

식품가공기능사(필기시험대비) 과정

(이론)

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론을 통한 식품가공기능사 양성							
교육대상	○ 필기시험 응시자(농업인), 농업인	교육인원	25명					
교육기간	○ 2025. 2.17, 2.24, 3.4, 3.10(4회) (※ 시험일정에 맞춰 교육일정 변경될수 있음)	교육시간	28시간					
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							