

---

## 식품안전관리(HACCP System) 검증원 양성 과정

---

2015. 11.

○ 교육명 : 식품안전관리(HACCP System) 검증원 양성 과정

○ 교육목표 : 식품업체에서 요구도가 높은 현장 전문 직무능력인 HACCP System 검증에 대한 실전 실무능력을 높여 식품산업 미래직업군을 선도할 맞춤형 인재 양성

○ 교육대상 및 인원 : 대학(원) 졸업예정자, 졸업 후 미취업자, 경력단절 여성, 식품관련 기관 및 산업체 취업준비자, 재직자 등 총 105명(3기수×35명)

※ 졸업예정자 및 구직자 우선선발, 재직자는 총 교육인원의 30% 이내

○ 교육특장점

- 14년 노하우가 담긴 식품전문교육기관 푸드원텍의 미래직업 선도 인력양성 맞춤형 교육
- 국비지원과정으로 교육비 부담 최소화(실제 자부담 교육비 55,000원)
- 식약처 법정의무교육 HACCP 팀장과정 수료증 추가 발급('HACCP System 검증원 양성' 과정 수료증 기본 제공)
- 충분한 식품산업 트렌드 및 현장의 요구도 조사 및 분석으로 기획된 최적화 전문 교육
- 다양한 교수기법을 활용한 실습 중심의 참여형 눈높이 교육
- 최고의 전문 강사진(식약처 HACCP 전문강사) 강의
- 교육생과 강사진간 멘토-멘티 운영 및 지속적 사후관리 실시(관련 정보 제공, 교육안내 등)
- 정부기관 인정 전문교육시설 및 편의제공(교육교재, 중식 및 다과, 필기구 등)

○ 교육기간 : 총 4회차, 32시간

- 1기 : 2015년 11월 28~29일, 12월 5~6일(주말반)
- 2기 : 2015년 12월 21~24일(평일반)
- 3기 : 2016년 1월 9~10일, 1월 16~17일(주말반)

※ 교육기간은 사정에 따라 변경 가능

### ○ 교육 신청 절차

- 푸드윅텍 홈페이지(<http://www.f1tech.co.kr>) 공지사항에서 교육신청서 다운로드
- 교육신청서 작성 후 이메일 또는 팩스 접수
- 교육생 선발 통지 후 3일 이내 교육비 입금(교육비 입금 시 성명 기재)

### ○ 교육 장소

- 푸드윅텍 사내교육장(서울 금천구 가산디지털1로 2 우림라이온스밸리2차 906호)

※ 교육 장소는 추후 모집 대상에 따라 변경 가능

### ○ 교육비 안내

- 교육비 : 50만원 ⇒ 55,000원(부가세 포함)
- 입금계좌 : 농협은행 355-0038-8050-73 (예금주 : 푸드윅텍(주))
- 입금 확인 후 전자 세금계산서 또는 현금 영수증 발행

### ○ 교육 수료 기준

- 총 교육시간의 80% 이상 출석
- 성취도 평가점수 60점 이상, 실습과제 제출
- 식품산업 맞춤 인력양성을 위한 온라인 교육과정 1개 이상 필수 수료(추후 공지)

### ○ 담당자 : 백민석(f1tech\_bms@naver.com 02-2027-3160)

전혜정(f1tech\_jhj@naver.com 02-2027-3154)

### ○ 팩스번호 : 02-6234-1911(교육센터 전용)

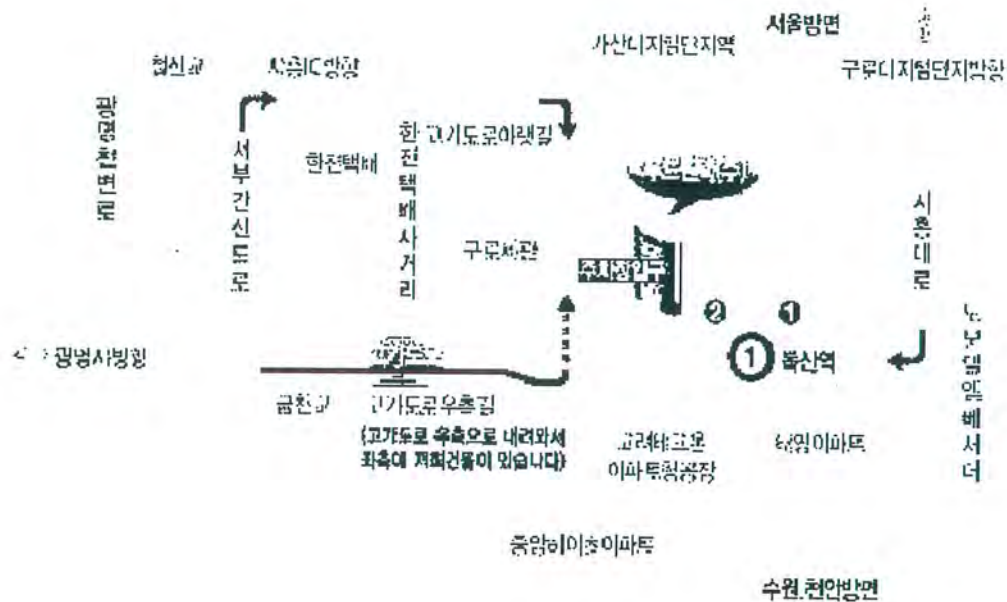


차수	일정		교과목	교육내용	비고
	시간	시수			
1차	9:30 ~ 10:30	1.0	HACCP 개요	- 식품업계의 현황 및 Risk - HACCP System 개요, 도입효과	
	10:30 ~ 11:30	1.0	HACCP 법규 및 제도	- HACCP 제도 해설 및 관련 법규 - 지정요건 및 우대조치	
	11:30 ~ 12:30	1.0	선행요건관리 해설 I	- 선행요건 개요 - 영업장관리, 위생관리 등 해설	
	13:30 ~ 15:30	2.0	선행요건관리 해설 II	- 시설·설비관리, 용수관리, 보관·운송 관리, 검사관리, 회수프로그램 관리 해설	
	15:30 ~ 16:30	1.0	선행요건관리 사례분석 실습	- 선행 부적합 사례 분석 및 토의	
	16:30 ~ 18:30	2.0	HACCP 관리 해설 I	- HACCP팀 구성 - 제품 설명 및 사용용도 확인 - 공정흐름도등 작성 및 현장 확인	
2차	9:30 ~ 11:30	2.0	HACCP 관리해설 II	- 위해요소 개념 및 종류 - 위해요소 분석	
	11:30 ~ 14:30	2.0	HACCP 관리해설 III	- 중요관리점 결정 - 한계기준 설정 - 모니터링 체계 확립, 개선조치 방법수립 - 검증절차 및 방법수립	
	14:30 ~ 15:30	1.0	HACCP 관리해설 IV	- 문서화 및 기록유지방법 설정 - 교육훈련절차 확립	
	15:30 ~ 18:30	3.0	HACCP Plan 작성 실습	- 위해요소 분석 절차 및 도출방법 작성 및 발표 - 중요관리점 결정 작성 및 발표 - 한계기준 설정, 모니터링 작성 및 발표	
	18:30 ~ 19:00	0.5	평가	- 교육생 교육측정 시험평가	
3차	9:30 ~ 12:30	3.0	HACCP System 검증 개요	- 검증의 정의 및 범위 - 검증의 종류 - HACCP System 검증 절차 사례 분석	
	13:30 ~ 17:30	4.0	HACCP System 검증 핵심 검증항목의 이해	- 선행요건관리 핵심 검증항목의 이해 - HACCP관리 핵심 검증항목의 이해	

일정			교과목	교육내용	비고
차수	시간	시수			
4차	9:30 ~ 12:30	3.0	HACCP System 검증 실습 I	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP 검증팀 구성 작성 실습</li> <li>- 검증 계획수립 및 작성 실습</li> <li>- 체크리스트 작성 실습</li> </ul>	
	13:30 ~ 18:30	4.0	HACCP System 검증 실습 II	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 검증보고서 작성요령</li> <li>- 부적합 보고서 작성 실습 및 발표</li> <li>- 개선조치 보고서 작성 실습 및 발표</li> </ul>	
	18:30 ~ 19:00	0.5	과정 총평	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 과정 총평 및 정리</li> </ul>	

○ 오시는길: 지하철 1호선 독산역 2번 출구 우림라이온스밸리 2차 906호

- 주소: 서울시 금천구 가산디지털 1로 2(가산동 680번지) 우림라이온스밸리2차 906호



○ 지하철로 오는 방법

- 지하철 1호선(수원, 병점, 천안, 광명 행) 승차 → 독산역 하차(2번 출구 이용)

○ 기차역에서 오는 방법

- 서울역 : 지하철 1호선(수원, 병점, 천안 행) 승차 → 독산역 하차

- 용산역 : 지하철 1호선(수원, 병점, 천안, 광명 행) 승차 → 독산역 하차

- 광명역 : 지하철 1호선(용산 행) 승차 → 독산역 하차

※ 단, 배차간격 1시간 단위