



## 2020년 식품전문인력양성교육과정 일정표

회차	날짜	시간	교과목	교육내용	비고
1회	08/04	14:00~18:00	◦ HACCP정기교육 - 사후관리 - 검증	· 사후 관리 · 검증 및 평가 사례	-식약처수료증 (정기과정)
2회	08/06	14:00~18:00	◦ HACCP팀원교육 - 선행요건관리 - HACCP관리	· 선행요건 관리 · HACCP 관리	-식약처수료증 (팀원과정)
3회	08/11	14:00~18:00	◦ 표시기준 및 위반사례	· 식품의 표시기준 실습	
4회	08/13	14:00~18:00	◦ 법적 구비서류 작성법	· 원가계산, 원부재료 입고관리 및 기준이해 · 원료수불부, 생산일지 작성 실습	
5회	08/18	14:00~18:00	◦ 자가품질검사 유의사항 ◦ 사업계획서 작성법	· 자가품질검사 유의사항 · 지원사업 현황 · 사업계획서 작성법 실습	
6회	08/20	14:00~18:00	◦ 식품위생법 해설 ◦ 식품공전 해설	· 식품위생법 해설 · 식품공전 해설	-식약처수료증 (팀장과정)
7회	08/25	14:00~18:00	◦ HACCP 개요 및 법규 ◦ HACCP 인증절차 ◦ 사전준비 5단계	· HACCP System개요, 도입효과 · 지정요건 및 우대조치 · HACCP팀 구성 · 제품 설명 및 사용용도 확인 · 공정흐름도등 작성 및 현장확인	
8회	08/27	14:00~18:00	◦ 선행요건 관리해설	· 선행요건 개요 · 영업장관리 등 선행요건 8종 · 개선사례	
9회	09/01	14:00~18:00	◦ HACCP 관리해설2,3 - 위해요소분석 - 중요관리점 결정	· 위해요소 개념 및 종류 · 위해요소 목록화 및 분석 · 중요관리점 - 중요관리점 결정도 이해 - CCP와 CP이해	
10회	09/03	14:00~18:00	◦ HACCP 관리해설4,5,6 - 한계기준,모니터링 등 - 개선조치,검증 등 - 문서화	· 한계기준 설정 · 모니터링 체계확립 · 개선조치 방법수립 · 검증절차 및 방법수립 · 문서화 및 기록유지방법 설정	
총 교육시간 (10회)		40시간			