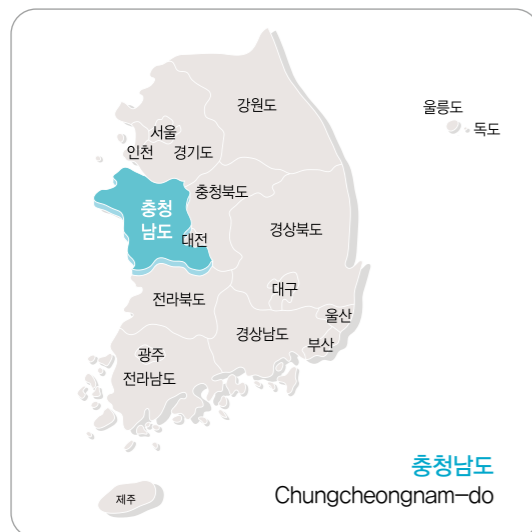


입학관련 TIP

- 생활기록부 반영 기준일 2017. 7. 31(금) : 내신성적, 봉사활동, 출결 상황 등도 모두 3학년 1학기까지만 반영합니다.
- 선발 방법 : 1단계 내신성적과 2단계 부가점 및 심층 면접의 총 합계 점수로 선발합니다.
- 내신성적을 보완할 수 있는 부가점에 인정되는 자격증 종류 : 컴퓨터 관련(컴활, 워드, ITQ), 영어(토익, 텀스, 토플 등) 관련, 한자분야
- 심층면접의 중요성 : 본교에 대한 관심과 준비, 특기적성, 인성을 중요시하는 면접을 미리 준비하세요.
(특별전형 200점, 일반전형, 120점 만점)
- 요리사나 조리사가 아닌 식품관련 산업체에서 일할 전문 기술인을 양성하는 학교입니다.
(하지만 창업비즈쿨동아리와 식품 제조 가공 관련 교과목에서 식품관련 실습과정이 있습니다.)
- 본교 불합격시 특성하고, 일반고 지원 가능합니다.

※ 자세한 내용은 학교홈페이지 입학자료실 참고



✓ 찾아오는 길



한국식품마이스터고
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 Web. <http://kfm.cnehs.kr>

Global 식품산업을 선도할 Young Meister 양성

전국 최초의 식품분야 마이스터고에서 여러분의 꿈을 펼치세요.



○ 2018학년도 신입생 모집

| 학과 | 학급수 | 모집정원 | | |
|---------|-----|------|------|----|
| | | 특별전형 | 일반전형 | 계 |
| 마이스터공통과 | 3 | 6 | 54 | 60 |

- 신입생 모집 시 학과 구분 없이 마이스터 공통과 60명 선발
- 2학년 진급 시 식품제조공정과 2학급(40명)과 식품품질관리과 1학급(20명)으로 학과 배정
- 입학전형 원서접수 기간 : 2017. 10. 23(월) ~ 10. 27(금)
- 최종 합격자 발표 : 2017. 11. 10(금)
- 입학 문의 : 041-836-1052



한국식품마이스터고등학교
Korea Food Meister High School

학과를 소개합니다.

식품제조공정과 : 2학급(40명)

공정관리(process control, 工程管理)란?

농·축·수산물을 원료로 한 가공식품 및 건강기능식품의 제조·공정관리, 품질관리, 품질개선, 품질혁신의 직무를 수행하는 활동

이런 전공과목을 공부합니다

농업이해, 농업기초기술, 성공적인직업생활, 식품과학, 식품위생, 식품가공기술, 식품재료, 식품저장, HACCP(식품안전관리), 식품저장, 식품미생물, 식품제조설비, 식품물류, 프로젝트창업실습, 식품프로젝트실무, 식품공업기술, 식품화학, 식품분석, 기기분석일반, 식품위해인자제어실습

졸업 후 나갈 진로분야입니다

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

식품품질관리과 : 1학급(20명)

품질관리(quality control, 品質管理)란?

농·축·수산물을 원료로 한 가공식품 및 건강기능식품의 품질관리, 품질개선, 품질혁신, 제조·공정관리의 직무를 수행하는 활동

이런 전공과목을 공부합니다

농업이해, 농업기초기술, 성공적인직업생활, 식품과학, 식품위생, 식품재료, 식품저장, HACCP(식품안전관리), 식품저장, 식품미생물, 식품제조설비, 식품물류, 프로젝트창업실습, 식품실무프로젝트, 전기와 생활, 식품제조공정, 농산식품가공, 축산·수산물가공, 냉동일반

졸업 후 나갈 진로분야입니다

식품가공 및 제조, 식품생산·유통관리, 식품제조 엔지니어 등 식품제조 및 공정관리 전문가

졸업후 취업 분야

- 식품 관련 산업체 – 국내 우수 식품 산업체와의 산학협약 체결



- 정부시험인증기관 시험연구원
- 농업직 공무원(국가직, 지방직), 공기업
- 식품관련 창업



한국식품마이스터고의 교육활동 이모저모

01

내실 있는 취업 프로그램을 운영합니다.



- 현장직무체험 '체험 삶의 현장' 운영 : 단순 견학이 아닌 현장에서 직접 직무를 체험하는 프로그램
- 취업과 직결되는 자격증 취득 프로그램 운영
 - 식품가공기능사, 환경기능사, 화학분석기능사, 식품생산관리기능사, 식품위생관리사, HACCP팀장, 전기기능사, 지게차운전기능사
 - TOEIC, TOEIC BRIDGE, 컴퓨터활용능력, 워드프로세서, ITQ, 한국사능력검정
- 산학협력업체와 현장실습, 현장체험학습, 산업체 인사 초청 특강 등 취업지원 프로그램 운영
- 식품 분야 최고전문가(식품기술사)로 구성된 산학겸임교사 활용 수업
- 교내 기업설명회 및 채용박람회 개최

02

해외진출을 위한 지원 프로그램을 운영합니다.



- 1학년 전원 국외견학학습(수학여행) 운영 – 베이징('15), 상하이('16), 싱가포르('17) 등
- 홈메마이스터슐레 육가공 프로그램과 연계한 독일 육가공 산업체 현장체험 프로그램 운영
- 네덜란드 PETC와 연계한 농산식품가공 산업체 현장 연수 프로그램 추진
- 중국어 원어민 선생님과 함께하는 중국어 교과 편성 운영
- 글로벌 현장학습(호주, 뉴질랜드, 미국 등) 희망 학생 지원 프로그램 운영

03

산업현장직무 자격증과 연계한 방과후 활동을 운영합니다.



- 전공 동아리 운영 : SVB(Soap Very Bubble), 미생, 천지인, 스파크, 컴마, 공공의적, 꽃보다4-H 등 7개 동아리
- 창업 동아리 운영 : FRanDs, 소다 등 2개 동아리
- 방과후 프로그램 운영
 - 환경기능사반, 화학분석기능사반, 식품가공기능사반, 전기기능사반, 지게차운전기능사반, FFK리더스반, 직업기초능력 향상반
 - TOEIC회화반, 중국어회화반, 한국사연구반, ITQ 엑셀반, ITQ PPT반, 우크렐레반, 유도반

04

쾌적하고 특색 있는 교육환경이 마련되어 있습니다.



- 첨단교실 운영(프로젝트 실습실, 시청각실, 도서실, 영어전용교실, 진로취업상담실, 취업지원센터 등)
- 전교생 최신 설비를 갖춘 기숙사 생활 및 기숙사비 무료
- 마이스터인증제 '천지인' 프로그램 운영으로 전인적 인재 양성, 우수학생 해외 산업체 견학 기회 제공
- 매주 방과후 프로젝트 및 학생 자율 동아리 활동의 날 운영
- 산업수요 맞춤형 교육과정 운영 및 관련 자격증 취득을 위한 다양한 전공 실습장 확보

05

각종 장학금 혜택이 풍성합니다.



- 2016학년도 장학금 지원 성과
 - 총 86명에 5천9백3십9만4천원 지원
- 2017학년도 신입생 성적우수 장학금 지급
 - 1등 300만원, 2등 200만원, 3~7등 각 100만원