

식품가공기능사(실기시험대비)

(이론+실습)

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 실습을 통한 식품가공기능사 양성							
교육대상	○ 식품가공기능사 필기시험합격자 또는 본원 필기시험대비과정 수료자	교육인원	14명					
교육기간	○ 2026. 5.18.(월), 5.22.(금), 5.26.(화), 5.29.(금) (4일 교육)	교육시간	24시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	곡류 가공이론 및 실습	○ 개량고추장 제조(3시간) ○ 쌀코지 및 개량된장 제조(3시간)			○			○
	두류 가공이론 및 실습	○ 두부 만들기(6시간)			○			○
	과채류 가공이론 및 실습	○ 토마토튀레, 케첩 및 병조림 가공(3시간)			○			○
	우유신선도	○ 우유신선도 검사(3시간)			○			○
	모의시험	○ 우유신선도 검사(3시간) ○ 두부 제조(3시간)			○			○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문						
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							