

Global

식품산업을 선도할
Young Meister 양성

한국식품마이스터고!

식품분야 산업수요 맞춤형 인재를 양성하는
전국최초의 식품분야 마이스터고



Global 식품산업을 선도할
세방학 토익 캠프 및 글로벌 현장학습
일시: 2016. 7. 25. (월) ~ 7. 29. (금) 장소: 1, 2학년 각



한국식품마이스터고등학교
Korea Food Meister High School

마이스터고 소개

마이스터고등학교는 최고의 산업수요맞춤 교육으로 영 마이스터(Young Meister)를 양성하고 졸업 이후 우수기업 취업, 특기를 살린 군 복무, 직장과 병행 가능한 대학교육으로 우리나라 최고의 기술 명장(Meister)을 양성하는 특수목적고등학교입니다. 한국식품마이스터고등학교는 원료선별부터 제조 공정, 품질관리, 유통능력을 갖춘 ‘현장전문기술자’ 요구에 따라 식품분야 산업수요 맞춤형 인재양성을 위한 마이스터고등학교입니다.

연혁



신입생 모집 및 학과 조직

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

학생현황

구분	1학년			2학년			3학년			계
	마이스터 공통-1	마이스터 공통-2	마이스터 공통-3	식품제조 공정과-1	식품제조 공정과-2	식품제조 공정과-3	식품제조 공정과-1	식품제조 공정과-2	식품제조 공정과-3	
남	9	11(1)	10	7	9	7	10	7(1)	8	78(2)
여	12	10	10	12	11	12(1)	10(2)	12(1)	12	99(4)
재적	21	21(1)	20	19	20	19(1)	20(2)	19(2)	20	177(6)
계	60(1)			58(1)			59(4)			

교직원 부서 조직 현황

순	부서	인원	순	부서	인원
1	교무운영부	4	9	진로교육부	2
2	학생안전부	3	10	교수학습부	3
3	마이스터부	3	11	기숙사운영부	3
4	직업교육부	3	12	산학겸임교사	5
5	교육과정부	2	13	원어민교사(중국어)	1
6	산학협력부	3	14	행정실	6
7	교육정보부	4	15	급식실	4
8	대외협력부	1	계	47	

학교 교육과정 편성표

▷ 식품제조공정과

1단위 = 주당 1시간														
구분	교과 영역	교과군	필수 이수 단위	과목	편성 단위	1학년		2학년		3학년		비고 (선택)	편성 단위	
						1학기	2학기	1학기	2학기	1학기	2학기			
보통 교과 (65)	기초	국어	(25)	국어Ⅰ	4	2	2						8	
				국어Ⅱ	4			2	2					
		수학		수학Ⅰ	4	2	2						8	
				수학Ⅱ	4			2	2					
		영어		실용영어회화	6	3	3						12	
				실용영어독해와 작문	6			3	3					
	탐구	사회	(15)	사회	4	2	2						18	
				한국사	6			3	3					
		과학		과학	8	4	4							
	체육·예술	체육	(10)	스포츠문화	4	2	2						10	
				운동과 건강생활	6			2	2	1	1			
	생활·교양	예술	(5)	음악과 생활	5	3	2						5	
				농업이해	2	2						기술·가정 대체	17	
		농업기초기술	3		3									
		성공적인직업생활	4					2	2					
		중국어Ⅰ	4	2	2									
		중국어 회화Ⅰ	4			2	2							
보통 교과 이수 단위계					78	22	22	14	14	3	3		78	
전문 교과 (86)	2009개정 교육과정	계열필수		식품과학	6	3	3					이론	102	
				식품위생	3	3						이론		
				식품재료	2	2						이론		
				식품 안전 관리	5		5					실습		
		선택과목		식품저장	3			3				실습		
				식품미생물	4			4				실습		
				식품제조설비	16			3	3	5	5	실습		
				물류관리	4				4			실습		
				프로젝트창업실습	8					4	4	실습		
				전기와 생활	3			3				실습		
				식품제조공정	6			3	3			실습		
				농산 식품 가공	9				3	3	3	실습		
				축산·수산 식품 가공	9				3	3	3	실습		
				냉동일반	6					3	3	실습		
				식품실무프로젝트	18					9	9	실습		
전문 교과 이수 단위계					102	8	8	16	16	27	27		102	
창의적 체험활동				자율활동	6	1.8(30)	1.7(29)	1.8(30)	1.7(29)	1.8(30)	1.7(29)		24 (408)	
				동아리활동	6	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)			
				봉사활동	6	0.2(4)	0.3(5)	0.2(4)	0.3(5)	0.2(4)	0.3(5)			
				진로활동	6	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)			
창의적 체험활동 이수 단위계					24	4(68)	4(68)	4(68)	4(68)	4(68)	4(68)		24 (408)	
학 기 별 이 수 단 위 계						34	34	34	34	34	34		204	
학기별 과목 수						10(2)	8(3)	5(6)	5(6)	1(7)	1(7)			



▷ 식품품질관리과

1단위 = 주당 1시간

구분	교과 영역	교과군	필수 이수 단위	과목	편성 단위	1학년		2학년		3학년		비고 (선택)	편성 단위	
						1학기	2학기	1학기	2학기	1학기	2학기			
보통 교과 (65)	기초	국어	(25)	국어Ⅰ	4	2	2						8	
				국어Ⅱ	4			2	2					
		수학		수학Ⅰ	4	2	2						8	
				수학Ⅱ	4			2	2					
		영어		실용영어회화	6	3	3						12	
				실용영어독해와 작문	6			3	3					
	탐구	사회	(15)	사회	4	2	2					18		
				한국사	6			3	3					
		과학	과학	8	4	4								
	체육 · 예술	체육	(10)	스포츠문화	4	2	2					10		
				운동과 건강생활	6			2	2	1	1			
	생활 · 교양	기술·가정 제2외국어 한문/교양	(10)	음악과 생활	5	3	2						5	
				농업이해	2	2						기술·가정 대체	17	
				농업기초기술	3		3							
				성공적인직업생활	4					2	2			
중국어Ⅰ				4	2	2								
보통 교과 이수 단위계					78	22	22	14	14	3	3		78	
전문 교과 (86)	2009개정 교육과정	계열필수	선택과목	식품과학	6	3	3					이론	102	
				식품위생	3	3						이론		
				식품재료	2	2						이론		
				식품 안전 관리	5		5					실습		
				식품저장	3			3				실습		
				식품미생물	4			4				실습		
				식품제조설비	16			3	3	5	5	실습		
				물류관리	4				4			실습		
				프로젝트창업실습	8					4	4	실습		
				식품공업기술	3			3				실습		
				식품화학	6			3	3			실습		
				식품분석	9				3	3	3	실습		
				기기분석일반	9				3	3	3	실습		
				식품위해인자 제어실습	6					3	3	실습		
				식품실무프로젝트	18					9	9	실습		
전문 교과 이수 단위계					102	8	8	16	16	27	27		102	
창의적 체험활동				자율활동	6	1.8(30)	1.7(29)	1.8(30)	1.7(29)	1.8(30)	1.7(29)		24 (408)	
				동아리활동	6	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)			
				봉사활동	6	0.2(4)	0.3(5)	0.2(4)	0.3(5)	0.2(4)	0.3(5)			
				진로활동	6	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)	1(17)			
창의적 체험활동 이수 단위계					24	4(68)	4(68)	4(68)	4(68)	4(68)	4(68)		24 (408)	
학 기 별 이 수 단 위 계						34	34	34	34	34	34		204	
학기별 과목 수						10(2)	8(3)	5(6)	5(6)	1(7)	1(7)			

학교 특색

▷ 실습기자재 확보로 현장 실무 교육과정 운영

| 실습실 현황

구분	관련 학과	구분	관련 학과
식품안전관리실	전학과	식품품질관리 I 실(이화학실험실)	식품품질관리과
식품가공 I 실(농산식품가공)	전학과	식품품질관리 II 실(미생물실험실)	식품품질관리과
식품가공 II 실(축산식품가공)	전학과	식품제조공정실습동(원료입고실 외 10실)	식품제조공정과
프로젝트실습실	전학과	전기설비실습실	식품제조공정과
식품물류실습실	전학과	식품저장실	전학과

| 실험 실습 기자재 보유 현황

식품안전관리실	냉장고, 교반가열판, 무균대, 무균대, 미량원심분리기, 초순수제조기, 일반중력대류배양기, 일반강제대류배양기, 건조기, 여과기, 멀티미디어영상현미경, 코로리카운터, 파스테르 또는 일반피펫, 초자건조대, 고압멸균기 등
식품가공 I 실 (농산식품가공)	사료절단기, 사료분쇄기, 분말액체자동포장기, 겔포장기계, 봉합기, 두부제조기, 발효기, 육류용절단기, 음식물쓰레기처리기, 다단식운반차, 플랫폼트럭, 냉장고, 상업용냉동고, 에어커튼, 건조기, 분석용전자저울, pH측정기 등
식품가공 II 실 (축산식품가공)	진공포장기, 육류마쇄기, 아이스크림제조기, 음식물쓰레기처리기, 냉장고, 에어커튼, 멀티미디어영상현미경, 비디오프로젝터, 상업용가스레인지, 주방기구소독기, 상업용조리대, 전자레인지, 세탁기 등
프로젝트 실습실	데스크톱컴퓨터, 모니터, 다기능 복사기, 삼성 노트북, 단조점프로젝터, 대형 모니터, 칠판 보조장, 강연대, 프로젝터, 프린터/컬러, 교사용 책상, 교사용 서랍, 독립형 테이블, 연결형 테이블, 회의용 의자, 일자형 데스크, 시스템관리 소프트웨어 등
식품품질관리 I 실 (이화학실험실)	수분측정기, 순환항온수조, 진공오븐, 진공펌프, 속슬렛장치, 킬달분해장치, 자석가열교반기, 자동분주기, 피펫, 정밀저울, 초음파세척기, 분광광도계, 회화로, 균질기(스토마커), 분석저울, 초순수제조기, 수소이온농도측정기 등
식품품질관리 II 실 (미생물실험실)	배양기, 고압멸균기, 드라이오븐, 정밀저울, 초음파세척기, 분석저울, 저온배양기, 비상 샤워기, 비상 세안기, 비상기구함, 중앙실험대, 벽면실험대, 싱크실험대, 시약장, 이온시약장, 무균대, 이동서랍 등
식품제조공정실습동 (원료입고실 외 10실)	김치 제조장치, JAM/JELLY 제조장치, 물엿 제조장치, 즉석두부제조기, 배양기(발효기), 원심분리기, 동결건조기, 오븐, 조리대, 손소독기, 옷장, 신발장, 에어커튼, 발판소독기 매트, 손세척시스템, 핸드드라이어, 에어샤워기 등



▷ 직무능력 향상을 위한 산업수요 맞춤형 프로그램 운영

| 산업현장직무 자격증 취득을 위한 교육을 지원합니다.

- 기능 시험장 운영 : 국가기술자격검정 실기 시험장 개설 운영(식품가공기능사/전기기능사/화학분석기능사)
- 자격증 반 교육 실시

구분	대상 학과	대상 학년
식품가공기능사	전학과	1, 2, 3학년
환경기능사	전학과	1, 2, 3학년
지게차기능사	전학과	1, 2, 3학년
전기기능사	식품제조공정과	3학년
화학분석기능사	식품품질관리과	3학년
식품생산관리기능사	전학과	2학년
HACCP팀장 인증	전학과	2학년

| 직업기초 능력 향상을 위한 맞춤형 교육 프로그램을 운영합니다.

개설 강좌	대상 학과	대상 학년
직업기초능력(10개영역) 표준 교육	전학과	1, 2, 3학년
의사소통능력	전학과	1, 2학년
수리능력	전학과	1, 2학년
한국사	전학과	1, 2학년
ITQ(엑셀)	전학과	1, 2, 3학년
ITQ(PPT)	전학과	1, 2, 3학년
토익(TOEIC)	전학과	1, 2, 3학년
토익(TOEIC Bridge)	전학과	1, 2학년
중국어	전학과	1, 2학년

| 전문적 교사 학습공동체 운영 활성화로 수준 높은 학생교육을 담당합니다.

전문적 교사학습공동체	주요 연구 활동
FSRS.teachers	식품분야 교과 프로젝트 활성화 방안 연구, 전공 교과 교수 - 학습 자료 개발 및 공유
FARM	2015개정 [식품 분석] 교과 마인드 맵 연구
Smart동아리	식품가공 분야별 NCS 교육과정 연구, 수업지도사레서 작성
참참참	참학력, 참인성, 참소통
중국어회화	원어민과 함께 하는 중국어 회화
독서교육연구회	전문도서 및 인문도서 탐구활동

| 산업현장맞춤형 수업을 진행합니다.

- 기기 영어매뉴얼 읽기 영어수업 진행
학생들이 현장에 나가서 활용하게 될 기기의 영어매뉴얼 수업 진행
- 산학겸임교사 운영
식품, 전기 분야 산학겸임교사를 임용하여 산업현장 적용 기술 활용 기술 전수를 통한 학생들의 실무능력 배양
- 프로젝트 수업 활성화
문제를 찾고 해결하는 협력과 참여중심의 수업 혁신으로 총 33개의 프로젝트 주제를 선정하여 운영

| 취업역량강화 프로그램을 운영합니다.

- 기업 맞춤형반 운영 : 기업별 프로젝트 활동
- 산업체 OJT 프로그램 운영 : 산학협약 기업체 현장 체험 및 제조공정 · 품질관리 직무 실습 운영
- 기업체 견학, 실무, 체험, 인턴십 및 창업 교육

▷ 꿈과 끼를 살리는 창의인성교육 프로그램 운영

| 바른품성 함양을 위한 방과후 활동을 운영합니다.

영역	활동	대상	운영 시간
스포츠	유도	1, 2학년	주 1회 2시간
음악	우크렐레	1, 2학년	주 1회 2시간
음악	사물놀이	1학년	주 1회 3시간
예절	다도	1, 2학년	주 1회 3시간

| 학생들의 특기와 적성을 위한 자율동아리 활동을 운영합니다.

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

| 나눔과 배려를 실천하는 봉사활동을 운영합니다.

구분	주요활동 내용
세계유산알리미	부여 세계유산 청소년 알리미 MOU 체결로 지역의 다양한 백제역사지구 알리미로 활동
나비여행 봉사 동아리	노인정, 요양원, 나눔의집 방문 등 봉사 동아리활동
지역사회 문화축제 봉사활동	홍산보부상축제, 백제문화제, 연꽃축제 등 지역사회 문화축제 행사 참여
학교 4H 동아리	텃밭가꾸기, 교내 조경활동, 4H경진대회, 마을교육공동체활동
RCY 동아리	응급처치, 구조안전교육, 캠페인 활동, 교내외 봉사활동

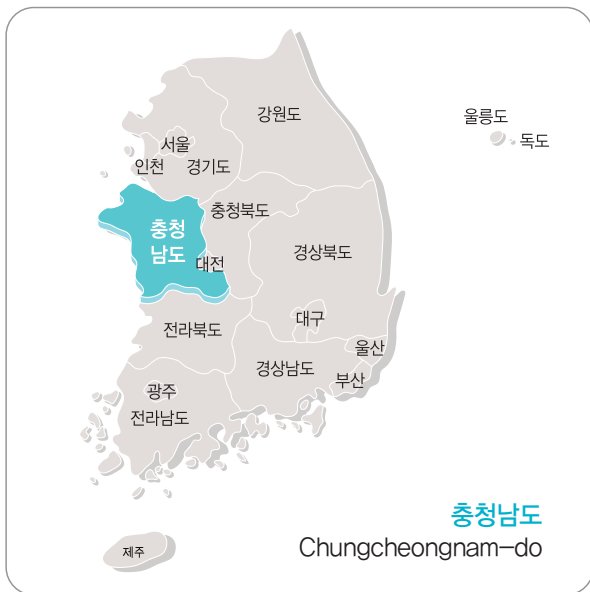
| 전인적 학생 양성을 위한 졸업인증시스템 ‘천지인(天地人)’을 운영합니다.

- 산업체가 요구하는 실력과 인성을 겸비한 마이스터 양성을 위한 ‘천지인(天地人)’ 졸업인증시스템을 운영합니다.
- 매 학년말 인증제 우수학생을 선발, 해외 식품산업체 현장견학 및 체험으로 글로벌 마인드 함양 기회를 제공합니다.

영역	배점	내용
직업기초능력	150점	국가 직무능력 표준에 의한 기초직업능력 내용
		가산점 1. 재직자기초과정(NCS) 수강
전공실무능력	350점	프로젝트, 자격증취득, 산업체 교육평가, 대회입상
		가산점 1. 교육참가
외국어능력	200점	공인 영어(TOEIC) 시험, 중국어 1학년 2학기 성적 및 HSK 등급, 교육참가
정보화능력	100점	컴퓨터 관련 자격증
창의인성	200점	봉사활동, 독서활동
		가산점 사물놀이활동 이수, 우쿨렐레 이수, 유도 이수 심폐소생술 교육이수, 노작활동, 재직자향상과정(NCS) 수강
종합	1,000점	

S	A	B	C	D
900점 이상	800점 이상	700점 이상	600점 이상	500점 이상





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>