세계김치발효교육원

2020 김치로 배우는 체험·교육 프로그램

「세계김치발효교육원」은 세계 최초로 설립된 김치 및 발효 종합 공공 교육 서비스 기관으로서
광주광역시의 위탁을 받아 세계김치연구소가 운영하고 있습니다.

운영 프로그램

김치와 발효음식 분야 전문인력 양성과 김치·발효음식문화의
체계적 계승·발전을 목표로 세계김치연구소의 연구원을 포함한 국내 최고의
전문 강사진과 최적화된 커리큘럼으로 구성됩니다.

	내용	소요시간 / 체험료	운영 기준
김치 요리교실	김치를 직접 만들고 본인이 만든 김치를 가져가는 체험	1시간 5,000원 ~10,000원	연중 개설 매주 화~금(하루 5회) 10명 이상 단체
김치 과학교실	김치만들기와 초등 교과과정의 과학실험, 미각교육을 접목한 체험		
주말 김치체험 만들고 나누며 즐기는 요리교실	김치를 테마로 요리 체험과 식사를 함께 즐길 수 있는 "김치한끼" 체험	2시간 15,000원	연중 개설 매주 토, 일(하루 2회) 2팀 이상부터 개설

	내용	대상 / 수강료	운영 기준
초보김치교실	내 손으로 직접 김치를 담그고 싶은 사람들을 위한 입문 과정	성인일반 16만원	3, 7, 9, 11월 셋째주 개강 (4일 단기 집중 과정) 30명 선착순모집
김치소믈리에	김치 고수들의 비법을 전수 받는 심화 과정	성인일반 80만원	4. 22 ~ 8. 5(16주 과정) 매주 수(주1회) 25명 선착순모집
김치 최고 전문가 과정	김치 역사·문화·과학·제조기술 관련 체계적이고 전문적인 지식을 갖춘 최고의 전문가 양성	전문가 150만원	4. 16 ~ 7. 9(12주 과정) 매주 목(주1회) 25명 선착순모집

수강료 재료·교재비 포함 / 김치최고전문가 과정의 경우 (사)대한민국김치협회 회원은 50만원 보조 가능

교육장소 광주김치타운 내 교육체험장(광주광역시 남구 김치로 60)

접수문의 세계김치발효교육원 062-672-8447 kimchiac@wikim.re.kr

광주김치타운 Gwangju Kimchi Town | WiKim 세계김치연구소 World Institute of Kimchi | 세계김치발효교육원

김치최고전문가 교육 과정

수료생 특전

1. **김치전문인력양성기관 발급 수료증 수여**
   ※ 김치산업진흥법 시행규칙 제4조 4항에 의거
   "김치 전문인력양성기관 (김치산업고등경영분야)"지정
2. **세계김치발효교육원 전임 강사 자격 부여**
3. **세계김치발효교육원 관련**
   국내외 김치 행사 참여 기회 우선 제공
4. **본 교육원 김치 교육 프로그램**
   Branch academy 개설 파트너 자격 부여

일정	구분	교육내용	강사
1주	오리엔테이션 이론	오리엔테이션 & 김치타운 견학 김치 역사와 문화	세계김치연구소 연구원
2주	이론	**김치의 과학** : 발효, 영양과 기능성 **김치산업 최신 동향** : 국내외 시장, 산업, 기술 **김치 제조 공정 기본 이론**	세계김치연구소 연구원
3주	세미나 (이론&실습) 1박 2일	**기본김치 1.** 배추를 이용한 김치 담그기 이론 및 실기 대상 - 통배추 김치 *김치용 젓갈 담그기	세계김치연구소 연구원 + 김치명인, 팀코칭
4주	세미나 (이론&실습)	**기본김치 2.** 물김치류 담그기 이론 및 실기 대상 - 백김치, 동치미, 계절 물김치	
5주	세미나 (이론&실습)	**기본김치 3.** 무를 이용한 김치 담그기 이론 및 실기 대상 - 총각김치, 깍두기, 계절 별미김치	
6주	이론(특강)	**김치명인 제도 및 운영 기준 설명**	국립농업과학원 농업연구사
		김치명인 신청서 기획 작성법 강의 **표준 레시피 작성법**	세계김치연구소 연구원
7주	세미나 (이론&실습)	**고조리서 기록 김치 계보 및 시대별 레시피 변천사** ※원문 자료집 별도 제공 **고문헌 김치 재현 실습**: 주요 변화 시점 김치 만들기 대상 - 조선전기/후기 김치 2종	세계김치연구소 연구원
8주	현장견학	**김치 재료 현장 및 음식문화 견학** **천일염(소금박물관), 젓갈(전장포), 발효명가, 종가**	음식인문투어 전문가
9주	특강 (강의&롤플레이)	**명인 활동 역량 강화 교육** 이미지 메이킹, 스피치, 코칭(교수)기법 **시연 & Roleplay** 명인의 강의시연 및 수강생 RP	전문가
10주	특강 (강의&롤플레이)	**마케팅 홍보** : 온라인 마케팅 전략 및 방법 SNS 매체(유튜브 등)를 통한 명인홍보, 판매전략 **제조 및 상품화 관련 법규·제도, 상표·특허권 이해**	전문가 세계김치연구소 연구원
11주	종합평가 (실습,시험)	**학습 평가 (지면 평가)** **평가용 자기 김치 담기** : 기본김치 1종, 응용김치 1종	팀코칭
12주	수료식	**개별 실습 결과 발표 및 시식 (수료 파티 연계)** **완제품 관능평가 및 평가법 교육** **수료식** : 수료증, 시상, 기념촬영	

교육장소
광주김치타운 내 교육체험장
광주광역시 남구 김치로 60

접수문의
세계김치발효교육원
062-672-8447
kimchiac@wikim.re.kr

프로그램 순서, 실습 김치 종류는 운영 상황에 따라 변경 될 수 있습니다.

광주김치타운 Gwangju Kimchi Town
WiKim 세계김치연구소 World Institute of Kimchi
세계김치발효교육원

김치소믈리에 교육 과정

우수 수료생에게는 세계김치발효교육원
관련 국내외 김치 행사 참여 기회가 제공됩니다.

일정	구분	교육내용	강사
1주	오리엔테이션 이론	오리엔테이션(교육프로그램 소개, 인사)	
		김치 문화 강좌 김치 역사와 문화	**박채린** 세계김치연구소 책임연구원 문학박사(음식민속)
2주	실습	**김치 재료부터 완성까지** 배추김치, 동치미	**유정임** 대한민국식품명인(포기김치, 제38호) 풍미식품 대표이사
3주	실습	**보쌈김치** 개성식 보쌈김치, 양파김치	**이하연** 대한민국식품명인(해물섞박지, 제58호) (사)대한민국김치협회 회장
4주	실습	**전라도식 김치** 반지, 민어섞박지	**오숙자** 대한민국식품명인(반지김치, 제76호)
5주	실습	**궁중김치** 궁중 젓국지, 꿩김치	**임승정** 국가중요무형문화재 제38호 기능 이수자 (조선왕조 궁중음식) 사단법인 궁중음식연구원 이사
6주	이론	**김치와 발효과학**	**장지윤** 세계김치연구소 신공정발효연구단장 이학박사(식품영양학)
		김치산업 동향과 수제명품김치의 길	**민승기** 세계김치연구소 선임연구원 전. 풀무원 김치연구팀장
7주	실습	**북한김치** 가자미 식해, 명태 깍두기	**장명숙** 통일음식문화연구원 대표 전. 북한전통음식문화연구원 연구원
8주	특강 실습	**고문헌 속 김치의 역사**	**박채린** 세계김치연구소 책임연구원 문학박사(음식민속)
		고문헌 김치 재현 실습 최씨음식법 맨드라미김치 외	**곽은주** 광주세계김치축제 대통령상 수상 (맨드라미백김치, 2000년) 백송발효음식연구소 소장
9주	실습	**사찰김치** 통배백김치, 제피열무김치	**대안** 대한불교조계종 사찰음식 명장(제4호) (사)금당전통음식연구원 이사장
10주	실습	**종가김치 : 경상도** 콩잎물김치, 우엉김치	**최정숙** 진성 이씨 노송정 이계양 종가 종부
11주	실습	**종가김치 : 충청도** 장김치, 가지김치	**윤경남** 파평 윤씨 명재 윤증 종가 종녀
12주	실습	**종가김치 : 전라도** 뻐걱지, 죽순김치, 멸치젓갈 만들기 시연	**조선자** 함평 이씨 계일헌 이명룡 종가 종부
13주	실습	**별미김치 : 해산물을 이용한 김치** 서거리지(명태아가미김치) 해수배추해물김치	**김세경** 강릉로컬푸드연구소 연미소 대표 관동대학교 조리외식경영학전공 겸임교수
14주	실습	**별미김치 : 산채류를 이용한 김치** 칡잎물김치, 왕고들빼기김치	**고은정** 우리장학교 대표 약선식생활연구센터 소장
15주	실습	**별미김치 : 고추씨를 이용한 김치** 고추씨물김치 풋고추김치	**김옥심** 광주김치축제 대통령상 수상(반지, 2009년) 광주명인김치협동조합 이사장
16주	실습	김치 품평 수료식, 기념촬영, 오찬	

교육장소
광주김치타운 내 교육체험장
광주광역시 남구 김치로 60

접수문의
세계김치발효교육원
062-672-8447
kimchiac@wikim.re.kr

프로그램 순서, 실습 김치 종류는 운영 상황에 따라 변경 될 수 있습니다.

광주김치타운 Gwangju Kimchi Town
WiKim 세계김치연구소 World Institute of Kimchi
세계김치발효교육원