

**전문인력 양성기관의 지정 기준**(제11조제3항 관련)

1. 시설과 설비

- 가. 강의실: 내벽간 면적(바닥 면적)을 실측하여 계산한 면적이 30제곱미터 이상인 강의실 1개 이상
- 나. 실습실: 내벽간 면적을 실측하여 계산한 면적이 60제곱미터 이상인 실습실 1개 이상
- 다. 화장실: 남녀를 구분하되, 교육과정 규모에 적절할 것
- 라. 급수시설: 상수도 사용의 경우를 제외하고는 수질이 「먹는 물 관리법」 제5조 제3항에 따른 기준에 적합할 것
- 마. 조명시설: 야간 강의 시 책상면 및 칠판면의 조도가 150룩스 이상일 것
- 바. 소방시설: 「소방기본법」에 따른 소방기구, 경보설비, 피난설비 등 방화 및 소방에 필요한 시설을 갖추어 것

2. 교육프로그램

쌀가공식품산업 창업 희망자 교육, 쌀가공업체 취업 희망자 교육, 쌀가공산업 종사자 보수교육, 쌀가공산업 경영, 쌀가공식품 마케팅, 쌀가공산업 관련 법규, 쌀가공식품 개발 및 품질향상, 위생, 쌀가공 식품 생산·가공·제조·조리 관련 강사 양성과정, 그 밖에 쌀가공식품의 세계화에 필요한 교육과정을 포함할 수 있다.

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

4. 강사의 자격

- 가. 관련 교육과목에 대한 석사학위 이상의 자격을 가진 사람으로서 「고등교육법」 제2조 각 호에 따른 학교 이상의 교육기관에서 시간 강의를 담당하는 사람 이상의 자격이 있는 사람
- 나. 관련 과목에 대한 실무행정에서 2년 이상의 경력이 있는 공무원
- 다. 관련 과목에 대한 해당 업종의 실무경험이 5년 이상 있는 사람

5. 평가관리: 교육 참가자들의 목표 달성 여부를 월 1회 평가할 것