

Global 식품산업을 선도할 Young Meister 양성

<http://kfm.cnehs.kr>

한국식품마이스터고

전국 최초의 식품분야 마이스터고에서 여러분의 **꿈**을 펼치세요!

○ 2020학년도 신입생 모집

모집단위	학과	학급수	모집정원		
			특별전형	일반전형	계
전국	마이스터공통과	3	6명	54명	60명

- 신입생 모집 시 학과 구분 없이 마이스터 공통과 60명 선발(남녀공학)
- 2학년 진급 시 식품제조공정과 2학급과 식품품질관리과 1학급으로 학과 배정
- 입학전형 원서접수 기간 : 2019. 10. 21.(월) ~ 10. 25.(금)
- 최종 합격자 발표 : 2019. 11. 8.(금) 10:00
- 본교 불합격시 특성화고, 일반고 지원 가능
- 생활기록부 산출 기준일 : 2019. 7. 31.(수), 3-1학기까지 반영
- 입학 문의 : 041-836-1052



한국식품마이스터고등학교

Korea Food Meister High School

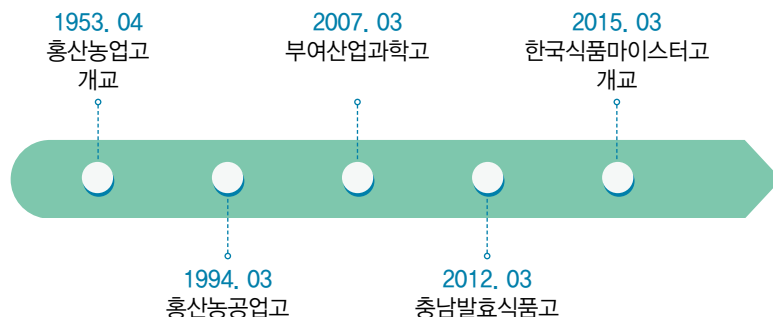
Global 식품산업을 선도할 Young Meister 양성

한국식품마이스터고등학교 소개 자료

1 학교 소개

- 마이스터고등학교는 산업수요 맞춤형교육으로 영 마이스터(Young Meister)를 양성하고 졸업 이후 우수기업 취업, 특기를 살린 군 복무, 직장과 병행 가능한 대학교육을 가능하게 하는 취업 기반 교육으로 우리나라 최고의 기술명장(Meister)을 양성하는 특수목적 고등학교입니다.
- 한국식품마이스터고등학교는 원료 선별부터 제조공정, 품질관리, 유통 능력을 갖춘 '현장전문기술자' 양성을 목표로 하는 국내 최초 식품분야 산업수요 맞춤형 고등학교입니다.

2 학교 연혁



3 신입생 모집 및 학과 조직

- 식품분야 소질과 적성을 갖춘 전국단위 우수 신입생 3학급 60명 선발
- 2학년 진급시 식품제조공정과 2학급 40명, 식품품질관리과 1학급 20명 배정

4 학생 현황

(2019. 03. 01. 기준)

구분	1학년			2학년			3학년			계
	마이스터 공동-1	마이스터 공동-2	마이스터 공동-3	식품제조 공정과-1	식품제조 공정과-2	식품품질 관리과-3	식품제조 공정과-1	식품제조 공정과-2	식품품질 관리과-3	
남	9(1)	10(1)	9	13(1)	13	7	9	9(1)	8	87
여	12	11	11	6(1)	5	10	8	8	11	82
재적	21	21	20	19	18	17	17	17	19	169
계	62			54			53			

5 교직원 현황

구분	교원								일반직							총계
	교장	교감	부장	교사	원어민	전문 상담사	시간제 기간제	소계	행정 실장	교육 행정	사무 운영	시설 관리	행정 실무원	교육 공무직	소계	
인원	1	1	10	16	1	1	1	31	1	2	1	1	1	9	15	46



학교 비전 및 인재상





학과 소개

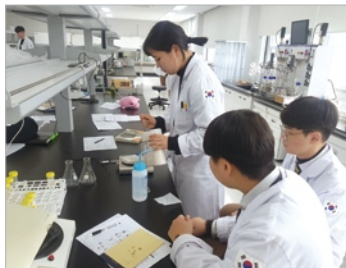


식품제조공정과 : 40명, 2학급

학과목표 농산물 및 축산물을 원료로 한 가공식품 및 건강기능식품의 제조·공정관리 직무를 수행할 수 있는 기술인 양성

전공과목 농업이해, 농업기초기술, 성공적인직업생활, 식품과학, 식품위생, 식품재료, 식품안전관리, 식품저장, 식품미생물
식품제조설비, 물류관리, 프로젝트창업실습(창업일반), 전기와 생활(전기설비), 식품제조공정, 농산식품가공
축산·수산식품가공, 냉동일반(냉동공조일반), 식품실무프로젝트, NCS 실무과목(수산식품가공, 축산식품가공)

진로분야 식품가공 및 제조, 식품생산·유통 관리, 식품제조엔지니어 등 식품제조 및 공정관리 전문가



식품품질관리과 : 20명, 1학급

학과목표 농산물 및 축산물을 원료로 한 가공식품 및 건강기능식품의 품질 관리(Control), 품질 개선(Improvement)
품질 혁신(Innovation)의 직무를 수행할 수 있는 기술인 양성

전공과목 농업이해, 농업기초기술, 성공적인직업생활, 식품과학, 식품위생, 식품재료, 식품안전관리, 식품저장, 식품미생물
식품제조설비, 물류관리, 프로젝트창업실습(창업일반), 식품화학, 식품분석, 기기분석일반, 식품위해인자제어실습
식품프로젝트 실무, NCS 실무과목(화학분석, 식품품질관리)

진로분야 식품검사 및 분석, 식품생산·유통관리, 식품공정관리 등 식품제조 및 품질관리 전문가

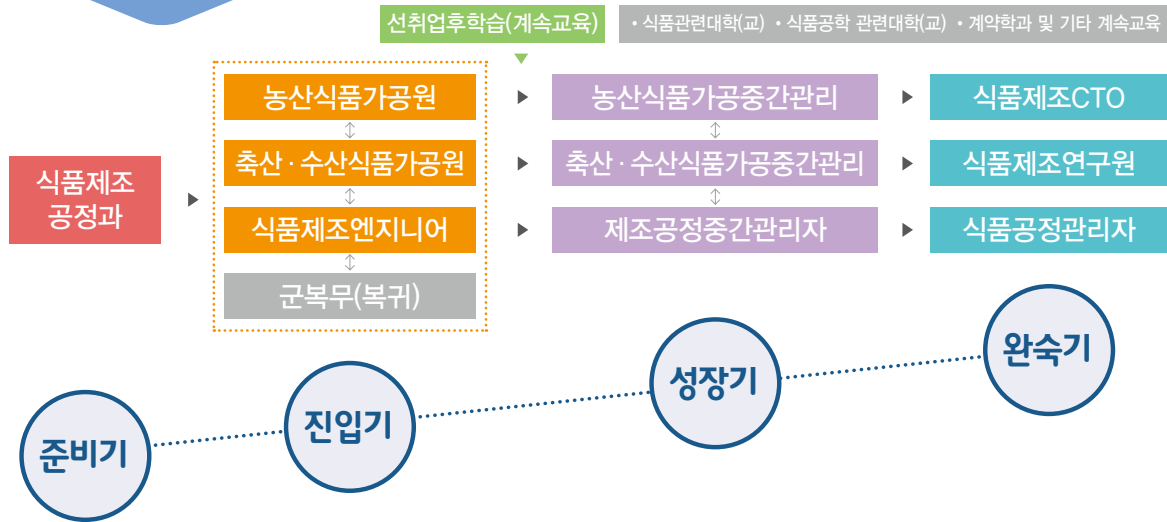


신입생은 학과 구분 없이 총 정원제로 선발하며, 2학년 진급 시 학과를 배정합니다.

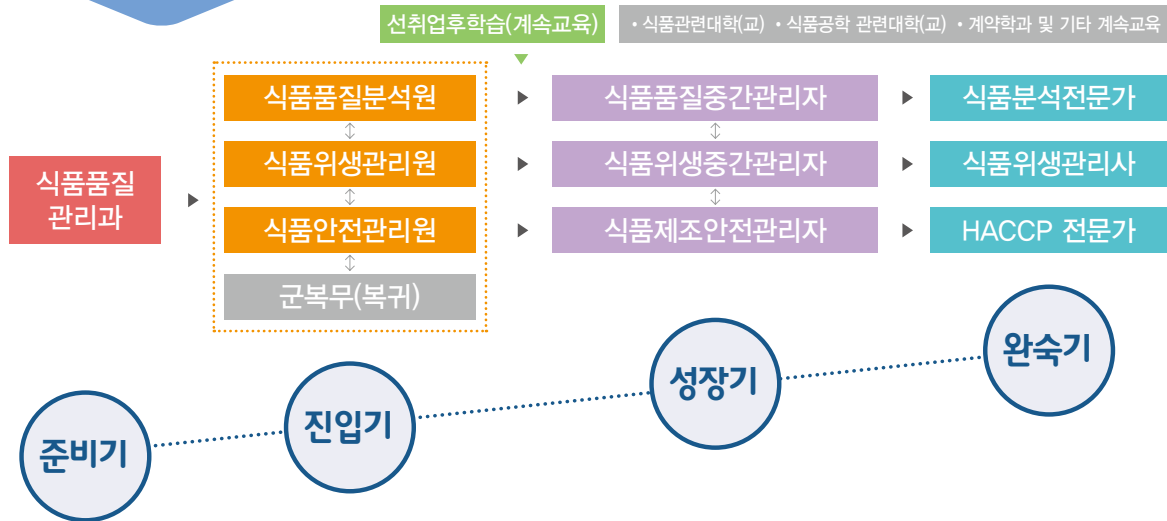


성장 경로

식품제조 공정과



식품품질 관리과



6 실습실 및 실험·실습 기자재 현황

실습동명	실습실명	실험 실습 기자재
종합 실습동	식품위생실	무균대, 미량원심분리기, 초순수제조기, 배양기, 건조기, 여과기, 멀티미디어영상현미경 코로나카운터, 마이크로피펫, 초자건조대, 고압멸균기, 분석용전자저울, pH측정기 등
	식품가공기술실	밀봉기, 포장기계, 데크오븐, 발효기, 다단식운반차, 진공포장기, 상업용 조리대 등
식품 품질관리 실습동	식품품질관리실	GC, LC, GCMS, 수분측정기, 순환항온수조, 진공오븐, 진공펌프, 속슬렛장치, 킬달분해장치 자석가열교반기, 자동분주기, 피펫, 분광광도계, 균질기(스토마커), 분석저울, 초순수제조기 수소이온농도측정기, 호모게나이저, ABBE굴절계, PCR, 원심분리기, 미생물배양기 클린벤치배양기, 고압멸균기, 저온배양기, 비상 샤워기, 시약장 등
식품 제조과정 실습동	분쇄건조실	초미분저온분쇄기, 원적외선건조기, 동결건조기, 농산물건조기, 디스크밀, 롤밀 등
	축산식품제조 공정실	스모크하우스, 미트그라인더, 컨벡션 오븐, 아이스크림제조기, 치즈제조기, 사일런트커터 수동스투퍼, 유압스투퍼, 오토클레이브, 진공텀블러, 진공믹서, 인젝터, 진공포장기, 보울커터기 진공밀봉기 등
	농산식품제조 공정실	분말액체자동포장기, 두부제조기, 과일착즙기, 로스터기, 커피머신, 제환기, 고속원심탈수기 이동식 흙 집진기, 커피수분측정기, 과일당산측정기, 곡물수분측정기, 염도측정기, 알콜농도측정기 분말혼합기, 스틱형포장기계, 단식증류기, 착즙/농축여과시스템, 제빙기, 측정기보관함 등
식품 제조설비 실습동	전기설비실습실	전기설비 실습대, 배관 및 입선 설비, 각종 계전기, 전동공구 등
	농업기계공학실	밴드쏘, 고속숫돌절단기, 파이프머신, 수압시험기, 파이프밴더, 이동식집진기, 복합테이블쏘 슬라이딩테이블쏘, 공기압축기, 파이프절단밴드쏘, 유압파이프밴더, 작업테이블, 전기용접기세트 CO2용접기세트, 가스용접기세트, 공업용환풍기 및 덕트, 복합테이블톱, 벨트사포기, 공기압축기 집진기 등

7 2018학년도 졸업생 자격증 취득 현황

구 분	식품제조과정-1	식품제조과정-2	식품품질관리-3	계	취득 자격증(인원)
학생수	18	18	17	53	식품가공기능사(46), 환경기능사(14), 전기기능사(24)
취득수	74	77	76	227	화학분석기능사(18), 지게차기능사(2), 종자기능사(1)
취득율	411%	427%	447%	428%	식품위생관리사(49), 공조냉동기계기능사(1), 맛평가사(30)
					ITQ OA 마스터(17), 문서실무사(12), 워드프로세서(9)
					컴퓨터 활용능력(5)

8 MOU 체결 현황

(2019. 03. 01. 기준)

협약 산업체	협약 산업체	협약 산업체
풍미식품(주)	(주)제이에스홀딩스	(주)논산딸기랜드
동원팜스(주)	(주)중앙타프라	(주)동원F&B
제일사료(주)	(주)한성식품	(주)형원P&C
(주)오뚜기 삼화식품	(주)바이젠하우스	(주)유영제약
(주)맛가마식품	(주)오리온 청주공장	(주)미래원
(주)상경식품	(주)오리온 익산공장	(주)삼아 인터내셔널
(주)한국인삼공사	(주)동서 바이오팜	(주)뉴트리 바이오텍
(주)삼립식품	(주)푸르온	(주)선인
(주)남양유업	(주)에프에이뱅크	(주)GDK 화장품
(주)롯데푸드	(주)두솔	(주)우신FM
(주)더맥스컴퍼니	(주)한나노텍	(주)원일식품
(주)빙그레	(주)우리에프엔비	(주)피드업
(주)대상	(주)애쓰푸드	(주)오뚜기 대풍공장
(주)샘표식품	(주)오뚜기라면	(주)마이세프
(주)하림	(주)그릭슈바인	(주)한미헬스케어
(주)에스앤비푸드	(주)우리델리카후레시	(주)칸젠
(주)청정오가닉	(주)와이앤비푸드	칠갑농산(주)
(주)신송식품	(주)대신제과	(주)농업회사법인 포프리
(주)예산농산	(주)덕성에프앤비	콜마파마(주)
(주)남양에프앤비	(주)NRG&C	한국식품안전관리인증원
(주)늘푸른식품	(주)진영기업	(주)진바이오텍
화성화학(주)	(주)오뚜기 외 64개 업체	

9 2018학년도 졸업생 취업 현황

업체명	인원	업체명	인원	업체명	인원	업체명	인원
(주)오뚜기	5명	오뚜기라면(주)	4명	(주)서흥	3명	(주)SPC 삼립	2명
콜마파마(주)	3명	(주)한미헬스케어	3명	칠갑농산(주)	2명	농업회사법인 미래원(주)	2명
(주)한국 휴텍스제약	1명	(주)삼양바이오팜	1명	(주)농업회사법인 포프리	1명	(주)중앙타프라	3명
(주)한성식품	1명	(주)삼아 인터내셔널	2명	(주)피드업	2명	(주)농업회사법인 예산농산	1명
(주)형원P&C	1명	(주)마이세프	1명	(주)칸젠	1명	(주)효성푸드	1명
(주)닥터 아사한	1명	부여교육지원청	1명	해외취업 (호주)	1명	(주)에너지로드	1명
(주)티에스 이노베이션	1명	기타	3명	총 48명 (취업률 94%)			



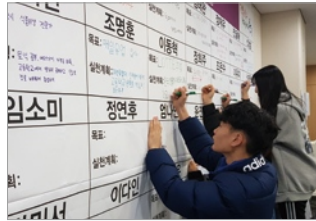
특색 있는 교육 프로그램 운영



꿈과 열정을 가진 행복한 학교 생활을 위한 '비전캠프'와 '신입생적응프로그램'



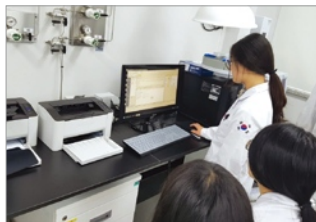
비전캠프



신입생적응프로그램



과제수행능력 향상을 위한 프로젝트 프로그램



문제를 찾고 해결 능력을 키워주는 프로젝트 수업 및 발표



글로벌 인재양성을 위한 프로그램



네덜란드 국제교류를 통한 글로벌 인재 양성



국외 견학학습(해의 산업체 탐방과 문화 체험으로 글로벌 마인드 함양)



천지인 인증제 우수학생 국외견학 프로그램



영 마이스터 양성을 위한 방과후 프로그램

자격증 반 교육	직업기초능력 향상 교육	특기적성 교육
식품가공기능사, 환경기능사 지게차기능사, 식육처리기능사 HACCP팀장 인증, 식품위생관리사 공조냉동기계기능사, 전기기능사 화학분석기능사	직업기초능력(언어, 수리, 외국어), 한국어 ITQ(엑셀), ITQ(PPT) 토익(TOEIC), 토익(TOEIC Bridge) 중국어	유도, 사물놀이, 합주(악기), 취업한자 토요프로그램(제과, 요리, 바리스타) 시사상식



화학분석기능사



전기기능사



식품가공기능사



환경기능사



중국어



토익



합주



유도



취업역량강화를 위한 프로그램



현장직무체험



산업체 견학



교내 기업설명회 및 취업박람회



노동인권교육 프로그램 운영



식품전문 교육기관연계 심화교육



전공동아리 운영(목공반, 제빵, 천연화장품&비누만들기 외 다수)



창의융합 인재 양성을 위한 지원



전 교과 도서관 활용수업



글마실방(북카페) 운영



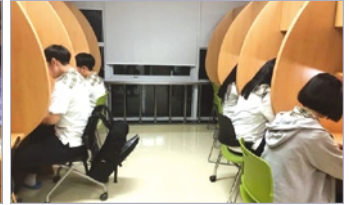
학교신문, 문집 만들기 활동



학생 복지 지원



전교생 기숙사 시설 제공



- 전교생 180명 수용
- 남녀 전담사감 배치
- 기숙사 본관 내 정보실, 열람실 운영
- 기숙사 부속실 창의인성동 운영(동아리실/자율학습실)



전폭적인 교육경비 지원



- 수업료, 입학금, 학교운영비 전액 지원
- 다양한 장학금 혜택
 - 신입생 1등 300만원, 2등 200만원, 3~7등 100만원 등(연간 6,200만원 지급)
- 전교생 기숙사 운영비 지원
- 방과후학교 수업료 및 부교재 등 지원
- 실험실습 및 동아리 활동비 지원
- 하계·동계 방학 외국어캠프 활동 지원
- 다양한 현장체험학습 지원



행복한 학교생활을 위한 지원



- 풍부한 영양과 맛있는 식단으로 하루 3식 제공
- 꿈과 끼를 살리는 학생중심 즐거운 비홍 Festival
- 병영체험활동으로 나라사랑 정신 함양
- 학생자치회 주관으로 펼쳐지는 비홍 체육대회
- 벚꽃길에서 열리는 예쁜사진 콘테스트
- 지역사회 '보부상 축제' 참가하여 전통문화 체험 및 조상의 지혜 이어가기



꿈 이야기

졸업생의 '꿈' 이야기



심 하 은 | (주)선인

품질관리팀에서 관능검사, 쿠키테스트, 수입품통관검사, 클레임관리 등의 업무를 담당하고 있습니다. 한국식품마이스터고는 저에게 식품에 대한 정체성을 일깨워주고 식품분야의 전문가로 성장할 수 있게 도와준 고마운 모교입니다. 다양한 전공동아리 활동을 통해 식품에 대한 폭넓은 지식을 쌓을 수 있었으며 국외견학학습과 다양한 식품산업체 방문으로 변화하는 식품 트렌드와 현장지식을 배울 수 있었습니다. 지게차 실습교육, 건양대학교 화학물질분석교육, HACCP팀장 교육 등 전공실습교육을 통하여 깊이 있는 전공지식을 습득할 수 있었습니다. 또한 식품가공기능사, 환경기능사, 전기기능사, 화학분석기능사, 식품생산관리사 등 다양한 식품분야자격증 취득을 통해 식품분야의 전문인으로 한 발짝 더 다가갈 수 있는 발판을 마련하였습니다. 3년이라는 시간동안 저에게 꿈을 심어주고 자신감을 키워준 한국식품마이스터고 식품분야에 관심 있는 후배들이 지원하여 꿈을 이룰 수 있었으면 좋겠습니다.



신 승 호 | (주)KT&G

제품의 분석전처리 업무를 담당하고 있습니다. 업무를 익히느라 힘들고 바쁘지만 학교에서 배운 것들을 업무에 적용할 수 있어서 뿌듯하고 평생직장이라는 생각으로 열심히 근무하겠습니다.



차 재 원 | 예산농산(주)

식품제조 생산 업무를 담당하면서 일학습병행제로 공주대학교에 입학하게 되어 더욱 기쁩습니다. 한국식품마이스터고를 선택한 학생들이 행복했으면 좋겠습니다.

재학생의 '꿈' 이야기



전 수 현 | 3학년 (광주광역시 첨단중학교 졸업)

처음 입학했을 때 영어선생님의 해외인턴십에 대한 소개를 듣고 세계무대로 나아가야겠다는 마음으로 영어공부를 열심히 했습니다. 2018년 충남 FFK전진대회에서 전공영어부문 금상을 수상하게 되어 꿈에 한 발짝 다가선 것 같아 뿌듯합니다.



김 은 경 | 2학년 (충남 공주여중 졸업)

마이스터고와 인문계의 갈등 속에서 대학진학보다 취업을 일찍 하여 독립하고 싶어 이곳을 선택하게 되었습니다. 입학 후 배우는 과목마다 자신의 능력을 성장·발전시킬 수 있는 계기가 되는 것 같습니다. 또한 학교 전체가 치열한 경쟁 분위기가 아닌 밝고 쾌활한 분위기라서 친구들과 함께 서로 도와주며 즐겁고 만족한 학교생활을 하고 있습니다.

졸업생 취업 현장

한국식품마이스터 1기 졸업생은 식품 관련 업체 뿐 아니라 제약 및 화장품 산업 분야까지 진로 취업분야가 확대되어 진출하고 있습니다. 취업 현장에서는 공정관리, 제품의 품질 관리, 연구개발(R&D), 분석 관련 직무를 담당하고 있습니다. 한국식품마이스터고는 우리나라 산업발전에 이바지 할 수 있는 Young Meister를 양성하는 공교육 기관으로 성장하기 위해 끊임없이 노력할 것입니다.



입학관련 TIP

- 생활기록부 반영 기준일 2019. 7. 31.(수) - 내신성적, 봉사활동, 출결 상황 등도 모두 3학년 1학기까지만 반영합니다.
- 선발 방법 - 1단계 내신성적과 2단계 부가점 및 심층 면접의 총 합계 점수로 선발합니다.
- 중학교 내신성적을 보완할 수 있습니다. 식품분야에 대한 관심, 취업 목표, 본교 진학 의지 등에 대한 면접을 준비하세요.
- 본교 불합격시 다른 모든 특성화고와 일반고에 지원 가능합니다. 졸업후 식품분야 취업을 희망하는 학생들은 모두 도전해보세요.
- 한국식품마이스터고에 직접 방문해 보세요. 실습실, 기숙사 등 학교 시설 참관과 입학뿐 아니라 진로, 취업 관련 개별상담을 받을 수 있습니다.

〈자세한 내용은 학교홈페이지 입학자료실 참고〉



학교전경



- ① 본관(Main building) ② 체육관(비홍회관)(Gym(Bihong hall) ③ 종합실습동 · 소강당(Comprehensive practice room-Small hall)
 ④ 식품물류 · 프로젝트실습동(Food distribution-project practice room) ⑤ 도서관(비홍서원)(Library(Bihong lecture hall)
 ⑥ 식품제조설비실습동(Food manufacturing facility practice room) ⑦ 식품저장동(Food storage room) ⑧ 기숙사(비홍회관)(Dormitory(Bihong hall)
 ⑨ 기숙사부속실 창의인성동(Dormitory affiliated room Creativity humanity hall) ⑩ 식품품질관리실습동(Food quality management practice room)
 ⑪ 식품제조공정실습동(Food manufacturing processing practice room) ⑫ 홍산중학교(Hongsan Middle School)



찾아오시는 길



한국식품마이스터고등학교
 Korea Food Meister High School

33200 충남 부여군 홍산면 홍산로 112-23
 112-23, Hongsan-ro, Hongsan-myeon, Buyeo-gun,
 Chungcheongnam-do, 33200, Republic of Korea
 T. 041)836-1052~3(교무실), 041)836-1055(행정실), F. 041)836-1054