

2010 지역인재육성 사업
전라북도 시·군 연계 식품산업 인재육성 F-HRD프로젝트
(교육과학기술부 지원)

2010 전주 맛 아카데미

전주한식반찬명인 양성과정

사업기간 : 2010. 06. 14 ~ 2010. 07. 27

• 주최



교육과학기술부



전라북도



전라북도인적자원개발지원센터
Jeollabuk-do Human Resources Development Center

• 주관



전주대학교

2010 전주 맛 아카데미



전주한식반찬명인 양성과정

560-759 전주시 완산구 천잠로 303(효자동 3가 1200)

전주대학교 창조관 304호 전주 맛 아카데미 사무실

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

전주한식 반찬명인 양성과정 교육일정

○ 전주한식반찬 명인양성과정 7주 과정(안)(6.14~7.27, 40명)

주	일자	차시	구분	교육 시간	교육 과정(실습 5시간)	강사
1주	6/14(월)	개강식	개강	2	개강식 및 오리엔테이션	
		1	이론	2	전주 한식밀반찬 사업화 전망	오영택
	6/15(화)	2	실습	5	전주한정식 밀반찬 실습 1	유인자
2주	6/21(월)	3	실습	5	전주한정식 밀반찬 실습 2	유인자
	6/22(화)	4	실습	5	전주음식 명인에게 배우는 한식반찬 실습 1(마른찬,조림)	김년임
3주	6/28(월)	5	실습	5	전주음식 명인에게 배우는 한식반찬 실습 2(장아찌,젓갈)	김년임
	6/29(화)	6	실습	5	전주음식 명인에게 배우는 한식반찬 실습 3(전라도김치)	김년임
4주	7/5(월)	7	실습	5	전주음식 명인에게 배우는 한식반찬 실습 4(나물,생채)	김년임
	7/6(화)	8	견학	5	전주음식 명인에게 배우는 한식반찬 실습 5(찜,전,구이)	김년임
5주	7/12(월)	9	실습	8	국내 최고 한식반찬업체 노하우 따라 하기1 (장아찌,김치,게장)	이소영
	7/13(화)	10	실습	5	국내 최고 한식반찬업체 노하우 따라 하기2(인기품목반찬)	이소영
6주	7/19(월)	11	실습	5	전주지역 식품가공공장 및 조리가공 업체 견학	견학
	7/20(화)	12	워크숍	5	인증 평가시험 준비 워크숍	한복진 차진아 차경희
7주	7/26(월)	13	평가	5	전주한식반찬 숙수인증 평가시험	한복진 차진아 차경희
	7/27(화)	수료식	수료	2	교육과정 평가, 수료식 및 시상(4시~5시)	
총 교육시간				69		