

보도일시	배포시점부터 보도하여 주시기 바랍니다.		배포번호	2026-11
배포일시	2026. 4. 13.(월) 09:00		매 수	본문 2매(별첨 3매)
연구	산업플랫폼연구단 과학문화융합팀	박채린 박사	062-610-1746	
		권용민 팀원	062-610-1744	
홍보	산업플랫폼연구단 과학문화융합팀	이창현 팀장	062-610-1817 / 010-4122-1370	
			leech09@wikim.re.kr	
		송민지 팀원	062-610-1772 / 010-8380-9466	
			mjsong@wikim.re.kr	

김치연, 김치 리더스 아카데미 개설... 김치산업 전문인력 양성 추진

- 글로벌 식생활 변화 속 김치 수요 증가 ... 산업 대응 역량 강화 필요 -
- 4월 30일까지 모집, 과학·전통 기반 실무형 교육 -

과학기술정보통신부 산하 정부출연연구기관인 세계김치연구소(소장 장해춘)와 광주광역시(시장 강기정)가 김치산업의 지속적인 성장 기반을 마련하기 위해 '2026년 김치 리더스 아카데미'를 개설하고, 오는 4월 30일(목)까지 수강생을 모집한다고 13일 밝혔다.

'김치 리더스 아카데미'는 김치 제조와 품질관리, 산업 동향 등을 체계적으로 교육하는 전문 과정으로, 2020년 개설 이후 현재까지 110여 명의 수료생을 배출했다. 김치 제조업체 종사자 등 관련 분야 실무자들이 참여하는 현장 중심 교육으로 운영되고 있다.

올해 교육과정은 5월 7일(목)부터 12주간 이론과 실습을 병행한 교육으로 진행되며, 주요 내용은 ▲김치의 역사와 문화 ▲발효식품으로서 김치와 종균의 이해 ▲김치 제조공정 및 품질관리 ▲김치산업 동향 및 관련 법규 ▲세계 발효식품과의 비교 ▲전통 김치 제조 실습 ▲김치 품질 분석 및 관능평가 등이다.

강사진으로는 대한민국식품명인(이하연, 백정자), 사찰음식 전문가(정

관스님), 미쉐린 스타셰프(조희숙)를 비롯한 세계김치연구소 연구진이 참여해 교육의 전문성과 현장성을 높일 예정이다.

한편, 김치는 건강식에 대한 관심과 함께 해외 수요가 꾸준히 증가되고 있으며, 미국 식이지침에 발효식품이 포함되는 등 식생활 변화 속에서 활용 가치가 주목받고 있다. 이에 따라 수출 증가와 시장 확대가 이어지고 있으며, 제품 개발, 품질관리, 안전 기준 대응 등 산업 전반에서 요구되는 역할도 다양해지고 있다.

이에 김치산업 전문인력을 양성하는 본 아카데미는 세계김치연구소가 축적한 과학적 연구 성과와 김치 명인들의 전통 제조 기술을 접목했다는 점에서 차별성을 갖는다. 교육생들은 김치를 단순한 음식이 아니라 과학과 문화, 산업이 융합된 복합 자산으로 이해의 폭을 넓혀갈 계획이다.

이번 교육과정을 운영하는 세계김치연구소 박채린 책임연구원은 “김치 리더스 아카데미는 김치문화의 가치를 계승하고, 김치산업의 지속가능한 성장을 이끌 전문인재를 양성하는 교육 프로그램”이라며 “김치를 과학과 산업, 문화의 관점에서 체계적으로 배우고자 하는 분들의 많은 관심과 참여를 바란다”고 말했다.

교육 신청은 세계김치연구소 누리집 공지사항에서 신청서를 내려받아 접수하면 된다. 자세한 사항은 전화(☎062-610-1744)로 문의하면 된다.

[첨부] 포스터 1매, 강사진 소개자료 1매, 사진 2매



이 보도자료와 관련하여 더 자세한 내용이나 취재를 원하시면 세계김치연구소 과학문화융합팀 이창현 팀장(☎ 062-610-1817)에게 연락해 주시길 바랍니다.

그림

교육 개요

주최	광주광역시
주관	세계김치연구소
수강료	180만원
선발인원	20명 내외 (선착순 모집)
신청기간	~4.30.(목)
교육장소	광주김치타운 2층 김치교육체험장
운영일정	12주(5.7.~7.30., 매주 목요일, 5시간 내외)
신청문의	세계김치연구소(www.wikim.re.kr) 062-610-1744 kimchiac@wikim.re.kr

김치 최고 전문가 교육과정



교육 소개

정부가 설립한 세계 유일의 김치연구기관인 세계김치연구소와 대한민국 대표 김치 문화 도시인 광주광역시가 힘을 모아 김치 문화·산업 리더 양성 교육프로그램인 '김치 리더스 아카데미'를 만들었습니다. 본 교육은 세계김치연구소가 축적해 온 과학적인 연구자료와 더불어 김치 명인들의 노하우를 접목해 김치 전문가라면 필수적으로 알아야 하는 김치의 역사와 문화, 김치 과학 그리고 산업 전 분야에 대한 깊이 있는 지식을 이론과 실습 수업을 통해 배울 수 있습니다. 본 교육을 통해 김치산업의 차세대 리더로 성장하고자 하는 여러분의 자신감과 자부심을 확보하세요.

교육 과정

교육분야	목표	세부내용
김치에 관한 종합적 이해	김치 문화·과학·산업에 대한 모든 지식을 고루 갖춘다.	<ul style="list-style-type: none"> 김치의 기원과 독자적 변천과정에 대한 이해 발효 원리 이해와 김치 유산균 및 종균에 대한 전문 지식 국내외 최신 김치 산업 기술 동향과 소비 트렌드 세계의 발효식품과 김치의 정확한 차이 이해
김치 제조 프로세스의 과학적 이해 및 품질 관리 노하우	김치 제조과정 전반과 원부재료의 특성을 이해한다. 발효과정 중 김치의 맛과 품질에 미치는 요인을 파악하고 품질관리법을 익힌다.	<ul style="list-style-type: none"> 원부재료 선별 기준 및 그에 따른 김치 발효 특성 이해 최신 김치공장 품질관리 기준과 연구소의 데이터를 접목한 이론과 실습 김치 품질분석(염도·당도) 및 관능평가 실습 절갈 및 재료에 따른 김치발효의 특성
김치 리더 역량 제고	김치 전문 리더로서 김치 산업의 발전을 위한 전략적 사고를 한다.	<ul style="list-style-type: none"> 김치 전문 리더의 역할과 책임 글로벌 김치 제조 및 문화산업 성장에 따른 대응 전략 미슐랭 스타셰프 시각으로 본 김치에 대한 새로운 접근
김치명인의 특급 노하우 전수	김치 명인들로부터 다양한 김치 담금법을 배우고 제조산업 및 문화산업 영역에 적용할 수 있는 방법을 모색한다.	<ul style="list-style-type: none"> 대한민국 김치명인의 김치 제조 및 비법 전수 종가·사찰 및 지역별 김치 제조 및 비법 전수 옛 음식책 속 김치의 역사 과학적 가치 이해와 산업화 아이디어
김치 개발 및 전략적 프리젠테이션	최고 전문성을 갖춘 상품개발자 또는 김치 시연자가 되는 것을 목표로 실전에 대비한다.	<ul style="list-style-type: none"> 나만의 김치제조와 프레젠테이션 코칭 및 실습 김치 스타일링과 테이블 세팅 코칭 및 실습



[그림1] 2026년 김치 리더스 아카데미 모집 포스터

그림

2026 김치 리더스 아카데미 강사진

김치 최고 전문가 교육과정



박채린

- 세계김치연구소 책임연구원
- (사)한국식생활문화학회 부회장
- 대한민국식품명인 적합성 검토 전문위원



권민수

- 나우알앤디(주) 대표
- 前 동원, 대상, CJ 제일제당 식품연구소 제조생산기술 총괄



이하연

- 대한민국식품명인 제 58호
- 前 (사)대한민국김치협회장
- 봉우리김치대표



백정자

- 해주 최씨 현감공파 19대 종부
- 대한민국식품명인 제 65호
- 대통령 산업포장(2008)



정관 스님

- 백양사 천진암 주지
- 한국전통사찰음식연구회 부회장



김인순

- 서계 박세당 종가 12대 종부
- 서계문화재단 이사



곽은주

- 백송음식문화연구원장
- 대한민국김치경연대회 대통령상(2000년)



조희숙

- 미슐랭 스타 셰프
- 한식공간 대표
- 2020 아시아 최고 여성 셰프 선정



이향숙

- 前 송원대, 순천대 외래교수
- 푸드스타일리스트



* 이외에 세계김치연구소 각 연구 분야 최고 전문가들이 내부 강사진으로 참여합니다.

[그림2] 2026년 김치 리더스 아카데미 강사진

그림



[그림3] 2025년 김치 리더스 아카데미 강의 현장



[그림4] 2025년 김치 리더스 아카데미 실습 현장