

외식산업 전문인력 양성기관의 지정 기준(제2조제2항 관련)

1. 시설과 설비

- 가. 강의실: 내벽간 면적(바닥 면적)을 실측(實測)하여 계산한 면적이 30제곱미터 이상인 강의실 1개 이상
- 나. 실습실: 내벽간 면적(바닥 면적)을 실측하여 계산한 면적이 60제곱미터 이상인 실습실 1개 이상
- 다. 화장실: 남녀 구분이 있고, 교육과정 규모에 적절할 것
- 라. 급수시설: 상수도를 사용하는 경우를 제외하고는 수질이 「먹는물관리법」 제5조제3항에 따른 기준에 맞을 것
- 마. 조명시설: 야간 강의 시 책상면 및 칠판면의 조도가 150럭스 이상일 것
- 사. 소방시설: 「소방기본법」에 따른 소방기구, 경보설비, 피난설비 등 방화 및 소방에 필요한 시설을 갖출 것

2. 교육프로그램

- 가. 외식업소 창업 교육, 외식기업 취업 교육, 외식산업 종사자 보수교육, 외식 관련 자격증 취득 및 외식 관련 강사 양성과정 중 1개 이상을 운영할 것
- 나. 외식경영, 외식마케팅, 외식 관련 법규, 외식 서비스 마인드, 상품 기획 및 개발, 위생, 조리, 그 밖에 물류 및 식자재 등 외식산업에 대한 교육과목을 포함하고 있을 것

3. 교육시간: 교육시간은 연 96시간 이상(실습을 포함한다)이 되도록 구성할 것

4. 강사의 자격

- 가. 관련 교육과목에 대한 석사학위 이상의 학위를 취득한 사람으로서 전문대학 이상의 교육기관에서 한 학기 이상 강의한 경력(학위 취득 전의 경력을 포함한다)이 있을 것
- 나. 관련 과목에 대한 실무행정에서 2년 이상의 경력이 있는 공무원
- 다. 관련 과목에 대한 해당 업종의 실무경력이 5년 이상인 사람
- 라. 외국인 강사의 경우 관련 전공 학사학위 이상 소지자 또는 조리전문학교를 수료한 사람으로서(실무경력 5년 이상), E-4 비자를 소지하고 있을 것

5. 평가관리: 교육 참가자들의 목표 달성 여부를 월 1회 이상 평가할 수 있는 프로그램을 갖출 것