

		시 간	정 원	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
HACCP 과정	경영자	2	30		2/15			5/17			8/23			11/15	
	팀 장	16	30	1/12~13	2/16~17	3/16~17	4/20~21	5/18~19	6/22~23	7/20~21	8/24~25	9/21~22	10/19~20	11/16~17	12/14~15
	팀 장 (소규모 대상)	16	30			3/13~14				7/17~18					
	팀 장 (집단급식/외식업소 대상)	16	30				4/17~18							11/13~14	
	팀 원	4	30					5/17				9/20			
	정 기	4	30		2/15		4/19		6/21		8/23		10/18		12/13
	정 기(특화) (사례로 보는 연장 심사의 대응)	8	30						6/19				10/16		
식품 전문 교육 과정	실무자와 함께 보는 식품표시의 실제 (식품제조 / 판매업 종사자 대상)	8	30		2/14	3/15						9/19			
	실무자와 함께 보는 식품표시의 실제 (수업업 종사자 대상)	4	30									9/20			
	사례로 보는 제품 속 이물분석 실제	4	20		2/13					7/19			10/17		
	식품공장 해충 방어와 이물분석	8	20					5/16				9/18			

2017년 세스코 식품안전교육센터 교육과정 소개

① HACCP 교육 : HACCP 적용 및 운영, 사후관리 능력 배양까지 책임지는 교육
 * 특화과정 : HACCP 팀장 (소규모, 집단급식소 중심), HACCP 정기 (사례중심)

HACCP 팀 장	HACCP 경영자
HACCP 업무에 필요한 개론과 주요 이론을 전달하여 전반적인 이해와 일반적인 HACCP 실시 및 관리를 수행할 수 있는 기본 지식과 능력을 배양한다.	HACCP 시스템의 필요성 및 HACCP 추진 시 경영자의 참여와 역할 등을 전달하여 HACCP에 대한 실행 의지 및 이해력을 증진한다.
HACCP 정 기	HACCP 정 기 (특 화)
HACCP 사후관리 업무를 효과적으로 수행할 수 있도록 기본 지식과 정기조사평가 대응 체계에 대해 살펴본다.	심사 대응을 위한 전반적인 이해 및 기본지식을 전달하고 사례중심의 교육을 통해 사후관리 심사 대응 능력을 배양한다.

② 식품전문교육 : 표시, 법규, 이물 분석 등 현장에 필요한 역량을 개발하여 현업에서 발생 가능한 문제를 해결 할 수 있는 방법을 제시하는 교육

표시 법규 과정 (제조업 / 수입판매업)	제품 속 이물분석실제	식품공장 해충방어와 이물분석
최근 개정된 표시기준과 여러 법에 분산되어있는 표시 기준을 소개하고 표시 사항을 직접 작성하여 보다 쉬운 접근이 가능하도록 설계된 교육과정	1만여건 이상의 이물분석 경험을 바탕으로 이물 유형별 분석 방법 및 혼입원인 등 다양한 정보 제공. 소비자 분쟁을 해결하고 '클레임 제로'에 도전할 수 있는 수준의 능력을 향상시킨다.	식품공장에서 발생할 수 있는 주요 해충의 특성에 대해 알아보고 제어하는 방법에 대한 정보 제공. 주요 이물의 동정방법 과 작업장/시료'에 도전할 수 있는 수준의 능력을 향상시킨다.

③ 맞춤형 교육 : 세스코 식품안전교육센터에서 개설된 모든 교과목은 업장의 환경 필요에 따라 최상의 프로그램으로 맞춤형 방문교육이 가능합니다.