

현장실습 인턴 교육계획서(흥국F&B)

2025. 11. 24

기 간	교육 내용	담당팀	담당자
1주차	식품법규 교육 1. 식품의 기준 및 규격(식품공전) 2. 식품첨가물 기준 및 규격(식품첨가물공전) 3. 식품등의 표시.광고에 관한 법률 4. 식품등의 표시기준 5. 농산물가공품 원산지 표시요령 6. 식품위생법, 시행령, 시행규칙	R&D1팀	정미경
2주차	개발업무 기초 교육 1. 시제품 배합 2. 소비기한 설정 3. 규격서 작성 4. 품목제조(변경)보고서 : 식품안전나라 5. 포장/용기개발 6. 미생물 실험	R&D1팀	정미경 이정훈 개발담당자
3주차	제품개발 실무 I 1. 음료류(다류, 커피, 과일.채소류음료) 2. 기타 농산가공품류(과채가공품) 3. 기타음료(혼합음료, 음료베이스)	R&D1팀	이승국 개발담당자
4주차	제품개발 실무 II 4. 빙과류(아이스크림류, 빙과, 과채가공품)	R&D1팀	한규태 손예원