

식품가공기능사(실기시험 대비) 과정

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 실습을 통한 식품가공기능사 양성							
교육대상	○ 마을기업종사자, 예비창업자	교육인원	28명 (기별 14명)					
교육기간	○ 1회차 : 2022. 7. 4.(1기) / 7. 5.(2기) ○ 2회차 : 2022. 7. 11.(1기) / 7. 12.(2기) ○ 3회차 : 2022. 7. 18.(1기) / 7. 19.(2기) ○ 4회차 : 2022. 7. 25.(1기) / 7. 26.(2기)	교육시간	54시간					
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 푸레 제조(4시간)			○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○
	어육류 가공이론 및 실습	○ 연제품 제조(4시간)			○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○
	우유 선도검사	○ 우유선도 검사(3시간)			○ ○	○ ○	○ ○	○ ○
	식품조리 가공실습	○ 오이피클제조(2시간) ○ 호두양갱 제조(3시간) ○ 곡물바 제조(2시간)			○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							