

3. 식품가공기능사 교육

구 분	· 농식품가공분야 / 식품가공기능사교육 과정					
교육목표	· 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론 및 실습을 통한 식품가공기능사 양성					
교육대상	· 마을기업 종사자 · 가공공동체 종사자	교육인원	20명			
교육기간	· 2016. 2.17, 2.24, 3.2, 3.30, 5.4, 5.13, 5.18 (7일)	교육시간	49시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	식품성분 식품분석 (10시간)	· 식품성분 및 성분변화, 영양(4시간) · 식품의 성분분석, 물성(3시간) · 문제풀이(3시간)	○ ○	○ ○		
	식품위생 (9시간)	· 식품위생 및 식중독(3시간) · 식품과 질병, 식품위생관리(3시간) · 문제풀이(3시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○
	식품저장 포장,가공 (9시간)	· 식품가공 공정, 저장, 포장(3시간) · 농수축산식품의 가공(3시간) · 문제풀이(3시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○
	식품가공 실습 (11시간)	· 곡류가공, 두류가공(3시간) 실습 · 과채류가공(5시간) 실습 · 실기시험 1차 정리(3시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○ ○
	식품가공 실습 (10시간)	· 어육류 가공(3시간) · 우유, 달걀 선도검사 (2시간) · 통조림 검사 및 실기시험 2차 정리(5시간)	○ ○ ○	○ ○ ○		○ ○ ○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> · 교육운영 : 식품학, 식품영양, 식품위생, 식품가공저장포장 이론 및 실습 중심 · 교육장소 : 농식품가공교육관 / 가공교육실, 조리실습실 · 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 · 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					