

2023학년도 고등직업교육거점지구(HiVE) 사업 프로그램 운영계획서

메디푸드 디저트 메뉴개발					
사업 목표	• 트렌드에 따른 메디푸드 HMR 활용 디저트 개발 상품화 과정				
대상	• 지역 주민, 유관심자 등 20명				
운영장소	• 원광보건대학교 보건관 조리 실습실				
추진일정	• 2023.06.20.(화) ~ 2023.07.20.(목)				
교육시수	• 화,수,목 09:00 ~ 12:00 / 45H				
회기	교육내용	교·강사	교육일자 (시간)	교육방법	교육장소
1	• 오리엔테이션 - 과정 안내 및 프로그램 사전 조사	한성희	06.20. (3H)	이론	보건관 517
2	• 창업 서비스의 기본 이해	한성희	06.21. (3H)	이론	보건관 517
3	• 창업서비스 마케팅이란?	한성희	06.22. (3H)	이론	보건관 517
4	• 디저트 창업의 메뉴 상품 개발과 서비스 개발	한성희	06.27. (3H)	이론	보건관 517
5	• 창업 마케팅 커뮤니케이션 전략과 메디푸드 미래 전략	한성희	06.28. (3H)	이론	보건관 517
6	• 메디푸드 디저트 메뉴개발 (자몽청, 레몬생강청, 블루베리청)	김현영	06.29. (3H)	실습	보건관 실습실
7	• 메디푸드 디저트 메뉴개발 (에그타르트, 호두타르트)	김현영	07.04. (3H)	실습	보건관 실습실
8	• 메디푸드 디저트 메뉴개발 (파인애플 식초, 홍초)	김현영	07.05. (3H)	실습	보건관 실습실
9	• 메디푸드 디저트 메뉴개발 (프로틴바, 곡물 견과류바)	김현영	07.06. (3H)	실습	보건관 실습실
10	• 메디푸드 디저트 개발의 전처리 기술1	서영호	07.11. (3H)	실습	보건관 실습실
11	• 메디푸드 디저트 개발의 전처리 기술2	서영호	07.12. (3H)	실습	보건관 실습실
12	• 메디푸드를 사용한 쿠키 제조 실습	서영호	07.13. (3H)	실습	보건관 실습실
13	• 메디푸드를 사용한 쿵차 제조 실습	서영호	07.18. (3H)	실습	보건관 실습실
14	• 메디푸드를 사용한 리퍼브 제조 실습	서영호	07.19. (3H)	실습	보건관 실습실
15	• 디저트 재료인 양급과 메디푸드 디저트 관련성	외부 강사	07.20. (3H)	이론	보건관 실습실
합계			45H		