

『HACCP전문가 과정』 교육생 모집 공고

(사)한국식품기술사협회(회장 오덕환) HACCP교육원(원장 신형수)은 식품기술사들로 구성된 비영리단체로서 협회 창립 30주년을 맞이하여 그동안 축적한 전문지식과 경험을 전파하고 식품의 안전관리에 기여하는 의미에서 식약처, 식품업체, 컨설팅 및 교육기관 등에서 오랜기간 식약처 HACCP지도관, 식품업체 HACCP담당, HACCP교육훈련기관의 HACCP교육 및 컨설팅 등의 경험을 가진 HACCP전문가를 강사진으로 구성한 『HACCP전문가 과정』을 개설하여 『①식약처의 식품안전관리인증기준(HACCP평가기준)의 올바른 이해 ②업체의 규모, 생산품목, 제조공정 등 다양한 여건별 현장 맞춤형 적용방법 ③오디팅(심사) 및 컨설팅 요령 ④교육강사의 양성』 등에 도움이 되고자 교육생을 모집하오니 많은 참여를 바랍니다

1 교육개요

- (교육목표) 식품안전관리인증기준(HACCP평가기준) 및 적용방법의 정확한 이해를 위한 차별화된 지도를 통하여 HACCP현장 지도·관리, 컨설팅, 교육 능력의 습득
- (교육대상) 식품기술사, 예비기술사(기타 산업체·학계 등 교육 희망자)
- (교육일정) 2. 18(월) ~ 20(수) / 3일간
- (교육인원) 30명(선착순)
- (교육장소) 한국식품기술사협회 교육원 강의실
* 서울 송파구 법원로 127. 1117호(문정동 대명벨리온)
- (교육비) 35만원
- (교육안내·신청 및 입금방법)
 - 교육안내·신청 : 한국식품기술사협회 HACCP교육원
 - * 홈페이지(www.haccp.foodpe.or.kr) 또는 교육본부(☎ 02-403-7171)
 - 입금계좌 : 한국식품기술사협회(우리은행 1005-403-524397)
 - 입금기한 : 2.11일까지(교육시작일 기준 일주일 전까지)

2 과정 운영 계획

- 교육내용 및 시간 : 22시간
 - 교육 : HACCP 이론, 실습, 질의응답
 - 평가 : 필기시험, 강의시연(희망자 대상 실시)
- 교육 강사

성명	소속	직책	비고
신형수	한국식품기술사협회 HACCP교육원	원장	HACCP전문강사 식품기술사, 공학박사
전덕수	대구대학교 산학협력단 HACCP교육원	산학협력교수	HACCP전문강사 식품기술사, 이학석사
김종신	가천대학교 식품공학과	겸임교수	전)미래MKC HACCP전문강사, 공학박사

- 신형수 : 식품의약품안전처 부이사관 퇴직, HACCP지도관 실무경력자
- 전덕수 : (주)해태제과 등 식품업체 HACCP실무
HACCP교육훈련기관 HACCP전문강사 및 컨설팅 경력자
- 김종신 : (주)대한항공, (주)까르푸, (주)홈플러스 등 식품업체 HACCP실무
HACCP교육훈련기관 HACCP전문강사 및 컨설팅 경력자

3 교육특전

- 협회 활동 우선 참여 및 교육강사 활동 기회 제공
 - 협회 HACCP 컨설팅 및 2차심사 우선 참여(식품기술사)
 - 협회 HACCP교육원 교육강사 활동 기회 제공(예비 기술사 포함)
 - * 책임자는 협회 「HACCP일반강사」 활동 기회를 제공하고, 「식약처 HACCP전문강사」 희망자는 평가를 대비한 절차를 협회에서 전폭 지원

4 교육시간표

일정	시간	교육과목	교육내용	강사
(1일차)	09:00~12:00 (3시간)	개요	<ul style="list-style-type: none"> 정부정책의 이해 관계법령 및 고시 해설 HACCP의 역사 및 개념 	신형수
2.18일 (월요일)	12:00~13:00		<ul style="list-style-type: none"> 점심식사 	
	13:00~18:00 (5시간)	선행요건 관리분야	<ul style="list-style-type: none"> 선행요건의 개념 선행요건 평가항목별 해설 	김종신
(2일차)	09:00~12:00 (3시간)	선행요건 관리분야	<ul style="list-style-type: none"> 선행요건 평가항목별 해설 	김종신
	12:00~13:00		<ul style="list-style-type: none"> 점심식사 	
2.19일 (화요일)	13:00~15:00 (2시간)	선행요건 관리분야	<ul style="list-style-type: none"> 선행요건 컨설팅 요령 	김종신
	15:00~18:00 (3시간)	HACCP 관리분야	<ul style="list-style-type: none"> HACCP 사전 단계 	전덕수
(3일차)	09:00~12:00 (3시간)	HACCP 관리분야	<ul style="list-style-type: none"> HACCP 7원칙 이해 	전덕수
	12:00~13:00		<ul style="list-style-type: none"> 점심식사 	
	13:00~15:00 (2시간)	HACCP 관리분야	<ul style="list-style-type: none"> HACCP 컨설팅 요령 	전덕수
2.20일 (수요일)	15:00~16:00 (1시간)	평가	<ul style="list-style-type: none"> 필기시험 	
		수료식	<ul style="list-style-type: none"> 수료식 	
		강의시연	<ul style="list-style-type: none"> 희망자에 한하여 별도 시행 	평가위원