

2017. 7

전주김치문화관
전주시 명가와 함께하는
“봄여름 계절김치 아카데미” 결과보고

담 당	사무국장	사업단장	결 재

()명품김치산업화사업단 전주김치문화관

·여름 계절김치아카데미 운영 결과 보고

운영개요

- 기 간 : 2017. 5. 25 ~ 7. 13, 매주목요일 15:00~17:00(총8회)
- 장 소 : 전주한옥마을내 전주김치문화관
- 진행내용 : 전주시 지정 명가의 제철 재료를 활용한
각종 김치 체험 교육
- 교육참가비 : 8회 50,000원/ 개별강좌 10,000원
- 참여인원 : 25명

□ 추진목적

- 김치는 지역에 따라 김치의 특성과 종류가 다르며, 사용하는 소금의 양과 양념도 다르고 특히 손맛에 의해 맛이 다르기도 함. 이에 전주라는 특색 있는 전주만의 김치 이야기 재정립하고 전주 명품김치로서의 가치 창출
- 전통 있는 한옥마을 내에 전주 명품김치 교육을 통해 음식 관광 산업화 가능성을 엿보고자 함.

□ 프로그램

회차	일자	주제	진행강사	비고
1회차	5월 25일	알타리김치	안명자	이론 및 교육
2회차	6월 1일	나박김치	안명자	"
3회차	6월 8일	파김치(알파)	김명옥	"
4회차	6월 15일	오이소박이	김명옥	"
5회차	6월 22일	열무김치	김명옥	"
6회차	6월 29일	깻잎김치	김명옥	"
7회차	7월 6일	가지김치	김명옥	"
8회차	7월 13일	고들빼기김치	김명옥	"

□ 총 평

- 당초 전주시의 두분의 명가 대표가 상반기 봄·여름, 하반기 가을·가을로 아카데미를 진행하려 하였으나 8회 강좌를 총진행하기로 한 강사의 중도 강좌 포기로 중간에 강사가 바뀌게 되어 수강생의 환불요청이 요구되는 등의 불미스러운 일이 발생하였음.
- 수강생을 중간에 충원해야 하는등의 일이 발생하였지만 오히려 많은 사람들이 개별 강좌등을 신청할 수 있어 수강기회의 폭이 넓어짐.
- 강사에게 보조강사까지 요청함에 보조강사의 역할이 강사 진행 보조에만 집중되어 주최측의 진행사항은 전혀 체크되지 못함.

□ 개선할 사항

- 사전 강사와의 구두계약이 진행됨에 강사가 계약이행을 하지 않음에도 불구하고 책임소재를 추궁하지 못함. 이를 사전에 방지하기 위하여 강의요청시 공적문서를 강화할 필요가 있음.
- 수강생들의 수강후 실습한 김치를 담아가는 실용성있는 패키지 제품이 제작 되었으면 함.

행사 사진자료

