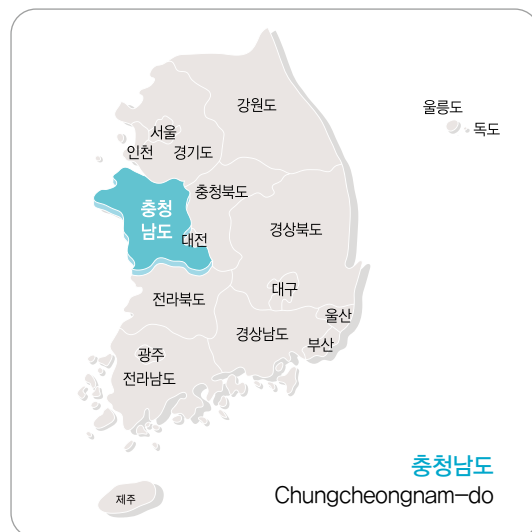


입학관련 TIP

- 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

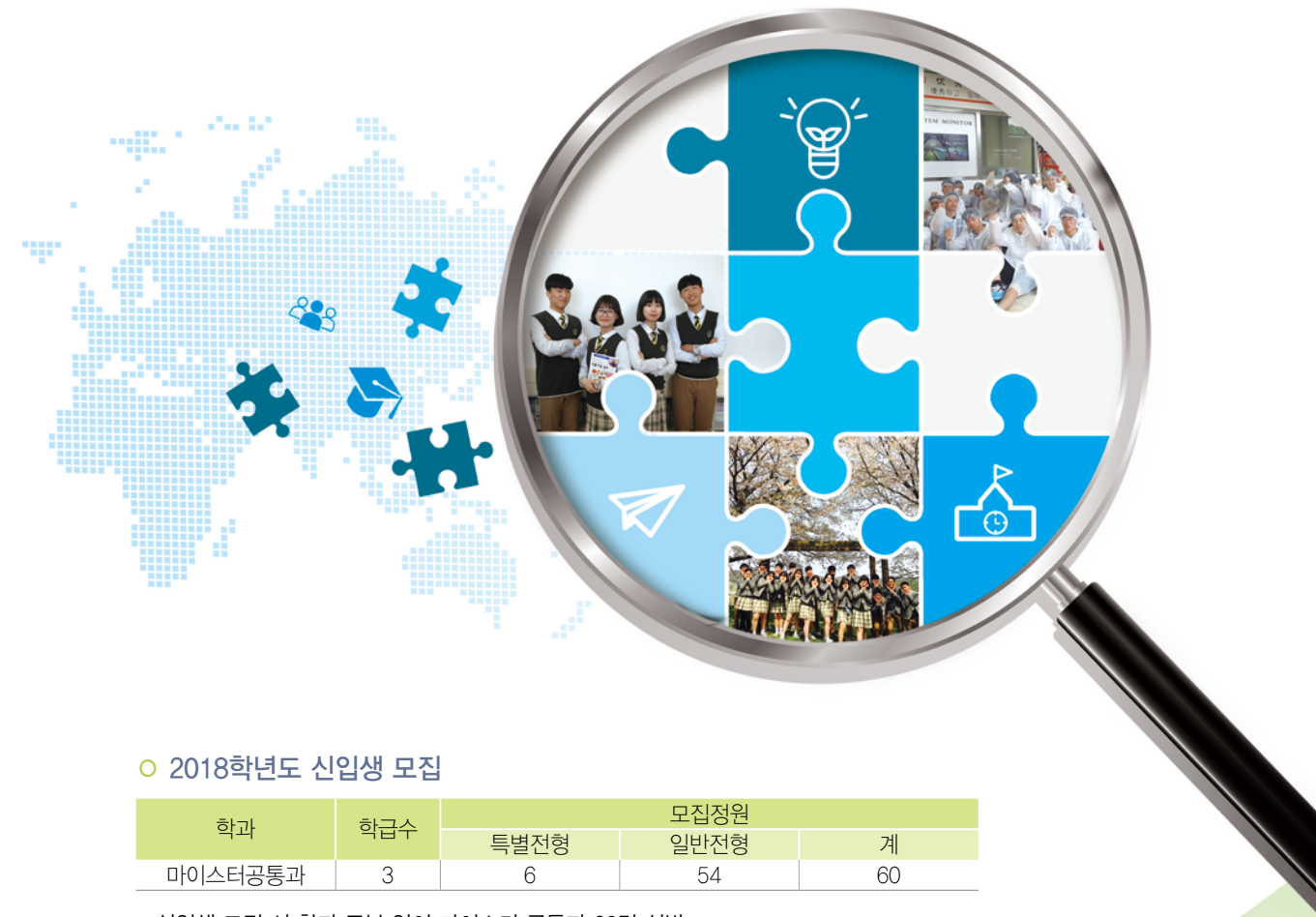


한국식품마이스터고
Korea Food Meister High School

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 · 수산식품가공, 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
- 홈마이스터슐레 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 : FFRanDs, 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