

1. 식품 품질관리 과정

교육목표	○ 농식품 품질 및 위생관리를 통한 안전한 농식품 생산 및 소비기반 확보							
교육대상	○ 농업인, 가공희망자, 가공업종사자	교육인원	20명					
교육기간	○ 2020. 8. 4. ~ 8. 5.(2일)	교육시간	14시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	품질관리 이해	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품의 품질평가 이해(1시간) ○ 이물관리 방안(1시간) ○ 식품의 관능검사법 및 실습(2시간) 			○			
	식품안전	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품안전관리인증(HACCP)(2시간) ○ 식품위해 미생물 관리방안(2시간) 			○	○		
	품질분석 실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 이화학적 품질관리 실습(2시간) ○ 미생물학적 품질관리실습(2시간) ○ 신선도 검사실습(2시간) 						○ ○ ○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 합숙여부 : 불가능(생활 속 거리 두기 시행) ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 							