

# 2023년도 우수농촌 식생활체험공간 및 교육기관 지정 계획

## □ 개요

### ○ 지정목적

- 식생활교육의 효율적 운영 및 활성화, 농업·농촌에 대한 이해를 증진시키고 식생활 체험기회를 다양화함으로써 국민 식생활 개선

### ○ 지정근거 : 「식생활교육지원법」 제24조 및 제25조

- ▶ 제24조(전통 식생활 문화 및 농어촌 식생활 체험 활성화) ② 농림축산식품부장관은 농어촌에 대한 이해를 증진시키고 식생활 체험 기회를 다양화하기 위하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 우수 농어촌 식생활 체험공간(이하“우수체험공간”이라 한다)을 지정할 수 있다.
- ▶ 제25조(식생활 교육기관 지정) ① 농림축산식품부장관은 국민이 올바른 식생활을 영위할 수 있도록 대통령령으로 정하는 바에 따라 국·공립 교육시설, 대학 및 관련 기관·단체를 식생활 교육기관으로 지정할 수 있다.

### ○ 지정현황 : 우수체험공간 329개소·식생활교육기관 66개소(22. 12. 기준)

### ○ 지정절차

#### ① 우수체험공간

- 신청서 제출(신청인) → 접수, 취합 제출\*(지방자치단체) → 서면심사 및 현장심사(농식품부, 식생활교육지원센터) → 지정 여부 결정·통지(농식품부)

\* 지자체에서 서류·현지조사를 거쳐 의견서(붙임1-별지5)와 함께 신청서류 취합 제출

#### ② 식생활 교육기관

- 신청서 제출(신청인) → 취합 제출(지방자치단체) → 접수·서면심사 및 현장심사(농식품부, 식생활교육지원센터) → 지정 여부 결정·통지(농식품부)

## □ 심사 계획(안)

○ 심사위원 : 조리, 전통음식, 교육, 농촌체험, 경영, 홍보 등 관련 분야 전문가

○ 심사일정

- 신규지정 안내 및 서류접수(9.25~10.25.) → 1차 서류평가(10.30~11.3.) →  
2차 현장심사(11.6~11.24) → 신규지정 개소 공고 및 지정서 등 보급(~11월말)

※ 상기 심사일정은 여건 등에 따라 변경 가능

○ 심사방법 : 서면심사 및 현장심사

\* 지정신청 시 제출한 구비서류 서면심사 및 현장심사 병행

\* 구비서류 및 심사기준

구분	우수체험공간	교육기관
구비 서류	붙임1 우수체험공간 지정신청서 및 구비서류 붙임1-별지1 운영 계획서 붙임1-별지2 농촌 식생활 체험 환경 붙임1-별지3 농촌 식생활 체험 프로그램 붙임1-별지4 농촌 식생활 체험·교육 관련 인력 현황	붙임3 식생활교육기관 지정신청서 및 구비서류 붙임3-별지1 운영 계획서 붙임3-별지2 교육과정 및 교육내용 붙임3-별지3 교육 관련 인력 현황 붙임3-별지4 시설 및 장비 등 교육환경 조성 현황 붙임3-별지5 식생활교육 커리큘럼
심사 기준	붙임2-1 우수농촌식생활체험공간 서류평가표 붙임2-2 우수농촌식생활체험공간 현장실사 체크 리스트	붙임4-1 식생활교육기관 서류평가표 붙임4-2 식생활교육기관 현장평가 심사표

# 붙임 1

# 우수체험공간 지정신청서 및 구비서류

■ 식생활교육지원법 시행령 [별지 제1호서식] <개정 2017. 11. 7.>

## 우수체험공간 지정신청서

※ 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일시	처리기간	30일
운영자	성명 또는 법인·단체명	생년월일 또는 설립연월일	
	주소	전화번호	
	대표자 성명 <i>(법인·단체인 경우만 적습니다)</i>	대표자 생년월일 <i>(법인·단체인 경우만 적습니다)</i>	
신청 내역	명칭	전화번호	
	소재지		

「식생활교육지원법」 제24조제2항 및 같은 법 시행령 제13조제1항에 따라 위와 같이 우수체험공간 지정을 신청합니다.

년 월 일

신청인

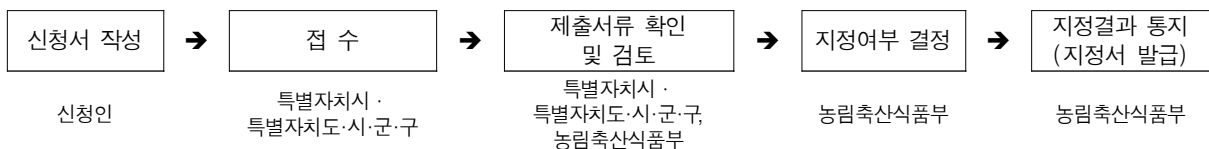
(서명 또는 인)

특별자치시장·특별자치도지사  
시장·군수·구청장

귀하

구비서류	1. 운영계획서 2. 농어촌 식생활 체험시설, 주변경관, 접근성 등 체험환경 현황 3. 농어촌 식생활 체험 프로그램 4. 농어촌 식생활 체험 또는 교육 관련 인력 현황	수수료 없음
------	--	--------

### 처리절차



210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

## 운영 계획서 (예시)

### 1. 체험공간 소개

- 
- 
- 

### 2. 운영 중인 프로그램

- 
- 
- 

### 3. 식생활 관련 체험 내용

- 
- 
- 

### 4. 체험요금 책정 내역

- 
- 
-

농촌 식생활 체험 환경 (예시)

1. 체험시설 현황

시설명	개수	면적(㎡)	수용인원(명)	비 고
강의실				
실습장				
식 당				
숙박시설				
...				
...				
...				
...				

※ 실제 체험에 사용할 시설만 기재

2. 접근성

- 도심(시·도청)과의 거리
- 대중교통 이용 방법

3. 주변경관

- 
- 
-

농촌 식생활 체험 프로그램 (예시)

과 정 명	
운영배경	
체험목표	
주요 체험내용	
기대효과	

## 농촌 식생활 체험·교육 관련 인력 현황 (예시)

가. 체험·교육 인력

체험명	강사명		소속기관 및 직위	학력 및 경력	비고
	자체	외래			

※ 학력은 최종학력을 기재하며, 경력은 최근 주요경력 2~3개 정도 기재

나. 사무 인력

구분	성명	학력	경력	역할 (담당업무)	비고
사무장					
홍보담당					
...					
...					
계					
진행요원					
...					
...					
계					

※ 학력은 최종학력을 기재하며, 경력은 최근 주요경력 2~3개 정도 기재



## 붙임 2-1

## 우수농촌식생활체험공간 서류평가표

평가영역	세부지표	평가 기준	평가등급				
			A	B	C	D	E
체험시설 (20)	청결·안전(10)	- 식재료 관리 및 체험시설의 청결(5)	5	4	3	2	1
		- 시설 안전(5)	5	4	3	2	1
	강의·체험시설(7)	- 강의 및 체험시설 적절성(7)	7	6	5	4	3
	편의시설(3)	- 편의 및 휴게시설 보유(3)	3	2.5	2	1.5	1
프로그램 (45)	다양성(15)	- 프로그램의 다양성(니즈를 반영한 커리큘럼(15))	15	12	9	6	3
	연계성(20)	- 프로그램과 바른식생활 취지와 연계성(20)	20	16	12	8	4
	운영계획의 적정성(10)	- 운영계획의 실현 및 지속가능성(10)	10	8	6	4	2
체험·교육 관련 인력 (25)	교육인력의 전문성(15)	- 관련분야 경력, 전공 또는 전문지식 보유(15)	15	12	9	6	3
	지역과의 연계성(3)	- 체험공간 주변 마을주민 참여도(3)	3	2.5	2	1.5	1
	운영인력(7)	- 분야별 전문인력 배치 및 인원의 적정성(7)	7	6	5	4	3
실적 및 경관(10)	과거실적 및 추세(3)	- 체험 인원 증가율 추세(3)	3	2.5	2	1.5	1
	대중교통의 편의성(5)	- 도심과의 거리 등 (5)	5	4	3	2	1
	주변경관의 우수성(2)	- 체험공간 주변의 경관(산, 강 등)의 우수성(2)	2	1.5	1	0.5	0
<b>총 점(100)</b>							
<b>종합평가 의견</b>							
적합/부적합							

## 붙임 2-2

## 우수농촌식생활체험공간 현장실사 체크리스트

부문	분류	세분류	점수	평가내용	평가	
필수 서류	준법	사업체 증빙서류	필	인허가·등록된 시설 확인(사업자등록증, 농업경영체등록증, 영업허가증 등)	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
		토지이용계획	필	토지와 시설물이 법률과 조례 등에 규정된 용도와 형식에 적합한지 확인(토지대장 등 검토)	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
	책임보험	배상책임보험 가입	필	총 보상 한도금액 1억원 이상 가입여부 확인(대인/대물 포함)	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
		화재보험 가입	필	총 보상 한도금액 5억원 이상 가입여부 확인(건축물, 강의시설 및 조리시설 시설물 등)	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
	운영인력 관리	교육 전문인력 확보	필	운영자 포함 최소 1명 이상의 교육 전문인력 확보 및 관련 자격증·학위 증빙 *관련 학위·자격증은 가이드 참조	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
		응급 안전교육 수료	필	응급처치 안전교육(12시간 이상) 수료 확인	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
		범죄경력조회	필	보유 인력의 범죄경력조회동의서 확인	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
		건강검진증명	필	보유 인력의 건강검진 결과 확인(건강검진증명서, 보건증 등)	<input type="checkbox"/> 여	<input type="checkbox"/> 부
체험 시설 (20)	식재료	로컬푸드 식재료	1	지역에서 생산된 농산물 식재료 사용 여부	1	0
		친환경 식재료	1	친환경 농산물 식재료 사용 여부	1	0
		식재료 보관	1	식재료 보관의 적절성(냉장고, 냉동고 확인)	1	0
	위생 및 청결	정리정돈 및 청결성	1	우수농촌식생활체험공간 내외부 청소상태 및 각종 교구 정리정돈 상태	1	0
		소독관리	0.5	소독제 구비 여부(단, 소독제 양이 충분하지 않거나 오염된 경우 제외)	0.5	0
			0.5	소독기 구비 여부(실제 작동이 가능한 경우에 한함)	0.5	0
	시설 안전	안전수칙 게시	0.5	안전수칙 점검표	0.5	0
			0.5	위급상황 비상대피로 및 대피요령 등의 게시물	0.5	0
		구급약품	1	비상시 구급약품 등의 구비 여부	1	0

		안전관리	1	방문객의 동선에 위험한 시설물 방치 여부	1	0	
			1	비상구, 대피로의 확보가 되어있는지 여부	1	0	
			1	작동되는 소화기 비치 여부	1	0	
<b>소계</b>			<b>10</b>				
강의 시설 (7)	강의 및 조리시설	수용 규모	1	25명 이상이 활동할 수 있는 규모의 교육장 또는 조리실 보유 (82㎡이상 / 이하 / 부재)	1	0.5	0
		교육 홍보물 구비	1	체험농장 교육 프로그램 안내 홍보 제작물(브로슈어, 리플렛) 구비 여부	1		0
		강의시설	0.75	교육에 필요한 설비 구비 및 관리 - 테이블 및 의자	0.25	0	
				교육에 필요한 설비 구비 및 관리 - 빔 프로젝터 및 스크린 (혹은 칠판/보드 등)	0.25	0	
				교육에 필요한 설비 구비 및 관리 - 마이크 및 스피커	0.25	0	
		조리시설	0.25	프로그램에 필요한 조리도구 일체(식기류, 버너 등)	0.25	0	
				1	냉난방기기 설치	1	0
				1	식재료, 식기류 세척이 가능한 개수대 설치 여부	1	0
				1	식사 또는 조리 전 손 씻는 시설의 설치 여부	1	0
		시설환경	1	시설 및 설비의 소재 적절성, 친환경성	1	0	
<b>소계</b>			<b>7</b>				
편의 시설 (3)	편의시설	화장실	1	남녀 구분된 화장실 보유 여부	1	0	
		휴게공간	1	방문객이 쉴 수 있는 휴게실 구비 *휴게공간 범위 가이드 참조	1	0	
		노약자, 장애인 편의시설	0.5	노약자 이동을 위한 설비 여부(손잡이, 무장애구간, 휠체어 구비 등)	0.5	0	
			0.5	시각장애인용 점자블록, 촉지도, 음성안내 등	0.5	0	
<b>점수</b>			<b>3</b>				

부문		분류	세분류	점수	평가내용	평가			
프로그램 (45)	다양성 (10)	프로그램 구성	대상별 프로그램	2	대상별(유아, 아동, 청소년, 성인) 프로그램 운영 여부	2	0		
				2	생애주기별 발달과정에 대한 이해 정도(우수 / 보통 / 미흡)	2	1	0	
				2	수업계획안(지도안, 교안) 평가(우수 / 보통 / 미흡)	2	1	0	
					시기별 프로그램	1	연중 시기별 프로그램 운영 여부	1	0
					특수 프로그램	1.5	노인 대상의 프로그램 운영	1.5	0
						1.5	장애인 대상의 프로그램 운영	1.5	0
			점수			10			
	연계성 (25)	지속가능한 식생활과 연계성	환경 가치와의 연계	5	지구환경 · 식생활 연계 : 기후변화와 식량 생산, 지속가능한 식생활	1	0		
					환경과 생물다양성 : 생물 다양성의 중요성 및 보존 방법, 생태환경교육	1	0		
					환경친화적 생산 및 유통 : 친환경 농업, 푸드마일리지	1	0		
					환경친화적 소비 : 지역농산물의 이용, 못난이 농산물의 선택, 환경친화적 조리, 식품 부산물(자투리채소 등) 재활용(새활용)	1	0		
					환경친화적 폐기 : 음식물쓰레기와 환경오염, 잔반 줄이기	1	0		
			건강 가치와의 연계	5	식사 관련 질병의 예방 : 식생활과 건강의 관계, 만성질환과의 관계	1	0		
					균형 잡힌 식사 : 영양소 종류 및 기능	1	0		
					올바른 식사 계획 : 영양소 섭취 기준, 식사 구성 방법	1	0		
					식습관 : 올바른 식습관, 건강한 간식, 밥상머리 교육, 건강한 미각교육	1	0		
					식품 안전 : 식중독 예방수칙, 식품 보관방법	1	0		
			배려 가치와의 연계	5	식량안보 : 식량 주권과 안보, 지속가능한 농산업	1	0		
					진학·진로 : 농축산 생산업, 유통업, 가공업 등	1	0		

				현대사회와 식생활 : 다문화사회의 식생활, 고령화사회의 식생활, 1인가구의 식생활	1	0
				농식품과 식문화 : 전통식문화의 이해와 실천, 한국 음식문화	1	0
				감사하는 마음 : 함께 하는 식사의 소중함, 자연과 음식에 대한 감사하는 마음	1	0
		농업·농촌과 연계	5	파종, 수확 등의 생산과 연계한 체험 활동 운영(우수 / 보통 / 미흡) *연계 체험 활동 가이드 참조	5	3 0
		독창성 및 차별성	5	경영체 상황과 여건에 맞춘 경영체만의 차별성 있는 프로그램 운영(우수 / 보통 / 미흡) *독창성 및 차별성 가이드 참조	5	3 0
<b>점수</b>			<b>25</b>			
<b>운영계획의 적정성(10)</b>	계획과 운영 평가	프로그램 연간계획 수립	2	연간 프로그램별 계획, 시나리오 등 문서화 여부	2	0
		적정 운영 단위	2	프로그램의 특성과 효율적 학습을 위한 적정 단위로 운영 (양호 / 보통 / 미흡) *적정 단위 : 모둠 구성(학생수), 모둠별 조리도구 분배(칼, 도마 등) 포함	2	1 0
		이론과 실습의 균형	2	프로그램의 이론과 실습의 적절성 (양호 / 보통 / 미흡) *이론과 실습 구분 체계 가이드 참조	2	1 0
		프로그램 운영 평가	2	수업계획 상의 단계별 체계적인 수업 정도(도입-전개-정리) (우수 / 보통 / 미흡)	2	1 0
			2	프로그램 운영 자체 평가(소감문 작성, 만족도 조사 등) 정도( 우수 / 보통 / 미흡)	2	1 0
<b>점수</b>			<b>10</b>			

부문		분류	세분류	점수	평가내용	평가				
체험·교육 관련 인력 (25)	교육인력의 전문성 (15)	경영자 마인드	식생활교육의 성격과 목표 인지	2	식생활교육의 성격과 목표에 대한 인식 정도 (우수 / 보통 / 미흡) *식생활교육의 성격 및 목표 가이드 참조	2	1	0		
			식생활교육의 가치와 필요성 인지	2	식생활교육의 가치와 필요성에 대한 이해 정도(우수 / 보통 / 미흡) *식생활교육 가치 가이드 참조	2	1	0		
			지속가능한 식생활의 개념과 의의 인지	2	지속가능한 식생활의 개념과 의의에 대한 인식 정도 (우수 / 보통 / 미흡) *지속가능한 식생활의 개념과 의의 가이드 참조	2	1	0		
			식생활 체험공간의 개념과 의미 인지	2	식생활 체험공간의 개념과 의미에 대한 인식 정도 (우수 / 보통 / 미흡) *식생활 체험공간 개념과 의미 가이드 참조	2	1	0		
		전문성	운영자 전문성	2	식생활교육 관련 학과나 전문과정 수료여부 (100% / 50% / 0%) *운영자의 전문성을 평가 *운영자 범위 : 개인사업자, 법인 또는 마을기업의 이사 모두 포함	2	1	0		
				2	식생활교육 관련 자격증 보유 (3개 이상 / 2개 / 1개) *식생활교육 관련 자격증 종류와 예시 가이드 참조	2	1	0		
			운영 체계 전문성	2	교육 전문 인력에 대한 역할 분담(교육운영, 농장관리, 식품가공 등)	2	1	0		
			식생활체험 관련 교육 이수	1	식생활체험 관련 교육 이수 경험 *식생활체험 관련 교육 가이드 참조	1	0			
		점수			15					
		지역과의 연계성(3)	지역과의 연계성	지역주민 참여	1.5	체험, 교육, 생산 등 지역주민, 마을주민 참여여부	1.5	0		
	지역과 연계			1.5	농촌체험프로그램외 식생활교육과 관련하여 지역과 연계하는 활동, 역할이 있는지 여부	1.5	0			
	점수			3						
	운영인력 (7)	운영인력의 배치	응급처치 교육	2	응급처치 교육 이수 또는 안전담당자 배치 여부	2	0			
			적정 운영자 배치	3	적정 인원(25명당 1명)의 운영자 배치 여부 (25명 이내 / 40명 이내 / 50명 이내 / 51명 이상) *운영자 : 수업을 진행하는 체험공간 운영자, 강사, 진행보조 인력 모두 포함	3	2	1	0	
			전문인력	2	식생활교육 프로그램에 전문화된 인력(주강사, 보조강사 등) 참여 정도 (100% / 50% / 0%)	2	1	0		

	점수			7					
운영 (3)	운영관리 (3)	운영 상태	운영 안정성 평가	3	운영 기간에 따른 안정성 평가(5년 이상 / 3년 이상 / 1년 이상 / 1년 미만)	3	2	1	0
			점수			3			
접근 성 및 주변 경관 (7)	접근 편의성 (3)	접근 편의성	대중교통 이용 편의	1	대중교통 이용 시 도보 10분 이내 거리(버스정류장 등 기준)	1		0	
			방문 편의	1	체험객들의 방문 편의를 위한 경로 상의 이정표, 간판 등 설치 여부	1		0	
			차량 전용 주차장	1	사업장 내, 인근(도보 10분 이내) 차량(대형버스, 중형버스, 자가용 등) 전용 주차장 확보 여부 *대중형 버스 범위 가이드 참조	1		0	
	점수			3					
	주변경관의 우수성(4)	주변경관의 우수성	청결관리	2	주변 시설 및 환경의 청결 상태(농기구, 농자재 정리정돈 상태 등 포함)	2		0	
			주변환경	2	혐오시설이 없고, 농촌다움을 유지	2		0	
	점수			4					
총 점				100					

■ 식생활교육지원법 시행령 [별지 제3호서식] <개정 2017. 11. 7.>

**식생활 교육기관 지정신청서**

※ 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일시	처리기간	30일
법인·단체명		설립연월일	
소재지		전화번호	
대표자 성명		대표자 생년월일	

「식생활교육지원법」 제25조제1항 및 같은 법 시행령 제14조제1항에 따라 위와 같이 식생활 교육기관 지정을 신청합니다.

년 월 일

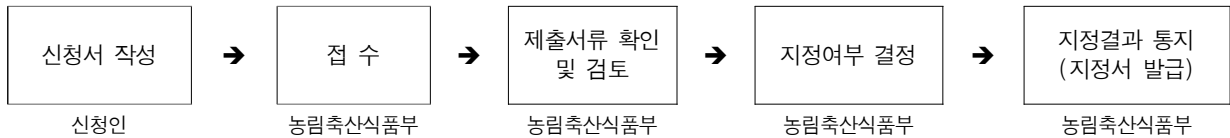
신청인

(서명 또는 인)

**농림축산식품부장관** 귀하

구비서류	1. 운영계획서 2. 교육과정 및 교육내용 3. 교육 관련 인력 현황 4. 시설 및 장비 등 교육환경 조성 현황	수수료 없음
------	---	--------

**처리절차**



210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

<붙임 3 - 별지 1>

## 운 영 계 획 서 (예시)

1. 교육명 :

2. 비전 및 목표

가. 비 전

나. 목 표

3. 교육내용

○

4. 교육 대상자 모집, 선발

가. 교육 대상자

나. 모집지역(도·시·군)

다. 운영기수, 인원 및 기간

사업유형	1일	2일(1박2일)
운영기수	○기	○기
기수별 인원(명)	[1기] ○○명 ~ [○기] ○○명	[1기] ○○명 ~ [○기] ○○명
교육기간	[1기] . . (1일 / ○○시간) ~ [○기] . . (1일 / ○○시간)	[1기] . . (2일 / ○○시간) ~ [○기] . . (2일 / ○○시간)

- ※ 1. 교육 대상자(교사, 일반, 학생으로 구분)
- 2. 모집지역(모집지역, 학교 등을 기재)
- 3. 사업유형은 교육일수(1일, 2일<1박2일>, 5일 등)별로 구분 기재
- 4. 운영기수와 기수별 인원(교육 응모기관의 업무형편을 감안하여 안배하여 기재)

<붙임 3 - 별지 2>

교육과정 및 교육내용 (예시)

1. 교육 프로그램

가. 중점 교육 내용

나. 교육 일정표(커리큘럼)

사업유형	1일	2일(1박2일)	○ 일(○박○일)	○ 일(○박○일)
1일차				
2일차				
3일차				
0일차	-			

다. 교육 시간, 장소

(1) 이론과목

일차	시 간	주요내용	강사명		강의장소
			자체	외래	
	:				
	:				
	(총 00시간)				

※ 강사가 미결정된 경우는 예정된 강사를 기재

(2) 실습·체험과목

일차	시 간	주요내용	강사명		실습·체험 장소
			자체	외래	
	:				
	:				
	(총 00시간)				

※ 실습·체험과목 실시계획 및 실습·체험장소 선정사유 등을 기재

2. 모집분야의 사업프로그램 운영경험

연도	사업명	사업기간	사업인원	사업대상자	비 고

※ 최근 5년내('14~'18년도) 운영한 전문교육과정

<붙임 3 - 별지 3>

교육 관련 인력 현황 (예시)

1. 강사의 학력 및 경력현황

가. 이론과목 강사

교과목명	강사명		소속기관 및 직위	학 력	경 력	비고
	자체	외래				

- ※ 1. 학력은 최종학력을 기재하며, 경력은 최근 주요경력 2~3개 정도 기재
- 2. 자체강사란 전문교육 응모기관 소속으로 급여전액을 지급하는 자를 기재

나. 현장실습·체험과목 강사

교과목명	강사명		소속기관 및 직위	학 력	경 력	비고
	자체	외래				

- ※ 학력은 최종학력을 기재하며, 경력은 최근 주요경력 2~3개 정도 기재

다. 전담직원

구 분	성 명	학 력	경 력	역 할 (담당업무)	비 고
대 표					
진행직원					
...					
계					

- ※ 1. 학력은 최종학력을 기재하며, 경력은 최근 주요경력 2~3개 정도 기재
- 2. 동 교육과정에 종사할 인원 모두 기재

<붙임 3 - 별지 4>

## 시설 및 장비 등 교육환경 조성현황 (예시)

### 1. 보유시설 현황

시설명	개수	면적(㎡)	수용인원(명)	비 고
강의실				(보유 : 자가/임차)
실습장				(보유 : 자가/임차)
(            )				(보유 : 자가/임차)
(            )				(보유 : 자가/임차)
휴게실				(보유 : 자가/임차)
				(보유 : 자가/임차)

- ※ 1. 실제교육에 사용할 시설만 기재
- 2. 보유시설 현황은 자가소유, 임차로 구분하여 기재

### 2. 교육비 산정

1일(1인 기준) (단위 : 원)

내역	기준	단가	금액	산출내역	비고
식대	1식				석식
차량비	1일				버스
기타	1건				
일반관리비 등	1건	-			총액의 10% 이내
계					-

0일(0박0일 / 1인 기준) (단위 : 원)

내역	기준	단가	금액	산출내역	비고
숙박비	1박				( )인실 기준
식대	3식				1일차 석식
차량비	2일				2일차 조·중식
기타	1건				버스
일반관리비 등	1건	-			총액의 10% 이내
계					-

- ※ 1. 숙박비 : 룸당 ( )인실 기준을 기재
- 2. 식대(조, 중, 석식을 구분하여 기재)
- 3. 차량비(수송용 버스 임차비 등 기재)
- 4. 기타는 강사료, 보험료(차량보험료, 영업배상보험료), 교재제작비, 실습재료비, 기타 체험비 등 기재

<붙임 3 - 별지 5>

## 식생활교육 커리큘럼 (예시)

과 목	강의-실습	강 의 내 용
식생활 교육	2-1	식생활에 대한 철학, 정의, 의의, 목표, 내용의 선정, 교육과정, 학습지도방법 등 식생활 교육 전반에 대한 기본적인 내용을 학습하여 식생활 교육을 종합적으로 이해함으로써 교육현장에서 우수한 교사로서 활동할 수 있는 자질향상을 도모한다.
식품안전	2-1	식품의 위생 안전에 필요한 식중독, 첨가물, 농약, 미생물, HACCP, GAP 등에 관련된 지식을 습득하도록 하여 위생적으로 안전한 식생활을 영위하도록 한다.
농수식품업의 이해	2-1	식품의 원료가 되는 농산물, 임산물, 수산물을 생산하는 농수산업의 이해를 통하여 우리 농산물에 대한 이해와 농민에 대한 이해를 도모하고 식품산업을 이해하여 농수산식품산업의 소중함을 알게 한다.
영양학	3-0	영양의 개념 및 건강과의 연관성을 논의한 후 영양소에 대한 기초원리를 학습하고, 식품에 함유되어있는 일반성분 및 구조, 물리화학적 성질을 공부한다.
식품학	3-0	식품 기초성분의 분류 및 성질을 이해하고 식물성, 동물성 식품의 각각에 있어서 영양성분구성과 그 기능을 파악하고, 최근 거론되는 여러 가지 식품에 관하여 올바른 이해와 응용을 할 수 있도록 한다.
녹색 식단 계획 및 실습	0-1	이산화탄소를 줄이고 과학적이고 합리적인 즐거운 식생활 영위를 목적으로 매일의 식단을 합리적으로 설계하는 이론, 방법 및 기술을 학습하고 실습한다.
조리과학 및 실습	1-1	조리원리의 내용을 기초로 하여 여러 식품재료의 조리과정 중에 일어나는 반응과 그 원리를 실제실습을 통하여 체득케 한다.
전통요리실습	1-2	한국의 전통음식에 대한 실습을 통하여 익혀 전통음식의 발전 계승을 도모한다.
녹색에너지 및 자원 관리	2-1	에너지의 종류, 순환, 관리 및 조리에서의 이용, 이산화탄소 배출량 등에 관련된 교육을 통하여 저탄소 녹색식생활을 영위하는데 필요한 기본 지식을 습득하도록 한다.
녹색 소비자	1-0	녹색성장을 기본으로 변화하는 시장환경 속에서 소비자가 부딪히는 제반문제들을 인식하고 나아가 이를 해결할 수 있는 능력을 향상시켜 녹색성장의 원동력이 되게 하고자 그에 필요한 지식을 학습한다.
식생활과 사회 문화	3-0	생활과 관련된 우리문화를 익히고 세계화, 국제화에 따른 세계문화와의 비교를 익힌다.
농수산식품재료의 이해	2-0	식품 재료의 기원, 역사, 주산지, 식품학적 영양학적 특성, 요리법, 저장, 유통 관리 등 전반적인 이해를 도모하고 지역 농산물의 이해를 도모하여 활용도를 제고한다.
전통식문화의 이해 및 체험	1-2	한국의 전통 음식문화를 이해하고 향토음식을 발굴하며 각 가정에서 체험하기 어려운 전통음식 및 식문화에 대하여 체험마을에서 체험하게 함으로써 전통 식문화의 계승 발전에 기여한다.
식생활 상담과 자원봉사	2-1	식생활전반적인 내용에 관하여 상담기법을 교육하고 상담심리, 자원봉사자의 태도 등에 관하여 학습함으로써 현장에서 식생활상담을 효율적으로 할 수 있도록 한다.
관능 및 미각교육	1-1	인스턴트식품에 길들여진 신세대에게 식품 고유의 맛에 대한 교육을 실습을 통해 교육함으로써 미각 교육을 통해 건전한 식습관을 형성하여 건강한 식생활을 영위하도록 함으로써 건강을 지키도록 한다.
계	26-12	

## 붙임 4-1

## 식생활교육기관 서류평가표

평가영역	평가항목	세부 평가항목	평가등급				
			A	B	C	D	E
1. 교육과정의 계획 및 목표(20)	○체계성 및 구체성(10)	-교육목표 달성 가능성 및 구체적 기술 여부	10	9	8	7	6
	○교육수요 파악의 명확성(5)	-교육대상자, 모집지역 예상 참가 인원 등 명확한 교육수요 파악	5	4.5	4	3.5	3
	○교육생 모집계획(5)	-교육생 모집방법	5	4.5	4	3.5	3
2. 교육 프로그램 (40점)	○교육계획 수립의 적정성(15)	-교육분야 및 중점교육내용, 교과목 편성의 적합성 여부 -교육과정 특성화 노력 등	15	13.5	12	10.5	9
	○바른 식생활교육 편성(10)	-정책(바른 식생활 확산 등) 반영 여부	10	9	8	7	6
	○이론 및 실습교육과목(15)	-교육과정에 맞는 교과목 편성 및 시간 안배 여부 -실습·체험프로그램 및 장소의 적절성	15	13.5	12	10.5	9
3. 교육의 전문성(20)	○교육과정 운영경험(10)	-본교육과정 : 1회당 1점 -유사교육과정 : 1회당 0.5점	10	9	8	7	6
	○강사구성, 전담인력의 수 및 역할분담(10)	-교육과정에 맞는 강사구성의 적정성 여부 -교육전담교수 및 진행요원 수 -전담자의 구체적인 업무분장	10	9	8	7	6
4. 교육 시설 및 안전성(15)	○교육훈련기반(10)	-강의실, 실습장, 휴게실 및 기자재 확보 여부 -교육내용에 따른 장소의 적합성	10	9	8	7	6
	○위기 대응능력(5)	-교육참가자 안전관리방안, 유사시 응급대처 등	5	4.5	4	3.5	3
5. 교육비 산정의 적정성 (5점)	○교육효율성 제고를 위한 예산편성(5)	-교육예산 비목별 산출내역의 적정성	5	4.5	4	3.5	3
6. 1박2일 교육 및 체험(가점 5점)	○숙박시설(2)	-숙박시설 적합성, 룸별 규모 등	2	1.8	1.6	1.4	1.2
	○자가시설(3)	-100% 자가시설인 경우	3	2.7	2.4	2.1	1.8
합 계							
종합의견							

## 붙임 4-2

## 식생활교육기관 현장평가 심사표

기관명		지역		대표자	
담당자		평가일		평가자	(인)

평가영역	세부지표	평가 기준	배점	점수
준법(필수)	인·허가	허가·등록된 시설 확인(사업자등록증, 허가증 등)	필수	
	토지이용계획	토지와 시설물이 법률과 조례 등에 규정된 용도와 형식에 적합한지 확인(토지대장, 건축물대장 등 검토)	필수	
교육과정의 계획 및 목표(20)	체계성 및 구체성	교육목표와 식생활교육의 취지와 부합성	5	
		교육목표의 구체성 및 실현가능성	5	
	교육수요 파악의 명확성	교육 대상자 설정의 적절성	2	
		모집지역 설정의 적절성	1	
		교육예상인원 근거의 적절성	1	
교육수요 파악 여부	1			
교육생 모집계획	교육생 모집방법 및 채널이 다양한가	5		
교육 프로그램 (40)	교육계획 수립의 적정성	기관의 특성에 따른 다양한 대상별 교육프로그램(연령별 교육, 전문가양성, 보수교육 등) 운영 여부	7	
		교육 수준별(초급/중급/고급) 프로그램 운영 여부	4	
		과정/대상별 교육시간 편성의 적절성(유아 3, 청소년 6~12, 전문가 30~60, 전문강사 100시간)	4	
	바른 식생활교육 편성	교육내용에 환경, 건강, 배려의 가치를 반영 여부	10	
	이론 및 실습교육과목	과정/대상별 목표, 내용, 활동, 효과 등이 정립되어 있는지 여부	5	
이론과 실습 교육시간 배분의 적절성		5		
실습과목의 이론과 연계성		5		

교육의 전문성(20)	교육과정 운영경험	본 교육과정 1회당 1점, 유사 교육과정 1회당 0.5점(최근 5년)	10						
	전문인력 보유	교육과정에 적합한 교수 또는 강사 배치 여부	4						
		교육인원 대비 적정 교육전담 교수(강사) 및 진행인원 배치 여부	4						
		교육전담 인력의 업무분장의 구체성	2						
교육 시설 및 안전성(15)	교육훈련기반	강의실 규모 및 수용인원의 적절성	2						
		실습실 규모 및 수용인원의 적절성	2						
		휴게실 보유 여부	2						
		강의실 관련 기자재 보유 여부(빔프로젝트, 칠판, 책상 등)	2						
		실습 관련 기자재 보유 여부(식기, 조리도구, 조리테이블 등)	2						
	위기 대응능력	안전관리 인원 배치 여부	1						
		비상구급함 비치 여부	1						
		안전 및 응급처치 관련 교육 이수 여부	1						
		화재 및 안전시설 구비 여부(스프링쿨러, 소화기 등)	2						
교육비(5)	교육 예산편성	교육예산 비목별 산출내역의 적정성	5						
1박2일 교육 및 체험 (가점 5)	숙박시설	숙박시설의 보유 및 규모	1						
		숙박시설의 쾌적성 및 접근성	1						
	자가시설	100%자가시설인경우	3						
<b>총 계</b>			<b>100(5)</b>						
유형	① 대학 ② 민간 ③ 생협 ④ 공공기관 ⑤ 지자체	대표자 휴대 폰		담당자 휴대 폰		대표메일		타인증 현황	
종합평가									