

2015학년도 식품 및 외식산업 경영의
발전과 비전을 제시하는 국내최고의 프로그램

제 35기 서울대학교 보건대학원 식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정

Advanced Management Program in Food and Restaurant Industry (AMPFRI)
Graduate School of Public Health, Seoul National University

입학 안내

- 교육기간 : 2015년 9월 15일 ~ 2016년 2월 23일
- 교육장소 : 서울대학교 보건대학원 (관악캠퍼스)



SNU Health
서울대학교 보건대학원

(우 151-742) 서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 보건대학원 최고경영자 과정 행정실 (221동 206호)

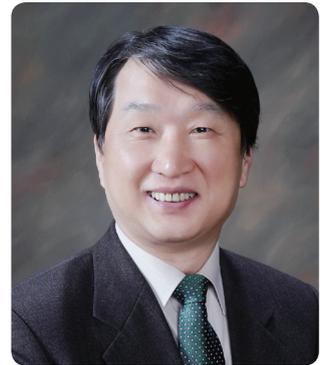
TEL 02) 876-8863, 02) 763-1401

E-mail kcheay@snu.ac.kr

FAX 02) 747-7662

Web <http://health.snu.ac.kr>

제35기 식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정에 귀하를 초대합니다.



서울대학교 보건대학원장
조병희

식품은 우리의 문화이자 삶의 중요한 요소입니다. 특히 식품과 건강은 긴밀한 관계를 갖고 있습니다. 과거에는 충분한 식량을 섭취하지 못하였기 때문에 질병 위험에 취약하였지만 이제는 과도한 식품 섭취나 불균형한 영양이 건강을 해치고, 당뇨나 고혈압, 심장 뇌혈관 질환 같은 만성질환의 발생에 영향을 미친다는 것이 과학적으로 밝혀지고 있습니다. 우리나라의 경제성장과 함께 국민들의 식생활의 수준도 높아졌습니다. 그렇지만 안전한 식품을 생산하고 영양과 맛이 균형된 음식을 만들어서 제공하는 일은 여전히 중요한 위치를 차지하고 있습니다. 삶의 수준이 높아질수록 국민들은 식품과 음식의 질과 수준이 높아질 것을 기대하고 있기 때문에 식품과 외식산업인들이 지속적으로 배우고 역량을 향상시킬 필요가 있습니다.

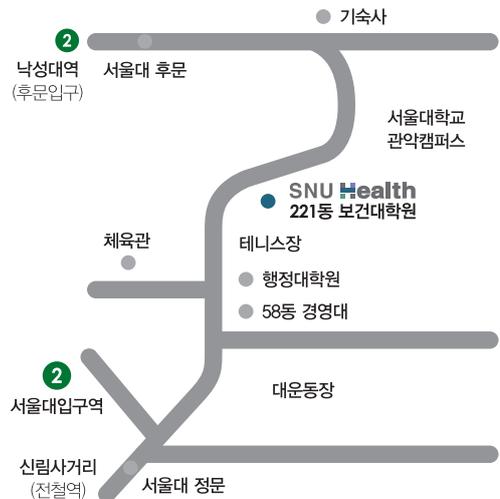
건강한 식생활을 위해서는 식품안전과 영양이 보장되어야 합니다. 위생적으로 안전하고, 질병 예방 및 관리에 적절한 영양을 공급할 수 있는 식품과 음약을 제공하여 이윤을 창출하고 소비자의 건강을 증진할 수 있다면 기업과 사회 발전에 기여할 수 있는 보람된 일이라 생각합니다.

서울대학교 보건대학원은 국민 건강증진을 위한 이론과 방법을 연구하고 관련 보건전문가를 양성하는 국내 최고의 교육기관입니다. 식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정은 현업에 종사하는 식품 산업인과 외식업 경영자들을 대상으로 식생활의 변화 방향에 대한 이해의 수준을 높이고 안전하고 품격 있는 식품과 음식을 준비할 수 있는 역량 강화에 도움이 되는 일련의 강의들을 기획하여 제공하고 있습니다. 이 과정에서는 식품외식산업의 발전 동향, 식품외식업 경영, 관련 규제와 정책, 사회 변화와 식생활의 발전 등에 대한 체계적인 강의를 제공하여 성공적인 경영에도 도움이 되고 사회에도 기여할 수 있도록 하고 있습니다.

이 과정은 지난 20년 동안 지속적으로 운영되면서 약 1,200여 수료생을 배출하였고, 이들은 식품 및 외식산업계에서 중추적인 역할을 수행하고 있습니다. 이 과정에 입학하게 되면 이들과 교분을 갖게 될 것이고 따라서 큰 인적 네트워크를 갖게 됩니다. 식품외식산업 경영인 여러분의 적극적인 동참을 부탁드립니다.

제35기 서울대학교 보건대학원 식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정 입학안내

모집인원	40명 내외	
입학자격	<ul style="list-style-type: none"> - 외식산업 최고경영자 - 식품가공 및 유통업 최고경영자 - 학교 및 단체급식업 최고경영자 - 기능성, 건강보조식품 생산 및 유통업 최고경영자 - 식품산업 최고경영자 - 식품 및 외식 프랜차이즈 최고경영자 - 외식 및 식품 관련 설비업 최고경영자 - 상기업체 창업준비자 	
지원절차	원서교부 및 접수장소	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 보건대학원 최고경영자 과정 행정실(221동 206호)
	제출서류	입학지원서(본 과정 소정양식) ※ 제출된 서류는 반환하지 않습니다.
	지원방법	팩스, 우편, 이메일 및 방문접수
전형방법	서류전형 및 면접 최종합격자에 한해 개별 합격통지서 발송	
모집기간	2015년 06월 01일 ~ 2015년 09월 08일(화) ※ 조기 마감 될 수 있으니 빠른 시일내에 접수바랍니다.	
입학식	2015년 09월 15일(화) 16:00	
수료식	2016년 02월 23일(화)	
교육기간	국내교육	16주 (주1일, 매주 화요일 16:00 ~ 20:00 수업 / 18:00 ~ 18:30 석식제공)
	국외교육	해외 우수 외식, 식품기관 및 업소 견학 (국외교육은 사정에 따라 조정가능합니다.)
강의장소	본 강의장 : 서울대학교 보건대학원 최고경영자 과정 강의실(221동 201호) 특별강의장 : 입학식 · 수료식 · 워크샵 · 해외연수 · 현장견학 등은 별도 장소	
문의	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 보건대학원 최고경영자 과정 행정실 (221동 206호) TEL 02)876-8863, 02)763-1401 FAX 02)747-7662 E-mail kcheay@snu.ac.kr Web http://health.snu.ac.kr (학교 및 과정 → 고위자 과정)	



교과과정의 구성

식품 (Food)

- 식품안전관리 시스템
- 식품소비행태
- 식품안전정책
- 식품첨가물의 관리



교양 (Culture)

- 인문학
- 방송을 통해 본 음식 문화
- 성공적인 인간관계
- 음악과 언어

건강 (Health)

- 국민들의 건강수준
- Well-being과 행복
- 장수하는 법과 식이요법
- 외식산업과 국민건강

경영 (Management)

- 세무관리, 직원관리
- 외식산업의 경영전략
- 브랜드 전략
- 리더 Communication
- 인구변화와 미래전략
- SNS 활용과 시장분석
- 소비자 트렌드 분석

외식 (Restaurant Industry)

- 외식산업의 사회적 역할
- 외식산업의 국제화 전략
- 프랜차이즈 전략과 전망
- 외식경영자의 경영이념
- 외식기업의 경영과학

교육 프로그램

식품 및 외식 산업 경영 관련의 체계적 Module로 구성된 전문 핵심교육이 16주간 이루어집니다.

| 01. 식품 및 외식 산업의 현황 조망과 발전 방안에 대한 실무전략 제시

- 교육내용
- 외식산업의 정책방향과 전망
 - 외식산업의 경영 전략
 - 성공하는 외식기업의 조건
 - 외식경영에 있어서의 경영과학

| 02. 식품 및 외식 산업의 흐름과 전망 분석을 통한 성공 경영의 핵심전략 도출

- 교육내용
- 대한민국의 소비자 트렌드 전망
 - 공유가치창조(CSV)
 - 고객만족 경영의 이해
 - 브랜드와 전략
 - 성공한 외식업체 최고경영자의 영업전략
 - 중소기업의 국제화 전략

| 03. 환경변화에 따른 식품 및 외식 산업의 패러다임 변화와 대응 전략

- 교육내용
- 인구변동과 미래사회
 - 외식산업과 국민 건강
 - 최근 기술변화의 이해와 적용
 - 외식 경영 프로의 자격
 - 고용노동정책의 변화전망

| 04. 식품 및 외식 산업 최고 지도자의 전문 경영 능력 함양을 위한 교양 프로그램

- 교육내용
- 음악과 언어
 - 성공적인 인간관계
 - 인간과 행복
 - 중년기의 건강과 운동
 - 고객 만족 경영의 이해

| 05. 입학식, 논문발표, 외식경영관리사 특강, 이수증서 수여 등 각종 공식행사 및 네트워크 증진을 위한 원우회 활동 참여

- 교육내용
- 입학식 및 오리엔테이션
 - 국내 워크샵(1박 2일), 원우회 구성
 - 해외 연수 : 해외 우수 외식, 식품기관 및 업소 견학
 - 이수증서 수여식

※ 상기 교육 내용은 사정에 따라 다소 변경될 수 있습니다.

해외연수 프로그램

벤치마킹을 통한 성과 지향적 연수 프로그램

| 01. 세계 최고의 식품 및 외식 산업 경영의 연수 경험을 여러분과 나누겠습니다.

- 해외 식품 및 외식 산업 경영의 성공사례 벤치마킹 연수를 통한 국내 교육과정의 연계성 강화
- 해외 벤치마킹 대상 초우량 기관 방문 및 견학을 통한 실질적인 성공 Know-How 습득
- 식품 및 외식 산업의 핵심분야별 시장조사를 통한 연수 진행으로 신규 사업 아이템 발굴 및 제휴 기회 포착

| 02. 다년간의 연수경험 축적 실적 및 Know-How의 공유

다년간의 경험으로 축적된 연수 Know-How와 실무경험을 바탕으로 최고의 퍼포먼스와 Output을 제공합니다.

| 03. 해외 네트워크

연수를 통하여 해외의 식품 및 외식 산업 기관과의 네트워크를 가동해 연수효과를 극대화합니다.

| 04. 최고의 전문통역 및 코디네이터

전문 통역위원과 코디네이터가 세세한 부분까지 Care하여 연수대상자의 이해를 도와드립니다.

| 05. 최적의 연수 인프라

연수의 기본 프로그램 뿐만 아니라 Infra 체험 부분도 연계시켜 최적의 연수 품질을 확보합니다.

| 06. 연수를 통한 원우간의 화합 증진

연수의 프로그램 공동 참여를 통한 원우간의 친목 및 화합 증진을 통하여 원우간의 네트워크 향상을 도모합니다.

| 07. 연수일정 : 교육기간 중

국내 최고의 교수진

국내 최고 권위의 서울대학교 교수진과 식품 및 외식업계의 최상의 강사진이 “제35기 본 최고경영자 과정”을 이끌어 갑니다.

| 서울대학교 교수

성명 : 가나다순

성명	소속	경력
김난도	생활과학대학 교수	Univ. of Southern California 행정학 박사, 서울대 소비자 트렌드 분석 센터장
김석호	사회과학대학 교수	Univ. of Chicago 사회학 박사, 한국사회 학회 총무이사
고광표	보건대학원 교수	Harvard University 보건미생물학 박사, KOBIO TECH 대표이사
송욱	체육교육과 교수	Texas A&M University 운동생리학 박사, 아시아 스포츠과학회 상임이사
정운찬	경제학부 명예교수	Princeton University 경제학 박사, 전 국무총리
정효지	보건대학원 교수	Ohio State University 식품영양학 박사, 서울대 호암교수회관장
조경덕	보건대학원 교수	UCLA, 환경공학 박사, 서울대 보건대학원 부원장
조동성	경영대학 명예교수	Harvard University 경영학 박사, 중국 장강상학원(미국형MBA) 교수
조영태	보건대학원 교수	Univ. of Texas at Austin 인구학 박사, 한국 인구학회 총무이사
최인철	심리학과 교수	Univ. of Michigan at Ann Arbor 심리학 박사, 서울대 행복연구센터장

| 외부 초빙 강사

성명 : 가나다순

성명	소속	성명	소속
김경일	아주대학교 심리학과 교수	신현호	경영기술개발원 교수
김왕기	WK마케팅 그룹 대표	송길영	다음소프트 부사장
김주원	(주)VATOS 대표	에드워드 권	이케이푸드 대표 (더믹스드원, 랩24 총괄셰프)
김태규	고려대학교 경영대학 교수	이욱정	KBS PD
권익현	(주)보강엔터프라이즈(할매순대국) 대표	이재혁	고려대학교 경영대학 교수
박은희	(주)김가네 대표	이종선	성균관대학교 휴먼CT융합학과 교수
박형희	월간식당 대표이사	최윤정	아샤 서비스 아카데미 원장
방하남	전 고용노동부 장관		

※ 상기 강사진은 사정에 따라 다소 변경될 수 있습니다.

식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정의 교육 현장 및 구성

수업, 현장견학, 연수, 원우간 네트워크



본 최고경영자 과정의 특징과 원우 특전

| 차별화된 교육 시스템

본 과정의 모든 강의는 관련 과목에 관한 한국을 대표하는 강사진으로 편성되어 있습니다.

| 서울대 및 유명 외부 강사진

본 과정은 서울대 및 유명 외부 강사진으로 구성되어 운영되고 있습니다.

| 식품외식과 보건의 조합

본 과정은 식품 외식산업의 발전과 국민 건강 증진을 동시에 도모할 수 있는 기회를 제공합니다.

- 서울대학교 총장 명의의 이수증서를 수여하며 이수증서와 별도로 과정의 공헌자 및 우수 논문을 선정하여 공로패, 우수논문상, 표창장 등을 수여합니다.
- 본 과정 수료자는 서울대학교 보건대학원 동창회의 회원이 되며, 동문으로서 서울대 동창회보와 보건대학원 소식지를 정기적으로 받게 됩니다. 또한 동창회에 참석하여 사회적 교류를 넓힐 수 있는 기회가 부여됩니다.
- 수료 후에는 AMPFRI 총동문회 활동을 하시게 되며 매월 1회씩 각종 동아리(등산, 골프, 바둑 등) 활동을 통해 지친 몸과 마음을 떨쳐버리고, 개인의 건강과 동문 선후배간의 우의와 친목을 다지는 계기를 만들 수 있습니다.
- AMPFRI 총동문회를 통하여 전국에서 성공신화를 이어가고 있는 34기에 걸친 1,200여 본 과정 동문들과의 인적 네트워크를 형성하게 됩니다.

