

'19년도 친환경 수산물 인증심사원 양성 교육과정 계획 공고

「유기수산물 등의 인증기관 지정 및 운영 요령」 제5조의2제1항에 따라 '19년도 친환경 수산물 인증심사원 양성 교육과정 계획을 다음과 같이 공고합니다.

2019. 10. 1.

국립수산물품질관리원장

1. 교육기간 : 2019. 10. 28.(월) ~ 11. 1.(금), 4박5일

* 교육신청 인원예 따라 교육 일정 조정

2. 교육장소 : 국립수산물품질관리원 대회의실

○ 부산광역시 영도구 해양로 337, 1층

3. 교육 참석 자격

○ 「해양수산부 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 시행규칙」 제31조의2에 따른 인증심사원의 자격기준에 적합한 자 중에서 친환경인증기관에 소속된 자 또는 근무예정인 자 우선 선발

4. 교육신청

○ 신청기간 : 2019. 10. 2.(수)~10. 16.(수)

○ 신청방법 : 신청서(붙임 1) 작성 및 구비서류 첨부하여 우편 제출

- 제출처 : 국립수산물품질관리원 품질관리과(부산광역시 영도구 해양로 337)

○ 구비서류

- 인증기관 재직증명서(취업예정증명서)

- 국가기술자격증 사본

○ 교재 사전신청

- 교재 사전 수령을 희망하는 경우 신청서 양식의 우편수령 선택

* 본 친환경수산물 인증심사원 양성교육은 일반적인 수산업지식과 「친환경육성법」 학습을 요합니다. 교육 전 반드시 필기 평가에 대비해 만전을 기하시길 바랍니다.

5. 교육대상자 확정

○ 10월 18일경 확정하여 공문으로 통보, 개인일 경우 개별 통보

* 교육 취소 및 변경은 교육 담당자(☎ 051-400-5763)에게 연락, 교육생 명단 확정 후 교체·변경 등 불가

6. 교육비

○ 별도의 교육비는 없으며, 교육을 위한 숙박 및 식사 미제공

7. 평가결과 합격기준

○ 필기시험 100점 만점 중 60점 이상인 자

- 교육과목을 중심으로 40문제 객관식으로 평가 진행

* 변경 사항 발생시 교육생 확정공문 통보와 함께 안내 예정

8. 교육 수료증 발급

○ 평가결과 60점 이상인자는 교육결과와 함께 수료증 발급 예정

9. 교육 시간표(붙임 2 참고)

교육 신청서

| | | | |
|---|---|-------|---|
| 인증기관명 | 인증기관 번호: <small>※소속이 없을 경우 '개인'으로 기재</small> | | |
| 이름 | | 생년월일 | |
| 전화 | | 근무형태 | 재직자 <input type="checkbox"/> 취업예정 <input type="checkbox"/> |
| 주소 | (우편번호:) | | |
| E-mail | | 교육교재 | 우편수령 <input type="checkbox"/> 교육원직접수령 <input type="checkbox"/> |
| 우편 수령시 주소 기입 | | | |
| 수산·식품자격증명칭 | | 자격증번호 | |
| 2019년 친환경수산물 인증심사원교육을 신청합니다. 2019년 월 일 신 청 인 : (인) <b style="font-size: 1.2em;">국립수산물품질관리원장 귀하 | | | |

- 본 신청서 보내시는 곳 : 부산광역시 영도구 해양로 337, 국립수산물품질관리원 품질관리과
- * 증빙자료(인증기관 재직증명서, 국가기술자격증 사본 등) 모두 제출 시 교육접수
- 수료자 중 합격자에 한해, 수료증 발급 예정

붙임 2

친환경 인증심사원 교육 시간표

| 구분 | | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 |
|---------------|---------------|----------------|---|--|---|-------|
| 교시 | 시간 | | | | | |
| 1 | 09:00 ~ 09:50 | / | ③친환경 인증 기준 및 제도의 이해 | ⑦현장실습 유의사항 안내 | ⑨[현장실습] 인증 심사 실습 - 무항생제 수산물 (전남 영광) | ⑪실무평가 |
| 2 | 10:00 ~ 10:50 | | | ⑧[현장실습] 인증 심사 실습 - 유기수산물, 유기가공식품 (전남 장흥) | | |
| 3 | 11:00 ~ 11:50 | | | 등록 및 과정안내 | | |
| 12:00 ~ 13:00 | | 점심식사 | | | | |
| 4 | 13:00 ~ 13:50 | ①친환경어업 정책방향 | ④인증기관 지정 운영의 이해 | ⑧[현장실습] 인증 심사 실습 - 유기수산물, 유기가공식품 (전남 장흥) | ⑨[현장실습] 인증 심사 실습 - 무항생제 수산물 (전남 영광) | / |
| 5 | 14:00 ~ 14:50 | | ⑤인증심사원 자세와 역할 | | | |
| 6 | 15:00 ~ 15:50 | ②친환경 어업의 이해 | ⑥친환경 수산물 생산계획서 검토 및 인증심사절차 보고서작성 | | ⑩현장 실습 관련 질의응답, 토의, 보고서 작성 연습 | |
| 7 | 16:00 ~ 16:50 | | | | | |
| 8 | 17:00 ~ 17:50 | | | | | |

* 교과목 및 현장교육은 내부사정에 의해 변경될 수 있음