

정민



전주음식 브랜드강화 교육백서

2007년



전 주 시



전주전통문화센터

목 차

I. 교육과정	5
1. 1기 경영자 과정 커리큘럼	7
2. 2기 경영자 및 종사자 과정 커리큘럼	8
 II. 교육내용	 9
1. 공통과정	11
1) 친절서비스 마인드교육	13
2) 한국음식의 현대화	33
3) 약선 요리 이론 및 실습	37
4) 푸드코디네이션(조각) 실습	53
5) 위생교육	67
2. 1기 경영자과정	85
1) 한국음식 국제화 방안 실습	87
2) 전주음식 메뉴개발 실습	93
3. 2기 경영자 및 종사자 과정	97
1) 한식 메뉴개발 실습	99
2) 전라도한정식 메뉴개발 실습	105
4. 벤치마킹 일정 및 특강자료	111
1) 1기 경영자 과정 벤치마킹	113
2) 2기 경영자 및 종사자 과정 벤치마킹	115
3) 전통음식 문화론	117
4) 전통음식 조리실습	123
5) 국내 외식업의 변화경향과 발전전략	129
6) 웰빙 외식산업의 최신경향과 경영전략	137

Ⅲ. 설 문	153
1. 설문지	155
2. 설문지 분석	158
3. 설문조사 분석 평가	162
Ⅳ. 결과보고	165
1. 결과보고	167
2. 참가자 사례발표	173
Ⅴ. 참고자료	177
1. 강사약력	179
2. 참가자 및 참가업체 현황	180
3. 언론보도 기사	184
4. 관련사진	208