

2009 지역인재육성 사업  
전라북도 시·군 연계 식품산업 인재육성 F-HRD프로젝트  
(교육과학기술부 지원)

# 2009 전주 맛 아카데미 전주 한정식 기능 양성과정

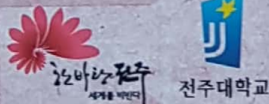
교육기간 : 2009. 09. 02 ~ 2009. 10. 15

• 주최

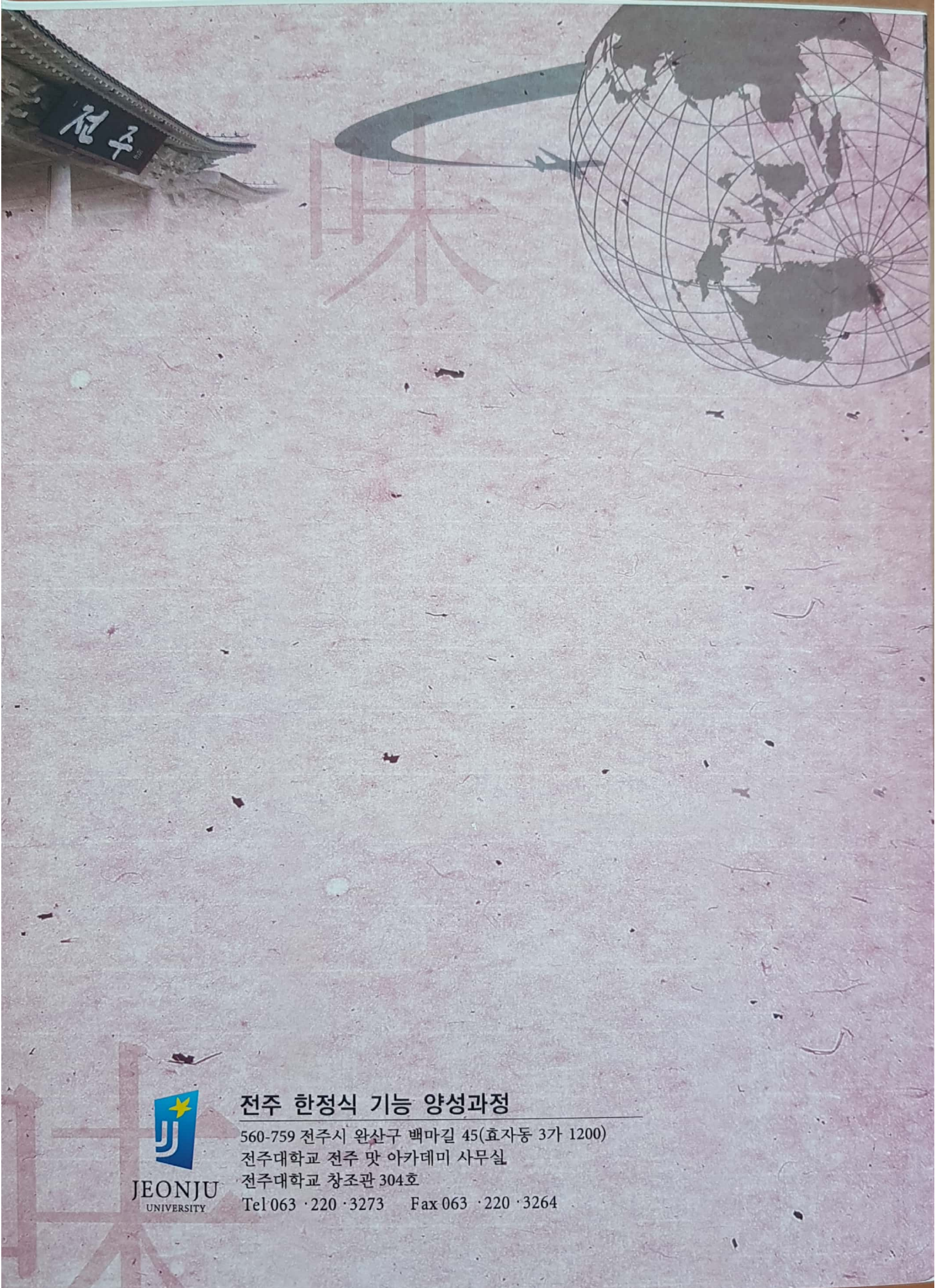


JBHRD 전라북도인적자원개발지원센터  
Jeollabuk-do Human Resources Development Center

• 주관



2009 전주 맛 아카데미



**전주 한정식 기능 양성과정**

560-759 전주시 완산구 백마길 45(효자동 3가 1200)

전주대학교 전주 맛 아카데미 사무실

전주대학교 창조관 304호

Tel 063 · 220 · 3273 Fax 063 · 220 · 3264

■ 세부 교육 일정

▷ 전주 한정식 양성반

주	일자	차시	구분	교육 시간	교육 과정	강사
1주	9/2(수)	개강식	개강	2	개강식 및 오리엔테이션	
		1	이론	2	한국전통음식의 과거, 현재 그리고 미래	한복진
	9/3(목)	2	실습	5	한국음식의 양념과 고명만들기 실습 1	차경희
2주	9/9(수)	3	실습	5	전주한정식 만들기 실습 2(육류요리)	이소영
	9/10(목)	4	실습	5	전주한정식 만들기 실습 3 (전, 구이 조리법)	이소영
3주	9/16(수)	5	실습	5	전주한정식 만들기 실습 4(채소요리)	유인자
	9/17(목)	6	견학	8	서울 및 타지역 한정식 업체 탐방	벤치마킹
4주	9/23(수)	7	실습	5	전주한정식 만들기 실습 5 (탕, 찌개 조리법)	유인자
	9/24(목)	8	실습	5	스타일링전주한정식 만들기 실습 6 (밑반찬 조리법)	김년임
5주	9/30(수)	9	실습	5	전주한정식의 상차림 및 한식	김정민
	10/1(목)	10	실습	5	전주한정식 만들기 실습 7(생선요리)	김매순
6주	10/7(수)	11	실습	5	전주한정식 만들기 실습 8 (김치, 장아찌 조리법)	김년임
	10/8(목)	12	워크숍	5	현장실습 평가, 인증 평가시험 준비 워크숍	차진아 차경희
7주	10/14(수)	13	평가	4	전주한정식 숙수인증 평가시험 및 교육과정 평가	평가
	10/15(목)	수료식	수료	2	수료식 및 시상(4시~5시)	
총 교육시간				68		

※ 추후 일정은 변경될 수 있습니다.