

3. 농식품 품질관리

| | | | | | | | |
|------|---|---|---------|----|----|-------------|------|
| 구 분 | ▪ 농식품가공분야 / 농식품품질관리과정 | | | | | | |
| 교육목표 | ▪ 농식품 품질 및 위생관리를 통한 안전한 농식품 생산 및 소비기반 확보 | | | | | | |
| 교육대상 | ▪ 농업인, 농식품 가공 희망자 | 교육인원 | | | | | 20명 |
| 교육기간 | ▪ 2014. 2. 26 ~ 27. (2일) | 교육시간 | | | | | 14시간 |
| 교육내용 | 구 분 | | 교 육 방 법 | | | | |
| | 교육영역 | 교 과 목 명 | 이론 | 사례 | 토론 | 실습 견학 | |
| | 품질관리 이해 (4시간) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 품질평가 이해 (1시간) ▪ 이물관리 방안(1시간) ▪ 식품의 관능검사법 및 실습(2시간) | ○ | ○ | | ○ | |
| | 안전일반 (4시간) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 위해요소중점관리기준(HACCP) (2시간) ▪ 식품 위해미생물 관리방안(2시간) | ○ | ○ | | | |
| | 분석실습 (6시간) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품위해 미생물 검사실습 (2시간) ▪ 식품의 이화학적 품질관리 실습 (2시간) ▪ 식품의 신선도 검사실습 (2시간) | | | | ○ ○ ○ | |
| 기타사항 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 교육운영 : 식품품질관리 방법 및 위해요소 검사실습 중심운영 ▪ 교육장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실 등 ▪ 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 ▪ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 | | | | | | |