

향토음식전문가 양성 교육결과보고서

- 교육분야 : 향토음식 전문가 양성교육
- 과 정 명 : 전라도 향토음식 전문가 양성교육
- 교육기관 : 전주대학교 산학협력단

2009. 12. 21.

'09년도 향토음식전문가 양성 교육결과보고서

1. 개요 및 소개

. 교육과정명 : 전라도 향토음식 전문가 양성교육

○ 교육목표

- 한식 세계화를 선도할 향토 음식 전문가 양성
- 전라북도 음식산업 활성화를 위한 한식분야 우수 기능인력 풀 구축
- 전라북도 음식 세계화 기반 구축에 기여할 수 있는 현장 맞춤형 인재육성

나. 교육기간 : 2009. 8. 31. ~ 2009. 12. 21.(16주간)

다. 교육시간 : 총 252시간

구분	이론	실습	0.T 및 평가회	현장실습	국내외 벤치마킹	합계
시간	39시간	87시간	14시간	48시간	64시간	252시간
비율	15%	35%	6%	19%	25%	100%

라. 교육대상 및 인원

○ 교육대상

- 전통음식 정규교육기관(대학 또는 전통음식전문기관) 2년이상 수료자
- 외식업 분야 경력자(1년 이상)
- 한식 창업 희망자, 해외 취업 희망자 등

○ 교육인원 : 총 30명

마. 교육수료

- 수료요건 : 출석 70%이상, 현장실습 필수이수
- 수료인원 : 29명(수료율 96.7%)
- 인증요건 : 수료생 중 메뉴개발 평가회 평균 80점 이상
- 인증인원 : 24명 (인증서 수여율 82.8%)

2.

· 교육생 선발

○ 교육과정 홍보

- 리플렛 발송 및 홍보

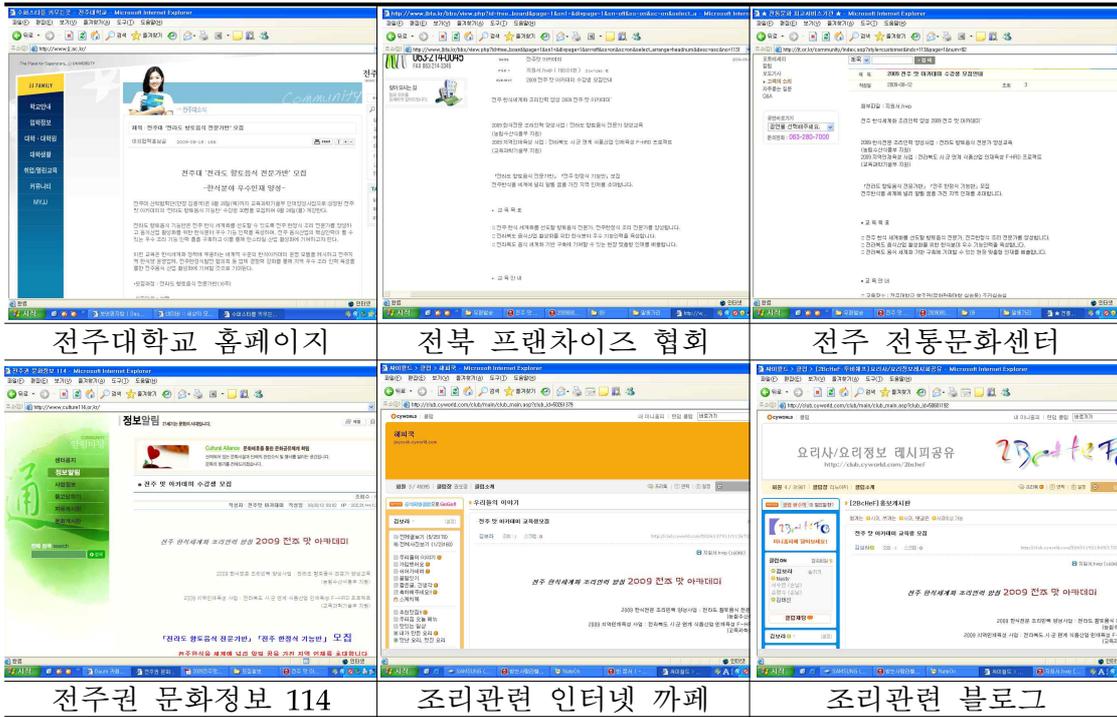
- 2008년 이전 전주맛아카데미 교육수강생(전주비빔밥과정, 한정식기능양성과정, CEO과정 수료생 등) 전원에게 리플렛 우편발송
- 전라북도 내 조리관련대학에 리플렛 우편발송



- 교육홍보용 현수막 설치(대학 주변 및 시내 주요 장소)



- 웹사이트 이용 홍보(전주대 홈페이지 및 전북 내 웹사이트 게시)



- 교육생 모집 자막광고(지역방송국)

방송사	방송기간	내용
JTV	2009.08.20~2009.09.01	교육생모집 관련 자막광고
JMBC	2009.08.20~2009.08.31	

○ 교육생 접수 및 선발

- 접수 및 선발 인원

교육정원	신청 인원	선발 인원	경쟁률
30명	36명	30명	1.2

- 교육생 선발 방법 : 서류심사 및 전화면접

- 선발자격 기준 : 전통음식 정규기관 2년이상 수료자, 외식업 분야 1년 이상 경력자, 창업 희망자, 해외 취업 희망자
- 전화면접 : 교육과정에 대한 의지 확인

- 선발 및 오리엔테이션 실시, 교육수로 서약서 작성, 사전 실기 평가 실시

○ 교육생 현황

구분	조리전공자	외식업체 대표 및 종사자	외식 창업희망자	기타	계
인원	7명	11명	10명	2명	30명
비율	23.3%	36.7%	33.3%	6.7%	100%

바. 교육구성

○ 교육체계

- 향토음식 전문가 표준 교육과정 모듈 개발 : 한식세계화 취지에 부합되는 지역향토음식전문가 교육과정 모듈 개발(조리기능, 상품화, 메뉴개발, 식문화, 어학, 경영마인드 등)
- 교육대상자 선발 절차 수립 : 사전 면접 및 서류심사를 통해 일정 수준 이상의 교육대상자 선발
- 교육생 관리 체계 : 교육생들에 대한 사전 실기테스트, 교육수요자 니즈에 맞춘 현장 연수 실시, 이수 후 취업에 이르는 전 과정에 대한 교육생 관리 체계수립, 교육 후 평가(출석, 실습, 연수 점수 종합 평가)를 통해 수료증 발부
- 향토음식 기능인 및 숙수 인증제도 운영 : 이수자에게는 일정한 인증(자격)시험을 거쳐 전주대학교 총장 명의 인증서 부여
- 자체평가단 구성 및 사업단 운영위원회 구성 : 사업의 진행과정 점검 및 사전/사후효과 평가가 가능하도록 함

○ 교육과정 구성

일자	교육과정명		교육 시간	강사
1주차	08.31	개강식	교육과정 오리엔테이션 및 개강식	2
		정책	식품산업 정책과 한식세계화 추진전략	2
		사전 평가	실기 테스트	3
	09.01	이론	기초조리 실무이론	2
		실기	기초조리 워크샵	5
2주차	09.07	이론	레시피 작성법 훈련	2
		실기	전북 향토음식문화 및 메뉴실습 1	5

	09.08	어학	영문 레시피 읽기	2	
		실기	전북 향토음식문화 및 메뉴실습 2	5	
3주차	09.14	식문화	향토음식문화의 이해	2	
		실기	전라도 의례음식문화 및 실습	5	
	09.15	식문화	향토음식 메뉴개발 사례	2	
		실기	전라도 김치담그기 실습 1	5	
4주차	09.21	식문화	향토음식 메뉴개발 및 기획 1	2	
		실기	서울 경기 향토음식문화 및 메뉴실습 1	5	
	09.22	식문화	향토음식 메뉴개발 및 기획 2	2	
		실기	서울 경기 향토음식문화 및 메뉴실습 2	5	
5주차	09.28	정책	한식 세계화와 사업화 전략	2	
		실기	전라도 김치 담그기 실습 2	5	
	09.29	스타 일링	한식 상차림 및 스타일링	2	
		실기	한식 식기와 테이블 연출	5	
6주차	10.06	벤치마킹	광주 전남지역 견학 및 벤치마킹	1일	
7주차	10.12	외식 경영	중국 외식산업현황 및 진출전략	2	
		실기	한식 후식 메뉴개발 및 실습 1	5	
	10.13	어학	식당 및 조리실무 영어	2	
		실기	한식 후식 메뉴개발 및 실습 2	5	
8주차	10.19~	벤치	경북 영양 및 안동지역	1박	
	10.20	마킹	(전통음식 강좌 및 전통문화 체험)	2일	
9주차	10.26	식문화	전라도 술 이야기	2	
		실기	향토음식상품화 메뉴개발 실제 1	5	
	10.27	외식 경영	한식당 창업의 실제	2	
		실기	향토음식상품화 메뉴개발 실제 2	5	
10주차	11.02	어학	식당 및 조리실무 일어 1	2	
		위생	외식업 위생 이론 및 HACCP 실기	5	
	11.03	어학	식당 및 조리실무 영어 2	2	
		어학	식당 및 조리실무 일어 2	2	
		OT	현장실습 오리엔테이션	3	

11~13 주차	11.09~ 11.27	현장 실습	업체별 현장실습	48	
14주차	11.30	평가	현장실습 평가회	2	
		워크샵	향토음식 메뉴개발 전시회 준비 워크샵 1	5	
	12.01	워크샵	향토음식 메뉴개발 전시회 준비 워크샵 2	7	
15주차	12.07	워크샵	향토음식 메뉴개발 전시회 준비 워크샵 3	7	
	12.08	전시	향토음식 메뉴개발 전시회	2	
		수료식	수료식		
16주차	12.13~ 12.17	벤치 마킹	일본지역 식문화 탐방 및 벤치마킹	4박 5일	

. 주요 교육 및 행사 내용

○ 오리엔테이션 및 개강식

- 및 장소 : 2009년 8월 31일(월) 오전 10시, 창조관 204호
- 주요내용 : 안내 및 축사, 만찬 및 교육생 소개
- 참석자 : 교육생 34명 외 주요 내외빈



○ 사전 실기테스트 및 조편성 실시

- 실기테스트를 통한 조리실무능력평가
- 조편성 (3인 1조, 총 10개조 편성)



○ 실기 교육



전북향토음식문화

전라도김치담그기

전라도의례음식문화

서울경기향토음식

한식식기테이블연출

한식후식메뉴개발

○ 어학 및 식문화교육



식당조리실무영어

식당조리실무영어

향토음식문화의이해

○ 한식당 경영 및 위생 HACCP 교육



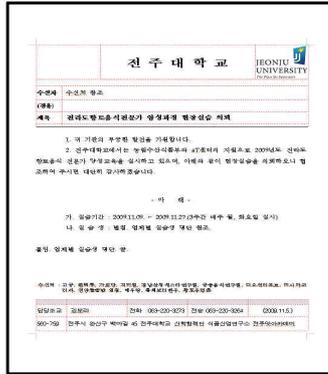
중국외식산업현황

한식당창업의실제

외식업위생HACCP

○ 현장실습 및 현장실습 평가회

- 사전 수요조사 및 실습의뢰 공문 발송
- 업체별 현장실습 실시
 - 고궁 : 강세용 외 5명
 - 한벽루 : 박광옥 외 3명
 - 지미원 : 김태근 외 3명
 - 가희당 : 박찬진 외 3명
 - 기타 16명
- 현장실습 평가회 개최



○ 향토음식 메뉴개발 워크숍 및 전시회

- 향토음식 메뉴개발 전시회를 위한 워크숍
- 개인당 작품 3점이상 (한정식 3 course) 출품
- 전시회 준비를 위한 워크숍 3회



○ 국내 벤치마킹 2회 실시(광주/전남지역, 안동/영양 전통음식마을)
- 광주/전남 지역 벤치마킹(1일)

- 남도한정식 및 향토 음식 벤치마킹
- 남도향토음식 박물관 견학
- 고려전통식품 전통장류 업체 방문 및 고추장 만들기 체험



- 안동/영양 지역 벤치마킹(1박2일)
 - 경북 영양 두들마을 안동장씨(음식디미방 저자) 음식체험관 방문
 - 음식디미방 고증 및 재현 음식 체험
 - 전통음식 강좌 수강(석이편, 대구깍질느르미, 동아느르미)
 - 안동 헛제삿밥 및 군자마을 전통문화 체험
 - 안동 소주 공장 및 전통음식 박물관 견학



○ 수료식

- 및 장소 : 2009년 12월 8일(화) 오후3시, 창조관 204호
- 주요내용 : 수료증 수여식 및 우수자 포상 수여, 축사 및 격려사
- 참석자 : 교육생 30명 외 내빈



3. 벤치마킹

. 벤치마킹 개요

○ 목 적

- 일본 규슈 지역 향토음식점, 전통주 공장, 식품단지 방문 및 음식문화체험

- 일본 3대 요리학교 중 하나인 나카무라요리학교(2년제, 4년제의 정규대학 과정으로 요리사를 양성 배출하는 유일한 요리학교임) 방문 및 교류논의
- 식품클러스터 표본이 되는 구마모토 식품단지 탐방으로 지역 내 식품, 외식, 관광 산업의 활로 모색
- 식품·외식산업의 최신 트렌드 파악으로 미래 지향적 외식산업 전략 방향 수립

○ 대상국 : 일본

○ 기간 : 2009년 12월 13일(일) ~ 12월 17일(목)

○ 인원 : 교육생 23명, 인솔 2명

. 벤치마킹 일정

월/일	장 소	교 통	시 간	일 정
제1일 12월13일 (일)	부 산	혜 리	17:30 18:30 22:30	부산여객터미널 (부산항 2층) 미팅 출국 수속 및 혜리 승선 및 선내 석식 부산항 출발
제2일 12월14일 (월)	하카타 후쿠오카 나가사키	전용차량	07:30 14:00	선내 조식 후 하카타 항 입국 수속 • 일본지역 내 한식브랜드 '안녕' (비빔밥 및 냉면 프랜차이즈) 탐방 후쿠오카 출발 / 나가사키 향발 (이동시간 : 3시간), 나가사키 도착 후 • 나가사키 음식문화거리 탐방 (나가사키 우동 전문점 방문)
제3일 12월15일 (화)	나가사키 아리타 구마모토 아 소	전용차량	전 일	나가사키 출발 / 아리타 향발 (이동시간 : 1시간 30분) • 아리타 도자기마을 탐방(식기 및 도자기 제품 견학) 아리타 출발 / 구마모토 향발 (이동시간 : 2시간) • 구마모토 FoodPal(지역 식품클러스터 선 진지) 관계자 면담 및 견학 아소로 이동 (이동시간 : 1시간)
제4일 12월16일 (수)	아 소 후쿠오카	전용차량	전 일	문화탐방 : 아소 분화구 ■ 아소 공식일정 • 일본 사케 제조 공장 방문(250년 역사) 후쿠오카로 이동 (이동시간 3시간)

제5일 12월17일 (목)	후쿠오카	전용차량	후쿠오카
	하카타	페 리	• 나카무라 요리학교 방문(2년제, 4년제 요리사 양성대학)
	부 산		하카타 향으로 이동 하카타 출발 / 부산 향발 (승선 후 중식) 부산 도착

· 일본 벤치마킹 주요사진



구마모토 Foodpal 방문

전통주 제조공장 방문

나카무라요리학교 견학

라. 벤치마킹 종합분석

○ 연수 성과

- 후쿠오카의 유명 요리전문학교-나카무라 요리학교를 견학하면서 국내에도 하루 빨리 전문적인 시스템을 갖춘 요리학교가 도입되어야 함을 실감하며, 우리나라 요리학교의 선진모델 제시에 시사하는 바가 크다고 여겨짐
- 구마모토지역의 식품단지(foodpal)의 경우 지역내 중소규모의 식품제조가공업체가 연합하여 제품개발, 연구, 홍보 및 마케팅을 실시함으로써 중소기업의 한계를 공동으로 극복하고자하는 좋은 사례를 견학할 수 있었으며, 이는 향후 국가식품 클러스터 내에 식품 테마파크 조성의 벤치마킹 사례가 될 수 있을 것으로 생각됨
- 전통주 제조공장을 250년의 역사를 지니고 있고 품질유지와 향상을 위해 많은 노력을 기울이고 있었으며 지역의 특산품목으로 부가가치를 창

출하고 있는 사례라고 생각됨

- 일본 레스토랑을 방문하면서 사고의 폭을 넓힐 수 있어 의미 있었으며 다양한 식문화를 체험하고 그 지역에서 유명한 음식점을 시식해보고 한국 음식의 경쟁력에 대해 다시한번 생각해 봄
- 하카다 유명 음식점 “안녕” 이라는 곳을 방문해 시식하고 동향을 살펴본 결과 한국음식의 세계화 가능성에 대해 다시 한번 생각해 봄
- 전반적으로 일본식문화 트렌드와 한식 세계화에 필요한 현지화 동향을 확인 할 수 있었던 것이 가장 큰 성과였다고 판단되며 한식의 세계화를 위해서는 업계뿐 아니라 학회 그리고 정부가 함께 힘을 합쳐야 할 필요성이 있음을 실감한 연수였음

○ 문제점

- 다양한 연수지를 방문한 것은 매우 유익한 시간이었으나 다소 빠듯한 일정으로 인해 일본지역 유명 음식점 및 문화탐방의 기회가 적었음

4. 교육수료자 설문조사결과 분석

○ 항목별 분석 및 성과

- 설문조사

설문조사서(한주 및 아카데미 전라도 발효음식 전문과정-사후 평가)
2023년 12월 5일

다음 조사는 72029 호신전문 조리인력 양성사업,의 일환으로 실시된 「한주 및 아카데미」 전라도 발효음식 전문과정 1차 수업에 참여한 분들의 의견을 묻고자 작성되었습니다. 설문 조사 결과가 될 조사의 내용 개인에 반영하고자 추후로 올것으로 전국적인 유행을 유도드립니다.

전주대학교 전주및아카데미(2203229)

- 귀하의 새로운 다들 잘 아디베 유망내? ()
 음식 잘 좋아함 음식 잘 알지/알려져 식품 관련 업체 좋아함
 식품업체 알지/알려져 조리 및 식품분야 전문학생 가업중무
 교육자 기타 ()
- 귀하의 성취를 인정받았나? ()
 10대-20대 30대 40대 50대 60대 이상
- 귀하의 연령은 다음 중 어디에 속하십니까? ()
 10대-20대 30대 40대 50대 60대 이상
- 귀하께서는 2023 「한주 및 아카데미」의 전라도 발효음식 전문과정의 취지를 이해하셨습니까?
 매우 그렇습니다 그렇습니다 보통입니다 그렇습니다 매우 그렇습니다
 본 교육 프로그램 내용이 중식조리력 대한 이해 및 기능 연마에 도움되었습니까?
 매우 그렇습니다 그렇습니다 보통입니다 그렇습니다 매우 그렇습니다
- 본 교육과정의 내용이 향후 귀국의 취업 혹은 사업(기타) 발전에 도움이 될 것이라고 판단하십니까?
 매우 그렇습니다 그렇습니다 보통입니다 그렇습니다 매우 그렇습니다
 매우 그렇습니다 그렇습니다 보통입니다 그렇습니다 매우 그렇습니다
- 본 교육 과정 운영은 전주대학교 「한주 및 아카데미」의 서비스에 만족하십니까?
 매우 그렇습니다 그렇습니다 보통입니다 그렇습니다 매우 그렇습니다
- 실제 현장으로 실사 및 기관에 대해 어떻게 생각하십니까?
 현장실습을 할 필요가 있다고 생각합니다.
 2주 내외의 현장실습이면 충분하다고 봅니다.
 4주간의 현장실습이 적절하다고 봅니다.
 현장실습 기간을 더욱 이상으로 늘려야 한다고 봅니다.
- 발효 전라도 발효음식 전문과정 교육프로그램에 참가하였으면 하는 내용이나 감사가 있으시면 후편에 주시기 바랍니다.

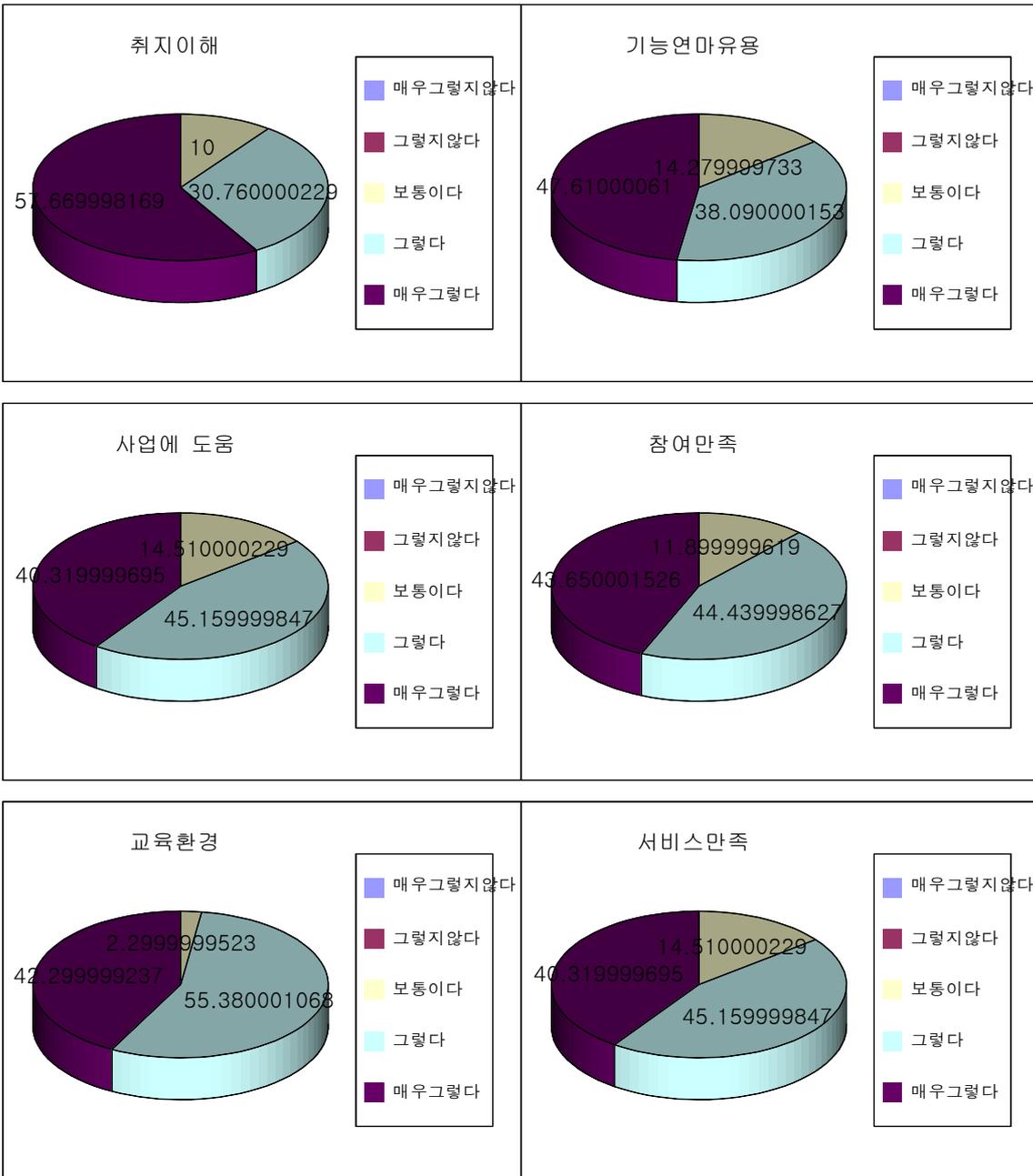
순위	고 유 내 례	감사
1		
2		
3		

12. 다음 교육내용에 대해 귀원에서 만족한 정도를 체크()하여 주십시오.

- 1 -

평가 내용	평균 (5점만점)
취지이해	4.33
기능연마에 유용	4.20
사업에 도움	4.13
참여도	4.20
교육환경 만족도	4.33
서비스만족도	4.13
총 평균	4.22

[설문지양식]



- 교육만족도에 대한 최종평가는 교육취지 이해 정도(4.22), 교육의 유용한 정도(4.20), 사업에 도움이 되는 정도(4.13), 교육참여도(4.20), 강의실 및 실습실의 교육환경(4.33), 교육서비스 만족도((4.13)으로 대체로 매우 만족 또는 만족하는 것(평균 4.22)으로 응답하였으며, 교육생들은 특히 교육환경에 가장 만족하였고 교육의 취지를 잘 이해하고 있는 것을 알 수 있었음.

5.

. 교육총평 및 성과

- 교육만족도 최종평가에서 보여지듯 전반적인 교육과정에 대한 교육생의 평균 만족도는 4.22점(5점만점)으로 상당히 높은 편임.
- 국내 외 견학 및 벤치마킹을 통해 전라도 향토음식의 세계화 가능성을 인식하고 한국음식을 대표할 수 있는 향토음식의 이미지 제고함.
- 일본 식문화 탐방을 통해 일본의 식문화를 체험하고 선진국가의 외식 현황 분석을 목적으로 체계적인 교육 프로그램에 따라 탐방이 이루어져 매우 유익하였음.
- 창업 예정자를 위해 실습교육뿐만이 아니라 HACCP 교육 및 외국어 등 이론 수업도 호응도가 높았음.
- 한식 세계화를 선도할 수 있는 현장 맞춤형 인재양성이 절실한 가운데 현장 맞춤형 인재를 중점 육성하고자 3주간의 현장실습을 한 결과 필요한 인재 및 조리분야 실무 인력 공급에 기여할 수 있을 것으로 사료됨.
- 또한 교재를 사전에 제작, 배부하여 교육효과를 높이고자 하였고, 교육자료 바인더를 이용하여 자료를 보관할 수 있도록 하였음.
- 교육내용을 모두 캡코더를 이용하여 촬영하였으며 DVD로 편집제작하였으며 교육을 통해 개발된 교재와 동영상 자료를 비치하여 지속적으로 활용하고자 함.
- 전반적으로 전주대학교에서 실시한 전라도 향토음식전문가반의 성적은 기대했던 것 보다 더 좋은 성과를 달성했다고 여겨지며 추후 본 과정을 이수한 교육생 관리에도 최선을 다할 것임.

나. 문제점 및 해결방안

- 교육생들의 설문조사를 통해 교육과정 모든 분야에 걸쳐 상당히 만족스러웠던 것으로 조사되었으나, 이론수업과 실습수업 중간에 점심시간이 부족하다는 의견이 제기되어 향후 교육과정 수립 시 점심시간 조정이 필요함.
- 전반적으로 강사진이 적합하였지만 일부 강사진의 준비 부족 및 커뮤니케이션 스킬 부족은 아쉬움으로 남으며, 강사섭외시 인지도 등을 고려할 필요가 있음.
- 강의료가 너무 적어 수도권 지역의 인지도 있는 유능한 강사 위촉에 어려움이 많으며, 강의료 지급 기준액을 현실적으로 상향조정할 필요가 있음.

6. 수강생

- 붙임 1, 붙임2

7. 교육비 소요내역

- 붙임 3

붙임1. 교육수강생

	성 명	주민등록번호	연락처	주 소	소 속
1	강세용	750308-*****			
2	강옥희	610727-*****			고궁 F&B 이사
3	김별초롱	870223-*****			전주대 4학년
4	김승우	870605-*****			전주대 4학년
5	김영희	601101-*****			
6	김은주	680707-*****			전주대 대학원
7	김태근	761216-*****			해군
8	노재숙	510111-*****			
9	박광옥	700930-*****			한벽루
10	박근태	820830-*****			디오션리조트
11	박찬진	640130-*****			차림, 가희당
12	서수정	840618-*****			군산 지미원
13	안정영	520515-*****			
14	양혜남	520515-*****			사회복지
15	오정림	750613-*****			

16	이미라	570829-*****			전주성 총체보리 한우 전주점 대표
17	이정옥	651226-*****			개성삼계탕(예우량)
18	이혜진	861104-*****			전주대 4학년
19	임광진	771018-*****			고궁
20	정순원	850115-*****			고궁/전주대 4학년
21	조미리	830309-*****			전주대 대학원
22	진귀환	621010-*****			미시까코리아
23	채규복	600317-*****			주부
24	최지혜	610624-*****			
25	한임순	520517-*****			
26	허금수	560809-*****			
27	홍경표	830716-*****			전주대 4학년
28	황의찬	590207-*****			롯데마트 풀향기
29	윤여정	750307-*****			식품산업연구소
30	김보라	861218-*****			식품산업연구소

붙임2. 출석부

전라도 향토음식 전문가반 출석부

구분	일자별 출석현황																		총 계	수료		
	1주차		2주차		3주차		4주차		5주차		7주차		9주차		10주차		14주차					
성명	8/31	9/1	9/7	9/8	9/14	9/15	9/21	9/22	9/28	9/29	10/12	10/13	10/26	10/27	11/2	11/3	11/30	12/1				
1 강세용	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료	
2 강옥희	○	○	○	○	○	.	.	○	○	○	.	○	○	○	.	○	○	○	○	14	수료	
3 김별초롱	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료	
4 김승우	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	.	○	○	.	○	○	.	○	○	14	수료	
5 김영희	○	○	○	○	○	○	.	.	○	○	○	○	○	○	○	○	.	.	○	○	14	수료
6 김은주	.	.	.	○	.	○	○	3	미수료	
7 김태근	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료	
8 노재숙	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	17	수료	
9 박광옥	○	○	.	○	○	○	○	.	○	○	○	○	○	○	○	.				13	수료	
10 박근태	.	○	.	.	○	○	○	.	○	○	○	○			○	○	.	○	○	12	수료	
11 박찬진	○	○	○	○	○	○	○	.	.	○	○	.	○	○	○	12	수료	
12 서수정	○	○	.	○	.	○	.	○	○		○	○	○	○	○	○	.	.	12	수료		
13 안정영	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	16	수료		
14 양혜남	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	17	수료		
15 오정림	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	.	○	○	16	수료		
16 이미라	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	○	○	○	○		.	○	○	15	수료		
17 이해진	.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	.	○	.	○	○	15	수료		
18 이정옥	○	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	○	○	○	○	.	○	○	16	수료		
19 임광진	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	○	○	○	○	○	.	○	○	16	수료		
20 정순원	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료		
21 조미리	.	.	○	○	.	○	○	.	○	○	○	○	.	○	○	○	.	○	○	12	수료	
22 진귀환	○	○	.	.	○	○	○	.	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	○	14	수료	
23 최지혜	○	.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	.	○	○	○	○	○	16	수료		
24 채규복	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료		
25 한임순	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료		
26 허금수	○	○	.	.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	.	15	수료		
27 홍경표	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료		
28 황의찬	○	○	○	○	○	○	.	.	○	○	○	○	.	○	○	.	○	○	14	수료		
29 윤여정	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료		
30 김보라	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18	수료		
수료인원																			29명			

붙임 3. 사업비 집행 실적('09. 12. 31 . 기준)

항 목	예산액		산출내역	합 계(원)	집행금액(원)	차 액(원)			
	국고(원)	대응(원)							
인건비	8,151,000		-연구보조원 인건비 8,151 (3명×1,358천원×5월×40%=8,151천원)	8,151,000	8,151,000	0			
경비	48,039,000	27,350,000	(국고)						
			-강사료 9,520 실습 80천원×5시간×17회=6,800 이론 80천원×2시간×17회=2,720	9,520,000	9,520,000	0			
			-재료비(실습재료, 실습소모품) 10,625 25명×25천원×17회=10,625	10,625,000	11,438,110	-813,110			
			-교재비(원고료) 4,080 120천원×34회=4,080	4,080,000	4,080,000	0			
			-동영상자료제작비(촬영 및 편집) 2,500	2,500,000	2,200,000	300,000			
			-수용비(가스, 문구, 소모품) 2,000	2,000,000	3,189,860	-1,189,860			
			-홍보비(광고, 플랑, 리플렛) 2,000	2,000,000	2,014,800	-14,800			
			-인쇄비 2,000	2,000,000	1,984,100	15,900			
			-문헌및자료구입비 1,200	1,200,000	1,215,000	-15,000			
			-공공요금및제잡비 2,414	2,414,000	823,330	1,590,670			
			-여비(국내여비) 2,500	500,000	340,000	160,000			
			-회의비 1,200	1,200,000	1,360,800	-160,800			
			-국내외 벤치마킹비 10,000	10,000,000	10,000,000	0			
			(자부담)						
			-국내외 벤치마킹비(전주대부담) 1,000	10,000,000	10,360,000	-360,000			
			-워크샵지도비(전주대 자부담) 1,000	1,000,000	640,000	360,000			
			-국내외 벤치마킹비(개인 자부담) 16,000	16,000,000	16,350,000	0			
			간접비	2,810,000		인건비+경비의 5%이내	2,810,000	2,683,000	127,000
			합계	59,000,000	27,350,000		86,350,000	86,350,000	0

붙임4. 수료증 서식

제 전주맛-2009-10-1호

수료증

성 명 :

주민등록번호 :

수료과정 : 2009 전주 맛 아카데미 전라도 향토음식 전문가반

수료기간 : 2009년 8월 31일 ~ 2009년 12월 8일(총 267시간)

위 사람은 농수산물 유통공사가 주최하고 전주시, 전주대학교가 주관한 2009 한식 전문 조리인력 양성 사업에서 『전라도 향토음식 전문가 양성 교육』을 위와 같이 수료하였기에 이 증서를 드립니다.

2009년 12월 8일

전주대학교 총장 이 남 식

붙임5. 인증서 서식

제 전주맛-2009-11-1호

인 증 서

성 명 :

주민등록번호 :

수료과정 : 2009 전주 맛 아카데미 전라도 향토음식 전문가반

수료기간 : 2009년 8월 31일 ~ 2009년 12월 8일(총 267시간)

위 사람은 농수산물 유통공사가 주최하고 전주시, 전주대학교가 주관한 2009 한식 전문 조리인력 양성 사업에서 『전라도 향토음식 전문가 양성 교육』을 이수하고 전라도 향토음식 메뉴개발 시험을 통과하였기에 이 증서를 드립니다.

2009년 12월 8일

전주대학교 총장 이 남 식

제 전주맛-2009-12-1호

우 수 상

성 명 :

주민등록번호 :

수료과정 : 2009 전주 맛 아카데미 전라도 향토음식 전문가반

수료기간 : 2009년 8월 31일 ~ 2009년 12월 8일(총 267시간)

위 사람은 농수산물 유통공사가 주최하고 전주시, 전주대학교가 주관한 2009 한식 전문 조리인력 양성 사업에서 『전라도 향토음식 전문가 양성 교육』을 이수하고 전라도 향토음식 메뉴개발 시험에서 우수한 기능을 나타내었기에 이 상장을 드립니다.

2009년 12월 8일

전주대학교 총장 이 남 식