

김치 제조과정 품질관리인력 양성 (훈련지역 : 광주(전라))

*문의 : 중소기업지원실(062-610-1833)

< 세계김치연구소 >

□ 직무훈련 프로그램 추진배경

- 김치 산업계 현장의 애로사항인 제조과정상의 품질관리 인력 양성에 대한 수요조사
- 패밀리기업 등 제조업체 방문 견학, 실습을 통한 실무 능력 향상
- 김치 제조과정, 품질지표 및 관리 등에 대한 이론 및 실습을 통한 현장형 인력 양성
- 채용 수요조사 업체를 대상으로 취업 연계

□ 교육 목표

- WIKIM 산업현장형 인력 양성 프로그램을 통해 김치 제조 공정 품질 관리 전문인력으로 배출하여 김치제조업체의 기술경쟁력 강화 및 현장형 인재로 성장

□ 교육 체계

- 추진 체계



○ 추진 내용

- 오리엔테이션을 통한 기초교육, 실무 습득을 위한 이론교육 및 실습, 패밀리기업 현장 직무체험, 보수교육 등 교육 체계화
- 전문분야(품질관리, 마케팅 등) 연구실 순회교육을 통한 다양한 실무역량 배양
- 중소기업지원 전담인력과 교육분야별 전문 연구원 등을 활용하여 직무훈련 전담인력 지정·운영

과정	오리엔테이션	이론교육 및 실습	현장실습	보수교육	계
교육 내용	○김치 제조 공정 ○김치산업	○김치 품질 지표 ○김치 품질 관리 ○김치제조업 HACCP ○김치시장 분석 등	○패밀리기업 규모별 방문/체험	○이론, 실습 보수	-
기간	2주	17주	3주	2주	24주

□ 세부 내용

○ 김치 제조 공정 품질 관리 과정 (관련전공 : 식품관련)

교육과정	주요 내용	비고 (주)
○ 오리엔테이션	- 김치 제조 공정 일반 및 발효 과학	1
	- 김치산업론, 마케팅 및 기술 혁신방향	1
○ 이론교육 및 실습1 (김치 품질 지표의 이해, 품질 향상 기술)	- 김치 품질의 의미 · 물리학적, 이화학적, 미생물학적 지표 - 품질의 중요성 · 김치 원료, 제조공정, 맛 품질 등 - 지표별 품질 향상 기술 현황 및 적용방안	4
○ 이론교육 및 실습2 (김치 품질 관리에 필요한 시험분석법)	- 물리학적, 이화학적, 미생물학적 시험분석법의 이해 - 김치류 규격별 분석방법의 이해 및 적용방안 · 식품공전: 성상, 타르색소, 보존료, 중금속(납, 카드뮴), 대장균군, 식중독균	7

교육과정	주요내용	비고 (주)
	<ul style="list-style-type: none"> · 전통식품표준규격: 성상, 산도, pH, 타르색소, 보존료 · 국제식품규격(codex): 성상, 중금속, 세균, 대장균, 대장균군, 식중독균 	
○ 이론교육 및 실습3 (김치제조업 해썹 (HACCP) 관리 요령)	<ul style="list-style-type: none"> - 해썹(HACCP)의 정의 및 용어 - 해썹 준비 5단계, 7원칙 12절차 - 해썹 구성요소 <ul style="list-style-type: none"> · 관리계획, 표준위생관리기준, 우수제조기준 - 위해요소의 정의 및 발생원인 - 위해요소 분석절차 및 분석 	2
○ 이론교육 및 실습4 (시장 분석과 마케팅 혁신)	<ul style="list-style-type: none"> - 김치 시장에 대한 이해 <ul style="list-style-type: none"> · 소비자, 외.급식 소비 실태, 수출입 현황 · Stata를 활용한 통계 분석법 - 마케팅 전략 수립 방법 및 필요성 <ul style="list-style-type: none"> · 마케팅 역할 및 프로세스 이해 · 혁신적인 마케팅 성공 사례 · 시장 트렌드, 환경 분석을 통한 수요 예측 및 목표 설정 	4
○ 현장실습	- 대규모 제조기업 공정 견학 및 직무체험	1
	- 중규모 제조기업 공정 견학 및 직무체험	1
	- 소규모 제조기업 공정 견학 및 직무체험	1
○ 보수교육	<ul style="list-style-type: none"> - 현장연수 기반 이론, 실습 보수 * 수요기업의 훈련생 평가 결과 반영 - 결과 발표회 	2
합 계		24