

교육 개요

주 최	광주광역시·광주김치타운
주 관	세계김치연구소
수 강 료	150만원
선발인원	15명 내외 (선착순 모집)
신청기간	~4.11.(목)
교육장소	광주김치타운 2층 김치교육체험장
운영일정	12주(4.18.~7.11., 매주 목요일, 5시간 이내)
신청문의	세계김치연구소(www.wikim.re.kr) 062-610-1744 kimchiac@wikim.re.kr

김치 최고 전문가 교육과정



교육 소개

정부가 설립한 세계 유일의 김치연구기관인 세계김치연구소와 대한민국 대표 김치 문화 도시인 광주광역시가 힘을 모아 김치 문화·산업 리더 양성 교육프로그램인 '김치 리더스 아카데미'를 만들었습니다. 올해로 4회째를 맞는 본 교육은 세계김치연구소가 축적해 온 과학적인 연구자료와 더불어 김치 명인들의 노하우를 접목해 김치 전문가라면 필수적으로 알아야 하는 김치의 역사와 문화, 김치 과학 그리고 산업 전 분야에 대한 깊이 있는 지식을 이론과 실습 수업을 통해 배울 수 있습니다. 본 교육을 통해 김치산업의 차세대 리더로 성장하고자 하는 여러분의 자신감과 자부심을 확보하세요.

교육 과정

교육분야	목표	세부내용
김치에 관한 종합적 이해	김치 문화·과학·산업에 대한 모든 지식을 고루 갖추다.	<ul style="list-style-type: none"> 김치의 기원과 독자적 변천과정에 대한 이해 발효 원리 이해와 김치 유산균 및 균균에 대한 전문 지식 국내외 최신 김치 산업 기술 동향과 소비 트렌드 세계의 발효식품과 김치의 정확한 이해
김치 제조 프로세스의 과학적 이해 및 품질 관리 노하우	김치 제조과정 전반과 원부재료의 특성을 이해한다. 발효과정 중 김치의 맛과 품질에 미치는 요인을 파악하고 품질관리법을 익힌다.	<ul style="list-style-type: none"> 원부재료 선별 기준 및 그에 따른 김치 발효 특성 이해 최신 김치공장 품질관리 기준과 세계김치연구소의 데이터를 접목한 이론과 실습 김치 품질분석(염도·당도) 및 관능평가 실습 젓갈의 다양성에 따른 김치발효의 특성
김치 리더 역량 제고	김치 전문 리더로서 김치 산업의 발전을 위한 전략적 사고를 한다.	<ul style="list-style-type: none"> 김치 전문 리더의 역할과 책임 글로벌 김치 제조 및 문화산업 성장에 따른 대응 전략 미술관 스타셰프 시각으로 본 김치에 대한 새로운 접근
김치명인의 특급 노하우 전수	김치 명인들로부터 다양한 김치 담금법을 배우고 제조산업 및 문화산업 영역에 적용할 수 있는 방법을 모색한다.	<ul style="list-style-type: none"> 대한민국 김치명인의 김치 제조 및 비법 전수 궁중 종가 사찰 및 지역별 김치 제조 및 비법 전수 옛 음식책 속 김치의 역사 과학적 가치 이해와 산업화 아이디어
김치 개발 및 전략적 프리젠테이션	최고 전문성을 갖춘 상품개발자 또는 김치 시연자가 되는 것을 목표로 실전에 대비한다.	<ul style="list-style-type: none"> 나만의 김치제조와 프레젠테이션 코칭 및 실습 김치 스타일링과 테이블 세팅 코칭 및 실습

* 광주광역시장 명의 수료증 발급(수료 기준 합격자에 한함)

2024 김치 리더스 아카데미 커리큘럼

일정	구분	교육내용
1주	개강식	◦ 개강식 및 오리엔테이션
	특강	◦ 김치 역사와 문화 : 김치의 기원과 진화, 그리고 미래 가치
2주	이론	◦ 발효과학과 김치 : 발효 매커니즘의 이해- 발효, 김치 그리고 종균
		◦ 김치 산업 최신 동향 : 시장과 기술
3주	이론·세미나·실습	[김치 제조 프로세스 이해 1]
		◦ 배추김치 제조 공정 이해 및 과학적 원리 ◦ 기본 배추 김치 담기 실습
4주	이론·실습	[김치 제조 프로세스 이해 2]
		◦ 원재료에 따른 김치 발효의 특성과 원리 ◦ 별미김치 및 다양한 젓갈 제조 원리와 실습
5주	이론·실습	◦ 김치 품질분석과 식품과학적 이해 ◦ 김치 재료 계량과 조리법 작성 기초
		◦ 김치 품질분석(염도·당도) 및 관능평가법 실습
6주	이론·실습	◦ 옛 음식책 속 김치의 과학문화적 가치와 유용화
		◦ 궁중·반가 김치문화의 이해와 실습
7주	이론·실습	◦ 글로벌 김치 트렌드와 상품개발 프로세스
		◦ 세계의 발효음식 비교 실험 실습
8주	이론·실습	◦ 명인의 김치 비법 1
		◦ 김치 스타일링과 테이블 코디네이션
9주	이론·실습	◦ 명인의 김치 비법 2
		◦ 종가 김치문화의 이해와 실습
10주	이론·실습	◦ 사찰 김치문화의 이해와 실습
		◦ 북한 김치문화의 이해와 실습
11주	평가	◦ 종합 평가
12주	특강	◦ 미술랭 한식 셰프와 함께 하는 “김치를 바라보는 새로운 시각”
	수료식	◦ 수료생과의 만남 및 수료식

*교육 일정 및 강사는 사정에 따라 변경될 수 있음

2024 김치 리더스 아카데미 커리큘럼

박채린

- 2024 김치 리더스 아카데미 과정장
- 세계김치연구소 책임연구원
- 통김치 탄생의 역사, 조선시대 김치의 탄생 저자

이하연

- 대한민국식품명인 제 58호
- 前 (사)대한민국김치협회장

조희숙

- 미술랭 스타 셰프
- 한식공간 대표

유정임

- 대한민국식품명인 제 38호
- 품미식품 대표

김경미

- 반가음식연구소장
- 대한민국김치경연대회 대통령상(2018년)

장유빈

- 통일음식문화연구원장
- 대한민국김치경연대회 장관상(2022년)

곽은주

- 백송음식문화연구원장
- 대한민국김치경연대회 대통령상(2000년)

조은정

- 조은정식공간연구소 대표
- 대한민국 1세대 푸드스타일리스트

문정희

- 다연심사찰음식연구소 대표
- 월정사 지장암, 통도사 내봉암 등 사찰음식 사사
- 사찰음식전시회 입상 (2012 대상, 2014 우수상)

이애섭

- 광주무형문화 제17호
- 남도전통음식문화연구원장
- 서재필 가문 종부

권민수

- 나우알앤디(주) 대표
- 前 동원, 대상, CJ 제일제당 식품연구소
- 제조생산기술 총괄

장지윤

- 국립경상대학교 교수
- 前 세계김치연구소 발효조절기술연구단장



* 세계김치연구소 각 연구 분야 최고 전문가들이 내부 강사진으로 참여합니다.