

[별첨1]

IV 세부 일정표

회수	날짜	세부시간		교육내용	방법
1	5. 02(월)	14:00~17:00	3	개강, 오리엔테이션 식품의 성분 - 일반성분1	이론
2	5. 05(목)	09:00~12:00	3	식품의 성분 - 일반성분2	이론
3	5. 09(월)	14:00~17:00	3	식품의 성분 - 특수성분	이론
4	5. 12(목)	09:00~12:00	3	식품성분의 변화, 식품의 영양	이론
5	5. 16(월)	14:00~17:00	3	식품성분의 분석, 식품의 물성	이론
6	5. 19(목)	09:00~12:00	3	식품위생의 개요	이론
7	5. 23(월)	14:00~17:00	3	식중독	이론
8	5. 26(목)	09:00~12:00	3	식품과 질병, 식품위생 관리	이론
9	5. 30(월)	14:00~17:00	3	식품가공과정	이론
10	6. 02(목)	09:00~12:00	3	식품의 저장/포장	이론
11	6. 06(월)	14:00~17:00	3	농산식품가공	이론
12	6. 09(목)	09:00~12:00	3	수산식품가공	이론
13	6. 13(월)	14:00~17:00	3	축산식품가공	이론
14	6. 16(목)	09:00~12:00	3	우유 품질검사(상)	실습
15	6. 23(목)	09:00~12:00	3	우유 품질검사(하)	실습
16	6. 30(목)	09:00~12:00	3	두부 제조(상)	실습
17	7. 07(목)	09:00~12:00	3	두부 제조(하)	실습
18	7. 14(목)	09:00~12:00	3	우유 품질검사(복습)	실습
19	7. 21(목)	09:00~12:00	3	두부 제조(복습)	실습
20	7. 28(목)	09:00~12:00	3	개인별 총연습(교육생의 1/2 참석)	실습
21	8. 04(목)	09:00~12:00	3	개인별 총연습(교육생의 1/2 참석)	실습
계	21회		63	시간	

*이론과정 중 진도 상황에 따라 추가 보완교육을 할 수 있음.

※ 교육교재

- 필기: 식품가공기능사필기(부민문화사, 이정숙 공동 저) / 권당 25,000원 교육생 자부담
- 실기: 강사 집필 자료 프린트물 활용

○ 2022년 시험일정

등급	회차	필기접수 (인터넷)	필기 시험	필기 합격발표	실기접수 (인터넷)	실기 시험	실기 합격발표
식품가공 기능사	제3회	5.24.(화) ~5.27.(금)	6.12.(일)~ 6.18.(토)	6.29.(수)	7.11.(월) ~7.14.(목)	8.14.(일) ~8.31.(수)	9.8.(목) ~11.7.(목)

※ 시험수수료(2022년기준) : 필기 14,500원, 실기 41,900원

[별첨2]

○ 민간자격 약용차 전문가(소믈리에) 교육(약용차 소믈리에 1,2급)

회 수	날 짜	세부 시간	교육 내용
1	6. 17.(금)	09:00~12:00	3 - 개강식 - 약초의 법제 이론 - 여성을 위한 사물(탕) 약재 법제 실습
2	6. 24.(금)	09:00~12:00	3 - 건강차 제조 기초 이론 - 간 기능에 좋은 "민들레차" 뒤음 - 구증구포 "흑진주비트차" 뒤음 실습
3	7. 1.(금)	09:00~12:00	3 - 한방담금주 밀키트 "황후주" & "황제주" - 성인병 예방 "약도라지고" - 비염치료 "청비곤약젤리" 실습
4	7. 8.(금)	09:00~12:00	3 - 쌍화 약재 법제 - 약초를 활용한 "수제 티" 블렌딩 - 카페음료 "수제청" & "수제시럽" 실습
5	7. 15.(금)	09:00~12:00	3 - "쌍화차" & "쌍화청" - "약도라지고환" & "약도라지고양갱" 실습
6	7. 22.(금)	09:00~12:00	3 - 피를 맑게 하는 청혈차 "조릿대차" - 한방차 "쌍화배음료" & "쌍화라떼" 실습
7	7. 29.(금)	09:00~12:00	3 - 한방소화제 "안중산" - "인삼(홍삼)정과" & "도라지정과" 실습 * 도라지정과 색깔 입히기
8	8. 5.(금)	09:00~12:00	3 - 약선 "한방곡물차" - 황제보약 "침향공진보" 실습
9	8. 12.(금)	09:00~12:00	3 - 기능성 약초간장 "향신장" - 다이어트 특효 "우영조림" & "우영김밥" - 관절에 좋은 "독활환" 실습
10	8. 19.(금)	09:00~12:00	3 - 한방연고 "만응고" & "완통고" - "천연식초스킨" & "자운고 한방비누" 실습
계	10회		30 ※ 수료식 별도 운영

※ 상기 교육일정은 사정에 따라 일부 변경될 수 있음.

※ 교육생 1인당 자부담: 재료비 50,000원 + 자격증 수수료 30,000 = 80,000원

※ 교육생 특전

- 농림축산식품부 등록 민간자격증 "약초가공 전문가" 수여
- 교육과정 중 90% 이상 수료한 교육생에 한해 수료일 당일 자격증 수여
- 기존 2급 취득 여부에 따라 1급, 2급 수여