

# Global 식품산업을 선도할 Young Meister 양성

Training Young Meister to lead global food industry



한국식품마이스터고등학교  
Korea Food Meister High School

## 교훈 Lesson

勤勉  
誠實  
協同

근면 Diligence  
성실 Sincerity  
협동 Cooperation

## 교목 School Tree



은행나무  
Ginkgo Tree

## 교화 School Flower



국화  
Chrysanthemum

## 연혁

1952. 09. 30.	고등학교 설립인가 개설 사무 취급
1953. 04. 10.	홍산농업고등학교 개교
1994. 03. 01.	홍산농공업고등학교로 교명 변경
1999. 09. 01.	홍산중학교와 홍산농공업고등학교 통합 운영
2007. 03. 01.	부여산업과학고등학교로 교명 변경
2012. 03. 01.	충남발효식품고등학교로 교명 변경
2014. 04. 21.	제 9차 식품분야 마이스터고 지정
2014. 11. 25.	한국식품마이스터고 1기 신입생 64명 선발
2015. 03. 01.	한국식품마이스터고등학교로 교명 변경
	한국식품마이스터고등학교 초대 이병대 교장 취임
2015. 04. 02.	한국식품마이스터고등학교 개교식
2017. 02. 10.	제 62회 졸업식(73명, 총 졸업생 6,745명)
2017. 03. 02.	한국식품마이스터고등학교 3기 입학식(62명)

## History

1952. 09. 30.	Founded high school and managed affairs
1953. 04. 10.	Founded Hongsan Agricultural High School
1994. 03. 01.	Changed the school name to Hongsan Agricultural and Technical High School
1999. 09. 01.	Integrated operation of Hongsan Middle School and Hongsan Agriculture and Technical High School
2007. 03. 01.	Changed the school name to Buyeo Industrial Science High School
2012. 03. 01.	Changed the school name to Chungnam Fermented Food High School
2014. 04. 21.	Designated as the 9th Meister High school in Food Sector
2014. 11. 25.	Recruited the first batch of 64 freshmen for Korea Food Meister High School
2015. 03. 01.	Changed the name to Korean Food Meister High School
	Inauguration of the First Principal of Lee Byung-Dae in Korea Food Meister High School
2015. 04. 02.	Korea Food Meister High School Opening Ceremony
2017. 02. 10.	The 62nd graduation ceremony (73 people, total of 6,745 graduates)
2017. 03. 02.	Entrance Ceremony for the 3rd Batch Korea Food Meister High School (62 people)

## Vision 2020조감도(Aerial View)



## 범례 Exemplum

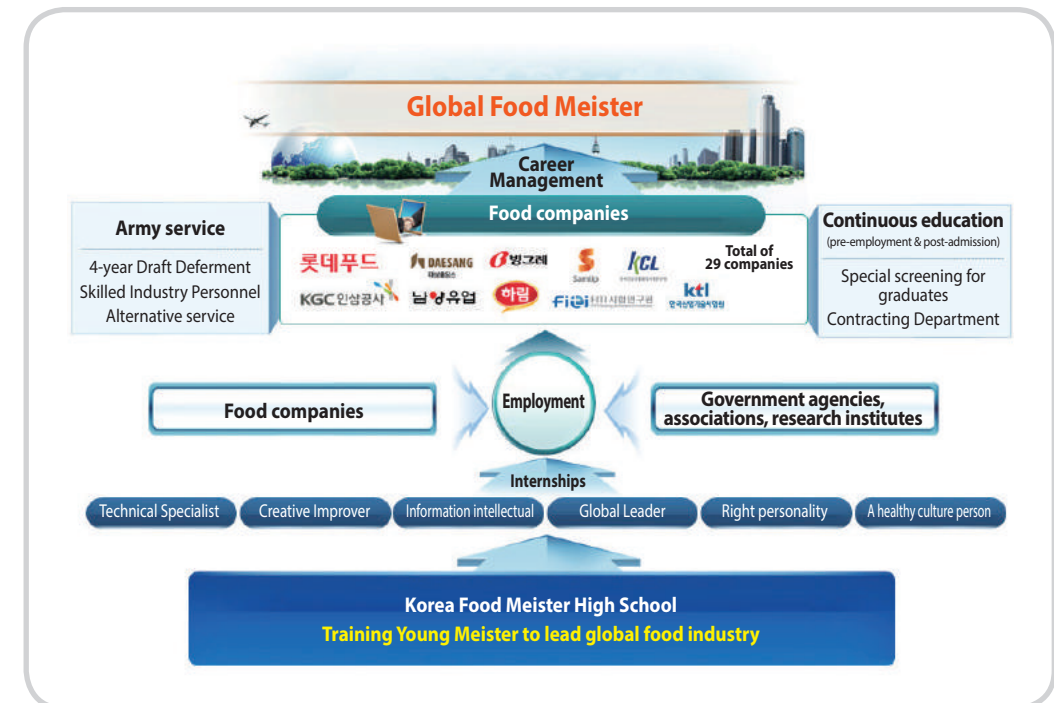
- ① 본관(Main building) ② 체육관(Gym) ③ 종합실습동(Comprehensive practice room) ④ 식품실습실(Food Laboratory) ⑤ 특별실(Special room)  
⑥ 기숙사(Dormitory) ⑦ 평생학습, 창업실습실(Lifelong learning, start-up laboratory) ⑧ 종합체육시설(Athletic Facilities)  
⑨ 원료재배실습포장(Raw material cultivation practice & packing)



한국식품마이스터고등학교의 비전과 인재상을 소개합니다.



We introduce the vision and talents of Korea Food Meister high school.



국내 최초 식품분야 영 마이스터 양성을 위한 학과를 소개합니다.

## 1 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, 식품물류, 프로젝트창업실습, 식품실무프로젝트, 전기와 생활, 식품제조공정, 농산식품가공, 축산·수산식품가공, 냉동일반

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

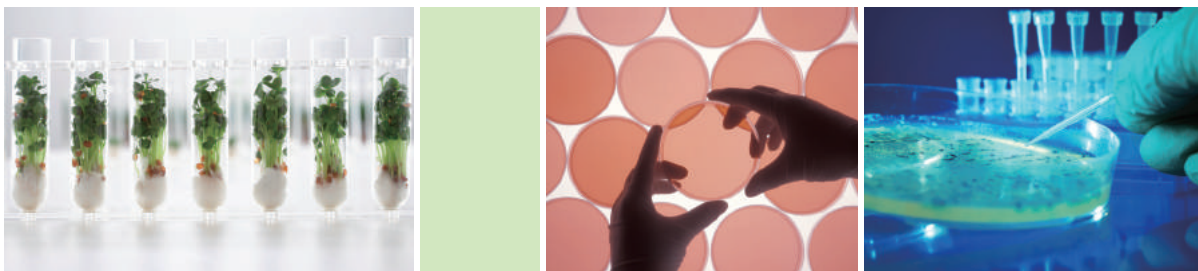


## 2 식품품질관리과 : 20명, 1학급

**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, 식품물류, 프로젝트창업실습, 식품프로젝트 실무, 식품공업기술, 식품화학, 식품분석, 기기분석일반, 식품위해인자제어실습

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



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

We introduce department for training the nation's first Young Meister in food sector.

## 1 Food Manufacturing & Processing Course : 40 students, 2 classes

### Department Objectives

Training experts who can carry out manufacturing and processing of processed food made from agricultural and livestock products and healthy functional foods

### Majors

Understanding agriculture, agricultural basic technology, successful career, food science, food hygiene, food ingredients, food safety management, food storage, food microbiology, food logistics, project startup practice, food practice project, life with farm implements, food manufacturing process, agricultural food processing, livestock & fishery food processing, general refrigeration

### Career field

Experts in food manufacturing & quality management such as food processing & manufacturing, food production, distribution management, and food manufacturing

## 2 Food Quality Management Course : 20 students, 1 classes

### Department Objectives

Training technicians who can perform the tasks of quality control, improvement, and innovation of processed foods and healthy functional foods made from agricultural and livestock products

### Majors

Agriculture 101, Agriculture basic technology, successful career life, food science, food hygiene, food material, food safety management, food storage, food microorganism, food manufacturing equipment, food logistics, project startup practice, food project practice, food processing technology, food chemistry, food analysis, general instrumental analysis, and food risk factor control

### Career field

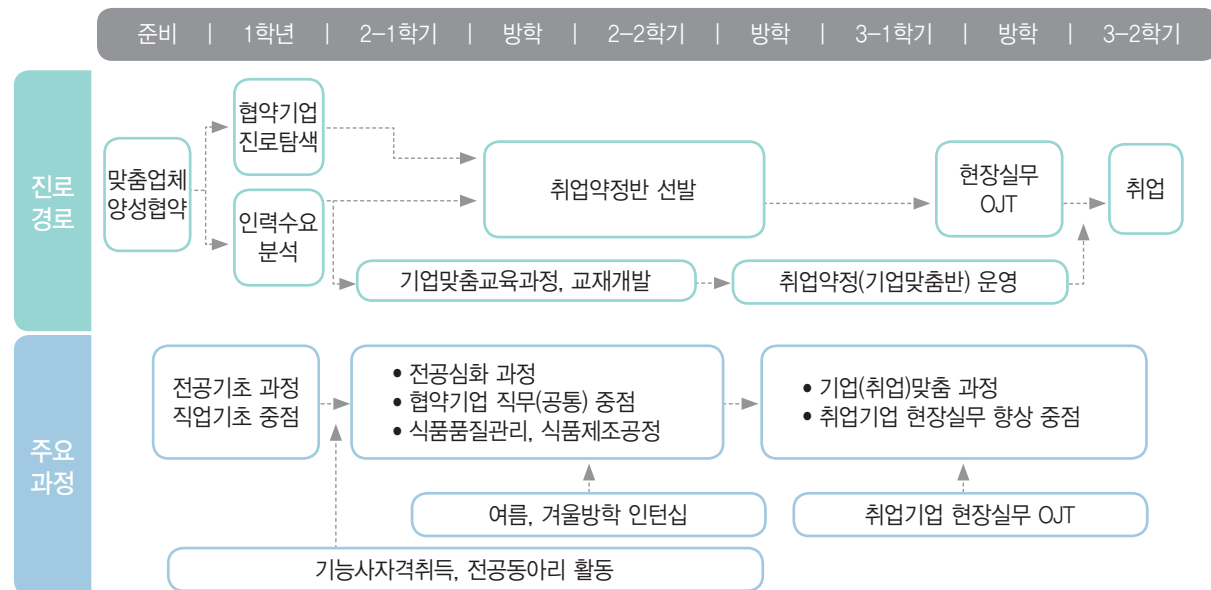
Experts in food manufacturing & quality management such as food inspection & analysis, food production & distribution management, and food process management

Freshmen are selected with a total quota of regardless of department and they are assigned with majors upon promotion to 2nd grade.

## 국내 최초 식품분야 영 마이스터 양성을 위해 이렇게 교육합니다.

마이스터고등학교는 최고의 산업수요맞춤 교육으로 영 마이스터(Young Meister)를 양성하고 졸업 이후 우수기업 취업, 특기를 살린 군 복무, 직장과 병행 가능한 대학교육으로 우리나라 최고의 기술명장(Meister)을 양성하는 특수목적고등학교입니다.

### 식품분야 산업수요맞춤 교육과정



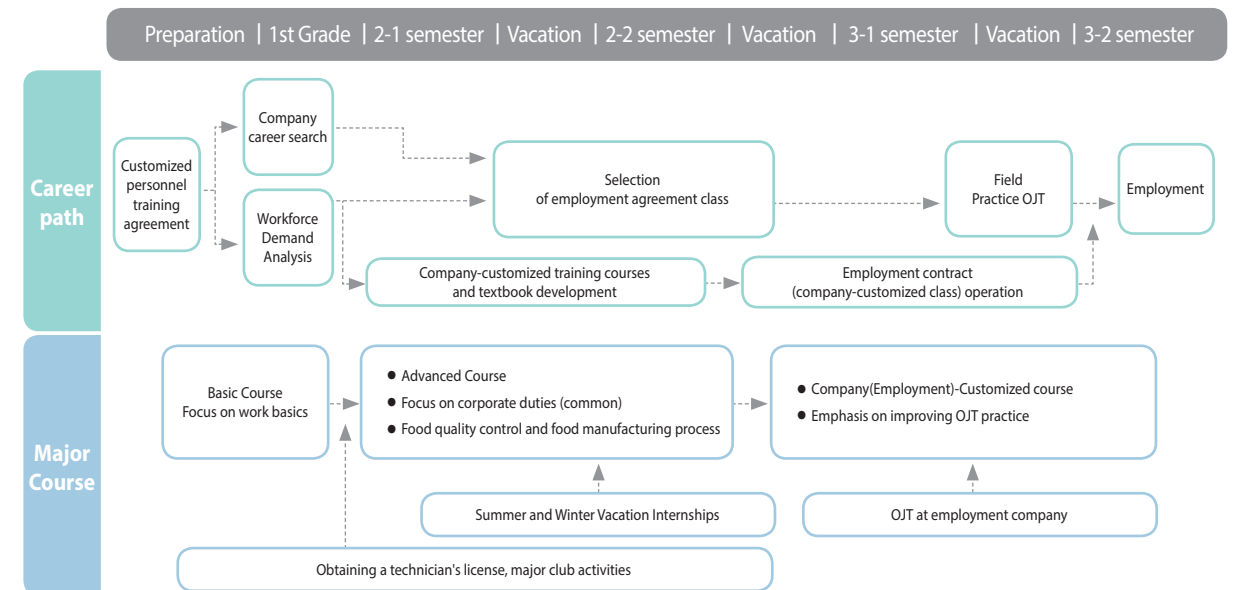
### 3개년 간 이수교과

구 분	식품제조공정과	식품품질관리과
학과 공통이수 과정	보통교과, 농업이해, 농업기초기술, 성공적인 직업생활, 식품과학, 식품위생, 식품재료, 식품안전관리, 식품저장, 식품미생물, 식품제조설비, 식품물류, 프로젝트창업실습, 식품실무프로젝트	
학과 선택이수 과정	전기와 생활, 식품제조공정, 농산식품가공, 냉동일반, 축산·수산식품가공	식품공업기술, 식품화학, 식품분석, 기기분석 일반, 식품위해인자제어실습

## We educate the nation's first Young Meister in food industry.

Meister High School is a special purpose high school that cultivates Young Meister with the best customized training for industry demand. After graduation they are employed at excellent companies, serve military service by making good use of their special skills, and college education available in parallel with workplace.

### Curriculum for customized food industry demand



### Three-year interdisciplinary curriculum

Classification	Food Manufacturing & Processing Course	Food Quality Management Course
Common curriculum of department	Normal subject, understanding agriculture, agriculture basic technology, successful career life, food science, food hygiene, food materials, food safety management, food storage, food microbiology, food manufacturing facilities, food logistics, project start-up practice, food practical project	
Elective curriculum of department	Life with farm implements, food manufacturing process, agricultural food processing, general refrigeration, livestock & fishery food processing	Food industry technology, Food chemistry, Food analysis, General Instrumental analysis, Food risk factor control practice



### 국내 우수 식품 산업체와 산학협약이 체결되어 있습니다.

순	협약 산업체	협약일	순	협약 산업체	협약일
1	(주)오뚜기삼화식품	2012. 08.	15	(주)남양에프앤비	2015. 06.
2	(주)한국인삼공사	2012. 08.	16	(주)늘푸른식품	2015. 10.
3	(주)삼립식품	2012. 09.	17	(주)진바이오텍	2015. 11.
4	(주)남양유업	2012. 09.	18	(주)제이에스홀딩스	2015. 11.
5	(주)롯데푸드	2013. 09.	19	(주)중앙타프라	2015. 11.
6	(주)더맥키스컴퍼니	2013. 10.	20	(주)한성식품	2015. 12.
7	(주)빙그레	2013. 10.	21	(주)오리온	2016. 07.
8	(주)대상	2013. 11.	22	(주)동서바이오팜	2016. 08.
9	(주)샘표식품	2013. 11.	23	(주)푸르온	2016. 08.
10	(주)하림	2013. 11.	24	(주)에프에이뱅크	2016. 08.
11	(주)에스앤비푸드	2015. 06.	25	(주)두솔	2016. 08.
12	(주)청원오가닉	2015. 06.	26	(주)한나노텍	2016. 09.
13	(주)신송식품	2015. 06.	27	(주)우리에프앤비	2016. 10.
14	(주)예산농산	2015. 06.	28	(주)에쓰푸드	2016. 11.

### An industry-academy agreement has been concluded with the domestic outstanding food companies.

Order	Companies	Agreement date	Order	Companies	Agreement date
1	Ottogi Samhwa Food Co., Ltd.	2012. 08.	15	Nanyang F & B	2015. 06.
2	Korea Ginseng Corporation	2012. 08.	16	Neulpurun Food	2015. 10.
3	Samlip General Food	2012. 09.	17	Gene Biotech	2015. 11.
4	Namyang Dairy Products Co., Ltd.	2012. 09.	18	JS Holdings Co., Ltd.	2015. 11.
5	Lotte Food Co., Ltd.	2013. 09.	19	Jung Ang Tafla	2015. 11.
6	The Mackiss Company Inc.	2013. 10.	20	Hansung Food Co., Ltd.	2015. 12.
7	Binggrae Co., Ltd.	2013. 10.	21	Orion	2016. 07.
8	Daesang Corporation	2013. 11.	22	Dongseo BioFarm Co., Ltd.	2016. 08.
9	Sempio Foods Company	2013. 11.	23	Pruon Co., Ltd.	2016. 08.
10	Harim Corporation	2013. 11.	24	FA Bank	2016. 08.
11	S & B Food Co., Ltd.	2015. 06.	25	Doosol	2016. 08.
12	Cheongone Organic	2015. 06.	26	Han NanoTech Co., Ltd.	2016. 09.
13	Shin Song Food Corp.	2015. 06.	27	Woori F&B Co., Ltd.	2016. 10.
14	Yesan-Nongsan Co., Ltd.	2015. 06.	28	S Food	2016. 11.

#### 학생지원

- 수업료, 입학금, 학교운영지원비 면제
- 우수학생과 저소득층 학생에게 별도의 장학금 지급
- 교육집중을 위해 학생 전원에게 쾌적한 기숙사 시설 제공
- 해외 식품산업체 연수, 국가·지자체의 세계화 사업과 연계하여 학생들의 해외진출을 지원

#### 마이스터고 학생의 성장경로 Career Path 구축·지원

- 입학에서 졸업까지 성취수준을 평가하는 인증시스템을 통해 우수한 기업에 취업할 수 있는 기회 제공
- 마이스터고와 기업체와의 유기적인 협력을 통해 채용 협약 체결
- 취업이 확정된 졸업생은 최대 4년간 입영을 연기할 수 있고, 군 복무시 특기분야에 근무 가능
- 직장에서 3년 이상 근무 시 산업체 재직자 특별전형, 계약학과, 사내대학 등을 통해 취업 후 학위 취득이 가능

#### Student Support

- Exemption from tuition fee, admission fee, and school administration support fee
- Separate scholarships for outstanding students and low-income students
- Provide comfortable accommodation for all students to focus on education
- Support overseas entry of students in connection with the globalization projects of national and local governments, and overseas food industry training

#### Establishment and support of career path of students at Meister

- An opportunity to work in an excellent company is provided through an accreditation system that evaluates achievement levels from admission to graduation
- Signed a recruitment agreement between Meister High School and companies through organic cooperation
- Graduates whose employment has been confirmed can draft deferment for up to four years and can work in special areas of military service
- If the student have worked for more than 3 years, he/she can obtain degree after employment through special admission of skilled industry personnel, contract department, or an in-house university

학교  
특전



School  
privileges



## 한국식품마이스터고는 Korean Food Meister High School



### 전국단위 우수 신입생을 선발합니다.

- 학생의 소질과 적성을 고려해 성장 가능성이 높은 학생을 전국에서 선발합니다.

### 국가의 전폭적인 지원을 받습니다.

- 수업료, 입학금, 학교운영지원비가 면제됩니다.
- 공동체 의식과 바른 인성 함양을 위해 전원 기숙사 생활을 하고 있습니다.
- 저소득층학생과 우수학생에게 별도의 장학금을 지원합니다.
- 해외 식품산업체 연수, 국가·지자체의 각종 세계화 사업과 연계하여 학생들의 해외진출을 지원합니다.



### 영 마이스터 천지인(天地人)시스템을 운영합니다.

- 학생 개인의 직업기초능력 / 전공능력 / 외국어능력 / 정보화능력 / 창의인성영역에 대하여 우리학교 자체 인증시스템을 운영합니다.



### Select outstanding freshmen from all over the nation.

- We will select students from all over the country who have high potential in consideration of the student's talent and aptitude.

### We receive full support from the country.

- Tuition fee, admission fee, and school administration fee are exempt.
- To raise community awareness and foster right personality, the students live in dormitory.
- Separate scholarships for low-income students and outstanding students are provided.
- Support overseas entry of students in connection with the globalization projects of national and local governments, and overseas food industry training



### We operate the Young Meister Chunjiin system.

- We operate our school's own authentication system for students' basic occupational skills / majors / foreign language skills / informatization skills / creative personality areas.

## 직무능력과 창의인성을 위한 프로그램을 운영합니다. We operate programs for job skills and creative personality.

### 산업현장직무 자격증과 연계한 방과후학교 운영

영역	전문기술능력	외국어능력	예체능영역	교과영역	직업기초능력
실천 내용	식품가공기능사 환경기능사 지게차기능사 전기기능사 화학분석기능사 HACCP 팀장 인증	중국어 토익(TOEIC)	스포츠(유도) 악기(우쿨렐레) 사물놀이	한국사	직업기초능력 (의사소통능력, 수리능력) ITQ (엑셀, PPT)
대상	1, 2, 3학년	1, 2학년	1, 2, 3학년	1, 2, 3학년	1, 2, 3학년

### 꿈과 끼를 살리는 학생 자율동아리 운영

동아리명	활동 내용	동아리명	활동 내용
Music is my life	보컬 음악	사유하라	글쓰기
자. 장반	자격증 장인 과정	스프릿 핑거스	크로키
채들다 체할라	배드민턴	YUM YUM	식품저널 제작 및 홍보
골든글러브	야구	드림캐처	취업준비 및 예비직장인 마인드 함양
장화백과 아이들	명화그리기	코믹라이프스타일	웹툰 제작 및 홍보
Click Click	사진촬영	UNLOCK	영상 시청 및 토론
Tea랑 미수	수제청 제조	FBOS	축구, 족구, 농구 포지션

### Operate after-school school in conjunction with industrial field job qualification

Area	Professional skills	Foreign language skill	Art, music and physical education area	Subject Area	Basic Job Skills
Practice content	Food processing technician Environmental technologist Forklift technician Electric technician Chemical Analyst HACCP Team Leader Certification	Chinese TOEIC	Sports (Judo) Musical Instruments (Ukulele) Samulnori	Korean history	Basic Occupational Skills (Communication Skills, Mathematical Skills) ITQ (Excel, PPT)
Subjects	1st, 2nd, and 3rd Grade	1st and 2nd Grade	1st, 2nd, and 3rd Grade	1st, 2nd, and 3rd Grade	1st, 2nd, and 3rd Grade

### Operate student autonomous club to vitalize dreams and talents

Club name	Activities	Club name	Activities
Music is my life	Vocal music	Think about it.	Writing
Ja. Jangban	Craftsman certification process	Sprit Fingers	Croquis
Chaedeulda Chehala	Badminton	YUM YUM	Producing and promoting food journals
Golden glove	Baseball	Dream catcher	Preparing for employment and fostering mind of preliminary employee
Painter Jang and children	Drawing a masterpiece	Comic Lifestyle	Webtoon production and promotion
Click Click	Photo shoot	UNLOCK	Watching video and debate
Misoo with Tea	Manufacturing handmade ade	FBOS	Soccer, foot volleyball, and basketball position



## 우리학교를 소개합니다. We introduce our school.



한국식품마이스터고 개교식  
Korea Food Meister High School  
Opening Ceremony



홍산 보부상 문화제 참가  
Participated in the Hongsang BoBu  
Culture Festival



과학의 달을 맞이하여  
In the welcoming month of science



농림축산식품부장관 방문  
Minister of Ministry of Agriculture,  
Food and Rural Affairs visited the school



AT농식품산업 창업마인드 함양 교육  
Mind-building education  
for AT Agri-food industry start-up



충남 FFK 전진대회 출전  
Participated in Chungnam FFK forward contest



학생 자치 교내 체육대회  
Autonomous intramural athletics competition



식품가공기능사 시험 응시  
Apply for food processing technician  
examination



교내 독서대회  
Intramural Reading Competition



수업공개의 날 운영  
Operate open class day



문화가 있는 방학식  
A vacation ceremony with culture



나승일 전 교육부 차관 초청 강연  
Invitation Speech by Mr. Na Seung-il,  
a Former Vice Minister of Education



충청남도 장애학생 체육대회  
Chungcheongnam-do Athletics Competition  
for Students with Physical Disabilities



노작 실습  
Work practice



나눔의 집 방문  
Visiting the House of Sharing



공동실습소 입소 교육  
Admission & training at co-operation center



국외견학학습  
Field trip to abroad



교장실에 놀러가요  
Let's go to the principal's office.



사물놀이 활동  
Samulnori Activities



사제동행 등산  
Climbing accompanied by a priest



식품업체 견학  
Visit food companies



남도 문학기행  
Namdo Literary Travel



정책연구학교보고회 수업공개  
Class Presentation  
for Policy Research School Report



비홍축제  
Bihong Festival



서울국제식품산업전 현장학습  
Field trip to Food Week Korea



통일안보교육 병영체험  
Barrack experience  
for unification security education



신입생 비전캠프  
Freshman vision camp



제 62회 졸업식  
62nd Graduation Ceremony

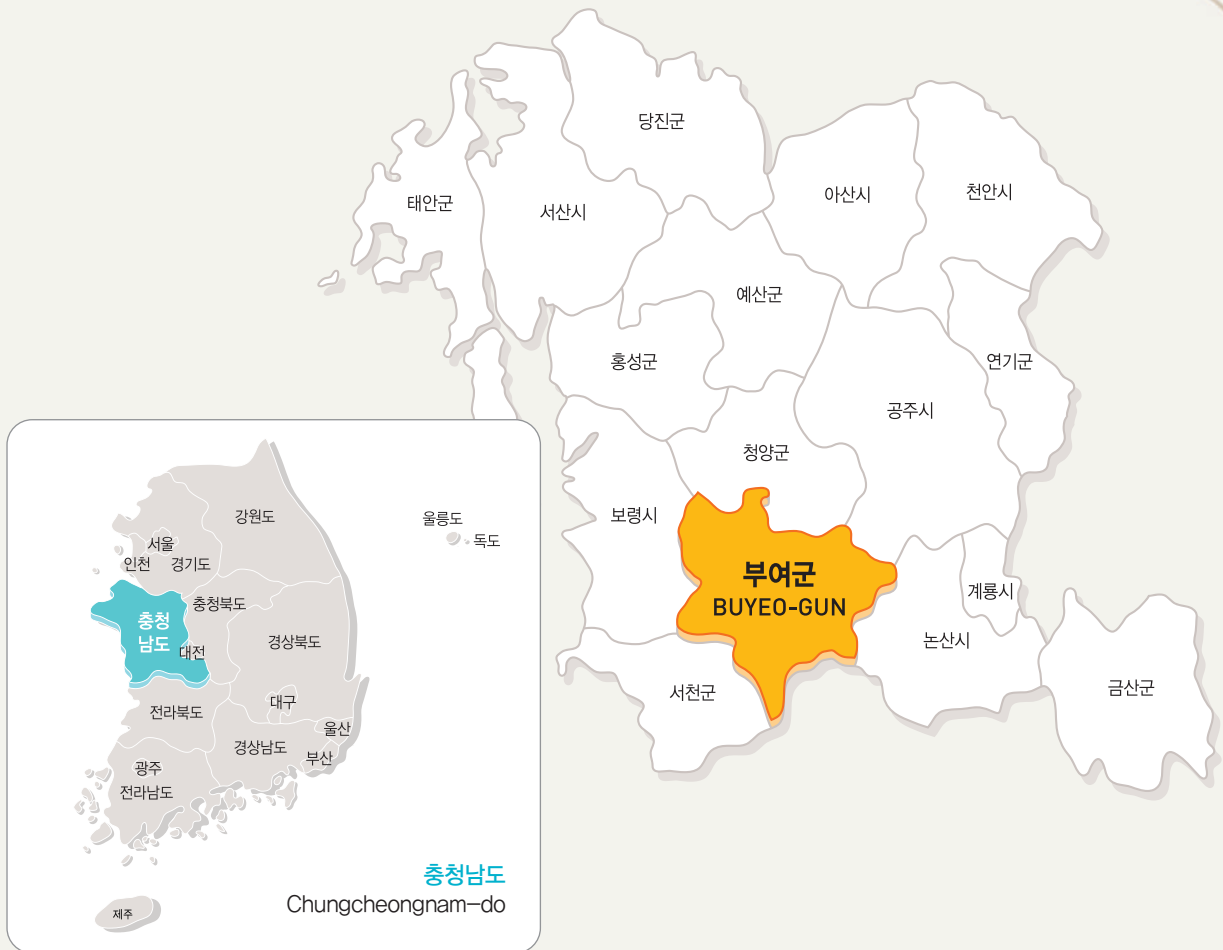


신입생 적응프로그램  
Freshman Adaptation Program



제 3기 신입생 입학식  
Entrance ceremony  
for the third batch freshman





## 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>