

『발효식품 세계화를 선도하는 스마트인재 양성』



대한민국 유일의 발효식품계열 특성화고등학교!!!

## 2014학년도 신입생을 위한 학교 홍보 자료



우) 323-841  
충청남도 부여군 홍산면 홍산로 112-23

교무실 : 041-836-1052  
행정실 : 041-836-1055  
F A X : 041-836-1054



중남발효식품고등학교

<http://cff.cnehs.kr>

# 2014학년도 충남발효식품고등학교 신입생 입학전형 요강

(☎ 상담 전화: 836-1052~1053, 홈페이지: cff.cnehs.kr)

## 1. 모집 학과 및 정원

모집단위	학과명	학급수	모집정원			계	모집방법
			일반전형	사회통합	취업희망자		
전국	전통발효식품과	1	18	1	6	25	•주간, 남녀공학, 학과별 모집 •학과별 1학급(25명 정원) •우선전형: 사회통합 우선전형, 취업희망자 특별전형
	발효제품가공과	1	18	1	6	25	
	발효미생물과	1	18	1	6	25	
	계	3	54	3	18	75	

## 2. 전형 일정 및 장소

구분 전형내용	전형 일정		장소	비고
원서교부 및 접수	2013.11.26.(화)~11.27.(수)		행정실 또는 홈페이지	09:00~17:00
전형일 (면접 및 신체검사)	취업희망자 우선전형	2013.11.28.(목) 14:00	본교 지정 교사실	취업희망자특별전형
	사회통합 우선전형	2013.11.29.(금) 14:00	본교 지정 교사실	
	일반전형			
합격자 발표	2013.12.05.(목) 10:00		본교 홈페이지 ( <a href="http://cff.cnehs.kr">http://cff.cnehs.kr</a> )	
합격자 예비소집	필요시 합격자 발표와 함께 안내			
합격자 등록	2014.01.13.(월)~01.15.(수)		농협, 463131-51-013379, 예금주: 충남발효식품고등 학교	09:00~16:00 (은행 업무시간 이내)

## 3. 지원 자격

가. 중학교 졸업자(2014년 2월 졸업예정자 포함)

나. 기타 자격기준 및 전형별 지원 자격 등 자세한 내용은 본교 전형요강 참고

▷사회통합 우선전형: 다음중 하나에 해당하는 자로 학교장 추천서를 제출한 자

가) 법정대상자(기초생활수급권자, 차상위계층, 한부모가족보호대상자)

나) 다문화가정 자녀

다) 북한이탈주민 또는 자녀

▷취업희망자 특별전형: 취업의지가 명확하고, 성장가능성과 창의성을 가진 자로 소질과 적성 등을 고려하여 학교장 및 담임교사의 추천서를 제출한 자

#### 4. 제출 서류

##### 가. 공통

- 1) 입학원서<서식1>
- 2) 학교생활세부사항기록부(학교생활기록부Ⅱ) 출력물
- 3) 학교생활기록부 기록에 의한 성적표<서식2>
- 4) 검정고시 합격자 : 합격증 원본(검정고시자에 한함)
- 5) 가산점대상자의 경우 증빙(창의적 체험활동상황, 행동특성 및 종합의견)
- 6) 개인정보 활용 동의서<서식4>
- 7) 금연서약서<서식8>
- 8) 전형료 : 2,500원

##### 나. 우선 전형 지원자

- 1) 학교장 추천서<서식3>
- 2) 우선전형 관련 분야 증명서

★사회통합: 기초생활수급권자, 차상위계층, 한부모가족보호대상자, 다문화가정자녀, 북한이탈주민 또는 자녀를 확인할 수 있는 서류(해당분야만 제출)

★취업희망자: 담임교사추천서, 취업희망서, 자기소개서 (<서식5~7> 3가지 모두 제출)

【졸업자 또는 검정고시자 등 담임교사 추천서 제출이 곤란할 경우 제출을 생략할 수 있다.】

##### 다. 정원의 전형 대상자

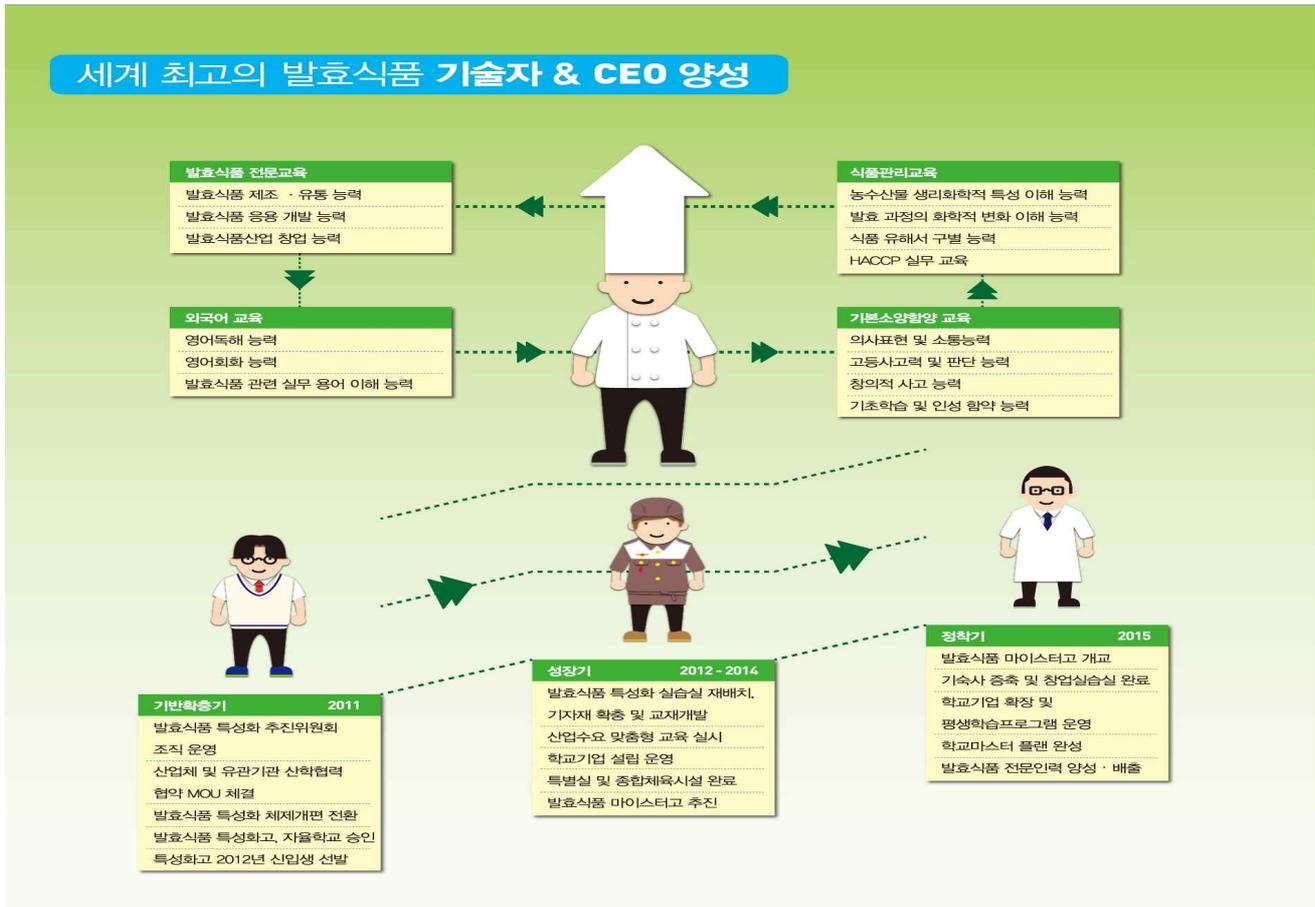
- 1) 국가유공자 또는 자녀 증명 : 입학원서 해당란에 관할 지방보훈청장 또는 보훈지청장이 확인한 보훈번호의 확인(국가유공자 전형 지원자에 한함)
- 2) 기타 대상자 증빙서류



기숙사(수용인원-60명)

# 충남발효식품고등학교의 비전

## 1. 학교의 비전



## 2. 학과별 교육과정 편성 내용

구분	학과별	학과별 전문 교과			비고
		전통발효식품과	발효제품가공과	발효미생물과	
학과	공동 전문 교과	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 농업이해</li> <li>▪ 농업정보관리</li> <li>▪ 식품위생</li> <li>▪ 발효공업</li> <li>▪ 마케팅실무</li> <li>▪ 프로젝트창업실습</li> <li>▪ 농업기초기술</li> <li>▪ 식품과학</li> <li>▪ 식품가공기술·II</li> <li>▪ 식품제조기계</li> <li>▪ 발효식품</li> </ul>			
학과	특색 전문 교과	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 전통식품가공</li> <li>▪ 양조기술(전통주)</li> <li>▪ 김치과학</li> <li>▪ 세계발효식품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 양조기술(서양주)</li> <li>▪ 기능성식품가공</li> <li>▪ 제과제빵</li> <li>▪ 발효유제조</li> <li>▪ 세계발효식품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식품분석</li> <li>▪ 발효미생물배양</li> <li>▪ 중균관리</li> <li>▪ 발효효소</li> <li>▪ 식품미생물</li> </ul>	

# 충남발효식품고등학교의 인재상



발효식품 세계화를 선도할 스마트 인재 양성

충남발효식품 고등학교

Chungnam Fermented Food High School

## 학과소개

### 전통발효식품과

#### 교육목표

- 식품가공 및 위생에 관한 전반적인 지식·기술 습득
- 각종 전통발효식품(김치류, 장류, 젓갈류, 전통주, 식초류 등) 제조 및 공정 관리에 필요한 전문 기술 습득
- 전통발효식품 분야로의 창업에 필요한 지식 및 기술 습득

#### 교육내용 및 전공 교육과정

- 주요 전통발효식품 제조 및 이용 관련 전문 기술 학습 (장류, 전통주, 식초류, 김치, 젓갈 등)

#### 졸업 후 진로

- 식품 및 발효식품 관련 학과 진학
- 전통발효식품 생산 업체의 현장 관리자
- 전통발효식품 조리사, 주양사 등
- 전통발효식품 관련 창업



### 발효제품가공과

#### 교육목표

- 식품가공 및 위생에 관한 전반적인 지식·기술 습득
- 각종 발효제품(발효유, 치즈류, 와인, 차류, 빵류 등) 제조 및 공정 관리에 필요한 전문 기술 습득
- 발효제품 분야로의 창업에 필요한 지식 및 기술 습득

#### 교육내용 및 전공 교육과정

- 주요 전통발효식품 제조 및 이용 관련 전문 기술 학습 (발효유, 치즈류, 와인, 차류, 빵류 등)

#### 졸업 후 진로

- 식품 및 발효식품 관련 학과 진학
- 발효제품 생산업체의 현장 관리자



## 발효미생물과

### 교육목표

- 식품가공 및 위생에 관한 전반적인 지식·기술 습득
- 발효식품 전반에 관한 기본 제조 기술 습득
- 발효미생물 검사, 배양, 보존 및 제어에 관한 전문기술 습득
- 균주, 누룩 등을 배양·판매와 관련된 창업에 필요한 지식 및 기술 습득

### 교육내용 및 전공 교육과정

- 주요 발효미생물 취급 관련 전문기술 학습  
(미생물 검사, 배양, 보존, 제어 등)

### 졸업 후 진로

- 식품 및 발효식품, 미생물 관련 학과 진학
- 발효식품 업체 미생물 배양 현장 관리자(사료공장)
- 식품미생물 특성 유지(QA) 전문가(조미료, 화장품회사, (주)CJ)
- 바이오산업체, 제약회사 관련 연구소 및 현장 전문가
- 미생물(균주, 누룩)판매 창업



## 학교생활



학교 마스터 플랜(조감도)



현장체험학습(롯데푸드)



취업 캠프(도고 글로리콘도)



초빙 교육(전통주 전문가)



힐링봉사동아리 활동(삼신보육원)



런치 전공동아리 활동(KINTEX)



FBST 창업동아리 활동(직업체험)



'KBS 꿈의 기업 스카우트' 결선 진출(4강)

## 충남발효식품고등학교의 교육 성과

### 1. 2012학년도 졸업생 진로 · 진학 현황

구분	계	비고
졸업자	55	※ 2012년도 취업률 65.5%, 2013학년도 취업률 목표 80%
취업자	33	
진학자	18	

### 2. 2012~ 2013학년도 교육활동 주요 수상 실적(2013. 8. 31 현재)

※2013학년도 취업기능강화 특성화고 육성사업 충청남도교육청 우수학교 표창

※2013학년도 취업기능강화 특성화고 육성사업 교육부장관상 수상

### 3. 2013학년도 장학금 지급 현황(2013. 8. 31 현재)

연번	장학금명	금액	2013학년도	2012학년도
1	숙정장학금	1,200,000	김다미,조강주, 임우성	조강주,임우성
2	운정장학금	900,000	김정현, 김남영	김은진,김용
3	재경부여 군민회장학금	1,000,000	박서연	권서인
4	청소년꿈나무(김영덕장학금)	1,000,000	-	유지수
5	부여굿뜨레장학금	500,000	김예은,백선영, 오세인	배영환,임기건, 장도희
6	부여신협장학금	500,000	강은지	이경수
7	부여로타리클럽장학금	800,000	박소미	최재철
8	우리장학금	1,000,000	강상우	
9	의용소방대장학금	771,600	이영석,강미화, 박재현	-
10	충남인재육성장학생	700,000	최민식	권창우,김남용
11	부여중앙로타리장학금	500,000	임승현	최재철
12	충남교육청교육사랑장학금	1,000,000	나은아	육혜승,이재호
13	영석장학금	500,000	송노민,김민기, 권병완,이경수, 최성아	-
14	삼성꿈장학금	2,400,000	조강주,왕영현	조강주,이진아
15	농어촌희망고교장학생	500,000	유지수	천미정,이영동, 이달림,김종일, 윤종찬,강은영, 이영복,장희재, 김채은,권서인
16	TJB문화재단 꿈나무육성장학금	500,000	-	김성구
합계			26	29

4. 시·도 및 전국 규모 이상 대회 학생 입상 실적(2010~2013. 8. 31)

입상년월	대회명	규모	주관처	입상등위	학과	학년	성명	비고
2010.05.29	충청남도FFK전진대회	시·도	한국농업교육협회 충남지부	은2	식자가공과	3	주남준	
				동1	식자가공과	3	윤소라	
2010.09.29	전국FFK전진대회	전국	한국농업교육협회	금1	식자가공과	3	주남준	
				은1	식자가공과	3	윤소라	
				동1	식자가공과	3	신재원	
2010.11.01	충청남도농업계고 국화전시회	도내농업계고교	충청남도교육감	금1	식자가공과	3	김원식	
				은1	식자가공과	1	강재구	
2011.05.12	충청남도우수학생 4H 회원	4H회원	사단법인 충청남도4H 본부회장	표창장2	식자가공과	3	이은지	
					식자가공과	3	김초롱	
2011.05.18	충청남도FFK전진대회	시·도	한국농업교육협회 충남지부	동3	식자가공과	2	천미정	
					식자가공과	3	이은지	
					식자가공과	3	김초롱	
2011.09.29	전국FFK전진대회	전국	한국농업교육협회	동2	식자가공과	2	천미정	
					식자가공과	3	김초롱	
2011.10.21	제11회충청남도특성화 고등학교직업교육박람회	도내 농업계고교	충청남도 교육감	우수상	식자가공과	3	이미화	
2012.05.08	충청남도우수학생 4H 회원	4H회원	사단법인 충청남도4H 본부회장	표창장3	식자가공과	2	김종일	
					식자가공과	3	박초정	
					식자가공과	3	이달님	
2012.05.23	충청남도FFK전진대회	도내 농업계고교	충청남도교 육청	동3	발효제품가공과	1	이영복	
					식자가공과	2	유지수	
					식자가공과	3	천미정	
				은2	식자가공과	2	신재철	
					식자가공과	2	김택우	
2013.05.10	2013 시인 신동엽 추모 백일장 운문부	부여군	충남부여교 육지원청	차하상2	발효제품가공과	1	백선영	
					발효제품가공과	2	김예린	
				장려상2	발효제품가공과	1	김정현	
					발효제품가공과	2	전명수	
					발효제품가공과	2	이영복	식자
2013.05.21	충청남도FFK전진대회	도내 농업계고교	충청남도교 육청	동5	발효미생물과	2	조강주	식품
					발효제품가공과	2	김채은	"
					발효제품가공과	2	권서인	"
					식자가공과	3	신재철	골든벨
					발효제품가공과	1	김정현	
2013.05.29	전국학생통일글짓기대 회	전국		장려	발효제품가공과	1	김정현	
2013.06.17	2013잉글리쉬업 경연 대회	부여군	충남부여교 육지원청	금3	발효미생물과	1	박서연	심층
					발효제품가공과	1	박소미	에세이
					발효미생물과	2	조강주	에세이
				은3	발효미생물과	1	지정미	인터뷰
					발효제품가공과	1	김남영	에세이
					발효제품가공과	2	김채은	에세이
동1	발효미생물과	1	김진세	에세이				
2013.07.15	제15회 충남정보올림 피아드 글짓기부문	충남	충청남도교 육청	동	식자가공과	2	유지수	
2013.09.26	전국FFK전진대회	전국	한국농업 교육협회	동4.	발효제품가공과	2	이영복	식자
					발효미생물과	2	조강주	식품
					발효제품가공과	2	김채은	"
					발효제품가공과	2	권서인	"

## 학교 특색 및 입학자 특전

### ☞ 학교 특색

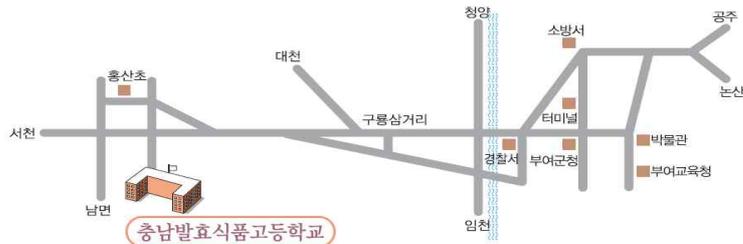
1. 2015학년도 발효식품 마이스터고 지정을 위한 컨설팅 추진  
- 11월 중 실사를 거쳐 12월이면 마이스터고 지정 여부가 발표됨
2. 중소기업 특성화고 인력양성사업 2년차 운영(연간 1억 5천 6백만원 5년간 지원)
3. 농림축산식품부 우수 농업계고교 창조미래인력양성사업 운영(연간 8천 6백만원 지원)
4. 4인 1실의 기숙사 및 급식실 신축(2013. 3월 개관)
5. 2012년도 취업률 65.5%, 2013년 취업률 목표 80%
6. 산학 협력 업체(2013. 10. 1 현재)

경력개발	협약 산업체	직무 영역	
취업	대기업 및 중견기업	(주)롯데푸드, (주)남양유업, (주)한국인삼공사, (주)샤니, (주)오뚜기삼화식품, (주)더맥스컴퍼니, (주)빙그레, (주)한국아쿠르트, (주)삼립식품, 제일사료(주), 동원팜스(주), (주)하림	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품제조 연구보조</li> <li>· 식품생산공정 관리</li> <li>· 식품제조 품질관리</li> </ul>
	중소기업	(주)풍미식품, (주)두리두리, (주)하늘바이오, (주)상경식품, (주)S&B푸드, (주)청원오가닉, (주)맛가마식품, 로쏘(주), (주)순창가, (주)미스바이알텍, 내추럴초이스(주), (주)호서팜티드, (주)유셀, (주)인스밸류, (영농법인)도리원, 호정식품(주), 추성고을, 뉴그린웰(주), (주)아미팜, 명인다원상명식품, 둔송구기주	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품제조 기술 개발</li> <li>· 식품제조 연구원(보조원)</li> <li>· 식품생산공정 관리</li> <li>· 식품제조 품질관리</li> </ul>
	정부기관	농업직공무원	· 농업직공무원
기타유관기관	(사)대한민국김치협회, (사)한국식품명인협회, (사)한국의식업협회, (재)한식재단		
자격증	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품가공기능사, 식품안전(HACCP) 관리자, 식품위생관리사, 농산물품질관리사, 유통관리사, 물류관리사, 식육처리기능사, 전통장류제조사 1,2급, 장아찌제조사, 한식조리기능사, 제과기능사, 제빵기능사, 조주기능사, 종자기능사 등</li> <li>· 경력개발(계속교육)을 통해 식품기사 및 기능장 등의 상위 자격 취득</li> </ul>		

### ☞ 입학자 특전

1. 특성화고등학교 학생 학비 지원(수업료 전액면제)
2. 학업우수자, 원거리 거주자의 경우 기숙사 입소(흡연자 제외)
3. “꿈 이룸” 스마트반, 해외인턴십반, 공무원대비반 등 맞춤형 취업지도프로그램 제공  
성적이 우수한 1학년 학생은 “꿈 이룸” 스마트반에 편성 외국어, 수리, 언어영역 방과후 학교 수업 및 야간자율학습을 실시하고, 2, 3학년 때는 공무원반, 해외인턴십반, 대기업반, 은행, 공사, 농협반으로 재편성하여 방과후학교 및 야간자율학습을 실시하여 적성과 희망에 의거 취업 맞춤형 운영함.
4. 중학교 내신산출(160점) 석차 50%이내인 자가 합격할 경우 동창회 특별장학금 지급(50만원)

## 찾아오시는 길, 입시 정보 안내



※ 부여터미널에서 17.2Km(버스로 25분 소요)

※ 서천공주고속도로 서부여 IC에서 5.3Km(승용차로 8분 소요)

담당부서	담당자	전화번호	비고
교무기획부	박천세	041-836-1052, 018-424-8900	
	김선주	010-8955-4310	
	하영주	010-4008-0513	
직업교육부	이홍직	041-836-1059, 010-3688-2362	
진로진학부	장대익	010-2590-6267	
특색사업부	이병대	041-836-5059, 010-5406-0720	
행정실		041-836-1055	

### 2015학년도 발효식품계열 마이스터고 지정을 위한 준비

※ 설립근거 : 특성화고등학교의 체제개편 정책(박근혜정부 확대 추진)

가. 최고의 교육환경에서 식품제조공정 산업수요와 연계한 특화된 최고의 식품마이스터(명인) 배출  
나. 3년간 100억의 기반조성비 지원 및 년 10억원의 교육과정운영비 지급

다. 수업료, 입학금, 기숙사비, 학교운영지원비 등 거의 대부분의 공납금 전액 국가 지원

라. 마이스터고 지정 현황

- 에너지 분야 외 27개 분야 38개 학교
- 충남 : 합덕제철고, 연무대기계공고, 공주마이스터고
- 농업계고등학교 : 한국바이오마이스터고(충북 진천), 전남생명과학고(전남 강진)

마. 식품공정 분야 마이스터고 준비교: 충남발효식품고등학교 (가칭:한국식품마이스터고등학교)