

## 2023학년도 고등직업교육거점지구(HiVE) 사업 프로그램 운영계획서

### 식품위생관리사 자격 과정

<b>사업 목표</b>	• 먹거리에 대한 전문적 지식역량 및 산업체 경쟁력 강화 교육
<b>대상</b>	• 지역 주민, 유관심자 등 20명
<b>운영장소</b>	• 원광보건대학교 보건관 조리 실습실
<b>추진일정</b>	• 2023.12.05.(화) ~ 2024.01.04.(목)
<b>교육시수</b>	• 화,수,목 14:00 ~ 17:00 / 45H

회기	교육내용	교·강사	교육일자 (시간)	교육방법	교육장소
1	• 오리엔테이션 - 과정 안내 및 프로그램 사전 조사	한성희	12.05. (3H)	이론	보건관 517
2	• 영양소의 종류 및 평가	한성희	12.06. (3H)	이론	보건관 517
3	• 영양소 기능과 에너지 대사	한성희	12.07. (3H)	이론	보건관 517
4	• 영양소의 소화 및 흡수	한성희	12.12. (3H)	이론	보건관 517
5	• 급식 시설관리이해	김현영	12.13. (3H)	이론	보건관 517
6	• 다량 조리와 구매 및 경영 관리	김현영	12.14. (3H)	이론	보건관 517
7	• 인사관리 및 외식산업의 이해	김현영	12.19. (3H)	이론	보건관 517
8	• 병원성 미생물 및 전염병 관리	서영호	12.20. (3H)	이론	보건관 517
9	• 식중독과 기생충 관리	서영호	12.21. (3H)	이론	보건관 517
10	• 중금속 오염 및 식품위생관리	서영호	12.26. (3H)	이론	보건관 517
11	• HACCP의 원칙	김문숙	12.27. (3H)	이론	보건관 517
12	• 위해요소 및 예방책	김문숙	12.28. (3H)	이론	보건관 517
13	• 식품의 종류와 특성	김문숙	01.02. (3H)	이론	보건관 517
14	• 식품 중 영양소의 가공과 조리방법	김문숙	01.03. (3H)	이론	보건관 517
15	• 식품 위생 법규	외부 강사	01.04. (3H)	이론	보건관 517
<b>합계</b>			45H		