

5. 농식품가공 및 품질분석 실습

구 분	▪ 농식품 가공분야 / 농식품가공 및 품질분석 실습							
교육목표	▪ 식품가공 실습 및 품질분석 실습을 통한 식품가공분야 혁신인력 양성							
교육대상	▪ 식품계열 고등학생	교육인원					20명	
교육기간	▪ 2015. 5. 12. ~ 5. 14. (3일)		교육시간					21시간
교육내용	구 분			교 육 방 법				
	교육영역	교 과 목 명			이론	사례	토론	실습 견학
	식품가공 이해 (2시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반식품 가공 이해(1시간) ▪ 축산식품 가공 이해(1시간) 			○	○		
	식품가공 실습 (10시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반식품 제조 실습(5시간) ▪ 축산식품 제조실습(5시간) 					○	○
	품질관리 분석실습 (9시간)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반식품 품질분석 실습(3시간) ▪ 축산식품 품질분석 실습(4시간) ▪ HACCP인증제도 (2시간) 			○	○	○	○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 식품가공실습 및 품질분석실습 중심 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/ 가공교육실/ 품질분석실습실 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 							