


GANGJIN 

Web Contents



목차

목차	2
음식문화대학	3
교육과정	3


교육과정

(음식문화대학)

연번	일시	장소	강사	강의주제	비고
1	3/7(화)	여성회관	지도 교수	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 외식업 매출 증대를 위한 메뉴 구성 ▪ 소스와 야채 요리, 소스를 이용한 육류 요리 	1학기
2	3/21(화)	여성회관	김정란교수	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 지역 특산물 활용 별미반찬 냉수육과 생선초무침 ▪ 푸드 코디네이션 (된장소스 샤브샤브 메뉴 개발 및 테이블 세팅) 	
3	4/4(화)	여성회관	정해원 강사	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 매출 증대를 위한 푸드코디네이터 ▪ SNS에 바이럴이 잘되는 음식 플레이팅 	
4	4/18(화)	복지타운 다목적실	지도 교수	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 푸드트렌드와 외식경영전략 / 4차산업혁명 기술 적용 ▪ 친환경 기술 기반 푸드테크, 미래식생활 	
5	5/2(화)	여성회관	정해원 강사	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 외식업계 활성화를 위한 편리성과의 결합 (1) ▪ 내 업장에 맞는 음료·주류 메뉴 선정하기 	
6	5/16(화)	복지타운 다목적실	손길선	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 외식업계 활성화를 위한 편리성과의 결합 (2) ▪ 트렌드에 적합한 밀키트의 제조·가공 방법 	
7	5/30(화)			<ul style="list-style-type: none"> ▪ 사업 성공자 사례를 듣기 	
8	6/13(화)			<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장견학 및 상품 만들기 실습 	
9	9/5(화)	여성회관	지도교수	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 고객 니즈 대응한 내 업소 특화 상품 만들기 	2학기
10	9/19(화)	여성회관	정해원 강사	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 외식의 신수요 창출 전략 1 ▪ 지역 특산물을 이용한 요리와 요리활용법(1) 	
11	10/10(화)	여성회관	정해원 강사	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 외식의 신수요 창출 전략2 ▪ 지역 특산물을 이용한 요리와 요리 활용법(2) 	
12	10/24(화)	복지타운 다목적실	강사	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 고객 니즈에 대응한 내 업소 위생 및 고객 서비스 	
13	11/7(화)	여성회관	지도교수	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 내 업소의 선물음식 상품 만들기 ▪ 메뉴~보자기 포장까지 	
14	11/21(화)	복지타운 다목적실	교수	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 내 업소 히트 메뉴 푸드코디네이션 	
15	12/5(화)	복지타운 다목적실	교수	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 내 업소메뉴 활용 선물세트 상품 홍보 푸드코디네이션 ▪ 포장, 리플릿 등 	

16	12/12(화)		지도교수	■ 졸업식 작품전시 및 종강	
----	----------	--	------	-----------------	--

- ※ 상기 교육일정은 사정에 의해 변경될 수 있습니다.
- ※ 담당자 문화관광실 식품위생팀(430-3194)
- ※ 강진군민자치대학 홈페이지(https://www.gangjin.go.kr/school/county_college)에 게시 예정

COPYRIGHT © GANGJIN-GUN. ALL RIGHT
RESERVED.

GANGJIN
Web Contents

