

Global 식품산업을 선도할 Young Meister 양성

KOREA FOOD MEISTER HIGH SCHOOL



한국식품마이스터고등학교
Korea Food Meister High School

교훈 勤勉 / 誠實 / 協同



교목 : 은행나무



교화 : 국화



History

1952. 09. 30.	고등학교 설립인가 개설 사무 취급
1953. 04. 10.	홍산농업고등학교 개교
1994. 03. 01.	홍산농공업고등학교로 교명 변경
1999. 09. 01.	홍산중 · 홍산농공업고등학교(중학교 · 고등학교 통합)
2007. 03. 01.	부여산업과학고등학교 교명 변경(중학교 · 고등학교 분리)
2012. 03. 01.	충남발효식품고등학교로 교명 변경
2014. 04. 21.	제 9차 식품분야 마이스터고 지정
2015. 03. 01.	한국식품마이스터고등학교로 교명 변경
	한국식품마이스터고등학교 초대 이병대 교장 취임
2015. 04. 02.	한국식품마이스터고등학교 개교식
2015. 11. 13.	제 2기 신입생 60명 선발(충남 38명, 타시도 22명)
2016. 02. 05.	제 61회 졸업식(67명, 총 졸업생 6672명)
2016. 03. 04.	한국식품마이스터고등학교 제 2기 신입생 입학식(60명)



Vision 2020조감도

미래의 식품산업

우리가 책임집니다!

범례

- ① 본관 ② 체육관 ③ 종합실습동 ④ 식품실습실 ⑤ 특별실
⑥ 기숙사 ⑦ 평생학습, 창업실습실 ⑧ 종합체육시설 ⑨ 원료재배실습포장



한국식품마이스터고등학교의 비전과 인재상을 소개합니다.



국내 최초 식품분야 영 마이스터 양성을 위한 학과를 소개합니다.

1

식품제조공정과 : 40명, 2학급

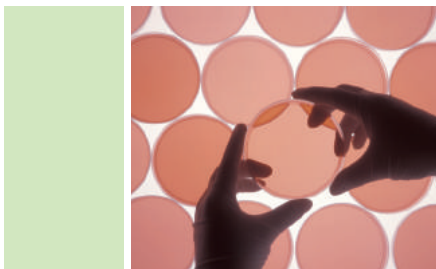
- 학 과 목 표** 원료의 전처리, 배합·균질, 가공·성형·충전·포장 공정 등의 조작 및 운영, 유통, 위생 관리 및 안전관리 등 제조공정관리 업무를 위한 지식과 기술을 겸비한 전문 기술인 육성
- 주요전공과목** 농업이해, 농업기초기술, 성공적인직업생활, 식품과학, 식품위생, 식품재료, 식품안전관리, 식품저장, 식품미생물, 식품제조설비, 식품물류, 프로젝트창업실습, 식품프로젝트실무, 전기와 생활, 식품제조공정, 농산식품가공, 축산·수산식품가공, 냉동일반
- 진 로 분 야** 식품가공 및 제조, 식품생산 관리, 식품제조엔지니어 등 식품가공 및 공정관리 전문가



2

식품품질관리과 : 20명, 1학급

- 학과목표** 기기분석, 미생물 분석, 이화학적 분석, 식품 관리, 제품 개발, 생산관리, 품질 보증, 식품의 안전성과 기능성 등에 관한 분석·실험, 위생 관리 및 안전관리 등 제품의 시험·평가·인증을 위한 지식과 기술을 겸비한 전문 기술인 육성
- 전공과목** 농업이해, 농업기초기술, 성공적인직업생활, 식품과학, 식품위생, 식품재료, 식품안전관리, 식품저장, 식품미생물, 식품제조설비, 식품물류, 프로젝트창업실습, 식품프로젝트실무, 식품공업기술, 식품화학, 식품분석, 기기분석일반, 식품위해인자제어실습
- 진로분야** 품질관리팀, 실험실, 연구소, 생산관리팀, 제조현장 및 유통관리 등 식품품질관리, 식품분석 및 안전관리 전문가

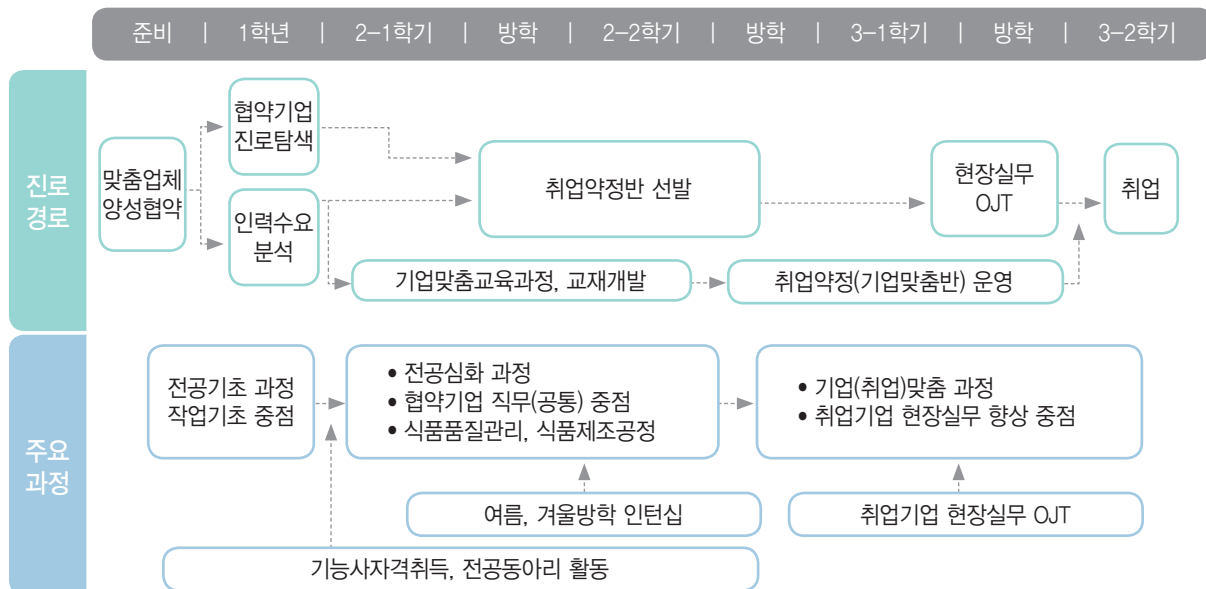


신입생은 학과 구분 없이 총 정원으로 선발하며, 2학년 진급 시 학과를 배정합니다.

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, 식품프로젝트실무	
학과 선택이수 과정	전기와 생활, 식품제조공정, 농산식품가공, 냉동일반, 축산·수산식품가공	식품공업기술, 식품화학, 식품분석, 기기분석 일반, 식품위해인자제어실습

국내 우수 식품 산업체와 산학협약이 체결되어 있습니다.



학생지원

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

마이스터고 학생의 성장경로 Career Path 구축 · 지원

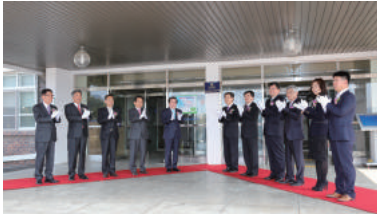
- 입학에서 졸업까지 성취수준을 평가하는 인증시스템을 통해 우수한 기업에 취업할 수 있는 기회 제공
- 마이스터고와 기업체와의 유기적인 협력을 통해 협력 기업에 채용 협약을 체결
- 취업이 확정된 졸업생은 최대 4년간 입업을 연기할 수 있고, 군 복무시 특기분야에 근무 가능
- 직장에서 3년 이상 근무 시 산업체 재직자 특별전형, 계약학과, 사내대학 등을 통해 취업 후 학위 취득이 가능

학교
특전



2015학년도 우리학교를 소개합니다.

한국식품마이스터고 개교식 (4월 2일)



홍산대첩 지역문화제 참가 (4월 16일)



과학의 달을 맞이하여 (4월 17일)



농림축산식품부장관 방문 (4월 23일)



학년별 현장체험학습 (5월 14일)



충남 FFK 전진대회 출전 (5월 21일 ~ 22일)



학생 자치 교내 체육대회 (6월 3일)



문화가 있는 방학식 (7월 24일)



국외연학습 (10월 12일 ~ 15일)



농식품제조사 온생명교육 (10월 27일)



통일안보교육 병영체험 (10월 29일 ~ 30일)



제 1회 비홍축제 (11월 19일 ~ 20일)



제61회 졸업식 (2월 5일)



신입생 적응프로그램 (3월 2일 ~ 4일)



제 2기 신입생 입학식 (3월 4일)





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 위한 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.



찾아오는 길



한국식품마이스터고
Korea Food Meister High School

33200 충남 부여군 홍산면 홍산로 112-23
T. 041)836-1052~3(교무실), 041)836-1055(행정실)
F. 041)836-1054 Web. <http://kfm.cnehs.kr>