

Global 식품산업을 선도할 Young Meister 양성

<http://kfm.cnehs.kr>

한국식품마이스터고

전국 최초의 식품분야 마이스터고에서 여러분의 을 펼치세요!

○ 2019학년도 신입생 모집

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

- 신입생 모집 시 학과 구분 없이 마이스터 공통과 60명 선발(남녀공학)
- 2학년 진급 시 식품제조공정과 2학급과 식품품질관리과 1학급으로 학과 배정
- 입학전형 원서접수 기간 : 2018. 10. 22.(월) ~ 10. 26.(금)
- 최종 합격자 발표 : 2018. 11. 9.(금)
- 본교 불합격시 특성화고, 일반고 지원 가능
- 생활기록부 산출 기준일 : 2018. 7. 31.(화), 3-1학기까지 반영
- 입학 문의 : 041-836-1052



한국식품마이스터고등학교
Korea Food Meister High School



학과를 소개합니다.

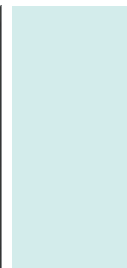
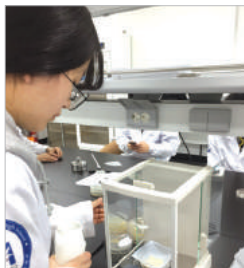


식품제조공정과 : 40명, 2학급

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

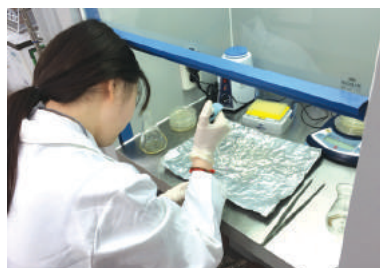
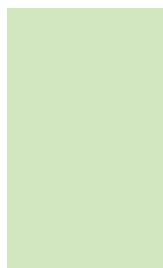


식품품질관리과 : 20명, 1학급

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), 식품공업기술, 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.



학생 복지 지원으로 부담은 줄이고 편안함을 높여줍니다.



전교생 최신의 쾌적한 기숙사를 제공합니다.



- 01 전교생 180명 수용
- 02 4인 1실
- 03 남녀 전담사감 배치
- 04 주말 기숙사 운영(격주)
- 05 기숙사 본관내 정보실, 열람실(독서실) 운영
- 06 기숙사 부속실 창의인성동 운영 (동아리실/자율학습실)



전폭적으로 교육경비를 지원합니다.



- 01 수업료, 입학금, 학교운영비 전액 지원
- 02 다양한 장학금 혜택
 - ▷ 신입생 1등 300만원 2등 200만원, 3~7등 각 100만원 등(연간 65건 4,350만원 지급) (2017학년도 기준)
 - ▷ 신입생 1,000만원, 삼성꿈장학금 1,920만원 등 (총 32건 3,500만원 지급) (2018. 6. 1. 기준)
- 03 전교생 기숙사 운영비 지원
- 04 방과후학교 수업료 및 부교재 등 지원
- 05 실험실습 및 동아리 활동비 지원
- 06 하계 · 동계 방학 외국어캠프 활동 지원
- 07 다양한 현장체험학습 지원



신입생을 위한 특별프로그램을 운영합니다.



꿈과 열정을 가진 행복한 학교생활 준비를 위해 입학전 지정 리조트에서 2박 3일간의 비전캠프와 적응 프로그램을 운영합니다.



글로벌 식품분야 영 마이스터의 꿈을 키워보세요!

다양한 국제교류 활동을 통하여 학생들의 글로벌 마인드를 심어주고 해외 식품산업에 대한 이해를 높여 글로벌 식품분야 인재를 양성하고자 노력합니다.

네덜란드 국제교류



MOU체결을 통해 농·식품계열 학생들이 농축수산물 생산 및 식품가공, 농업유통에 대한 최신 기술을 익히며 글로벌 인력양성을 위해 협력하는 프로그램으로 본교 규정에 의해 선발된 학생들이 네덜란드 국제교류 참가

천지인 인증제 우수학생 국외 산업체 탐방



전인적 학생 양성을 위한 졸업인증시스템 '천지인'을 운영하고
매 학년말 우수한 학생을 선발하여 해외 식품산업체(일본) 현장 견학 및 문화탐방

1학년 국외 견학학습



지자체와 학교 예산 지원(학생 일부 부담) '15 베이징, '16 상하이, '17 싱가포르 식품 산업체 및 문화 탐방



실력 쑥! 행복 쑥! 학생 중심 프로그램을 진행합니다.

배움의 기쁨이 있는 실습중심 전공실무교육이 이루어집니다.

전국 최초의 식품분야 마이스터고로서 실습시설과 장비가 완비되어 있습니다.
총 6개동 21개 실습실에 최신의 실습기자재를 갖추고 현장실무형 교육을 진행합니다.



식품제조공정실



딸기 시료 전처리, 파인애플 시료 전처리와 슬라이스 기계조작 실습



식품품질관리실



종합실습동



화학분석기능사 실무 실습

식품가공기능사실습, 마늘장아찌 제조와 수제소시지 프로젝트 실무가공 실습

배려와 즐거움이 있는 학생 중심 프로그램이 진행됩니다.



풍부한 영양과 맛있는 식사를 제공하는 기숙사 1층에 위치한 급식실



꿈과 끼를 살리는 학생중심
즐거운 비홍-마이스터 Festival



1학년 대상 전방부대 방문
1박 2일간의 병영체험 활동



학생자치회 주관으로 펼쳐지는
'비홍 체육대회'



매년 학교 인근 벚꽃길에서 열리는
'예쁜사진 콘테스트'



지역문화축제에 참가하여 떠나는
'과거로의 시간 여행'



진로·취업! 학교가 함께 합니다.

마이스터 1기 졸업생은 식품관련 업체뿐 아니라 제약 및 화장품 산업 분야까지 진로·취업 분야가 확대되어 진출하고 있습니다. 학생들이 행복하고 산업체가 만족하는 취업이 이루어질 수 있도록 입학시부터 졸업후까지 취업지원 프로그램을 운영하고 있습니다.



취업 즉시 활용할 자격증 취득반으로 식품가공기능사, 문서실무사, 전기기능사, 화학분석기능사, 지게차기능사, 환경기능사반 등 운영



소질과 흥미에 따라 선택하는 토요 전공동아리로 제과제빵, 식품설비목공반, 천연화장품&비누만들기, 젤리플라워, 식품미생물실험반 등이 운영되며 생산물은 비즈마켓을 열어 전시 판매



글로벌 인재 양성을 위한 원어민 선생님의 중국어반, 토익반과 인문학적 소양을 위한 유도, 밴드부, 다도반, 과학교실반 등 운영

취업 지원을 위한 특별프로그램을 운영합니다.



현장 직무 체험 및 사례 발표회

식품산업체 현장으로 직접가서 실무경험을 쌓을 수 있는 프로그램



교내 취업캠프 운영

입사지원서류 작성 방법 및 면접시험 대비 전문가 초청 특강



교내 취업박람회 및 기업체 설명회

본교와 협약 맺은 업체를 학교로 초청하여 설명회 개최 및 면접 진행



꿈을 향해 나아가는 한국식품마이스터고!



마이스터 1기 졸업생의 꿈 이야기

심하은
(주)선인

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

신승호
(주)KT&G

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

주기윤
(주)NRG&C

SEM 전자현미경을 이용하여 분석작업을 담당하고 있습니다, 안전하고 자율적인 근무환경에 만족합니다. 한국식품마이스터고의 발전을 기원합니다.

차재원
예산농산(주)

식품제조 생산 업무를 담당하면서 일학습병행제로 공주대학교에 입학하게 되어 더욱 기뻐했습니다. 한국식품 마이스터고를 선택한 학생들이 행복했으면 좋겠습니다.



재학생의 꿈 이야기

전수현(2학년)
광주 첨단중학교 졸업

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

김은경(1학년)
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 전체가치열한 경쟁 분위기가 아닌 밝고 쾌활한 분위기라서 친구들과 함께 서로 도와주며 즐겁고 만족한 학교생활을 하고 있습니다.

김성준(1학년)
경북 상주중학교 졸업

어린 시절부터 식품에 관심이 많아 관련 학교를 찾던 중 한국식품마이스터고를 알게 되었습니다. 입학 설명회에 참석하고 학교 홈페이지에도 자주 방문하여 최종 진로 결정을 하고 지원하여 입학하게 되었습니다. 졸업인증제인 천지인 점수를 900점 이상 획득하여 식품회사에 당당히 입사하고 싶습니다.

서현도(1학년)
충남 대천중학교 졸업

초등학교 때부터 막연히 요리사를 꿈꾸어 왔지만 선생님을 통해 한국식품마이스터고를 알게 되어 진학 하게 되었습니다. 식품회사 신제품 개발팀에 입사하는 새로운 꿈을 이루기 위해 노력하겠습니다.

조성윤(1학년)
경기도 영성중학교 졸업

마이스터고에 입학하여 지금까지 공부하면서 느낀 점은 우리가 학교에서 배우는 내용은 쉽게 접하기 힘든 전문적인 것이라고 생각했습니다. 식품분야에 관심 있고 자신의 힘으로 꿈을 이루고 싶은 열정적인 학생들이 와서 함께 공부할 수 있기를 바랍니다.

이예주(1학년)
충남 부여 홍산중

학교생활과 수업에 적응하면서 입학 전 가졌던 마이스터고에 대한 고졸 취업에 대한 걱정이 사라졌습니다. 미래의 전망 있는 식품산업을 이끌어갈 사람으로 성장하기 위해 노력하고 포기하지 않는 자랑스러운 한국식품마이스터고 학생이 되겠습니다.

입학관련 TIP

- 생활기록부 반영 기준일 2018. 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.
- 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