

한브랜드 전문 코디네이터 양성과정 시간표

교육기간: 2006년 11월 17일 - 2007년 4월 30일(총 23주)

강의시작: 금 13시 00분/ 토 13:00

		요일	주제	강의 및 실습주제	담당 강사
1	11월	17(금)	개강		귀빈
		18(토)	국학	한브랜드 사업의 비전/ 우리역사 바로알기	한준수(전주시 전통문화국장)/ 이재운(전주대 생애개발처장)
2주차		24(금)	국학	전주의 역사와 문화/ 한국의 세계문화 유산	이동희(전주역사박물관장)/ 주명준(전주대 교수)
		25(토)	소양	Image Making과 DISC 활용을 통한 커뮤니케이션	이혜경(한국 Service 교육센터)
3주차	12월	1(금)	한지	전주 한지의 역사	
		2(토)	한지	생활 속의 한지공예 1 / 편지꽂이, 컵받침 만들기	
4주차		8(금)	한지	전주의 출판문화	
		9(토)	한지	생활 속의 한지공예 2 / 접시 만들기	
5주차		15(금)	한지	문양의 종류	
		16(토)	한지	생활 속의 한지공예 3 / 상자 만들기	
6주차		22(금)	한지	한지공예 기법	
		23(토)	한지	생활 속의 한지공예 4 / 필통, 휴지케이스 만들기	
7주차		29(금)	한지	한지와 출판문화	
		30(토)	한지	답사(한지 관련, 강원도 원주)	
8주차	07년 1월	5(금)	한식	한정식과 퓨전한식	세계 속의 한국음식
		6(토)	한식	비빔밥의 유래 / 비빔밥 실습	불고기와 각색 전 실습
9주차		12(금)	한식	전주의 향토음식	
		13(토)	한식	절판요리란 무엇인가 / 절판요리 실습	비빔밥의 유래와 실습
10주차		19(금)	한식	한국의 명절음식	
차		20(토)	한식	떡 이야기 / 떡 cake 만들기	
11주차		26(금)	한식	전라도와 음식문화	
차		27(토)	한식	답사(전라도 맛 기행)	
12주차	2월	2(금)	한식	정월대보름 음식	
차		3(토)	한식	오곡밥 / 오곡밥 실습	오곡밥과 묵은나물 실습
13주차		9(금)	한식	한국의 발효음식	
차		10(토)	한식	김치와 한국 문화 / 김치 담그기	
14주차		16(금)		구정연휴	
차		17(토)			
15주차		23(금)	한옥	한민족의 주거형태(선사 / 역사)	
차		24(토)	한옥	한옥의 우수성 / 현대의 한옥	
16주차	3월	2(금)	한옥	한옥의 구조(뼈대와 꾸밈 / 공포와 단청)	
차		3(토)	한옥	우리나라 고건축(불교건축 / 유교건축)	
17주차		9(금)	한옥	전북의 살림집 / 한옥건축의 미래	
차		10(토)	한옥	답사(안동 하회마을 혹은 남산 한옥마을)	
18주차		16(금)	한복	한복의 유래	
차		17(토)	한복	천연염색 / 천연염색 실습	

19차		23(금)	한복	전통복식	
		24(토)	한복	한복 착용법 / 한복 입어보기	
20주차	4월	6(금)	한복	개량한복의 발전방향	
		7(토)	한복	답사(한복 관련)	
21주차		13(금)	소양	전주 문화정책의 어제와 오늘	
		14(토)	소양	한브랜드 전문코디네이터의 역할	
22주차		20(금)	소양	자기소개서 작성 / 면접 요령	
		21(토)	소양	Service Mind 교육 및 실습	
23주차		27(금)	소양	한브랜드 관광상품 마케팅	
		28(토)	종강	수료식 및 종강모임	