



2005년
전주 맛 산업화를 위한 경영마인드 교육

제 4 기 2005. 5. 18. ~ 7. 6. (8주간)

□교육지원기관 : 전주시

□교육주관기관 : 전주대학교

<제 4 기> 신규 교육자 대상

주	일 자	시간	구분	내 용	강사	비 고
1	5월 18일	14:00 ~ 15:00	개강식 및 오리엔테이션			
		15:00 ~ 17:00	강좌1	▪ 전주 '맛' 산업화 경영마인드	김근종	건양대학교 관광학과 교수
2	5월 25일	14:00 ~ 16:00	강좌2	▪ 성공하는 외식업 리더의 역할	유제필	한국리더십센터 교수
		16:00 ~ 18:00	강좌3	▪ 한식당에서의 접객서비스 및 고객응대	김지윤	(주)제너시스 연수원 서비스강사
3	6월 1일	14:00 ~ 16:00	강좌4	▪ 한식당 위생 선진화 방안	강영재	Kang food safety 대표
		16:00 ~ 18:00	강좌5	▪ 한식당 메뉴관리 및 상품화 전략	김두라	Foodservice2U 대표
4	6월 8일	14:00 ~ 16:00	강좌6	▪ 한식당을 위한 테이블 코디네이션	안기정	(주)한국도자기 안기정쿠킹아카데미 팀장
		16:00 ~ 18:00	강좌7	▪ 한식당 테이블 웨어 및 연출	강진영 김정란	광주요상품개발팀
7	6월 15일	벤치마킹		▪ 수도권 우수 외식업체 견학 및 벤치마킹	주임교수 인솔	
5	6월 22일	14:00 ~ 16:00	강좌8	▪ 국제화 한정식 메뉴 조리실습 1	최난화	전 신라호텔 한식당과장
		16:00 ~ 18:00	강좌9	▪ 국제화 한정식 메뉴 조리실습 2	"	"
6	6월 29일	14:00 ~ 16:00	강좌10	▪ 전라도 한정식전문점 메뉴 조리실습 1	김인숙	전라도 한정식 "대장금" 사장
		16:00 ~ 18:00	강좌11	▪ 전라도 한정식전문점 메뉴 조리실습 2	"	"
8	7월 5일	14:00 ~ 16:00	세미나	▪ 연구발표회(수강자 전원) - 그룹별 주제 발표 및 토론		
		16:00 ~ 17:00	수 료 식			

* 교육일정 및 강사진은 사정에 따라 추후 다소 변경될 수 있음

목 차

전주 맛 산업화 경영마인드 김근총 교수	1
성공하는 외식업 리더의 역할 유제필 교수	8
한식당에서의 접객서비스 및 고객응대 김지윤 강사	26
한식당 위생 선진화 방안 강영재 교수	39
한식당 메뉴관리 및 상품화 전략 김두라 대표	57
한식당을 위한 테이블 코디네이션 안기정 교수	64
한식당 테이블웨어 및 연출 강진명·김정란 과장	78
국제화 한정식 메뉴 조리실습 최난화 교수	97
전라도 한정식전문점 메뉴 조리실습 김인숙 사장	103