

2009 전라북도 시·군 연계 식품산업 인재육성 F-HRD 프로젝트
전주시 한식 세계화 조리인력 양성 사업

2009 전주 맛 아카데미 해외 파견 한식 전문조리사 양성과정

교육기간 : 2009. 4. 9 ~ 2009. 7. 30 (16주)

- 이 론 편 -

• 주최



전라북도인적자원개발지원센터
Jeollabuk-do Human Resources Development Center

• 주관



2009 전주 맛 아카데미

■ 세부 교육 일정

▷ 해외파견 한식 전문조리사 양성과정

주	일자	차시	구분	교육 시간	교육 과정		비고
					이론(1일 2시간)	실습(1일 4시간)	
1주	4/9(목)	개강식	개강	0.5	개강 및 오리엔테이션		차진아
		1	이론	3.5	한식 세계화 과제와 전망		한복진
	4/10(금)	2	이론	4	해외파견 조리사의 업무와 역할		신용일
2주	4/16(목)	3	이론및실습	6	조리기초영어 1 (권성연)	일상식 : 반상과 면상차림 1	이소영
	4/17(금)	4	이론및실습	6	조리기초영어 2 (이현숙)	일상식 : 반상과 면상차림 2	이소영
3주	4/23(목)	5	이론및실습	6	조리기초영어 3 (권성연)	일상식 : 반상과 면상차림 3	이소영
	4/24(금)	6	이론및실습	6	조리기초영어 4 (이현숙)	김치(배추김치,나박김치,변형김치,보쌈 등)	이소영
4주	4/30(목)	7	이론및실습	6	조리기초영어 5 (권성연)	오찬 코스요리(4 Course) 1	김영희
	5/1(금)	8	이론및실습	6	조리기초영어 6 (이현숙)	오찬 코스요리(4 Course) 2	김영희
5주	5/7(목)	9	이론및실습	6	조리기초영어 7 (권성연)	오찬 코스요리(4 Course) 3	김영희
	5/8(금)	10	이론및실습	6	조리기초영어 8 (이현숙)	만찬 코스요리(5 Course) 1	박종숙
6주	5/14(목)	11	이론및실습	6	한국음식문화 1 (차경희)	만찬 코스요리(5 Course) 2	박종숙
	5/15(금)	12	이론및실습	6	한국음식문화 2 (차경희)	만찬 코스요리(5 Course) 3	박종숙
7주	5/21(목)	13	이론및실습	6	동양음식문화 1 (한복진)	일본조리실습 1	구본호
	5/22(금)	14	이론및실습	6	동양음식문화 2 (한복진)	일본조리실습 2	구본호
8주	5/28(목)	15	이론및실습	6	세계음식문화 1	외국조리실습 1	안선희
	5/29(금)	16	이론및실습	6	세계음식문화 2	외국조리실습 2	안선희
9주	6/4(목)	17	이론및실습	6	메뉴작성법 1	식기와 테이블세팅 1	김수인
	6/5(금)	18	이론및실습	6	메뉴작성법 2	서양식디저트와 음료 1	신용일
10주	6/11(목)	19	이론및실습	6	메뉴작성법 3	식기와 테이블세팅 2	김수인
	6/12(금)	20	이론및실습	6	메뉴작성법 4	서양식디저트와 음료 2	신용일
11주	6/18(목)	21	이론및실습	6	와인특강(이론 및 시음) 1		이재원
	6/19(금)	22	이론및실습	6	와인특강(이론 및 시음) 2		이재원
12주	6/25(목)	23	평가	6	메뉴개발 평가회 1(개인별 출품 / 일상식, 만찬)		차경희
	6/26(금)	24	평가	6	메뉴개발 평가회 2(개인별 출품 / 일상식, 만찬)		한복진
13~16주	6/29(월)~7/25(토)	-	현장실습		현장 연수		지정업체
17주	7/30(목)	수료식	수료	4	현장연수 보고회, 교육과정 평가 및 수료식		
총 교육시간				144			

※ 추후 일정은 변경될 수 있습니다.