

2008 지역인재육성 사업 : 전라북도 시·군 연계 식품산업 인재육성 F-HRD 프로젝트
전주시 한식 세계화 조리인력 양성 사업

2008 전주 맛 아카데미 Jeonju Food Academy

■ 전주한정식 기능반 ■

| 주 최 :



교육과학기술부



전라북도



전라북도인적자원개발지원센터
Jeollabuk-do Human Resources Development Center

| 주 관 :



전주시



전주대학교

전주 맛 아카데미





2008 전주 맛 아카데미

560-759 전주시 완산구 백마길 45(효자동 3가 1200)

전주대학교 지역혁신관 409호 전주 맛 아카데미

Tel 063-220-2915 Fax 063-220-2736

전주 맛 아카데미 개강식 (전주음식CEO반/ 전주한정식기능반)

일시 : 2008년 10월29일(수)

사회 : 차진아 교수

< 1부 개강식 > PM 3시~3시30분

■ 개회선언

■ 내외빈 소개

사회자

■ 축사

전주대학교 박동수 부총장

■ 축사

(사)전주한정식발전협의회 김관수 회장

■ 전주 맛 아카데미 소개

전주 맛 아카데미 차진아 교수

■ 수강생 소개

■ 기념촬영

< 2부 오리엔테이션 > PM 3시30~4시

■ 오리엔테이션

전주 맛 아카데미 차진아, 차경희 교수

< 3부 특 강 > PM 4시~6시

■ 강사 소개

■ 특강 한국전통음식의 과거, 현재 그리고 미래 전주대학교 한복진 교수

2008 지역인재육성사업 : 전라북도 시·군연계 식품산업 인재육성 F-HRD 프로젝트 전주시 한식세계화 조리인력 양성사업

■ 전주 맛 아카데미 개설 과정

구분	인원	단계	대상 및 내용	교육시간
전주비빔밥 기능반 (10.1~10.23)	30명 (1개반)	초급~중급	- 조리전공 학생 및 취업자 대상 한식조리실무 교육 - 전주비빔밥 조리 기술 강화 집중 훈련 - 교육 완료 후 평가를 통한 전주비빔밥 조리기능 인증	한식조리 실기교육 (총 38시간)
전주한정식 기능반 (10.29~12.10)	50명 (2개반)	초급~중급	- 조리전공 학생 및 취업자 대상 한식조리실무 교육 - 전주한정식, 향토음식 조리 기술 강화 집중 훈련 - 교육완료 후 평가를 통한 전주한정식 조리기능 인증	한식조리 실기교육 (총 58시간)
전주음식 CEO반 (10.29~12.10)	20명 (1개반)	중급~고급	- 음식업주(CEO) 주방장, 창업자 대상 전문화 교육 - 메뉴개발, 음식 맛 개선, 상품성 및 부가가치 증대를 위한 전문 연수 교육	한식상품화 연수교육 (총 34시간)

■ 세부 교육 일정

▷ 전주비빔밥 기능반

주	A반(수목반)	차시	구분	교육 시간	교육 과정	강사
1주	10/1(수) 3시~6시	개강식	개강	2	개강식 및 오리엔테이션	
		1	이론	2	전주비빔밥의 이해와 시대적 가치	차경희
	10/2(목)	2	실습	4	전주비빔밥 만들기 실습 1(표준조리법)	박영자
2주	10/8(수)	3	실습	4	전주비빔밥 만들기 실습 2(지정업소 레시피)	강미희
	10/9(목)	4	견학	4	전주비빔밥 지정업소, (주)전주비빔밥 공장 탐방 및 견학	벤치마킹
3주	10/15(수)	5	실습	4	전주비빔밥 만들기 실습 3(지정업소 레시피)	김년임
	10/13~10/16 중 1일	6	현장실습	8	전주비빔밥 지정업소 현장 실습	현장실습
4주	10/22(수)	7	워크숍	4	현장실습 평가, 인증 평가시험 준비 워크숍	워크숍
	10/23(목) 2시-6시	8	평가	2	전주비빔밥 인증 평가시험 및 교육과정 평가	평가
		수료식	수료	2	수료식 및 시상	
총 교육시간				36		

※ 추후 일정은 변경될 수 있습니다.

2008 지역인재육성사업 : 전라북도 시·군연계 식품산업 인재육성 F-HRD 프로젝트 전주시 한식세계화 조리인력 양성사업

▶ 전주한정식 기능반

주	A반 수목반	B반 금토반	차시	구분	교육 시간	교육 과정	강사
1주	10/29(수) 3시~6시		개강식	개강	2	개강식 및 오리엔테이션	
			1	이론	2	한국전통음식의 과거, 현재 그리고 미래	한복진
2주	10/30(목)	10/31(금)	2	실습	4	전주한정식 만들기 실습 1(육류요리)	이소영
	11/5(수)	11/8(토)	3	실습	4	전주한정식 만들기 실습 2(생선요리)	김매순
	11/6(목)	11/7(금)	4	실습	4	전주한정식 만들기 실습 3 (전, 구이, 조림류 조리법)	이소영
3주	11/12(수)	11/14(금)	5	실습	4	전주한정식 만들기 실습 4(채소요리)	유인자
	11/13(목)	11/15(토)	6	실습	4	전주한정식 만들기 실습 5(탕, 찌개 조리법)	유인자
4주	11/19(수)		7	견학	8	서울 및 타지역 한정식 업체 탐방	벤치마킹
	11/20(목)	11/21(금)	8	실습	4	전주한정식의 상차림 및 한식 스타일링	김정민
5주	11/26(수)	11/28(금)	9	실습	4	전주한정식 만들기 실습 6(밀반찬 조리법)	김년임
	11/27(목)	11/29(토)	10	실습	4	전주한정식 만들기 실습 7 (김치, 장아찌 조리법)	김년임
6주	12/3(수)	12/5(금)	11	워크숍	4	현장실습 평가, 인증 평가시험 준비 워크숍1	워크숍
	12/4(목)	12/6(토)	12	워크숍	4	인증 평가시험 준비 워크숍2	워크숍
	11/3~12/5 중 택일		13	업체탐방	4	전북지역 한정식 업체 자체 탐방 / 전주한정식 업체 현장실습(희망자)	업체탐방 현장실습
7주	12/10(수) 2시~6시		14	평가	2	전주한정식 인증 평가시험 및 교육과정 평가	평가
			수료식	수료	2	수료식 및 시상(5시~6시)	
총 교육시간					58		

※ 추후 일정은 변경될 수 있습니다.

▶ 전주음식 CEO반

주	CEO반 화요반	차시	구분	시간	교육 과정	강사
1주	10/29(수) 3시~6시	개강식	개강	2	개강식 및 오리엔테이션	
		1	이론	2	한국전통음식의 과거, 현재 그리고 미래	한복진
2주	11/4(화)	2	이론	2	그래도 음식업이 희망입니다	최종문
				2	한식 세계화를 위한 전략과 비전	오진권
3주	11/11(화)	3	실습	4	전주한정식 메뉴 사례연구 및 상품성 증대 방안	유인자
4주	11/19(수)	4	견학	8	서울지역 한정식 업체 벤치마킹	벤치마킹
5주	11/25(화)	5	실습	4	한식의 스타일링과 장식, 테이블 코디네이션	이양수
6주	12/2(화)	6	실습	4	향토음식을 이용한 한식 메뉴개발	차경희
	11/3~12/5 중 택일	7	견학	4	전북지역 한정식 업체 자체 탐방	벤치마킹
7주	12/10(수) 2시~6시	8	평가	2	전주음식 메뉴개발 평가회 및 교육과정 평가	평가
		수료식	수료	2	수료식 및 시상(5시~6시)	
8주	12/16-20		탐방		해외 유명 식당 벤치마킹 및 해외연수(희망자)	해외연수
총 교육시간				34		

※ 추후 일정은 변경될 수 있습니다.