5. 농식품가공 및 품질분석 실습

<table>
<thead>
<tr>
<th>구분</th>
<th>농식품 가공분야 / 농식품가공 및 품질분석 실습</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>교육목표</th>
<th>식품가공 실습 및 품질분석 실습을 통한 식품가공분야 혁신인력 양성</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>교육대상</th>
<th>식품계열 고등학생</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>교육인원</td>
<td>20명</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>교육기간</th>
<th>2015. 5. 12. ~ 5. 14. (3일)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>교육시간</td>
<td>21시간</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>구분</th>
<th>교육내용</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>교육영역</th>
<th>교과목명</th>
<th>교육방법</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>식품가공 이해 (2시간)</td>
<td>일반식품 가공 이해(1시간) 촉산식품 가공 이해(1시간)</td>
<td>○ ○ ○</td>
</tr>
<tr>
<td>식품가공 실습 (10시간)</td>
<td>일반식품 제조 실습(5시간) 촉산식품 제조실습(5시간)</td>
<td>○ ○ ○</td>
</tr>
<tr>
<td>품질관리 분석실습 (9시간)</td>
<td>일반식품 품질분석 실습(3시간) 촉산식품 품질분석 실습(4시간) HACCP인증제도 (2시간)</td>
<td>○ ○ ○</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>기타사항</th>
<th>교육운영 : 식품가공실습 및 품질분석실습 중심 교육장소 : 농식품가공교육관 / 기공교육실 / 품질분석실습실 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</th>
</tr>
</thead>
</table>

| 기타사항 | 교육운영 : 식품가공실습 및 품질분석실습 중심 교육장소 : 농식품가공교육관 / 기공교육실 / 품질분석실습실 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 |