

식품가공기능사(필기시험 대비)

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론을 통한 식품가공기능사 양성							
교육대상	○ 마을기업종사자, 예비창업자	교육인원	25명					
교육기간	○ 1회차 : 2023. 3. 6.(1일) ○ 2회차 : 2023. 3. 13.(1일) ○ 3회차 : 2023. 3. 20.(1일) ○ 4회차 : 2023. 3. 27.(1일) ○ 5회차 : 2023. 4. 3.(1일)	교육시간	35시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	식품성분 식품분석	○ 식품성분 및 성분변화, 영양(5시간) ○ 식품의 성분분석, 물성(2시간)			○ ○	○ ○		
	식품위생	○ 식품위생 및 식중독(3시간) ○ 식품과 질병, 식품위생관리(4시간)			○ ○	○ ○		
	식품저장 포장,가공	○ 식품가공 공정, 저장, 포장(4시간) ○ 농수축산식품의 가공(8시간)			○ ○	○ ○		
	문제풀이	○ 필기시험 정리 및 문제풀이(8시간)			○	○	○	
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							