한식해설사 양성과정
교육생 모집

본 과정은 농림축산식품부와 한식진흥원이 주관하고 한국 음식관광 발전에 선도적 역할을 하고 있는 (사)한국컬리너리투어리즘협회에서 운영하는 한식해설 전문인력 양성 과정으로 '한식해설사' 자격 취득이 가능한 국내 유일의 '한식해설사' 양성 교육과정입니다.

한식해설사 한식에 대한 깊이 있는 지식과 경험을 바탕으로 한식 문화에 얽힌 다양한 스토리를 발굴하고, 이를 흥미롭게 해설하여 내외국인 관광객에게 잊지 못할 체험을 제공할 수 있는 자

'한식해설사' 자격 취득이 가능한 국내 유일 '한식해설사' 교육

교육목적

- 한식을 미식학적인 관점에서 다양하고 폭넓게 이해할 수 있도록 교육
- 한식문화에 얽힌 의미를 재미있게 스토리텔링 할 수 있는 능력 발굴
- 한식을 상품으로 고려하고 있는 다양한 분야의 업무에 적용함으로써 사업영역 및 활동범위 넓힘

교육개요

- **교육과정** : 한식해설사 양성과정
- **교육주최** : 사단법인 한국컬리너리투어리즘협회
- **교육기간** : 2018. 7. 24 ~ 9. 11 (매주 화요일, 총8회), 10:00~19:00 (총61시간)
- **교육장소** : 숙명여자대학교
- **교육인원** : 30명

교육대상

- 한식문화에 대한 새로운 해석과 스토리텔링으로 자사의 음식을 재해석하고 마케팅에 활용하고자 하는 외식업 및 식품업 관련 종사자(운영자, 셰프, 한식상품기획자, 접객서비스 매니저 등)
- 내외국인 대상 한식체험교육 및 한식테마관광을 실시하고자 하는 쿠킹스쿨 강사, 관광 종사자
- 외국과 교류가 많은 기업의 접빈 담당 종사자 등
- 음식관광 및 한식 홍보 관련 업무자

교육신청

- **모집기한** : 2018. 7. 2(월) ~ 7. 22(일)
- **접수방법** : 한식진흥원 한식교육관리시스템(http://edu.hansik.org/main.jsp) 한식진흥원 회원가입, 로그인 후 지원가능
- **제출서류** : 교육지원서 1부, 사업자등록증 또는 재직증명서, 관광통역안내사, 문화해설사 등의 자격증 사본 1부
- **교육비용** : 본인 부담 40만원(총 200만원 중 국고지원 160만원)
  (교재 및 현장탐방 비용 포함/점심식대 불포함)

수료자 혜택



- 한식해설사(민간자격증) 자격검정 시험응시 자격 부여(응시료 희망자 개인 부담)
- 수료증 : 한식진흥원 & (사)한국컬리너리투어리즘협회(80% 이상 출석)

교육일정

구분		과목명	시간	교육방법	강사
한국식문화개론	1회차 7/24	입학식 및 오리엔테이션	10:00~10:30 (30분)		
		한식해설사의 역할과 전망	10:30~12:30 (2시간)	이론	김태희
		비교론적 관점의 한식해설	13:30~16:30 (3시간)	이론	최지아
		한식의 미식학	16:30~18:30 (2시간)	이론	김태희
	2회차 7/31	전통식문화의 이해	10:00~13:00 (3시간)	이론	정혜경
		떼루아란?	14:00~16:30 (2.5시간)	이론	조명철
		한국의 대표 식자원	16:30~18:30 (2.5시간)	이론	최지아
자원론	3회차 8/7	자원으로서의 전통시장 이해	10:00~12:30 (2.5시간)	이론	최지아
		음식관광자원과 상품기획	13:30~16:00 (2.5시간)	이론	김은영
		한식의 맛 해설	16:00~19:00 (3시간)	이론	윤지영
	4회차 8/14	한국 식문화 원형의 변화	10:00~13:00 (3시간)	이론	윤지영
		한식과 전통주의 만남	14:00~18:00 (4시간)	이론	이현주
상품기획	5회차 8/21	기호학으로 보는 한식	10:00~13:00 (3시간)	이론	박여성
		한식 스토리텔링	14:00~17:00 (3시간)	이론 및 토의	박희주
		한식해설의 브랜딩&마케팅	17:00~19:00 (2시간)	이론	김은영
6차산업현장모의투어	6회차 8/28	모의투어 해설 Ⅰ	당일투어 9:00~17:00 (8시간)	현장실습	최지아 김태희 윤지영
		현장멘토링			
	7회차 9/4	모의투어 해설 Ⅱ	당일투어 9:00~17:00 (8시간)	현장실습	최지아 김태희 윤지영
		현장멘토링			
	8회차 9/11	모의투어 해설 Ⅲ	당일투어 9:30~13:30 (4시간)	현장실습	최지아 김태희 윤지영
		현장멘토링			
		한식해설 실전 및 컨셉별 코칭	15:00~18:00 (3시간)	이론 및 토의	최지아·김태희 윤지영·김은영 민금채
		교육과정 수료식	18:00~18:30 (30분)		

문의처 : 사단법인 한국컬리너리투어리즘협회 사무국
Tel: 02-2077-7372 / 010-4965-1607(이수연)/ 010-3792-3821(이은주)
E-mail: koctanews@gmail.com

주최 : 농림축산식품부 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
주관 : 한식진흥원 KOREAN FOOD PROMOTION INSTITUTE
운영 : KoCTA