

전문인력 양성기관의 지정기준(제6조제3항 관련)

1. 시설과 설비: 다음 각 목의 요건을 모두 갖추는 것
 - 가. 강의실: 면적[내벽 간 바닥면적을 실측(實測)하여 계산한 면적을 말한다. 이하 같다]이 30제곱미터 이상인 강의실이 1개 이상일 것
 - 나. 실습실: 면적이 60제곱미터 이상인 실습실이 1개 이상일 것
 - 다. 화장실: 남성용과 여성용으로 구분되어 있으며, 교육과정에 비추어 적절한 규모일 것
 - 라. 급수시설: 상수도를 사용하는 경우를 제외하고는 수질이 「먹는물관리법」 제5조제3항에 따른 수질기준에 적합할 것
 - 마. 조명시설: 야간 강의 시 책상면과 칠판면의 조도가 150럭스 이상일 것
 - 바. 소방시설: 「소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률」 제9조제1항에 따른 화재안전기준에 적합할 것
2. 교육과정: 다음 각 목의 교육과정을 하나 이상 운영할 것
 - 가. 김치사업 창업 희망자 교육과정
 - 나. 김치사업체 취업 희망자 교육과정
 - 다. 김치사업체 종사자 보수교육과정
 - 라. 김치사업 경영 교육과정
 - 마. 김치사업 마케팅 교육과정
 - 바. 김치산업 관련 법규 교육과정
 - 사. 김치의 품질향상, 개발 및 위생 관련 교육과정
 - 아. 김치 생산·가공·제조·조리 관련 강사 양성 교육과정
 - 자. 그 밖에 김치의 세계화에 필요한 교육과정
3. 교육시간(실습시간을 포함한다): 연간 96시간 이상일 것
4. 강사: 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 사람일 것
 - 가. 제2호의 교육과정과 관련된 분야의 석사 이상의 학위를 가진 사람으로서 「고등교육법」 제2조제4호에 따른 전문대학 이상의 교육기관에서

한 학기 이상 강의한 경험이 있는 사람

나. 제2호의 교육과정과 관련된 업무에 종사한 경력이 2년 이상인 사람

5. 평가관리: 교육 참가자들을 대상으로 월 1회 이상 평가할 것