3. 식품가공기능사(필기시험 대비) 과정

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="7">○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론을 통한 식품가공기능사 양성</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 6차산업경영체 종사자,
가공창업희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="4">30명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2018. 2. 23, 3. 9, 3. 16, 3. 23.(4일)</td><td>교육시간</td><td colspan="4">28시간</td></tr>
<tr><td rowspan="6">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습견학</td></tr>
<tr><td>식품성분
식품분석</td><td colspan="2">○ 식품성분 및 성분변화, 영양(5시간)
○ 식품의 성분분석, 물성(2시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>식품위생</td><td colspan="2">○ 식품위생 및 식중독(3시간)
○ 식품과 질병, 식품위생관리(2시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>식품저장
포장,가공</td><td colspan="2">○ 식품가공 공정, 저장, 포장(4시간)
○ 농수축산식품의 가공(3시간)</td><td>○
○</td><td>○
○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>문제풀이</td><td colspan="2">○ 필기시험 정리 및 문제풀이(8시간)</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="7">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>