

2017. 12

전주김치문화관
전주시 명가 및 반가의
“가을겨울 계절김치 아카데미” 결과보고

담 당	사무국장	사업단장	결 재

()명품김치산업화사업단 전주김치문화관

겨울 계절김치아카데미 운영 결과 보고

운영개요

- 기 간 : 2017. 10. 12 ~ 11. 30, 매주목요일 14:00 ~ 16:00(총8회)
- 장 소 : 전주한옥마을내 전주김치문화관
- 진행내용 : 전주시 지정 명가 및 솜씨보유 반가의 제철 재료를 활용한 각종 김치 체험 교육
- 교육참가비 : 8회 50,000원/ 개별강좌 10,000원
- 참여인원 : 20명

추진목적

- 상반기 진행된 봄여름계절김치아카데미의 참여자들의 높은 관심도 및 가을겨울 제철 재료를 활용한 아카데미 개설 요구에 따름과 전주김치문화관 지속 프로그램으로서의 가능성 타진
- 전통 있는 한옥마을 내에 전주 명품김치 교육을 통해 음식 관광 산업화 가능성을 엿보고자 함.

프로그램

회차	일자	주제	진행강사	비고
1회차	10월 12일	갓김치	안명자	이론 및 교육
2회차	10월 19일	초롱무김치	김명옥	〃
3회차	10월 26일	호박김치	정정희	〃
4회차	11월 02일	고들빼기김치	정정자	〃
5회차	11월 09일	약선김치	조현주	〃
6회차	11월 16일	전라도 반지	차선옥	〃
7회차	11월 23일	백김치	한인옥	〃
8회차	11월 30일	김장김치	우순덕	〃

□ 총 평

- 상반기와는 달리 전주지역에서 활동하는 다양한 명가 및 반가솨씨 보유자들이 강좌를 진행함에 아카데미 수강생들의 만족도 가 높았음.
- 각 강의 진행별 보조강사를 사업단 측에서 계약진행함으로써 아카데미 진행이 매워 원활하였음. 강사가 보조강사를 동반할 경우 강의 진행은 순조로울 수 있으나 문화관내 물품위치 및 물품 내역 등을 몰라 담당자가 강의를 계속 주도할 수밖에 없었으나 금번의 경우는 문화관에 대한 이해와 강좌에 대한 이해도가 있는 사람이 강좌를 보조 진행하며 결과보고까지 마무리 할 수 있어 매우 좋았음.
- 타 요리실습장의 경우 조리대 및 썬크대가 개별 마련되어 수강생들이 설거지등의 마무리가 되어 쉬운부분이 있는데 문화관내에서는 수강생들이 3인 1조가 되어 마무리 시간이 많이 소요됨

□ 개선할 사항

- 공간의 협소 및 냉·난방이 여의치 않아 수강기간 내 수강생의 교육환경이 매우 좋지 않았기에 교육장 환경개선이 매우 필요.
- 사용 소모품이 많은 강좌임에도 물품 정리함이 없고 단체체험등 여러곳에서 운영되어 물품을 공동사용할 수 밖에 없어 항상 물품 준비에 애로가 있었음. 각 운영교실내에 필요 물품이 상시 구비되었으면 함.

행사 사진 자료

