

교육안내문

HACCP 팀장심화 I 과정

교육 개요

HACCP 팀장기본 과정에 추가적인 실습과 토론 시간을 편성한 과정으로, HACCP 팀을 이끌고 나갈 HACCP 팀장이 갖춰야 할 기본 소양교육과 선행요건프로그램, HACCP Plan, 식약처 인증요건, 절차 등 전반적인 사항에 대한 구체적인 지식과 HACCP System의 구축 및 운영을 효율적으로 추진할 수 있는 HACCP 7원칙 12절차에 대한 지식을 함양하는 교육입니다.

교육 대상

HACCP 적용업소의 영업자
HACCP 팀장 등

교육비용

300,000원(면세)

핵심강좌

- 정부 HACCP 정책과 고시에서 정하는 사항
- HACCP 인증요건 및 절차에 대한 이해
- 주요 과목마다 이론과 함께 실습, 토의를 병행함으로써 실질적 이해와 실무기법을 습득

교육 시간표 1일/7.5시간(09:30 ~ 18:00)

시간	교과목	주요내용
09:30 ~ 12:30	HACCP 개요	<ul style="list-style-type: none"> - 우리나라 현황, 식품회사 리스크 - HACCP System 개요, 도입효과 - 소양 교육
12:00 ~ 13:00	점심 식사	
13:00 ~ 14:30	HACCP 정책 및 법규	<ul style="list-style-type: none"> - HACCP 정책, 관련 법규 - HACCP 고시해설
14:30 ~ 18:00	선행요건 관리해설	<ul style="list-style-type: none"> - 선행요건 개요 - 영업장관리, 위생관리 등 해설 - 시설 및 설비관리, 냉장·냉동시설 및 설비 관리, 용수관리, 보관·운송관리, 검사관리, 회수프로그램 관리 해설

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

교육 시간표 2일/7.5시간(09:30 ~ 18:00)

시간	교과목	주요내용
09:30 ~ 12:00	HACCP 관리 해설 I	- HACCPP 팀 구성 - 제품 설명 및 용도 확인 - 실습 및 분임토의
12:00 ~ 13:00	점심 식사	
13:00 ~ 15:00	HACCP 관리 해설 및 실습 I	- 공정흐름도 등 작성 및 현장확인 - 실습 및 분임토의
15:00 ~ 18:00	HACCP 관리 해설 및 실습 II	- 위해요소 개념 및 종류 - 위해요소 분석 - 실습 및 분임토의

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

교육 시간표 3일/6시간(09:30 ~ 16:30)

시간	교과목	주요내용
09:30 ~ 12:00	HACCP 관리 해설 및 실습 III	<ul style="list-style-type: none"> - 중요관리점 결정 - 한계기준 설정 - 모니터링 체계확립, 개선조치방법 수립 - 검증절차 및 방법수립 - 실습 및 분임토의
12:00 ~ 13:00	점심 식사	
13:00 ~ 14:30	HACCP 관리 해설 및 실습 IV	<ul style="list-style-type: none"> - 문서화 및 기록유지방법 설정 - 교육훈련 절차 확립 - 실습 및 분임토의
14:30 ~ 16:00	HACCP System 구축 및 운영사례	<ul style="list-style-type: none"> - 정부 HACCP 인증 우수업체 사례 발표
16:00 ~ 16:30	교육평가	<ul style="list-style-type: none"> - 교육생 교육측정 시험평가

※ 자세한 교육 일정 및 내용은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.