

# 『식품산업분야 대학생 취업역량강화 교육』

## 일정표 (영남대학교)

□ 일 정 : 2019년 07월 23일 ~ 07월 27일 (5차, 40시간)

□ 인 원 : 영남대학교 식품영양/식품공학 등 재학생 25명

□ 장 소

\* 1일차, 2일차(이론): 영남대학교 식품공학과 (경상북도 경산시 대학로 280 영남대학교 생명융합과학대학 식품공학과)

\* 실습: 한국식품정보원 대전교육장 7~8층[대전 유성구 반석로 14]

□ 운영요원 : 한국식품정보원 교육훈련팀

날짜	일 정		과목명	주요 교육내용	비고
	시간	사수(명)			
1일차 7/23 (화)	09:00 ~ 11:00	2	HACCP 및 식품법규 관련 기초 지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2019 식품안전정책방향</li> <li>■ HACCP의 개요</li> <li>■ HACCP관리(7원칙 12절차)</li> <li>■ 선행요건 관리 (영업장관리, 위생관리, 시설관리 등)</li> <li>■ 입법절차와 식품관련법 (법, 시행령, 시행규칙)이해</li> <li>■ 식품공전(공통기준, 개별기준) 첨가물 공전 이해</li> </ul>	
	11:00 ~ 12:00	1	식품법규 관련 앱 실습 및 다음카페 소개	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품법규 관련 앱소개 및 실습</li> <li>1) 내손안(安) 식품정보</li> <li>2) 식품안전나라 앱소개</li> <li>3) 국가법령정보센터 앱소개</li> <li>4) 다음카페 식품안전의 모든 것</li> </ul>	
	13:00 ~ 15:00	2	식품현장 품질관련 기초지식	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ QC와 QA 설명 (QC 7원칙)</li> <li>■ 품질관리 FLOW</li> <li>■ 역치와 5점 척도법의 식품관능검사</li> <li>■ 공정흐름도와 공정검사</li> <li>■ 유통기한, 소비기한 용어 설명</li> </ul>	
	15:00 ~ 16:00	1	제조현장 주요가공장비 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 제조현장 주요 가공장비 설명 (분쇄기, 혼합기, 가열기, 추출기, 농축기, 착즙기, 살균기, 건조기등)</li> </ul>	
	16:00 ~ 18:00	2	식품위생안전 관리 방안	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품안전의위험요인 (생물학적/화학적/물리적)</li> <li>■ 세척, 소독 관리방안 (세척·소독제와 CIP 요소)</li> <li>■ 3정 5S(문제해결방안: 3현2원주의와 5-WHY)</li> <li>■ 유행병 이물 예방안 (머리카락, 벌레 중심)</li> <li>■ 고객클레임 발생에 따른 처리 프로세스</li> </ul>	
2일차 7/24 (수)	09:00 ~ 11:00	2	식품산업의 전반 및 직무이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품산업의 환경변화</li> <li>■ 식품의 소비 트렌드</li> <li>■ 식품안전의 정책방향</li> <li>■ 식품부서의 종류</li> <li>■ 식품기업 주요 직무</li> </ul>	
	11:00 ~ 14:00	2	식품산업의	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품기업의 인재관리</li> </ul>	

			인재상	■ 인사담당자와의 대화	
	14:00 ~ 16:00	2	채용동향 및 취업전략 및 서류작성	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품 기업의 채용동향</li> <li>■ 효과적인 면접 성공 전략 수립</li> <li>■ 효과적인 이력서 및 자기소개서 작성법</li> <li>■ 이력서 및 자기소개서 Key Point</li> <li>■ 개인별 작성 내용 컨설팅</li> </ul>	
	16:00 ~ 18:00	2	자기소개 1분 스피치 / 종합토론	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 자기소개 1분 스피치 실습</li> <li>■ 개인별 Feedback</li> <li>■ 질의응답 및 종합토론</li> </ul>	
3일차 7/25 (목)	09:00-13:00	4	음료 제조공장 방문	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 현장 직무의 탐색을 위한 기업체 탐방</li> </ul> * 음료제조업체 예정	
	14:00-18:00	4	건식 제조공장 방문	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 건식제조업체의 HACCP 관리</li> </ul> * 건식제조업체 예정	
4일차 7/26 (금) *장소: 대전	08:00-09:30	-	[이동] 영남대 -> 한국식품정보원 대전교육장(유성구) / 약 1시간 30분 소요		
	09:30~10:30	1	건식가공 이론	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 건조, 분쇄, 제한, 과립 이론</li> <li>■ 건조 기계별 작동원리 이해</li> <li>■ 수율 및 품질관리 기법</li> <li>■ 건조가공의 종류</li> <li>■ 열풍, 냉풍, 동결건조 기술의 장단점</li> <li>■ 건조기의 작동 원리 이해</li> </ul>	
	10:30~13:00	2.5	건식가공 (환과립) 가공 실습 기초	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 원료 건조 확인</li> <li>■ 장비활용 건조 실습</li> <li>■ 조립의 목적 및 방법</li> <li>■ 환과립 제조 실습</li> <li>■ 부형제 혼합 등 조립기술의 핵심</li> <li>■ 건조산물을 활용한 분쇄 및 환가공 실습</li> <li>■ 공정도 일지 작성</li> <li>■ CIP 실습</li> </ul>	
	13:00~14:00	점심식사			
	14:00 ~ 16:30	1	습식 가공 이론	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 추출/농축기의 작동원리 이해</li> <li>■ 장비활용 제품 제조 방법</li> <li>■ 착즙 가공 이론</li> <li>■ 진공 농축기 작동원리 파악</li> </ul>	
	16:30 ~ 19:00	2.5	습식가공 (착즙음료) 가공 실습 기초	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 착즙에 영향을 미치는 요소</li> <li>■ 착즙기의 작동원리 이해 및 활용방안</li> <li>■ 원물 선택 요령</li> <li>■ 착즙 제조 실습</li> <li>■ 농축 제조 실습</li> <li>■ 공정도 일지 작성</li> <li>■ CIP 실습</li> </ul>	
	19:00 ~ 20:00	1	습식/건식가공 결과분석 및 제품개발 기초	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 생산제품 품평 및 평가</li> <li>■ 식품안전현장 적용</li> <li>■ 이물관리 적용</li> <li>■ 가공한 1차 생산물을 상품으로 만드는 개발과정 프로세스</li> <li>■ HACCP과 연계된 식품공정</li> <li>■ 분임조 토론</li> </ul>	

5일차 7/27 (토) *장소: 대전	09:00 ~ 12:00	3	분석기기이론 HPLC	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 크로마토그래프 이론</li> <li>■ Chromatography 분리이론</li> <li>■ HPLC 기본 구성</li> <li>■ 용매 특성/칼럼 특성</li> <li>■ Column 종류 및 선정</li> </ul>	
	13:00 ~ 14:00	1	분석기기이론 HPLC	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 정성분석, 정량분석</li> <li>■ 정성 및 정량분석</li> <li>■ SI 단위 / 분석결과 통계처리</li> </ul>	
	14:00 ~ 18:00	4	분석기기실습 기기작동법 (시료전처리, 검량선 작성, 분석 계산 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ HPLC 구조 및 운용</li> <li>■ Chemstation 작동법</li> <li>■ 기기 Operation</li> <li>■ 시료주입</li> <li>■ 시료 전처리 과정</li> <li>■ 카페인 전처리 및 분석</li> <li>■ 용매 극성에 의한 분리</li> <li>■ 표준물질 및 외부표준법</li> <li>■ 검량선 작성법</li> <li>■ 카페인 분석결과 검토 및 정량 계산</li> <li>■ 분석법 유효화</li> <li>■ 측정 불확도</li> </ul>	
합계		40			

★ 5일차 미생물 실습 또는 미생물 실습 시 세부일정

－ 미생물 실습 커리큘럼

날짜	일 정		과목명	주요 교육내용	비고
	시간	사수(人)			
5일차 7/27 (토) *장소: 대전	09:00 ~ 11:00	2	식품 미생물 이론	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품미생물의 특성</li> <li>■ 식품 위생 지표 미생물의 이해</li> <li>■ 실험기자재 사용법 및 주의사항 교육</li> </ul>	
	11:00 ~ 15:00	3	식품 일반미생물 실습 (I)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 시료의 전처리 및 희석액 제조</li> <li>■ 미생물 배양 배지 설명 및 제조</li> <li>■ 시료의 접종법 설명과 실습</li> <li>■ 공중낙하균 및 표면오염도 검사</li> </ul>	※실습상황에 따라 중간 점심시간 조율
	15:00 ~ 18:00	3	식품 일반미생물 실습 (II)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 표본 제작(그람염색법)</li> <li>■ 현미경 사용법 교육 및 표본 관찰</li> <li>■ 실험결과 확인</li> <li>■ 세균수 측정 및 식품 미생물 규격</li> <li>■ 미생물 동정 및 과정 정리</li> </ul>	