

식품가공기능사(실기시험 대비) 과정

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 실습을 통한 식품가공기능사 양성							
교육대상	○ 농업인, 6차산업경영체 종사자, 가공창업희망자(*필기시험합격자에 한함)	교육인원	30명 (기별 15명)					
교육기간	○ 1회차 : 2021. 5. 10.(1기) / 5. 11.(2기) ○ 2회차 : 2021. 5. 17.(1기) / 5. 18.(2기) ○ 3회차 : 2021. 5. 24.(1기) / 5. 25.(2기) ○ 4회차 : 2021. 5. 31.(1기) / 6. 1.(2기)	교육시간	28시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	곡류,두류 가공이론 및 실습	○ 식혜제조 및 검사(2시간) ○ 개량고추장 제조(2시간) ○ 쌀코지 및 개량된장 제조(2시간)			○	○	○	○
	과채류 가공이론 및 실습	○ 사과젤리 제조(2시간) ○ 통조림 검사(1시간) ○ 토마토 퓨레 제조(2시간) ○ 복숭아통조림 및 시머취급(2시간)			○	○	○	○
	어육류 가공이론 및 실습	○ 연제품 제조(3시간) ○ 참치통조림 기름담금(2시간) ○ 조미배건 오징어 제조(2시간)			○	○	○	○
	우유달걀 선도검사	○ 우유선도 검사(1시간) ○ 달걀선도 검사(1시간)			○	○	○	○
	식품조리 가공실습	○ 오이피클제조(1시간) ○ 마늘장아찌 제조(1시간) ○ 호두양갱 제조(2시간) ○ 곡물바 제조(1시간)			○	○	○	○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							