

2026년 4월호

# 식품기술사광장



## ◎ 식품기술사협회 인사명령 26-2호

- 관련근거 : - 조직 및 인사관리 규정 제 5조 (임용권자) 근거  
'각 조직의 장과 사무처 직제상의 인원은 회장이 임명하고 이사회에 사후보고 한다.'
- 인사 명령 : 1. 성 명 : 최 원 진  
                  임 : 사무총장
- 2. 성 명 : 홍 원 표  
                  면 : 사무총장
- 3. 인사명령 발령 일시 : 2026년 3월 16일부. 끝

## ◎ 식품기술사협회 평생교육을 위한 교육장 개소식

(사)한국식품기술사협회(회장 정경훈)는 교육 수요의 증가에 따라 식품기술 교육과 식품·축산물 식품안전관리인증교육, 식품기술사, 식품안전관리기사, 식품제조기능사 등 각종 전문 교육활성화를 통한 평생교육을 통해 사회에 기여하기 위한 평생교육을 확대하기 위해 지난 3월 24일 월요일 교육장 개소식을 개최하였습니다.



(평생교육원 개소식)

## ◎ 협회 내부감사 진행

제 20대 감사인(안장혁, 장덕규)들의 협회 내부감사가 4월 4일(토요일)부터 매주 토요일 3회에 걸쳐 협회사무실에서 진행되기 시작하였습니다. 이는 지난 2월 28일 개최된 정기총회에서 2025년도 협회 업무 추진 내역 및 수지결산에 대한 19대 감사인 2명중 1명의 감사인에 의한 감사결과가 보고 됨에 따라 추가적인 확인 차원에서 20대 신규감사인들과 함께 최종 확인후 제 2회 이사회때 결과 보고를 하기로 하여 진행되는 감사입니다.



(내부감사 진행)

## ◎ 식품기술사협회 강원대학교와 전략적 업무협약

(사)한국식품기술사협회(회장 정경훈)와 산학협력단 친환경농산물안전성센터(센터장 조세열)이 강원대학교에서 식품기술 교육 활성화를 위한 전략적 업무협약을 체결하며 지역 농식품 산업의 안전성 강화는 물론 식품산업 수요에 부응할 전문인력양성과 식품 안전인프라 고도화를 위해 적극협력 해 가기로 하였습니다. 양 기관은 협력을 통해 식품 및 축산물 HACCP 교육을 비롯해 잔류농약 안전성 관리 등 농식품 전 분야에 걸친 전문 교육 프로그램을 신규 개발하기로 했습니다. 특히 기존 이론에 치우친 교육에서 벗어나 현장 전문가인 식품기술사의 노하우를 대학의 연구 인프라에 접목한 ‘실무 완결형’ 커리큘럼을 구축한다는 점입니다. 이는 식품기술사협회의 국내 식품분야 최고의 전문 인력양성 과 강원대학교가 지향하는 협력 기반의 실천적 교육 모델과 궤를 같이 하는 것으로 향후 양기관의 협력에 의한 시너지 효과가 기대 됩니다.



(업무협약식)

◎ 정경훈 협회장 한국식품산업클러스터진흥원 김덕호 이사장 예방

식품기술사협회 정경훈 회장은 지난 3월 24일 전북 익산에 있는 한국식품산업클러스터 진흥원 김덕호 이사장을 예방하였습니다. 이 자리에서 정경훈 회장은 취임 후 첫 방문을 하게 됨에대한 반가움과 감사를 표하고 2026년도 양 기관 협력방안에 대해 논의하고 한국 식품산업클러스터 진흥원 사업 및 교육 등에 식품기술사협회 회원들의 참여를 확대해 갈 수있도록 적극적인 협조를 부탁드립니다. 김덕호 이사장은 AI시대 “미래 식품산업 혁신 방안에 대해 설명하고 국내 최고의 식품기술 전문가들인 식품기술사들의 역할이 무엇보다 기대가 된다면 식품기업들이 식품산업클러스터와 함께 K-푸드 수출확대를 통한 산업활성화를 함께 이루어 가자고 협력을 당부하였습니다.



(한국식품산업클러스터진흥원 방문)

## ◎ 제 45기 식품기술사 양성 교육과정 4월 4일(토) 개강

식품기술사협회에서 해마다 두 차례 실시하는 제 45기 식품기술사 양성 교육과정 (식품기술사 자격시험 대비 과정)이 4월 4일 토요일 개강합니다. 총 15주 동안 식품 공학, 식품기술, 식품 안전 및 위생, 식품화학, 식품가공 및 저장, 품질관리, 식품 포장, 식품미생물 학, 식품위생법규, 공장 관리, 연구개발, 생산관리 등 식품생산과 위생관련 등 식품 전반적 내용에 대해 교육이 진행됩니다. 이번 교육과정을 통해 식품 관련 모든 영역에 대해 심층적으로 학습해가며 체계화하면 식품기술사 자격 시험은 물론, 업계 전반을 이해하고 통합 관리할 식품산업의 최고 전문가로서의 역량을 갖추게 될 것입니다. 한편 이번 지난 주 138회 필기시험 합격자 전체 합격자 12명(합격율 13%) 중 5명이 협회에서 수강한 분들이 합격하여 42%의 높은 합격률을 보였습니다.



관련 쇼츠 영상▶ <https://www.youtube.com/shorts/BCaKiGhV7aM>

## ◎ 식품기술사협회 고령친화우수식품 지정 기업 대상 현장점검 사업 시작

식품기술사협회는 한국식품산업클러스터진흥원으로부터 2026년도 고령친화우수식품 지정기업 대상 현장점검 사업 착수보고회를 지난 3월 24일 한국식품산업클러스터 진흥원에서 갖고, 본격적인 현장 점검에 나섰습니다. 농림축산식품부 산하 기관인 식품산업 클러스터진흥원이 인증기관으로 추진하고 있는 고령친화우수식품 지정업체에 대한 현장 평가는 총 45개 기업의 192개 품목에 대해 두 차례 방문하여 진행되게 됩니다. 2024년 말로 65세 이상 노령인구 비율이 전체인구의 20%를 초과하며 우리나라는 이미 초고령사회로 진입한 만큼 고령친화우수식품의 수요는 갈수록 증가될 뿐 아니라 다양화 되어갈 전망입니다. 현장경험이 풍부한 식품기술사들의 점검평가를 통해 고령 친화우수식품 지정제도가 견고히 뿌리를 내리며 다양하고 복합적인 고령층의 니즈를 충족시켜갈 것으로 보입니다.

◎ **식품기술사협회 신임 정경훈 회장 최근 5년 이내 합격된 기술사들과 대화의 장 지속**

식품기술사협회 제 20대 정경훈 회장은 취임 후 매주 토요일 최근 5년 이내 기술사 자격을 취득한 기술사들과 ‘대화의 시간’을 갖고 식품기술사들의 다양한 의견을 수렴하며 AI기반으로 빠르게 전환되어가는 식품산업의 니즈에 적극 부응하며 선도해 가는 식품기술사협회의 지속발전을 위한 방향을 재설정해 가고 있습니다.



(간담회)

◎ **골프 동호회 고수회 모임 소식**

식품기술사협회 골프 동호회 ‘고수회’ (회장 금보연)모임이 지난 3월 11일(수요일) 에 고수회 회원 10여명이 모여 금년도 첫 라운딩을 경기도 여주 소재 YJC골프클럽에서 개최하였습니다. 고수회 골프회동은 매월 둘째 주 수요일에 갖게 됩니다. 식품기술사는 누구나 회원으로 가입할 수 있습니다. 관심 있으신 기술사님께서는 고수회 금보연 회장 (연락처 010-9171-7286)님께 연락하시기 바랍니다.



(고수회)