

과정명	나만의 향기와 색깔 찾기		교육분야	인문·교양	
사업책임	<input type="checkbox"/> 소속기관 : 마음에들어심리연구소 <input type="checkbox"/> 이름 : 강지민		연락처	(전 화) 010-6276-1331 (이메일) wlrudl0331@naver.com	
교육장소	제주도민대학 서부캠퍼스		교육인원	15명	
강의일시	2024. 7. 18.(목) ~ 8. 29.(목) 매주 목요일 (총 6차시, 12시간)		강의시간	10:00~12:00	
<b>강 의 소 개</b>					
교육목적	- 다양한 색채와 아로마 에센셜 오일을 활용하여 자신의 심리 상태를 파악하고 마음을 치유하고 스스로를 돌아보는 시간을 가질 수 있다.				
교육대상	- 제주도민 15명				
교육준비물	- 필기구, A4용지, 아로마 에센셜 오일, 활동지 등				
고려사항	- PPT 및 영상 사용 예정				
<b>강 의 내 용</b>					
차시	교육 세부과정명	세부 교육 내용		교수방법	비고(강사)
1 (7/18)	컬러로 인사하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 컬러이미지 롤링페이퍼</li> <li>• 컬러테라피란 무엇인가?</li> <li>• 타인이라는 거울을 통해 '나'를 만나기</li> </ul>		참여형 교육	강지민
2 (7/25)	나에게 필요한 색	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color Reading Checklist</li> <li>• 나에게 필요한 욕구를 탐색하기</li> <li>• 내가 할 수 있는 실천사항 계획 세우기</li> </ul>		참여형 교육	강지민
3 (8/1)	만다라와 여행하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 다양한 만다라 색칠하기</li> <li>• 컬러링북 워크지 활동</li> <li>• 컬러호흡을 배우고 메시지 카드 만들기</li> </ul>		참여형 교육	강지민
4 (8/8)	나의 감정과 아로마	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 아로마 에센셜 오일을 활용한 아로마 테라피</li> <li>• 자연의 향기를 통한 스트레스 해소 돕기</li> <li>• 오일을 블렌딩하여 롤온 향수 만들기</li> </ul>		참여형 교육	강지민
5 (8/22)	몸과 마음의 균형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 심신체크리스트 진행하며 나의 심리 파악하기</li> <li>• 몸, 마음의 균형을 돕기 위한 아로마 명상</li> <li>• 모기 퇴치제 or 꿀잠 스프레이 만들기</li> </ul>		참여형 교육	강지민
6 (8/29)	나 사용 설명서	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 아로마 심리카드를 선택하고 나에게 필요한 것에 대해 알아보기</li> <li>• 나 사용설명서 만들기</li> <li>• 느낀점 공유 및 마무리</li> </ul>		참여형 교육	강지민

\* 교육일정 및 교육장소 등 운영 상황에 따라 변동 가능

과정명	해양 치유밥상 알아보기		교육분야	인문·교양	
사업책임	<input type="checkbox"/> 소속기관: 제주국제대학교 <input type="checkbox"/> 이 름: 양태석		연 락 처	(전 화) 010-8783-0540 (이메일) lecordonblue@jeju.ac.kr	
교육 장소	제주도민대학 서부캠퍼스		교육인원	15명	
강의 일시	2024. 7. 12.(금) ~ 8. 30.(금) 매주 금요일 (총 8차시, 24시간)		강의시간	9:00~12:00	
<b>강 의 소 개</b>					
교육목적	- 청정 제주의 수산물을 활용한 해양 치유밥상 알아보기				
교육대상	- 제주도민 15명				
교육 준비물	- 개인 재료비 50,000원 - 개인별 해당 요리 준비물 일체(사전 고지)				
고려사항					
<b>강 의 내 용</b>					
차시	교육 세부과정명	세부 교육 내용		교수방법	비고(강사)
1 (7/12)	해양치유음식 개론	<ul style="list-style-type: none"> <li>강사 및 과정 소개</li> <li>해양치유음식의 이해</li> <li>청정 제주의 수산물</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사
2 (7/19)	톳나물	<ul style="list-style-type: none"> <li>톳나물 손질법</li> <li>톳나물을 사용한 다양한 요리법</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사
3 (7/26)	우뭇가사리	<ul style="list-style-type: none"> <li>우뭇가사리 손질법</li> <li>다양한 요리법</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사
4 (8/2)	돌미역	<ul style="list-style-type: none"> <li>돌미역 손질법</li> <li>다양한 요리법</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사
5 (8/9)	빨소라	<ul style="list-style-type: none"> <li>빨소라 삶는 법</li> <li>다양한 요리법</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사
6 (8/16)	자리돔	<ul style="list-style-type: none"> <li>자리돔 손질법</li> <li>다양한 요리법</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사
7 (8/23)	제주광어	<ul style="list-style-type: none"> <li>제주광어 손질법</li> <li>다양한 요리법</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사
8 (8/30)	제주방어	<ul style="list-style-type: none"> <li>제주방어 해체 및 부위별 요리과정</li> <li>수료식 및 설문조사</li> </ul>		강의/실습	양태석 보조강사

\* 교육일정 및 교육장소 등 운영 상황에 따라 변동 가능

과정명	우리 아이 언어 치료 이해하기		교육분야	사회 통합	
사업책임	<input type="checkbox"/> 소속기관: 제주국제대학교 <input type="checkbox"/> 이름: 강은희		연락처	(전화) 010-2684-9935 (이메일) keh817@hanmail.net	
교육장소	제주도민대학 서부캠퍼스		교육인원	12명	
강의일시	2024. 7. 17.(수) ~ 9. 3.(화) 매주 수요일→화요일 *7/31, 8/7 휴강 (총 6차시, 12시간)		강의시간	10:00~12:00	
<b>강 의 소 개</b>					
교육목적	- 아이의 발달 과정에서 발생할 수 있는 언어 및 문해 발달의 어려움을 이해하고 발달 촉진을 위한 전략을 공유				
교육대상	- 제주도민 12명				
교육준비물	- 개인 텀블러(컵)				
고려사항					
<b>강 의 내 용</b>					
차시	교육 세부과정명	세부 교육 내용		교수방법	비고(강사)
1 (7/17)	언어발달의 이해	• 언어발달과 언어치료에 대해 이해하기		강의	강은희
2 (7/24)	언어발달점검하기	• 언어발달을 점검하고 발달과제를 이해하기		강의/실습	강은희
3 (8/14)	언어촉진 전략	• 한글 읽기를 위한 한글파닉스 전략을 알아본다.		강의/실습	강은희
4 (8/21)	언어촉진 전략	• 읽기 유창성 지도 전략을 알아본다.		강의/실습	강은희
5 (8/27)	지도전략3: 한글파닉스	• 언어발달 초기 아동들의 언어발달 촉진 전략을 알수 있다		강의/실습	이지운
6 (9/3)	지도전략4: 유창하게 읽기	• 언어발달 후기 아동들의 언어발달 촉진 전략을 알수 있다		강의/실습	이지운

\* 교육일정 및 교육장소 등 운영 상황에 따라 변동 가능