921	경남	공드린곳간 대표
15	김은희	541127	전주	다례교육 강사

제2장 교육내용 및 방법

주차	교육시간					주요 교육내용
	계	이론	워크숍	현장 실습	실습	
1주 (7월 27일)	4	2				김치와 한국 음식문화의 현주소 오리엔테이션
2주 (8월 3일)	4	1			3	김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 1 궁중식 김치 실습
3주 (8월 10일)	4	1			3	김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 2 전통 종가집 김치 실습
4주 (8월 17일)	4	1			3	김치 마케팅 방향과 성공 사례 분석 묵은지용 김치 실습
5주 (8월 24일)	4			4		김치 제조 공장 방문
6주 (8월 31일)	4	1			3	사찰음식과 사찰김치 사찰김치 실습
7주 (9월 7일)	4	1			3	우리나라 젓갈의 이해 젓갈을 다르게 한 김치 실습과 품평
8주 (9월 14일)	4	1			3	전라도 김치의 역사와 특성 전라도 김치 실습
9주 (9월 21일)	4	1			3	김치 트렌드 분석 및 김치산업의 현실 퓨전 김치 실습
10주 (9월 28일)	4	2				김치 메뉴개발과 선진사례 세미나 수료식

1. 주차별 세부내용

주차	교과목 및 주요 교육내용	강사	세부 내용
1주 (7월 27일)	김치와 한국 음식문화의 현주소	문광철	세미나 형식
	오리엔테이션	마지영 국장	명품김치사업단 소개 및 사업 설명
2주 (8월 3일)	김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 1	노광석	
	궁중식 김치 실습	김현동	
3주 (8월 10일)	김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 2	노광석	
	전통 종가집 김치 실습	강정숙 종부	나주 밀양박씨 박경중 종가
4주 (8월 17일)	김치 마케팅 방향과 성공 사례 분석	마지영 국장	
	묵은지용 김치 실습	김현동	
5주 (8월 24일)	김치 제조 공장 방문	아워홈 (충북제천)	단체 버스이용 - 공장 견학 및 김치 제조 사업 분석
6주 (8월 31일)	사찰음식과 사찰김치	정관스님	
	사찰김치 실습	정관스님	
7주 (9월 7일)	우리나라 젓갈의 이해	신미경	
	젓갈을 다르게 한 김치 실습과 품평	신미경	
8주 (9월 14일)	전라도 김치의 역사와 특성	우순덕	전주음식명인
	전라도 김치 실습	우순덕	전주음식명인
9주 (9월 21일)	김치 트렌드 분석 및 김치 산업의 현실	오영택	전주대학교 교수
	퓨전 김치 실습	유귀열	
10주 (9월 28일)	김치 메뉴개발과 선진사례 세미나	문광철	신메뉴 토론 및 발표
	수료식		CCIK김치전문가 자격증 발급

<총 교육시간>

구분	계	이론		실습	
		이론	워크숍	현장실습	실습
김치전문인 력종사자 과정	40	11	4	4	21

- 2017년 7월 27일 ~ 9월 28일 (10주) 14:00 ~ 18:00
- 매주 목요일 수업 진행 (10회)
- 1일 4시간 수업 * 10일로 총 40시간의 교육 운영

2. 강사 정보

과목명	강 사	소속	경 력
김치와 한국 음식 문화의 현주소 / 김치 메뉴개발과 선진사례 세미나	문광철	(사)한국약선요리협회 사무총장	■ 중국 용정시간담병연구소 연구원, ■ 전주대학교 대체의학대학 통합의학센터 연구원
김치발효 과정별 단계별 품질과 효 과 1 / 김치발효 과정별 단계별 품질과 효 과 2	노광석	국제한식조리학교 행정부장	■ ㈜질시루 실장 ■ 성신여대 식품영양학과 강사 ■ 한국전통음식연구소 연구개발팀장
궁중식 김치 실습 / 목은지용 김치 실 습	김현동	국제한식조리학교 교수	■ 놀부 수라운 조리실장 ■ 사)한국푸드코디네이터협회 한식조리명인
전통 종가집 김치 실습	강정숙	밀양박씨 15대 종부	■ 나주 남파고택 밀양박씨 청재공파부동공 종가 15대 종부 ■ 나주 한별유치원 원장
김치 마케팅 방향 과 성공 사례 분석	마지영	명품김치산업화사업단 사무국장	■ 대상(주) 온라인사업부 부장 ■ 두산식품 마케팅 사업부 차장
사찰음식과 사찰김 치	정관스님	백양사 천진암 주지스님	■ 한국 전통사찰음식연구원 부회장 ■ 넷플릭스 셰프의 테이블 시즌 3
우리나라 젓갈의 이해 와 실습	신미경	국제한식조리학교 교수부장	■ 삼성에버랜드 유통사업부 한식주임 ■ 우송대 글로벌한식조리학과 초빙교수
전라도 김치의 역 사와 특성	우순덕	전주음식 명인 고미옥 대표	■ 전주향토음식 장관상 ■ 광주김치대축제 최우수상
김치 트렌드 분석 및 김치산업의 현 실	오영택	전주대학교 교수	■ 전주대학교 경영대학
퓨전 김치 실습	유귀열	세프스위트 대표	■ 한식조리기능장

II. 교육일지

제1장 2017 김치산업 전문인력 양성 교육 일지

○ 1회차

일시	2017년 7월 27일 목요일			장소	국제한식조리학교 대장금	
진행자	강사			보조강사		
	문광철, 마지영, 민계홍			정주희, 송진광		
진행	정원	15명	출석	13명	결석	2명
	교육형태		이론, 오리엔테이션		교육시간	
교육내용	▶ 김치와 한국 음식문화의 현 주소 - 문광철 약선조리협회 사무국장 세미나 형식으로 진행 김치 관련 다양한 영상과 자료 공유 ▶ 오리엔테이션 - 명품김치사업단 소개 국제한식조리학교 소개 및 교육 과정 설명 교육자 자기 소개					
교육사진						
						
비고						

○ 2회차

일 시	2017 년 8월 3일 목요일			장 소	대장금, 동의보감	
진행자	강사			보조강사		
	노광석, 김현동			정주희, 강호성		
진 행	정원	15명	출석	14명	결석	1명
	교육형태		이론, 실습	교육시간		14:00 ~ 18:00
교 육 내 용	▶ 김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 1 - 노광석 국제한식조리학교 교수 김치의 발효과정, 김치의 맛, 수산물 첨가 김치의 관능성 ▶ 궁중식 김치 실습 - 김현동 국제한식조리학교 교수 궁중김치 섞박지 조리실습					
교 육 사 진						
						
비 고						

○ 3회차

일 시	2017 년 8월 10일 목요일			장 소	대장금, 동의보감	
진행자	강사			보조강사		
	노광석, 강정숙			정주희, 송진광		
진 행	정원	15명	출석	14명	결석	1명
	교육형태		이론, 실습		교육시간	
교 육 내 용	▶ 김치발효 과정별 단계별 품질과 효과 2 - 노광석 국제한식조리학교 교수 김치의 영양, 어성초를 첨가한 김치의 품질 특성 ▶ 전통 종가집 김치 실습 - 남파고택 강정숙 종부 밀양 박씨 종가 김치 실습 남파고택 반동치미 (종가의 내림 음식)					
교 육 사 진						
						
비 고						

○ 4회차

일 시	2017 년 8월 17일 목요일			장 소	대장금, 도문대작	
진행자	강사			보조강사		
	오영택, 김현동			정주희, 송진광		
진 행	정원	15명	출석	11명	결석	4명
	교육형태		이론, 실습		교육시간	
		14:00 ~ 18:00				
교 육 내 용	▶ 김치 트렌드 분석 및 김치 산업의 현실 - 오영택 전주대학교 교수 김치시장 현황과 트렌드 김치의 세계화와 차별화 전략 ▶ 묵은지용 김치 실습 - 김현동 국제한식조리학교 교수 묵은지 콩치 말이찜 묵은지 말이 만두					
교 육 사 진						
						
비 고	▶ 명품김치사업단의 요청으로 9회차 이론 수업을 진행하고, 9회차에 4회차 이론수업 진행하기로 함					

○ 5회차

일 시	2017 년 7월 27일 목요일			장 소	충북제천 아워홈 공장	
진행자	강사			보조강사		
				정주희, 박지현		
진 행	정원	15명	출석	15명	결석	0명
	교육형태		현장실습	교육시간		09:00 ~ 19:00
교 육 내 용	▶ 현장 실습 식문화 체험 - 충북 제천 동궁 한정식 ▶ 아워홈 김치 제조 공장 - 최신식 김치 제조 공장 견학 김치 대량 관련 세미나 및 질의 응답 김치 관련 식품 전시 및 관람					
교 육 사 진						
						
비 고	▶ 단체 버스를 이용하여 현장 실습 실시					

○ 6회차

일 시	2017 년 8월 31일 목요일			장 소	도문대작	
진행자	강사			보조강사		
	정관스님			정주희, 전지애		
진 행	정원	15명	출석	13명	결석	2명
	교육형태		이론, 실습		교육시간	14:00 ~ 18:00
교 육 내 용	▶ 사찰음식과 사찰김치 - 정관스님 오신채를 사용하지 않는 사찰음식의 이해 젓갈을 사용하지 않는 김치 발효의 이해 ▶ 사찰김치 실습 - 정관스님 숙음 배추 열무 조피 김치 돌 갓 단호박 김치					
교 육 사 진						
						
비 고						

○ 7회차

일 시	2017 년 9월 7일 목요일			장 소	동의보감	
진행자	강사			보조강사		
	신미경			정주희, 송진광, 김영민		
진 행	정원	15명	출석	12명	결석	3명
	교육형태		이론, 실습		교육시간	
		14:00 ~ 18:00				
교 육 내 용	▶ 우리나라 젓갈의 이해 - 신미경 국제한식조리학교 교수 김치의 특성과 재료의 기능 젓갈류의 지역과 특성에 따른 이해 ▶ 젓갈을 다르게 한 김치 실습과 품평 - 신미경 국제한식조리학교 교수 동일한 배추김치와 파김치에 8가지 젓갈류를 달리하여 김치 실습 및 품평					
교 육 사 진						
						
비 고						

○ 8회차

일시	2017 년 9월 14일 목요일			장소	동의보감	
진행자	강사			보조강사		
	우순덕			정주희, 송진광		
진행	정원	15명	출석	14명	결석	1명
	교육형태		이론, 실습		교육시간	
		14:00 ~ 18:00				
교육내용	▶ 전라도 김치의 역사와 특성 - 우순덕 전주음식명인 전주 김치 특성의 이해와 전라도 김치의 종류와 특성 ▶ 전라도 김치 실습 - 우순덕 전주음식명인 꼬들빼기 김치 실습 전주식 배추김치 실습					
교육사진						
						
비고						

○ 9회차

일 시	2017 년 9월 21일 목요일			장 소	조경단, 동의보감	
진행자	강사			보조강사		
	마지영, 유귀열			정주희, 송진광		
진 행	정원	15명	출석	10명	결석	5명
	교육형태		이론, 실습		교육시간	
교 육 내 용	▶ 김치 마케팅 방향과 성공 사례 - 마지영 명품김치사업단 국장 식/음료시장 트렌드 김치시장 현황 김치시장의 발전 방향 ▶ 퓨전 김치 실습 - 유귀열 조리 기능장 연근 콜라비 물김치					
교 육 사 진						
						
비 고	▶ 4회차 이론 수업을 9회에 진행하고, 9회차 이론 수업은 4회에 진행하였음.					

○ 10회차

일시	2017 년 9월 28일 목요일			장 소	국제한식조리학교 대장금	
진행자	강사			보조강사		
	문광철			정주희, 송진광		
진행	정원	15명	출석	12명	결석	3명
	교육형태		세미나, 수료식		교육시간	
		14:00 ~ 18:00				
교육내용	▶ 김치 메뉴개발과 선진사례 - 문광철 약선조리협회 사무국장 세미나 형식으로 진행 계절별 상황별 김치 메뉴 김치 약선화 레시피 ▶ 수료식 - CCIK 김치전문가 종사자 과정 수료증 발급 교육 과정에 대한 토론 및 소감 발표					
교육사진						
						
비고						

제2장 출석부

○ 출석부



출석부

과정명		2017 CCIK 김치전문인력 종사자과정										기간	2017. 07. 27. ~ 2017. 09. 28.	강의시간	14:00 ~ 18:00 (목)
												강의실	대장금, 도문대작		
NO.	성명	1주	2주	3주	4주	5주	6주	7주	8주	9주	10주	총계		강의시간수	
		07월 27일	08월 03일	08월 10일	08월 17일	08월 24일	08월 31일	09월 07일	09월 14일	09월 21일	09월 28일	평일	휴일	()	시간
1	공선영	공선영	.	공선영	공선영	공선영	공선영	공선영	공선영	.	공선영	2	8		
2	김미선	김미선	김미선	.	김미선	김미선	.	김미선	.	김미선	김미선	3	7		
3	김순옥	.	김순옥	김순옥	김순옥	김순옥	김순옥	김순옥	김순옥	김순옥	.	2	8		
4	김은희	김은희	김은희	김은희	김은희	김은희	김은희	김은희	김은희	김은희	김은희	.	10		
5	배미금	배미금	배미금	배미금	.	배미금	배미금	.	배미금	배미금	배미금	2	8		
6	신정희	신정희	신정희	신정희	.	신정희	신정희	.	신정희	신정희	신정희	2	8		
7	양영하	양영하	양영하	양영하	양영하	양영하	양영하	양영하	양영하	.	양영하	1	9		
8	이귀임	이귀임	이귀임	이귀임	이귀임	이귀임	이귀임	이귀임	이귀임	이귀임	.	1	9		
9	이미자	이미자	이미자	이미자	.	이미자	이미자	이미자	이미자	이미자	이미자	2	8		
10	이선복	.	이선복	이선복	이선복	이선복	이선복	.	이선복	이선복	이선복	2	8		
11	이유정	이유정	이유정	이유정	이유정	이유정	이유정	이유정	이유정	.	.	2	8		
12	이현정	이현정	이현정	이현정	.	이현정	이현정	이현정	이현정	.	이현정	2	8		
13	정진영	정진영	정진영	정진영	정진영	정진영	정진영	정진영	정진영	.	정진영	1	9		
14	최복민	최복민	최복민	최복민	최복민	최복민	최복민	최복민	최복민	최복민	최복민	.	10		
15	하순래	하순래	하순래	하순래	하순래	하순래	하순래	하순래	하순래	하순래	하순래	.	10		

Ⅲ. 교육운영 성과

제1장 교육운영 실적

1. 만족도 조사 설문지

2017 김치 전문인력 종사자 과정 만족도 조사					
I. 기본 내용					
1. 참가자 연령	☐ 20대	☐ 30대	☐ 40대	☐ 50대	☐ 60대 이상
3. 최종학력	☐ 고졸	☐ 전문대졸	☐ 대학졸	☐ 대학원졸	☐ 기타
3. 수강 목적(복수응답 가능)	☐ 업무상 필요	☐ 취업	☐ 창업	☐ 취미	☐ 기타
II. 전반적인 과정 평가					
1. 전반적인 과정 만족도	☐ 매우 만족	☐ 만족	☐ 보통	☐ 불만족	☐ 매우 불만족
2. 교육 시설 만족도	☐ 매우 만족	☐ 만족	☐ 보통	☐ 불만족	☐ 매우 불만족
3. 운영진 친절도	☐ 매우 만족	☐ 만족	☐ 보통	☐ 불만족	☐ 매우 불만족
III. 강의 / 강사 평가					
1. 교육 내용에 대한 전문지식을 보유하고 있습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
2. 교육 내용을 이해하기 쉽게 전달 하였습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
3. 교육 진행 태도가 좋으며 열의가 있습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
IV. 교육 세부 평가					
1. 교육 전 공부하고자 기대했던 내용이 충족되었습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
2. 교육 시간은 교육 내용을 배우고 실습하기에 적절하였습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
3. 교재는 이해하기 쉽도록 구성되었습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
4. 주변 지인들에게 수업에 참가 하도록 추천하고 싶습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
5. 교육받은 내용은 업무활용에 도움이 되었습니다.	☐ 매우 그렇다	☐ 그렇다	☐ 보통	☐ 그렇지 않다	☐ 매우 그렇지 않다
6. 가장 만족스러웠던(기억에 남는) 강의를 선택해주시시오.(서술)	강의 주제 : _____ 이유 : _____				
* 자유 기술 의견 : 2017 김치전문인력종사자 과정에 보완되었으면 하는 내용은? [향후 더욱 심화된 교육 과정을 제공해 드리기 위한 소중한 의견을 적어 주십시오.]					

♥조사에 응답해 주셔서 감사합니다.♥

2. 조사 결과

I. 기본내용

1. 참가자 연령	20대	30대 - 7%	40대 - 20%	50대 - 53%	60대이상- 20%
2. 최종학력	고졸 - 13%	전문대졸 - 13%	대학졸 - 47%	대학원졸 - 7%	기타 - 20%
3. 수강 목적(복수응답 가능)	업무상 필요 - 33%	취업	창업 - 33%	취미 - 13%	기타 - 20%

II. 전반적인과정평가

1. 전반적인 과정 만족도	매우 만족 - 53%	만족 - 47%	보통	불만족	매우 불만족
2. 교육 시설 만족도	매우 만족 - 87%	만족 - 13%	보통	불만족	매우 불만족
3. 운영진 친절도	매우 만족 - 80%	만족 - 20%	보통	불만족	매우 불만족

III. 강의 / 강사 평가

1. 교육 내용에 대한 전문지식을 보유하고 있습니다	매우 그렇다 - 33%	그렇다 - 53%	보통 - 13%	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
2. 교육 내용을 이해하기 쉽게 전달 하였습니다.	매우 그렇다 - 33%	그렇다 - 53%	보통 - 13%	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
3. 교육 진행 태도가 좋으며 열의가 있습니다.	매우 그렇다 - 47%	그렇다 - 47%	보통 - 7%	그렇지 않다	매우 그렇지 않다

IV. 교육 세부 평가

1. 교육 전 공부하고자 기대했던 내용이 충족되었습니다.	매우 그렇다 - 53%	그렇다 - 40%	보통 - 7%	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
2. 교육 시간은 교육 내용을 배우고 실습하기에 적절하였습니다.	매우 그렇다 - 40%	그렇다 - 40%	보통 - 13%	그렇지 않다 - 7%	매우 그렇지 않다
3. 교재는 이해하기 쉽도록 구성되었습니다.	매우 그렇다 - 27%	그렇다 - 73%	보통	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
4. 주변 지인들에게 수업에 참가 하도록 추천하고 싶습니다..	매우 그렇다 - 60%	그렇다 - 40%	보통	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
5. 교육받은 내용은 업무활동에도움이 되었습니다.	매우 그렇다 - 80%	그렇다 - 20%	보통	그렇지 않다	매우 그렇지 않다

3. 인적 네트워크 강화

○ 온라인 네트워크를 통한 정보 교류 및 친목 도모

카카오톡 이용 - 단톡방

제2장 결과 및 건의사항

- 김치 전문 인력 종사자 과정에 참여한 학생들은 본 교육의 프로그램, 강사진, 시설에 대해 매우 만족하였으며 본 과정을 주최한 명품김치사업화 사업단과 전주시에 감사함을 표함. 이번 교육을 통하여 김치 전문 인력으로써의 자긍심이 커졌으며, 조리 관련자들을 위해 지자체에서 전문적인 교육을 마련해 주신 것에 대해 매우 감사함
- 특히 강의와 강사의 평이 좋았음. 이론 및 실기 수업 모두 평이 좋았으며, 다양한 김치관련 이론과 자료, 다양한 종류의 김치를 만들어 보는 것에 만족도가 매우 좋았음, 특히 시설 면에서 좋은 평가가 있었음
- 같은 종류의 김치라도, 서로의 경험과 지식을 기반으로 김치 레시피를 서로 공유해보고 토론함으로써 정보공유와 소통의 자리가 마련되었으며 , 강사진과도 정보를 서로 나누며 노하우 및 우리김치에 대한 열정을 배울 수 있었음.
- 본 사업에 계속 진행되길 희망하였으며 심화과정이 개설되어 교육생들이 더 많은 내용과 실습 교육을 받기를 원함
- 10주간의 단기교육 보다는 1년 정도로 장기적이고 체계화 된 수업으로 재취업 및 창업까지 인력양성을 할 수 있는 프로그램 구성을 원하시는 의견도 있었고, 계절별 및 더 다양한 김치에 관해 실습하고 연구해 보시길 희망함

IV. 소요 예산

제1장 소요 예산

1. 교육직접사업비	내용	산출근거	계획	지출	비고
(1) 교재 인쇄비(이론 교육)	이론 및 실습 교재	15,000*20(권)	300,000	300,000	
(2) 강사비	40시간 * 50,000원	750,000+950,000	2,000,000	1,650,000	-350,000
(3) 강사 여비	50,000원 * 3회	50,000-*3회	150,000	150,000	
(4) 실습재료비	30,000원 * 15명 * 7회	32850*15명*7회	3,150,000	3,449,300	+299,300
(5) 행사 및 현장실습비					
- 오리엔테이션		100,000	100,000	100,000	
- 현장실습 (버스대여, 식사 등)		버스: 1,000,000 체험: 600,000	1,600,000	1,600,000	
- 수료식		100,000	100,000	100,000	
2. 교육간접사업비	내용	산출근거	계획	지출	비고
(1) 홍보비		현수막:23,400 홍보:276,600	300,000	300,000	
(2) 교육진행수당					
- 진행요원	7,500원 * 10회 * 2명 * 10시간	900,000+600,000	1,500,000	1,500,000	
- 진행운영비		사무용품:202,740 +28,000	200,000	230,740	+30,740
(3) 교육생 지원비 (다과, 비품)	10,000원 * 10회 * 15명		1,500,000	1,520,330	+20,330
(4) 교육간접지원비					
- 회의비	10,000원 * 3회 * 5명	회의: 46,100 +76,000+27,900	150,000	150,000	
- 기념품	30,000원 * 15명	30,000*15개	450,000	450,000	
합 계			11,500,000	11,500,370	+370