

식품 가공 기능사(실기시험대비) 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 실습을 통한 식품가공기능사 양성								
교육대상	○ 식품가공기능사 필기시험합격자, 농업인, 교육희망자	교육인원	14명						
교육기간	○ 1회차 : 2024. 5. 24.(1일) ○ 2회차 : 2024. 5. 31.(1일)	교육시간	12시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	곡류,두류 가공이론 및 실습	○ 개량고추장 제조(3시간) ○ 쌀코지 및 개량된장 제조(3시간)				○			○
	과채류 가공이론 및 실습	○ 사과젤리 제조(3시간) ○ 토마토 퓨레 제조(3시간)				○			○
	곡물가공	○ 곡물바 제조(2시간) ○ 두부 제조(2시간)				○			○
	우유신선도	○ 우유신선도 검사(2시간)				○			○
	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							