

# 농식품인력개발원 3월중 교육과정

## 1. 식품가공기능사

구 분	· 농식품가공분야 / 식품가공기능사 과정					
교육목표	· 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론 및 실습을 통한 식품가공기능사 양성					
교육대상	· 농업인, 6차산업경영체 종사자, 가공창업희망자	교육인원	20명			
교육기간	· 2017. 3.3, 3.10, 3.17, 3.24, 4.14, 4.21, 4.28. (7일)	교육시간	49시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	식품성분 식품분석 (10시간)	· 식품성분 및 성분변화, 영양(5시간) · 식품의 성분분석, 물성(5시간)	○ ○	○ ○		
	식품위생 (10시간)	· 식품위생 및 식중독(4시간) · 식품과 질병, 식품위생관리(4시간) · 필기시험 1차 정리(2시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○
	식품저장 포장,가공 (10시간)	· 식품가공 공정, 저장, 포장(4시간) · 농수축산식품의 가공(4시간) · 필기시험 2차 정리(2시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○
	식품가공 실습 (10시간)	· 곡류가공, 두류가공(4시간) · 전분류가공, 과채류가공(4시간) · 실기시험 1차 정리(2시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○ ○
	식품가공 실습 (8시간)	· 주류 및 어육류 가공(4시간) · 통조림 검사 및 실기시험 2차 정리(4시간)	○ ○	○ ○		○ ○
	기 타 (1시간)	· 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)				○
기타사항	· 교재 등 : 강사제공 자료 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음					