

## 2023학년도 고등직업교육거점지구(HiVE) 사업 프로그램 운영계획서

### 메디푸드 HMR 개발 및 상품화 과정

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| <b>사업<br/>목표</b> | • 그린 바이오 식품 연계 신성장 분야 지식 및 기술역량 강화 |
| <b>대상</b>        | • 지역 주민, 유관심자 등 20명                |
| <b>운영장소</b>      | • 원광보건대학교 보건관 조리 실습실               |
| <b>추진일정</b>      | • 2023.12.05.(화) ~ 2024.01.04.(목)  |
| <b>교육시수</b>      | • 화,수,목 09:00 ~ 12:00 / 45H        |

| 회기        | 교육내용                                                              | 교·강사  | 교육일자<br>(시간)   | 교육방법 | 교육장소       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|-------|----------------|------|------------|
| 1         | • 오리엔테이션<br>- 과정 안내 및 프로그램 사전 조사                                  | 한성희   | 12.05.<br>(3H) | 이론   | 보건관 517    |
| 2         | • 메디푸드의 개념 이해                                                     | 한성희   | 12.06.<br>(3H) | 이론   | 보건관 517    |
| 3         | • 음식이 나다' 를 통해 예방 차원의<br>식생활에 대한 개념                               | 한성희   | 12.07.<br>(3H) | 이론   | 보건관 517    |
| 4         | • 메디푸드에 있어서 영양소의 기능과<br>질병에 대한 상관관계 이해                            | 한성희   | 12.12.<br>(3H) | 이론   | 보건관 517    |
| 5         | • 메디푸드의 병원식과 일반식의 개념                                              | 한성희   | 12.13.<br>(3H) | 이론   | 보건관 517    |
| 6         | • 메디푸드 재료 중 조리과정에서 일어나는<br>변화                                     | 김현영   | 12.14.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 7         | • 이상지질혈증 질환 예방을 위한<br>메디푸드 실습                                     | 김현영   | 12.19.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 8         | • 당뇨질환 예방을 위한 메디푸드 실습                                             | 김현영   | 12.20.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 9         | • 면역력 향상을 위한 메디푸드 실습                                              | 김현영   | 12.21.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 10        | • 메디푸드 소재를 활용한 가공 실습                                              | 서영호   | 12.26.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 11        | • 메디푸드 소재를 활용한 가공 실습<br>- 지역 특산 무청을 활용한 HMR 다이어트 가공제품 실습          | 서영호   | 12.27.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 12        | • 메디푸드 소재를 활용한 가공 실습<br>- 지역 특산 마분말을 활용한 HMR 고령친화식품 제<br>조 실습     | 서영호   | 12.28.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 13        | • 메디푸드 소재를 활용한 가공 실습<br>- 지역 로컬푸드(사과, 파프리카)를 활용한 특화 가공<br>제품 개발실습 | 서영호   | 01.02.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 14        | • 메디푸드 소재를 활용한 가공 실습<br>- 푸드리퍼브 소재(표고버섯)를 활용한 HMR 가공<br>제품 실습     | 서영호   | 01.03.<br>(3H) | 실습   | 보건관<br>실습실 |
| 15        | • 메디푸드 현장트렌드 확인 및<br>창업아이템 발굴 방안                                  | 외부 강사 | 01.04.<br>(3H) | 이론   | 보건관<br>실습실 |
| <b>합계</b> |                                                                   |       | 45H            |      |            |