

# 식품가공기능사(실기시험대비)

(이론+실습)

|      |  |   |      |  |  |    |    |    |          |
|------|--|---|------|--|--|----|----|----|----------|
| 교육목표 | ○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 실습을 통한 식품가공기능사 양성                     |   |      |  |  |    |    |    |          |
| 교육대상 | ○ 식품가공기능사 필기시험합격자 또는 응시자                                 | 교육인원                                    | 15명  |  |  |    |    |    |          |
| 교육기간 | ○ 2026. 8. 25. ~ 8. 28.(4일)<br>(※ 시험일정에 맞춰 교육일정 변경될수 있음) | 교육시간                                    | 25시간 |  |  |    |    |    |          |
| 교육내용 | 교육영역   | 프 로 그 램                                 |      |  |  | 이론 | 사례 | 토론 | 실습<br>견학 |
|      | 곡류<br>가공이론<br>및 실습                                       | ○ 개량고추장 제조(3시간)<br>○ 쌀코지 및 개량된장 제조(3시간) |      |  |  | ○  |    |    | ○        |
|      | 두류<br>가공이론<br>및 실습                                       | ○ 두부 만들기(6시간)                           |      |  |  | ○  |    |    | ○        |
|      | 과채류<br>가공이론<br>및 실습                                      | ○ 토마토튀레,케첩 및 병조림 가공(3시간)                |      |  |  | ○  |    |    | ○        |
|      | 우유신선도  | ○ 우유신선도 검사(3시간)                         |      |  |  | ○  |    |    | ○        |
|      | 모의시험   | ○ 우유신선도 검사(3시간)<br>○ 두부 제조(3시간)         |      |  |  | ○  |    |    | ○        |
|      | 기 타  | ○ 교육생 등록 및 교육 설문                        |      |  |  |    |    |    |          |
| 기타사항 | ○ 교재 등 : 강사제공 자료<br>○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음     |   |      |  |  |    |    |    |          |