

『식품기사 자격취득 대비』 교육 일정표

전주대학교

(4회 20시간)

□ 교육장소 : 전주대학교

□ 교육대상 :

□ 공통교재 :

* 식품기사 필기시험문제(크라운출판사 15년 4월 발행, 정가 37,000원)

* 식품기사필기 7년간 기출문제 1500제(크라운출판사 15년 6월 발행, 정가 20,000원)

- 학생 보유 교재 확인 요청 드림

일정			교과목	주요 교육내용	강 사
회차	시간	시수			
1회 10/23 (금)	13:00~17:00	4h	[필기] 식품위생학 문제풀이	- 식중독 - 식품과 감염병 - 식품첨가물 - 유해물질 - 식품공장의 위생관리 - 식품위생 검사 - 식품의 변질과 보존	한국식품정보원 박현수 강사
2회 10/24 (토)	13:00~17:00	4h	[필기] 식품미생물학 문제풀이	- 미생물 일반 - 식품미생물 - 미생물의 분리보존 및 균주개량	한국식품정보원 김동찬 강사
3회 10/25 (일)	13:00~17:00	4h	[필기] 생화학 및 발효학 문제풀이	- 효소 - 탄수화물 - 탄수화물의 대사 - 지질 - 지질의 대사 - 단백질 및 아미노산 - 단백질 및 아미노산의 대사 - 핵산 - 비타민 - 발효공학	한국식품정보원 박현수 강사
4회 10/30 (금)	13:00~17:00	4h	[필기] 식품화학 문제풀이	- 식품의 일반성분 - 식품의 특수성분 - 식품의 물성 - 저장, 가공 중 식품성분의 변화 - 영양화학	한국식품정보원 박윤성 강사
5회 10/31 (토)	13:00~17:00	4h	[필기] 식품가공학 문제풀이	- 곡류 및 서류 가공 - 두류 가공 - 과채류 가공 - 유지 가공 - 유가공 - 육류가공 - 알가공 - 식품의 저장	한국식품정보원 박윤성 강사