

명품김치산업화사업단이 주최하고 국제한식조리학교(CCIK, 국립농산물품질관리원 김치교육훈련기관)에서 주관하는 이번 [CCIK 김치전문인력 종사자과정]은 김치 분야 전문가의 체계적인 교육을 통하여 다양한 활동 분야로 진출할 김치전문인력을 양성하기 위해 기획된 교육 프로그램입니다.

- \* 교육개요**
- **교육과정** : CCIK김치전문인력 종사자과정
  - **교육기간** : 2019. 9. 16(월) ~ 10. 11(금), 총 8회 / 40시간(매주 월요일, 금요일)
  - **교육장소** : 국제한식조리학교(전주대학교 본관 4, 5층)
  - **교육대상자** : 외식업 관련업계 CEO 및 종사자, 조리강사, 조리전공자 등
  - **교육인원** : 15명

**\* 교육과정**

※상기 일정은 변경될 수 있음

구분	교육내용	강사	방법
1회차 9. 16(월)	김치 음식문화	민계홍(국제한식조리학교장) ----- 마지영(명품김치산업화사업단 국장)	이론/오리엔테이션
2회차 9. 20(금)	김치발효 품질과 효과 ----- 종가집 김치	전효진(전주대학교 교수) ----- 강정숙 종부(나주 밀양박씨)	이론 / 실습
3회차 9. 23(월)	김치 마케팅 성공사례 ----- 궁중반가 김치	전효진(전주대학교 교수) ----- 김현동(국제한식조리학교 교수)	이론 / 실습
4회차 9. 27(금)	사찰음식	김정희(대구 동화사 교육이사)	이론 / 실습
5회차 9. 30(월)	김치제조 벤치마킹	김현동 / 이미진	김치제조 공장방문
6회차 10. 4(금)	약선음식 ----- 약선김치	전효진(전주대학교 교수) ----- 조현주(약선음식 전문가)	이론 / 실습
7회차 10. 7(월)	김치산업의 트렌드	민계홍(국제한식조리학교장)	이론 / 실습
8회차 10. 11(금)	수료증 발급 ----- 전라도 김치	민계홍(국제한식조리학교장) ----- 우순덕(전주 음식명인)	수료식 / 실습

- \* 교육신청**
- **모집기간** : 2019. 8. 7(수) ~ 9. 11(수) / 선착순 서류전형 후 마감
  - **접수방법** : 지원서 이메일 접수(mpkc6300@daum.net)  
서류심사 후 개별 통보. 자세한 사항은 홈페이지 참조  
(<http://www.jeonjukimchi.com/> <http://www.ccikchef.com/> )
  - **교육비** : 100,000원(전북 1013-01-1545814 예금주: 명품김치산업화사업단)
  - **교육문의** : T. 063-287-6302, T. 063-230-1606