

식품안전상생재단 2024년 식품안전교육 일정 계획(안)

2024 ver.2

교육과정		·법령교육 2회, Audit 교육 2회, 미생물 실습교육 2회, HACCP 교육 2회, 대학생과정 2회, 기타과정 5회				온라인 교육 9회, 집합 교육 6회				
구분	일정	교육과정	교육목표	주요내용	강사	교육 대상	교육 정원	진행 방식	교육 시간	
2월	28일 (수)	· 식품전공자를 위한 Story telling Concert	· 식품기업 직무, 역할 파악 등 취업전략을 공유하여 예비 식품 전문인력 양성	· 진로설정, 취업전략 중심 · 식품기업 인재상, 직무, 역할 파악	· 손세균 명예총장 · CJ제일제당 고은채 · CJ식품연구소 장기주	· 식품 전공 대학(원)생	60	온라인	4	
3월	15일(금)	· 식품공전, 식품위생법 및 식품 표시기준의 이해 1차	· 식품공전과 식품위생법에 대한 이해도를 높여 품질담당자의 업무 능력 향상	· 식품공전, 식품위생법의 이해 · 표시기준, 허위과대 광고 주요위반 사례	· CJ제일제당 이지연 · CJ제일제당 이수정	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	4	
	27일(수)	· 경영자 과정 (대표자가 알아야 할 식품법률)	· 재단과 지원업체 간 네트워크 형성을 위한 간담회 및 법률 강의	· 재단 지원 사업 및 활동 계획 안내 · CEO를 위한 식품법률 강의	· 추후 안내	· 식품 제조기업 대표자 및 임원	25	집합	3	
4월	19일(금)	· 식품 안전 Audit 교육 1차	· 식품 Audit 개념과 절차를 이해하고 제조현장의 관리 방안 능력 향상	· 식품 안전 Audit 개요 · GMP 기준의 이해	· CJ제일제당 최원석	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	4	
5월	10일(금)	· 식품포장개발 및 문제해결	· 포장재 역할, 특성, 종류를 이해하고 특성에 따른 포장방법의 이해력 향상	· 식품포장재 법규, 안전성 · 식품포장개발 및 문제해결	· 기브스랩 차규환	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	3	
	22일(수)	· 식품제조현장 방충방서 방안	· 해충의 종류와 제어방법을 이해하고 관리할 수 있는 능력 향상	· 해충별 특징 및 관리방안 · 방충방서를 위한 시설물 관리기준	· (주)세스코 기술연구소 전문강사	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	3	
	29일(수)~ 31일(금)	· (기본) 일반미생물 이론과 실습과정	· 미생물 기초이론과 정확한 실험과정 및 실험방법을 습득하여 실무능력 향상	· 미생물 개론 (일반세균수, 대장균군, 대장균) · 개별 실습 교육방식	· 순천대학교 김중범 교수	· 식품 제조기업 실무자	16	집합	21	
6월	19일(수)	· 식품제조현장 이물저감 방안	· 이물예방으로 고객의 만족도를 높이고 제품 안정성과 회사가치 향상	· 이물발생 현황 분석, 예방 대책 수립 · 이물저감화를 위한 주요 사례 공유	· CJ프레시웨이 김영일	· 식품 제조기업 실무자	40	집합	4	
7월										
8월	12일(월)~ 14일(수)	· (심화) 병원성미생물 이론과 실습과정	· 병원성 미생물 이론과 정확한 실험과정 및 실험방법을 습득하여 실무능력 향상	· 미생물 개론 (살모넬라, 황색포도상구균, 바실러스) · 개별 실습 교육방식	· 순천대학교 김중범 교수	· 식품 제조기업 실무자	16	집합	21	
	22일 (목)	· 식품전공자를 위한 Story telling Concert	· 식품기업 직무, 역할 파악 등 취업전략을 공유하여 예비 식품 전문인력 양성	· 진로설정, 취업전략 중심 · 식품기업 인재상, 직무, 역할 파악	· 추후 안내 · CJ제일제당 고은채 · CJ식품연구소 장기주	· 식품 전공 대학(원)생	50	집합	4	
9월	20일(금)	· 식품공전, 식품위생법 및 식품 표시기준의 이해 2차	· 식품공전과 식품위생법에 대한 이해도를 높여 품질담당자의 업무 능력 향상	· 식품공전, 식품위생법의 이해 · 표시기준, 허위과대 광고 주요위반 사례	· CJ제일제당 이지연 · CJ제일제당 이수정	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	4	
10월	15일(화)	· 식품 안전 Audit 교육 2차	· 식품 Audit 개념과 절차를 이해하고 제조현장의 관리 방안 능력 향상	· 식품 안전 Audit 개요 · GMP 기준의 이해	· CJ제일제당 최원석	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	4	
11월	5일(화)	· 식품 관련 소비자클레임 대응방법	· 체계적인 클레임 소비자 대응방법과 효율적 대응방안 능력 향상	· 체계적인 클레임 대응방안 · 소비자분쟁의 효율적 대응방안	· 추후 안내 · CJ프레시웨이 박준영	· 식품 제조기업 실무자	40	집합	4	
	22일(금)	· HACCP 개선 우수사례	· HACCP 주요 지적사례와 개선 우수사례 공유를 통한 개선활동 능력 향상	· HACCP 주요 지적사례 · HACCP 개선 우수사례	· CJ프레시웨이 신남호	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	3	
12월	13일(금)	· HACCP 기본과정	· HACCP 심사와 검증, 평가에 대한 실무와 이해요소 분석을 위한 내부역량 향상	· HACCP 선행요건관리, HACCP 관리 · HACCP 7원칙 12절차	· CJ제일제당 김양하	· 식품 제조기업 실무자	40	온라인	4	