
HACCP 팀장기본과정

- 교육 안내문 -

2018. 1월 중



□ 교육 수강 절차

- ① 교육신청
- ② 교육 준비물 : 신분증 지참 후 교육 참석(대리출석은 불가합니다.)
- ③ 교육과정 80%이상 참석과 교육평가 60점 이상 취득 후 정상 수료
- ④ 교육설문지 작성 후 수료증 발급

□ 교육 일정

- 2018년 1월 중 2일, 09:30 ~ 18:30(16.0hr)

□ 출석부 확인

- 출석부는 교육 수료 후 제출 및 보관되는 중요한 서류입니다. 교육 시작 전, 교육 종료 후 본인의 칸에 한글 정자체로 성함을 기입하여 주시기 바랍니다.

※ 정자체가 아닌 사인은 인정이 되지 않습니다. 그 점을 양해바랍니다.

□ 수료증

- HACCP 팀장기본과정의 수료 기준은 출석률 80% 이상, 평가점수 60점 이상입니다.

□ 교육장소

- 영남대학교 내 강의장

□ 교육 일정표

시간	교과목	교육내용	비고
(1일차) 09:20 ~ 09:30	교육 등록 및 과정소개		
09:30 ~ 10:30	HACCP 개요	<ul style="list-style-type: none"> · 우리나라 현황 · 식품회사 리스크 · HACCP System 개요, 도입효과 · 소양(의식화)교육 	
10:30 ~ 11:30	HACCP 정책 및 법규	<ul style="list-style-type: none"> · HACCP 정책, 관련 법규 · HACCP 고시해설 	
11:30 ~ 12:30	선행요건 관리 해설 I	<ul style="list-style-type: none"> · 선행요건의 개요 · 영업장관리 	
12:30 ~ 13:30	중 식		
13:30 ~ 17:30	선행요건 관리 해설 II	<ul style="list-style-type: none"> · 위생관리, 제조, 가공(조리)시설 및 설비 관리, 냉장, 냉동시설 및 설비관리, 용수관리, 보관·운송관리, 검사관리, 회수프로그램 관리, 선행요건관리 사례 분석 실습 	
17:30 ~ 18:30	HACCP 관리 해설 I	<ul style="list-style-type: none"> · HACCP팀 구성 · 제품 설명서 작성 및 용도확인 · 공정흐름도 작성 및 현장확인 	
(2일차) 09:30 ~ 12:30	HACCP 관리 해설 II	<ul style="list-style-type: none"> · 위해요소 개요 · 위해요소 분석 절차 · 중요관리점 결정 · 한계기준 설정 	
12:30 ~ 13:30	중 식		
13:30 ~ 15:30	HACCP 관리 해설 III	<ul style="list-style-type: none"> · 모니터링 체계 확립, 개선조치 방법 수립 · 검증 절차 및 방법 수립 	
15:30 ~ 16:30	HACCP 관리 해설 IV	<ul style="list-style-type: none"> · 문서화 및 기록유지 방법 설정 · HACCP Plan 및 교육, 훈련 절차 확립 	
16:30 ~ 18:30	HACCP Plan 작성 실습	<ul style="list-style-type: none"> · 공정흐름도 작성 실습 · 원재료 및 공정별 위해요소 분석 실습 · 중요관리점 결정 실습 · 한계기준 및 모니터링 체계 실습 · 개선조치 및 검증 실습 	
18:30 ~ 19:00	교육평가, 설문작성, 수료증 교부 등		