

강의 계획서

과정명	푸드트럭 메뉴 개발과 창업 실습 과정
교/강사명	이원갑 / 박정란
교육수요	대구시 거주 중인 만 20세 이상의 성인 중 소자본으로 창업을 희망하는 예비 창업자 및 외식 분야에 관심 있는 구직자 또는 은퇴 후 제2의 인생을 준비하는 장년층 등
교육목표	창업 아이템 개발부터 메뉴 기획, 위생 교육, 마케팅 전략, 푸드트럭 운영 실습까지 전 과정을 체험하게 함으로써 실질적인 창업 역량을 강화
인재상	창의성, 실행력, 책임감을 갖춘 실전형 소상공인
역량	창업 기획 역량, 메뉴 개발 역량, 실전 운영 역량, 마케팅·브랜딩 역량, 위생·안전 역량
프로그램개발	대구 지역의 창업 수요를 반영하여, 재취업/창업 심화 학위과정인 외식창업과와 공동 개발하였으며, 향후 학위 과정(외식창업과) 입학 시 선이수 학점으로 인정될 수 있도록 연계 설계하였음(브런치카페창업메뉴실습 과목 / 3학점 /이론1,실습2)
기대효과	<ul style="list-style-type: none"> · 실질적 창업 역량 강화 : 단순 이론이 아닌 실전 체험 중심 교육을 통해 바로 창업에 적용 가능 · 지역경제 활성화 기여 : 대구 지역 특산물 활용 및 지역 내 소상공인 기반 창출 · 자립형 창업 유도 : 초기 자본 부담이 낮은 푸드트럭을 통해 소자본 창업 진입장벽 해소 · 사회적 가치 실현 : 경력단절 여성, 장년층의 재취업 및 사회 복귀 지원

주	요일	시간	강 의 내 용	담당 강사	참고 서적	준비물 (수업재료)
1	8/18(월)	3	오리엔테이션 & 푸드트럭 산업개요 및 창업 방법 음료와 수제 청 에이드(과일청, 시럽)	이원갑		앞치마
2	8/21(목)	3	스틱 떡갈비, 허브 과일꼬치	박정란		앞치마
3	8/25(월)	3	아란치니(로제 소스) / 브랜디 수박화채	박정란		앞치마
4	8/28(목)	3	몽골리안 비프 컵밥 / 멘보샤	박정란		앞치마
5	9/1(월)	3	치킨 강정 / 칠리 콘 까르네 감자튀김	박정란		앞치마
6	9/4(목)	3	포케 샐러드	박정란		앞치마
7	9/8(월)	3	컵 돈가스 / 매운 짜장떡볶이	박정란		앞치마
8	9/11(목)	3	불닭 치즈 또띠아 롤 / 폴더 샌드위치	박정란		앞치마
9	9/15(월)	3	타코(불고기, 닭갈비)	박정란		앞치마
10	9/18(목)	3	감자 치즈 말이 / 납작만두 샐러드	박정란		앞치마
11	9/22(월)	3	생선 초밥	이원갑		앞치마
12	9/25(목)	3	푸드 트럭 실전 판매 실습(대학 축제 연계)	박정란		앞치마
13	9/29(월)	3	미니컵 티라미수	박정란		앞치마
14	10/2(목)	3	팬케이크 스파게티 / 초콜릿 바나나/ 외식창업컨설턴트 2급 자격증 시험	박정란		앞치마
15	10/13(월)	3	바나나 튀김 / 과일 크레페와 슈제트 자격증 수여 / 자체 평가 / 수료식	이원갑		앞치마
계		45	※ 교육내용 및 일정은 변경될 수 있음.			