



한국식품안전관리인증원,

‘HACCP 교과목’ 신설로 전문인력 양성 시작

- 교육부 「학점인정법」에 따른 제29차 표준교육과정으로 5월 24일부터 시행

한국식품안전관리인증원(원장 한상배, 해썹인증원)은 식품안전관리에 필요한 전문인력 양성을 위해 해썹 교과목 ‘해썹(HACCP) 이론 및 실무’를 신설했다.

해썹인증원은 지난해 8월 국가평생교육진흥원에 해썹 교과목 신설을 제안하였다. ‘해썹(HACCP) 이론 및 실무’ 교과목은 전문가의 심의를 거쳐 신규 학습과정으로 인정받았으며, 올해 「학점인정법」에 따른 제29차 표준교육과정(교육부고시 제2024-8호, 2024.05.24. 시행)에 신설과목으로 추가되었다.

이번 해썹 교과목 신설로 올해부터 학점은행제* 교육훈련기관에서 식품 분야 학위를 취득하고자 하는 학생들이 해썹(HACCP) 교과목으로 학점인정을 받을 수 있게 되었다.

* 「학점인정 등에 관한 법률」에 의거하여 학교에서만 아니라 학교 밖에서 이루어지는 다양한 형태의 학습 및 자격을 학점으로 인정받을 수 있게 하여 학위취득이 가능한 제도

학습과정명	해당 전공	학습구분	시수
HACCP 이론 및 실무 (HACCP Theory and Practice)	(학사) 식품생명공학, 식품조리학 (전문학사) 식품가공, 식품조리	전공 선택	3-2-2 (학점-이론-실습)

* 연계전공: 이학사(식품생명공학), 가정학사(식품조리학), 가정전문학사(식품가공, 식품조리)

‘해썹(HACCP) 이론 및 실무’ 교과목은 전공선택 과정(3학점)으로 해썹 이론부터 기준서 작성, 모니터링 장비 사용법에 대한 실습뿐만 아니라 사물인터넷(IoT) 기반 스마트해썹까지 체계적으로 배울 수 있어 전공 학생들이 해썹 실무 능력을 키우고 식품산업 현장의 생생한 경험을 쌓을 수 있어 식품업계에 전문인력 양성·확보와 식품안전관리 체계를 더욱 강화하는 밑거름이 될 것으로 기대한다.

해썹인증원 한상배 원장은 “식품 전공 학생이 식품 안전의 중요성을 알고 실제 현장에서의 실무를 체계적으로 배울 수 있는 환경이 조성되어야 하는데, 해썹 교과목 신설이 그 시작이 되어 기쁘게 생각한다”며, “학생들이 해썹 심사관에게 직접 배울 수 있는 자리를 계속 마련해 나갈 것이며, 글로벌 식품 안전관리 능력을 키우기 위해 필요한 교육과정을 지속적으로 개설해 나갈 것”이라고 말했다.

해썹인증원은 그동안 식품산업에 필요한 해썹 운영 전문인력을 양성하기 위해 식품학과 학생을 대상으로 해썹 전문교육을 추진해 왔으며, 지난해부터 본격적으로 해썹 심사관이 학교로 찾아가 5개 대학 161명의 전공 학생들의 전문성을 높였다. 또한 '25년부터 학점은행제 교육훈련기관을 운영하기 위해 준비하고 있으며, 올해 교육부 평가인정을 받을 계획이다.

담당 부서	국제사업교육본부 (교육운영단)	책임자	부서장	김형식 (043-928-0190)
		담당자	단 장	김태웅 (043-928-0181)