□ 전북특별자치도 농식품인력개발원 2026년도 12월중 교육

○ 교육과정

교육과정	교육기간	교육대상 (선발순위)	교육 인원(명)	담당자	신청기간
두부만들기 1기 -식품가공기능사 (실기)	12. 2.(수) / 6시간	1. 농업인 2. 교육희망자	14	김형회 290-6418	• 거주지 읍·면·동 행정복지센터 '26.11.16.(월) 까지
두부만들기 2기 -식품가공기능사 (실기)	12. 3.(목) / 6시간	1. 농업인 2. 교육희망자	14	김형회 290-6418	
장류제조4기 -고추장, 한식메주	12. 8.(화) / 6시간	1. 교육희망자	14	김형회 290-6418	

※ 시·군교육관련부서 통해서 교육신청 (읍·면·동→시·군→농식품인력개발원)

두부만들기 1기 - [식품가공기능사 실기] (이론+실기)

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론을 통한 식품가공기능사 양성</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 교육희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">14명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2026. 12. 2.(수)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">6시간</td></tr>
<tr><td rowspan="3">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>식품성분
식품분석</td><td colspan="2">○ 곡류가공(두부만들기) 이론
○ 곡류가공 실습
- 두부만들기 (식품가공기능사 실기시험 과목)</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 교육생 등록 및 교육 설문</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>

두부만들기 2기 - [식품가공기능사 실기] (이론+실기)

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 식품화학, 식품위생, 식품가공 이론을 통한 식품가공기능사 양성</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="2">○ 농업인, 교육희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="3">14명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="2">○ 2026. 12. 3.(목)</td><td>교육시간</td><td colspan="3">6시간</td></tr>
<tr><td rowspan="3">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>식품성분
식품분석</td><td colspan="2">○ 곡류가공(두부만들기) 이론
○ 곡류가공 실습
- 두부만들기 (식품가공기능사 실기시험 과목)</td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 교육생 등록 및 교육 설문</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>

장류 제조 과정[4기]

(이론+실습)

<table>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">○ 장류(된장,간장) 제조관련 기초 기술 습득</td></tr>
<tr><td>교육대상</td><td colspan="3">○ 농업인, 교육희망자</td><td>교육인원</td><td colspan="2">14명</td></tr>
<tr><td>교육기간</td><td colspan="3">○ 2026. 12. 8.(화)</td><td>교육시간</td><td colspan="2">6시간</td></tr>
<tr><td rowspan="4">교육내용</td><td>교육영역</td><td colspan="2">프 로 그 램</td><td>이론</td><td>사례</td><td>토론</td><td>실습
견학</td></tr>
<tr><td>가공기술
이해</td><td colspan="2">○ 장류 제조 원리 및 이해(2시간)
- 발효미생물의 이해
- 가공 이론
- 장류 재료학</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>가공 및
분석실습</td><td colspan="2">○ 한식메주 및 코지 제조실습(2시간)
○ 고추장 만들기(2시간)</td><td></td><td></td><td></td><td>○
○</td></tr>
<tr><td>기 타</td><td colspan="2">○ 교육생 등록 및 교육 설문</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td>기타사항</td><td colspan="6">○ 교재 등 : 강사제공 자료
○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음</td></tr>
</table>