

식품가공기능사(실기시험대비) 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 실습을 통한 식품가공기능사 양성								
교육대상	○ 식품가공기능사 필기시험합격자	교육인원	15명						
교육기간	○ 2025. 3.31, 4.1, 4.17, 4.21 (4일) (※ 시험일정에 맞춰 교육일정 변경될수 있음)	교육시간	24시간						
교육내용	교육영역	프 로 그 램				이론	사례	토론	실습 견학
	곡류 가공이론 및 실습	○ 개량고추장 제조(3시간) ○ 쌀코지 및 개량된장 제조(3시간) ○ 식혜제조 및 통조림 검사법				○			○
	두류 가공이론 및 실습	○ 두부 만들기(6시간)				○			○
	과채류 가공이론 및 실습	○ 토마토 튀레 · 케첩 가공(3시간)				○			○
	선도 검사법	○ 우유 및 달걀 선도 검사(3시간)				○			○
	모의시험	○ 우유신선도 검사(3시간) ○ 두부 제조(3시간)				○			○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문							
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음								