

2015학년도

지식과 기술을 겸비하고
열정과 도전정신을 가진 학생을 키우는

한국식품마이스터고등학교

입학설명회

블루오션을 찾는 여러분에게
한국식품마이스터고등학교를 소개합니다.행사
개요

● 일시 및 장소

2차: 2014년 9월 17일(수) 18:30~20:00, 부여지역(부여여자중학교 강당)**3차: 2014년 9월 26일(금) 18:30~20:00, KTX 천안아산역 인근 충남북부상공회의소 9층****4차: 2014년 10월 중****찾아가는 설명회: 중학교 요청 일정에 의함**(홈페이지에 게시한 지역별 일정 참고하여 신청)

● 대 상 학생, 학부모 및 교사 500여명

● 내 용 식품분야 마이스터고 안내 및 2015학년도 신입생 입학전형요강 설명 등

● 신 청 방 법 입학설명회 신청 배너(<https://cff.hiapply.co.kr/popup.html>)에 단체(개별) 접수
사전 신청자에게 선물을 드립니다. 미리 신청해주십시오.행사
일정

● 접 수 ~ 18:30

● 인사 및 학교 동영상 시청 18:30 ~ 18:50

● 식품분야 마이스터고 안내 18:50 ~ 19:10

● 입학전형 요강 안내 19:10 ~ 19:30

● 질의 응답 19:30 ~ 20:00

교육
활동

문화정서함양



1팀 1기업 프로젝트

학교
소개

충남발효식품고등학교는 '글로벌 식품산업을 선도하는 식품제조 영 마이스터 양성'을 교육목표로 식품품질관리과와 식품제조공정과 2개 전문학과를 편성하여 2015년 3월 전국 유일의 식품 교육을 선도하는 마이스터고등학교로 전환을 앞두고 있습니다.

1953년 개교한 본교는 '근면·성실·협동'의 교훈 아래 약 6,600여명의 졸업생을 배출하여 사회 곳곳에서 맡은 바 역할을 충실히 하며 모교를 빛내 주고 있으며 지난 3년간의 준비 과정을 거쳐 롯데푸드(주), 대상(주), (주)하림, (주)빙그레, (주)남양유업, (주)한국인삼공사 등 굴지의 식품기업체 및 대학과 산학협력교육 체제를 구축하였습니다.

특히 본교는 농림축산식품부 참여형 식품분야 마이스터고등학교로 지정을 받아 교직원과 학생, 학부모 및 지역사회와 함께 식품분야 명문 마이스터고 정착을 위해 온 힘을 쏟고 있습니다.

| 찾아 오시는 길 |



※ 부여터미널에서 서천방향으로 17.2Km(버스로 15분 소요)
※ 서천공주고속도로 서부여 IC에서 서천방향으로 5.3Km(승용차로 5분 소요)

마이스터고
MEISTER SCHOOL

식품분야 마이스터고

한국식품마이스터고등학교



충남발효식품고등학교

323-841 충남 부여군 홍산면 홍산로 112-23
교무실 (041)836-1052~3 행정실 (041)836-1055
F A X (041)836-1054 홈페이지(<http://cff.cnehs.kr>)

(구)충남발효식품고등학교

국내 유일의 식품분야 마이스터고

글로벌 식품산업을 선도하는

식품제조 영 마이스터 양성

학과 소개

본고는 식품 분야의 실무능력을 지닌 ‘글로벌 식품산업을 선도하는 식품제조 영 마이스터 양성’을 목표로 국내 식품산업의 생산성 제고 및 글로벌 경쟁력 강화를 위한 식품제조·가공 관련 전문지식을 기반으로 식품품질관리 능력과 공정관리 역량을 발휘하는 인재를 양성하기 위하여 총정원제로 선발하고, 공통 기본교육과정을 운영한 후 학생의 적성, 희망, 산업체의 수요 등을 고려하여 2학년부턴 전공학과를 선택하게 됩니다.

식품품질관리과

- **학과 목표**
기기분석, 미생물 분석, 이화학적 분석, 식품 관리, 제품 개발, 생산관리, 품질 보증, 식품의 안전성과 기능성 등에 관한 분석·실험, 위생 관리 및 안전 관리 등 제품의 시험·평가·인증을 위한 지식과 기술을 겸비한 전문 기술인 육성
- **인재상**
품질관리 전문분석(시험·평가·인증) 인력, 현장 품질관리 전문 인력, 유통관리 인력, 식품제조 안전관리 전문 인력
- **진 로**
식품제조분야 기업들의 품질관리팀, 실험실, 연구소, 생산관리팀, 제조현장 및 유통관리 등 식품품질 관리직무, 식품분석 및 안전관리 직무분야 전문가

식품제조공정과

- **학과 목표**
원료의 전처리, 배합·균질화, 가공·성형·충전·포장 공정 등의 조작 및 운영, 유통, 위생 관리 및 안전 관리 등 제조 공정 관리 업무를 위한 지식과 기술을 겸비한 전문 기술인 육성
- **인재상**
식품가공 및 제조 엔지니어, 식품제조 안전관리 전문 인력
- **진 로**
식품가공 및 제조원, 식품생산 관리원, 식품제조 엔지니어 등 식품가공 및 공정관리 직무분야 CTO

졸업 후 취업 산업체



입학 전형 일정

구 분	모집 정원	일 정
특별 전형 (5%) <ul style="list-style-type: none"> ▶ 기화균등전형 국민기초생활수급권자, 한부모가족보호 대상자, 차상위계층 ▶ 사회다양성전형 다문화가정 자녀, 북한이탈주민 또는 자녀, 소년소녀가장 	3명	<ul style="list-style-type: none"> ▣ 학과 구분없이 총정원제 모집, 2학년 진급시 과배정 ▣ 1단계 전형 합격자 중 부여군 소재 중학교 출신자 15%(9명) 이상 선발 ▶ 원서교부 및 접수 2014.10.27(월)~10.31(금) ▶ 1단계 합격자 발표 2014.11.07(금) ▶ 전형일(심층 면접 및 신체검사) 2014.11.10(월) ▶ 합 격 자 발 표 2014.11.14(금) ▶ 합격자 예비소집 2014.11.18(화) ▶ 합 격 자 등 록 2015.01.12(월)~01.14(수)
일반 전형 (95%) <ul style="list-style-type: none"> 식품품질관리과 식품제조공정과 	57명	
계	60명	

