

김치 최고 전문가 교육과정

2023 김치 리더스 아카데미

KIMCHI

KOREAN
SOUL
FOOD

LEADERS

ACADEMY

우리나라를 대표하는
대한민국 최고의 김치 전문가를
양성합니다.

김치 최고 전문가 교육과정

2023 김치 리더스 아카데미

교육 개요

주 최 광주광역시·광주김치타운 주 관 세계김치연구소
모집 대상 김치명인 도전자 및 김치산업 리더 그룹
수 강 료 150만원
선발인원 20명 이내 (선착순 모집)
신청기간 5.15.~6.30.
교육장소 광주김치타운 2층 김치교육체험장
운영일정 12주(7~9월, 매주 목요일 1회, 5시간 이내)

교육 소개

정부가 설립한 세계 유일 김치연구기관인 세계김치연구소와 대한민국 대표 김치 문화 도시인 광주광역시가 힘을 모아 개설한 김치 문화·산업 리더 양성 교육프로그램입니다. 김치의 역사와 문화, 김치 과학 그리고 산업 분야에 대한 깊이 있는 이론과 실습은 물론 리더가 갖추어야 할 필수 역량에 대한 교육을 통해 김치 전문가로서의 자신감과 자부심을 확보하십시오.

교육 과정

교육분야	목표	세부내용
김치에 관한 종합적 이해	김치 문화·과학·산업에 대한 모든 지식을 고루 갖춘다.	· 김치의 기원과 독자적 변천과정에 대한 이해 · 발효메커니즘과 김치의 유산균 그리고 종균에 대한 전문 지식 · 국내외 김치 산업 기술 동향과 소비 트렌드
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.	· 김치 원부재료 선별 및 김치에서의 발효특성 이해 (대량생산과 가정식 김치제조의 차이) · 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.	· 김치 전문 리더의 역할과 책임 · 글로벌 김치 산업 및 문화 시장 트렌드 대응 준비 · 미슐랭 스타 셰프의 김치에 대한 새로운 접근법
김치명인의 특급 노하우 전수	김치 명인들로부터 다양한 김치 담금법을 배우고 제조산업 및 문화산업 영역에 적용할 수 있는 방법을 모색한다.	· 대한민국 김치명인의 김치 제조 및 비법 전수 · 궁중 종가 사찰 및 지역별 김치 제조 및 비법 전수 · 고조리서 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.	· 나만의 김치제조와 프리젠테이션 · 김치 스타일링과 테이블 세팅

※ 광주광역시시장 명의수료증 발급(수료 기준 합격자에 한함)



광주김치타운
Gwangju Kimchi Town



세계김치연구소
World Institute of Kimch

신청·문의: 세계김치연구소 062-610-1744 kimchiac@wikim.re.kr

2023년 김치 리더스 아카데미 커리큘럼

일정	구분	교육내용
1주	개강식	◦개강식 및 오리엔테이션
	특강	◦김치 역사와 문화: 김치의 기원과 진화, 그리고 미래 가치
2주	이론	◦김치 산업 최신 동향: 시장과 기술
		◦글로벌 김치 트렌드: 소비문화와 상품 (비건김치, 기능성 강화 김치 등)
3주	이론·세미나·실습	[김치 제조 프로세스 이해] ◦배추김치 제조 공정 이해 및 조리 과학적 원리 - 최신 김치공장 QC 포인트와 세계김치연구소 연구 데이터를 접목한 김치 제조 이해 ◦기본 배추 김치 담기 실습
4주	이론·세미나·실습	[김치 재료 이해] ◦R&D 데이터에 근거한 원재료(배추, 무, 양념채소, 젓갈)의 특성 및 선별 기준 ◦원료별 김치 발효 영향 요인과 상관 관계
		◦김치 명인에게 배우는 젓갈 제조 이론과 실습 - 김치 맛의 핵심, 젓갈 제조 원리와 담그기(다양한 젓갈 비교 실험) ◦기타 김치(물김치 및 남도 별미 김치 등) 제조 이론과 실습
5주	이론·실습	◦김치 품질분석과 식품과학적 이해 ◦김치 재료 계량과 조리법 작성 기초 - 나만의 김치 개발과 조리법 작성 실습 *평가과제
		◦김치 품질분석(염도·당도) 및 관능평가법 실습
6주	이론·세미나·실습	[발효과학과 김치] ◦발효 매커니즘 이해(김치, 젓갈, 장류) ◦김치와 발효: 유산균과 종균의 모든 것 ◦세계의 절임 발효식품 비교 실험 실습: 한국, 서양, 중국, 일본 등
7주	이론·실습	◦고조리서 속 김치의 과학·문화적 가치와 유용화
		◦궁중·반가 김치문화의 이해와 실습 - 왕실과 반가의 교류 속에 꽃핀 조선시대 김치: ◦종가 김치문화의 이해와 실습 - 독립운동가 서재필 종가의 내림김치: 가지약지와 갓보쌈김치
8주	이론·실습	◦사찰 김치문화의 이해와 실습 - 사찰음식 명장에게 배우는 사찰김치의 종교 문화적 이해와 여름김치 제조 노하우
		◦명인의 김치 비법 1 - 대한민국식품명인에게 배우는 대표김치: 통배추김치와 열무김치
9주	이론·실습	◦명인의 김치 비법 2 - 대한민국식품명인에게 배우는 품위 있는 김치: 개성쌈김치와 해물섞박지
		◦김치 전시 스타일링과 테이블 세팅 - 국내 1호 스타일리스트에게 배우는 아름다운 김치 전시법
10주	이론·실습	◦북한 김치문화의 이해와 실습 - 함경도 토박이 김치명인에게 배우는 가자미식해와 영채김치
	이론·실습	◦김치의 글로벌 경쟁력 탐구와 실습 - 미술랭 한식 셰프의 시각으로 해석한 '김치의 새로운 발견'
11주	평가	◦종합 평가 - 필기: 이론 - 실기: 개발 레시피 발표 및 제조·관능 평가
12주	특강	◦김치 전문 리더의 역할과 책임 ◦대한민국식품명인, 광주김치명인, 국가무형문화재, 김치의 날 관련 정보와 동향
	수료식	◦수료식: 수료증 수여, 기념 촬영

*일정 및 강사진 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다.

2023년 김치 리더스 아카데미 강사진



박채린

2023년 김치 리더스 아카데미 과정장
세계김치연구소 책임연구원
통김치 탄생의 역사, 조선시대 김치의 탄생 저자



유정임

대한민국식품명인 제 38호
풍미식품 대표



이하연

대한민국식품명인 제 58호
(사)대한민국김치협회장



곽은주

백송음식문화연구원장
대한민국김치경연대회
대통령상 수상(2000년)



이애섭

광주무형문화 제17호
남도전통음식문화연구원장
서재필 가문 중부



김경미

반가음식연구소장
대한민국김치경연대회
대통령상 수상(2018년)



장유빈

통일음식문화연구원장
대한민국김치경연대회
장관상 수상(2022년)



대안스님

금수암 주지
금당 사찰음식차문화원 원장



조희숙

미술랭스타 셰프
한식공간 대표



조은정

조은정식공간연구소 대표
대한민국 1세대 푸드스타일리스트



권민수

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

* 세계김치연구소 각 연구 분야 최고 전문가들이 내부 강사진으로 참여합니다.