2015학년도 식품 및 외식산업 경영의
발전과 비젼을 제시하는 국내최고의 프로그램

제 34기 서울대학교

식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정

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

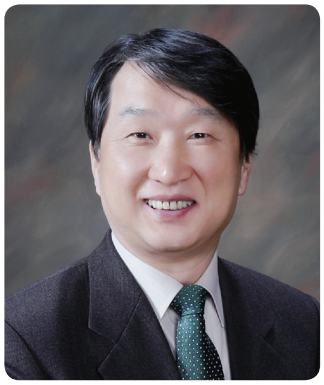
입학 안내

· 교육기간 : 2015년 3월 17일 ~ 2015년 8월 25일
· 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 FAX 02) 747-7662
E-mail kcheay@snu.ac.kr Web http://health.snu.ac.kr

제34기 식품 및 외식산업
보건 최고경영자 과정에
귀하를 초대합니다.



서울대학교 보건대학원장
조 병 희

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 음악을 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. 식품외식산업 보건 최고경영자 과정은 현업에 종사하는 식품산업인과 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, 사회변화와 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 여러분들의 적극적인 동참을 부탁드립니다.

제34기 식품 및 외식산업 **보건 최고경영자 과정**에 귀하를 초대합니다.

AMPFRI 동문회장
(주)김家네 대표
박 은 희

안녕하십니까?
서울대학교 보건대학원 식품 및 외식산업 보건 최고경영자과정(AMPFRI) 동문회장 박은희 입니다.

또 한 계절이 지나고 다른 계절이 다가옵니다.
따뜻한 햇살은 저만치 지나갔고 뜨거운 태양빛에 몸과 마음이 뜨거워지는 날들이 이어지고 있습니다. 그만큼 우리들의 열정도 한층 더 뜨겁게 타오르리라 믿습니다.

지금 세계는 지식정보화 사회로의 역동적인 변화기를 맞고 있습니다.
이러한 지식정보화 사회에서는 다양한 지식 습득과 신속하고 정확한 정보가 개인 발전의 근간이 되고, 더 나아가 그 지식과 정보가 끊임없이 공유되고 확산되어, 조직사회에 새롭고 무한한 가치를 지닌 성장 원동력의 밑거름이 되고 있습니다. 그렇기에 우리 최고경영자과정은 이러한 시장의 흐름과 상황을 제대로 파악하고, 그 어느 조직보다 더 적극적이고 능동적으로 대처할 수 있는 소양을 키워 발전시켜 나가고 있다고 자부합니다.

이는 매년 늘어나는 동문과 해가 거듭될수록 탄탄한 짜임새를 갖추고 있는 조직과 임원진, 그리고 외식업 전문분야 및 식품분야에서 활발하게 활동하고 계시는 천여명이 넘는 수많은 동문 여러분들을 통해 우리의 우수한 외식문화 발전을 국내는 물론 해외에까지 널리 알리고 있고, 우리의 비전 또한 날로 커져가고 있음을 통해서도 잘 알 수 있습니다.

"빨리 가려면 혼자 가고 멀리 가려면 함께 가라"는 아프리카 속담이 있습니다. 사람은 혼자 태어나서 홀로 죽지만 인생이라는 길을 걷는 동안은 누군가와 함께 더불어 살아야 합니다. 새로운 지식가치를 실현하고 함께 희망찬 미래를 걸어가며 힘들 때 버팀목이 될 수 있는 좋은 인연이 되길 바랍니다.
감사합니다.

식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정(AMPFRI)

2014년 AMPFRI 동문회 임원명단

직책	기수	성명	업체명
총동문회장	11	박은희	㈜김家네 대표
수석부회장	12	김외순	가보정갈비 대표
수석부회장	17	김재원	㈜우원홀딩스 대표
수석부회장	21	이봉만	창조식품 대표
수석부회장	27	이재곤	㈜우디-한양디자인가구 대표
수석부회장	29	임남수	리나스대성㈜ 대표
수석부회장	30	김호영	터미닉스코리아㈜ 대표
고문-1,2대회장	1	최인식	군산회집 회장
고문-4대회장	4	장현성	㈜이목원 대표
고문-4대회장	8	소재범	㈜오엔건설 회장
고문-7대회장	3	한기영	시민호프 대표
고문-8대회장	4	박병남	㈜고궁F&B 대표
고문-9대회장	1	여필동	서초로얄프라자 대표
고문-10,11대회장	4	윤환식	㈜태명종합식품 대표
고문-12,13대회장	14	신일산	㈜나노카보나 대표
고문-14대회장	15	문윤봉	㈜참이맛 대표
고문-15대회장	24	송명의(겸)	㈜고래푸드 대표
운영위원장	3	정지택	임진각 한우마을 대표
운영위 부위원장	12	정수환	㈜동남푸드 대표
운영위원	30	박성열	통영집 대표
자문위원장	16	최인호	㈜대세관광 대표
자문부위원장	26	오경희	보라매병원 회장
자문위-12,13대사무총장	12	이기호	엘엔에이 대표
자문위-16대사무총장	17	남기원(겸)	㈜주용키친플러스 대표
자문위원-전 여성회장	4	권 순	양반댁 대표
자문위원-전 여성회장	4	이경숙(겸)	퍼쥬망 대표
자문위원-전 여성회장	15	김재희	전설의우리만두 대표
부회장	1	지상호(겸)	원담산업 대표
부회장	3	문성훈	오장동함흥냉면 대표
부회장	4	이경숙(겸)	퍼쥬망 대표
부회장	6	임갑희	삼오정 / 해초록 대표
부회장	7	황재웅	㈜새물내 대표
부회장	10	송영주	㈜생생크린 대표
부회장	11	조창열	더부페웨딩홀 대표
부회장	12	가 철	㈜현대위가드 대표
부회장	14	조기호	대영제과제빵기계공업㈜ 대표
부회장	15	김기만	㈜신평식품 대표
부회장	16	김 권	종로구상공회 회장
부회장	17	권기환(겸)	㈜토성FC 부사장
부회장	20	곽보현	조선시대 대표
부회장	22	김종진	㈜라셀르 대표
부회장	23	구자민	LF 푸드 대표
부회장	24	송명의(겸)	㈜고래푸드 대표
부회장	26	정연성(겸)	㈜대진포스 대표

직책	기수	성명	업체명
부회장	27	김영기	한채당 한정식 대표
부회장	28	최평호	우리승진식품 대표
부회장	29	김심형	파리바게트 평촌역점 대표
부회장	30	김요근	㈜프라임 대표
부회장	31	김광중	㈜엘도라도 리조트 대표
감사	6	양동수	㈜프레시원 상무이사
감사	23	이충호	또오리 대표
사무총장	27	허승필	늘 디자인 커뮤니케이션 대표
사무차장	16	최두호	파크 일레븐 대표
사무차장	21	한경임(겸)	다선한정식 대표
사무차장	30	김지한	마블스 대표
사무차장	31	정석규	㈜대방파텍 대표
골프회장	20	이정수	㈜대한푸드콤 대표
골프총무	26	정연성(겸)	㈜대진포스 대표
등산회장	8	박대열(겸)	
등산총무	25	홍병열	제일좋은전람 대표
재무국장	17	권기환(겸)	㈜토성FC 부사장
재무부국장	21	한경임(겸)	다선한정식 대표
기획위원장	29	전문한	대치떡방 대표
홍보위원장	29	박원술	㈜주원푸드 대표
의전위원장	1	지상호(겸)	원담산업 대표
친교위원장	26	김원규	㈜세원시스첸 대표
상조위원장	27	정춘근	남도사계 고운님 대표
체육위원장	17	남기원(겸)	㈜주용키친플러스 대표
체육부위원장	21	이중호	BCC 컨설팅 대표
사업위원장	11	김범수	동신㈜ 대표
출판위원장	8	박대열(겸)	
IT사업위원장	15	주형국	㈜명화외식산업 대표
대외협력위원장	20	노민철	주승특수포장 대표
지역위원장-경상도	15	박명규	㈜대왕 대표
지역위원장-전라도	18	서정심	남원새집추어탕 대표

제34기 서울대학교 식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정 **입학안내**

모집인원	50명 내외	
입학자격	- 외식산업체 최고경영자 - 식품유통업 최고경영자 - 학교 및 단체급식업체 최고경영자 - 기능성, 건강보조식품 생산 및 유통 최고경영자	- 식품업체 최고경영자 - 상기업체 창업준비자 - 식품 및 외식사업의 프랜차이즈 최고경영자 - 기타 외식업체 및 식품관련업체 최고경영자
지원절차	원서교부 및 접수장소	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 보건대학원 최고경영자 과정 행정실(221동 206호)
	제출서류	입학지원서(본 과정 소정양식)
	지원방법	팩스, 우편, 이메일 및 방문접수
전형방법	서류전형 및 합격자 개별통지 최종 합격 최종 전형 통과자에 한해 개별 합격통지서 발송	
모집기간	2014년 12월 ~ 2015년 2월 말까지 (※조기마감 될 수 있으니 빠른 시일내에 접수바랍니다.)	
입학식	2015년 3월 17일(화) 16:00	
수료식	2015년 8월 하순경	
교육기간	국내교육	16주 (주1일, 매주 화요일 16:00~20:00수업/ 18:00~18:30 석식제공)
	국외교육	해외 유수 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	
문 의	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
- 식품소비형태
- 식품안전정책
- 식품첨가물의 관리

경영 (Management)

- 세무관리, 직원관리
- 외식산업의 경영전략
- 재무설계 및 재테크
- 브랜드 전략
- 리더 Communication

외식 (Restaurant Industry)

- 외식산업의 사회적 역할
- 외식과 전통문화
- 외식산업과 국가경제
- 외식경영자의 경영이념
- 외식기업의 경영과학

교양 (Culture)

- 인문학
- 국악
- 성공적인 인간관계
- 음악과 언어

건강 (Health)

- 국민들의 건강수준
- Well-being과 행복
- 장수하는 법과 식이요법
- 외식산업과 국민건강
- 인구변동과 경영적 대응

교육프로그램

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 전망을 통한 성공 경영의 핵심전략 도출

교육내용
- 전사적 전략경영(TSM)
- 대한민국의 소비자 트랜드 전망
- 공유가치창조(CSV)
- 재무설계와 재테크
- 브랜드와 전략
- 성공한 외식업체 최고경영자의 영업전략

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

교육내용
- 인구변동과 필요한 사회적 대응
- 외식산업과 국민 건강
- 식품과 외식산업 그리고 건강
- 외식 경영 프로의 자격
- 인바운드 한식의 세계화(음식관광 활성화)

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

교육내용
- 음악과 언어
- 성공적인 인간관계
- 행복과 인생 경영
- 행복한 삶의 조건
- 한국의 미

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

교육내용
- 입학식 및 오리엔테이션, 원우 개별소개
- 국내 워크샵(1박 2일), 원우회 구성
- 외식경영관리 특강을 제공하여 외식경영관리사 시험 자격 무료 부여
- 해외 연수 : 해외 유수 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 실직적인 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
"제34기 본 최고경영자 과정"을 이끌어 갑니다.

서울대학교 교수

성명 : 가나다순

성 명	소 속	경 력
곽수근	경영대학 교수	서울대학교 경영대 경영학과 졸업, University of North Carolina (Chapel Hill) 경영학박사
고광표	보건대학원 교수	서울대학교 미생물학과 졸업, Harvard University 환경보건학 석사, 보건미생물학 이학 박사
송 욱	체육교육과 교수	서울대학교 자연과학대학 분자생물학 학사, 서울대학교 체육교육과 운동생리학 석사, 미국 Texas A&M University 운동생리학 박사
윤주현	미술대학 교수	카이스트 산업디자인학과 졸업, 카이스트 대학원 산업디자인학과 석사, 카이스트 대학원 박사
정효지	보건대학원 교수	서울대학교 가정대학 식품영양학과 졸업, Ohio State University 이학 박사
조경덕	보건대학원 교수	서울대학교 화학과 학사 및 석사, University of California, Los Angeles (UCLA), 환경공학 석, 박사
조동성	경영대학 교수	서울대학교 상과대학 경영학과 졸업, 미국 매서츄세츠주 하버드 경영대학원 경영학박사
조병희	보건대학원 교수	서울대학교 사회학과 졸업, Stanford University 사회학과, MA, University of Wisconsin–Madison 사회학과
조영태	보건대학원 교수	미국 텍사스대학교 사회학 석사, 미국 텍사스대학교 인구학 박사
최인철	심리학과 교수	서울대학교 심리학과 졸업, 미국 University of Michigan at Ann Harbor M.A, 미국 University of Michigan at Ann Harbor Ph.D.

외부 초빙 강사

성명 : 가나다순

성 명	소 속
김경일	아주대학교 심리학과 교수
김왕기	WK마케팅 그룹 대표
김주원	㈜VATOS 대표
김태규	고려대학교 경영대학 교수
김태희	경희대 호텔관광대학 교수
권대욱	Accor Ambassador Korea Hotel Management 사장
박은희	㈜김가네 대표, 식품및외식산업과정 총동문회 회장

성 명	소 속
박형희	월간식당 대표이사
신현호	경영기술개발원 교수
송길영	다음소프트 부사장
이영돈	(전 SBS, 채널A) PD
이재혁	고려대학교 경영대학 교수
최윤정	아샤 서비스 아카데미/ 원장

※ 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.

식품과 보건의 조합

최고경영자 과정의 보건이라는 매개체의 조합. 식품 분야만이 아닌 보건대학원으로서의 책임분야!
국민이 갖춰야 할 보건요건을 식품분야에 접목시킨 차별화된 교육

- 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 후엔 AMPFRI 총동문회 활동을 하시게 되며 매월 1회씩 각종 동아리(등산, 골프, 바둑) 활동을 통해 지친 몸과 마음을 떨쳐버리고, 개인의 건강 증진과 동문 선후배간의 우의와 친목을 다지는 계기를 만들 수 있습니다.
- AMPFRI 총동문회를 통하여 전국에서 성공신화를 이어가고 있는 33기에 걸친 1,200여 본 과정 동문들과의 인적네트워크를 형성하게 됩니다.

제34기 식품 및 외식산업 보건 최고경영자 과정

오시는 길

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 **FAX** 02) 747-7662
E-mail kcheay@snu.ac.kr **Web** http://health.snu.ac.kr