

한식 전문인력 양성기관의 지정요건(제3조제2항 관련)

1. 다음 각 목의 교육시설을 모두 갖추는 것

- 가. 강의실: 벽 사이의 바닥 면적을 실측하여 계산한 면적이 30제곱미터 이상인 강의실이 1개 이상
- 나. 실습실: 벽 사이의 바닥 면적을 실측하여 계산한 면적이 60제곱미터 이상인 실습실이 1개 이상
- 다. 화장실: 남녀 구분이 있고, 교육과정 규모에 적절할 것
- 라. 급수시설: 먹는 물의 수질이 「먹는물관리법」 제5조제3항에 따른 기준에 맞을 것
- 마. 조명시설: 야간 강의 시 책상면 및 칠판면의 조도가 150룩스 이상
- 바. 소방시설: 「소방시설 설치 및 관리에 관한 법률」 제2조제1항제1호에 따른 소방시설
- 사. 한식 관련 과목의 운영에 필요한 조리도구 등 실습 기자재와 실습공간, 관련 식재료의 가공·보관 등에 필요한 시설·설비

2. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 전담 강사인력을 확보할 것

- 가. 한식 관련 과목에 대한 석사학위 이상의 학위(법령에 따라 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정되는 경우를 포함한다)를 취득한 후 「고등교육법」 제2조에 따른 전문대학 이상의 교육기관에서 두 학기 이상 강의한 경력이 있는 사람
- 나. 한식 관련 업종의 실무경력이 10년 이상인 사람
- 다. 외국인 강사의 경우에는 다음의 요건을 모두 갖춘 사람
 - 1) 한식 관련 과목에 대한 학사학위 이상의 학위(법령에 따라 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정되는 경우를 포함한다)를 취득하거나 조리 전문학교를 수료한 후 한식 관련 업종의 실무경력이 5년 이상일 것
 - 2) 「출입국관리법 시행령」 별표 1의2 제14호 또는 제17호에 따른 체류자격을 소지할 것

3. 교육과정이 다음 각 목의 요건을 모두 갖추는 것

- 가. 교육과정에 한식 관련 과목(전통병과, 발효음식, 향토음식, 궁중음식, 전통주, 한국 식문화 관련 과목 등 농림축산식품부장관이 정하여 고시하는 과목을 말한다)이 다음의 구분에 따라 편성될 것
 - 1) 제3조제1항제1호부터 제3호까지의 규정에 따른 기관: 한식 관련 과목을 300시

간(실습 시간을 포함한다) 이상 편성하되, 해당 기관이 운영하는 전체 교육과정
중 한식 관련 과목이 차지하는 비율이 30% 이상일 것

- 2) 제3조제1항제4호부터 제10호까지의 규정에 따른 기관: 한식 관련 과목을 96시
간(실습 시간을 포함한다) 이상 편성하되, 해당 기관이 운영하는 전체 교육과정
중 한식 관련 과목이 차지하는 비율이 50% 이상일 것

나. 교육 참가자들에 대한 평가시간을 교육과정별로 1회 이상 편성할 것