

2023학년도 고등직업교육거점지구(HiVE) 사업 프로그램 운영계획서

메디푸드 디저트 카페 운영 실무					
사업 목표	차별화 된 메디푸드 디저트 카페 아이템 제시 실무교육				
대상	지역 주민, 유관심자 등 20명				
운영장소	원광보건대학교 보건관 조리 실습실				
추진일정	2023.06.20.(화) ~ 2023.07.20.(목)				
교육시수	화,수,목 14:00 ~ 17:00 / 45H				
회기	교육내용	교·강사	교육일자 (시간)	교육방법	교육장소
1	- 오리엔테이션 - 과정 안내 및 프로그램 사전 조사	한성희	06.20. (1H)	이론	보건관 517
2	메뉴운영과 푸드 서비스 시스템 이해	한성희	06.21. (3H)	이론	보건관 517
3	메뉴운영과 디저트 가격의 결정	한성희	06.22. (3H)	이론	보건관 517
4	메뉴 운영 실무의 기획, 개발 계획의 이해	한성희	06.27. (3H)	이론	보건관 517
5	메뉴 운영실무에 있어서 메뉴 디자인의 이해	한성희	06.28. (3H)	이론	보건관 517
6	당뇨케어를 메디푸드 디저트 제조 실습	김현영	06.29. (4H)	실습	보건관 실습실
7	고혈압케어를 위한 메디푸드 디저트 제조 실습	김현영	07.04. (4H)	실습	보건관 실습실
8	암케어를 위한 메디푸드 디저트 제조 실습	김현영	07.05. (3H)	실습	보건관 실습실
9	골다공증 케어를 위한 메디푸드 디저트 제조 실습	김현영	07.06. (3H)	실습	보건관 실습실
10	메디푸드 재료의 다양한 전처리 기술1	서영호	07.11. (3H)	실습	보건관 실습실
11	메디푸드 재료의 다양한 전처리 기술2	서영호	07.12. (3H)	실습	보건관 실습실
12	메디푸드를 사용한 과일청 제조 실습	서영호	07.13. (3H)	실습	보건관 실습실
13	메디푸드를 사용한 음료 제조 실습	서영호	07.18. (3H)	실습	보건관 실습실
14	메디푸드를 사용한 유제품 제조 실습	서영호	07.19. (3H)	실습	보건관 실습실
15	디저트 카페 실제 운영 성공사례	외부 강사	07.20. (3H)	이론	보건관 실습실
합계			45H		