

2. 식품가공기능사(실기시험 대비) 과정

교육목표	○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 실습을 통한 식품가공기능사 양성							
교육대상	○ 필기시험 합격자	교육인원	20명					
교육기간	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1회차 : 2020. 8. 7.(1일) ○ 2회차 : 2020. 8. 14.(1일) ○ 3회차 : 2020. 8. 21.(1일) ○ 4회차 : 2020. 8. 28.(1일) 		교육시간	28시간				
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	곡류,두류 가공이론 및 실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식혜제조 및 검사(2시간) ○ 개량고추장 제조(2시간) ○ 쌀코지 및 개량된장 제조(2시간) 			○	○	○	○
	과채류 가공이론 및 실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 사과젤리 제조(2시간) ○ 통조림 검사(1시간) ○ 토마토 퓨레 제조(2시간) ○ 복숭아통조림 및 시머취급(2시간) 			○	○	○	○
	어육류 가공이론 및 실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연제품 제조(3시간) ○ 참치통조림 기름담금(2시간) ○ 조미배건 오징어 제조(2시간) 			○	○	○	○
	우유달걀 선도검사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 우유선도 검사(1시간) ○ 달걀선도 검사(1시간) 			○	○	○	○
	식품조리 가공실습	<ul style="list-style-type: none"> ○ 오이피클제조(1시간) ○ 마늘장아찌 제조(1시간) ○ 호두양갱 제조(2시간) ○ 곡물바 제조(1시간) 			○	○	○	○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문(1시간)					○	
	기타사항	<ul style="list-style-type: none"> ○ 교재 등 : 식품가공기능사(실기시험대비) 교재, 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음 						