

## 식품가공기능사(필기시험대비) 과정

(이론)

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론을 통한 식품가공기능사 양성						
교육대상	○ 농업인, 교육희망자		교육인원	25명			
교육기간	○ 2026. 3.5, 3.12, 3.19, 3.26, 4.2.(5일) (※ 시험일정에 맞춰 교육일정 변경될수 있음)		교육시간	30시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	식품성분 식품분석	○ 식품성분 및 성분변화, 영양(3시간) ○ 식품의 성분분석, 물성(3시간)		○ ○			
	식품위생	○ 식품위생 및 식중독(3시간) ○ 식품과 질병, 식품위생관리(3시간)		○ ○			
	식품저장 포장,가공	○ 식품가공 공정, 저장, 포장(3시간) ○ 농수축산식품의 가공(3시간)		○ ○			
	문제풀이	○ 필기시험 정리 및 문제풀이(6시간)		○			
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						