

전북 국가혁신클러스터 사업

「스마트농생명 융합산업 기반 기능성 소재 전문기술인력 양성과정」 교육생 모집

교육 및 모집 개요

 교육분야 및 일정

교육분야	교육기간	교육시간
기능성 성분 분석 기술인력 양성 2차 교육	2022. 10. 25.(화)~11. 22.(화)	13:00~17:00 (매주 화요일)
기능성 성분 분석 기술인력 양성 3차 교육	2022. 10. 28.(금)~11. 25.(금)	10:00~17:00 (매주 금요일)

 교육장소

교육분야	교육장소
기능성 성분 기술인력 양성 교육	원광대학교 원네이처 (교육지원실)

 모집대상 : 도내 대학 재학생, 미취업자, 관련산업 종사자 등 일반인 모집인원 : 8명 모집기간 : 2022. 10. 11.(화) ~ 2022. 10. 20.(목) 17:00까지 교육생 특전

- 교육비, 식비 등 전액 무료
- 각 교육분야 별 전문가 강사진 구성
- 교육과정 80% 이상 출석자에게 수료증 발급

기타

- 스마트농생명 융합산업 기반 기능성 소재 전문기술인력 양성과정의 전 교육 분야는 코로나바이러스감염증-19 확산방지를 위한 국가지침에 따라 연기 또는 취소될 수 있음.

교육 내용

주요 구성

교육 분야	교육시간
기능성 성분 기술인력 양성 2차 교육	20시간
기능성 성분 기술인력 양성 3차 교육	30시간

□ 세부 교육내용

구분		교육내용
기능성 성분 분석 기술인력 양성 2차 교육	미생물 한도시험 교육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 미생물 시험(배지제조 및 멸균) ○ 미생물 이론 ○ 대한약전 일반시험법 이해 및 실습 ○ 표준균주를 활용한 배지적합성 및 성능시험
	이화학 분석장비 교육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기능성 성분분석 장비운용 교육 <ul style="list-style-type: none"> - 크로마토그래피 및 분광광도계 이론 - 분석장비 원리 및 활용 - 기기 작동실습 및 소프트웨어 활용 ○ 성분분석 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 시료 전처리 실습 - 기능성 성분 분석실습
기능성 성분 분석 기술인력 양성 3차 교육	식품 미생물 교육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 미생물 실험(배지제조 및 멸균) ○ 미생물의 이해와 식품공전 미생물 시험법 ○ 식품공전 미생물 시험 <ul style="list-style-type: none"> - 일반세균, 진균, 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라균 등 ○ 미생물 실험일지 및 연구일지 작성 ○ HACCP 선행요건 프로그램 소개
	이화학 분석장비 교육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기기분석 활용방안 및 분석법 <ul style="list-style-type: none"> - 크로마토그래피 및 분광광도계 - 분석장비 원리 이해 - 기능성 성분 분석의 활용법 ○ 분석장비 유지보스 및 실습교육 ○ 분석장비를 이용한 기능성 성분 시험법 밸리데이션 실습 <ul style="list-style-type: none"> - 특이성, 정확성, 정밀성, 정량한계 등

※ 세부 커리큘럼 및 강사진 구성 등에 관한 내용은 유동적일 수 있어 추후 안내

신청접수 및 참고사항

- 접수방법 : E-mail 접수
- 제출서류
 - 교육 신청서 1부
 - 개인정보 수집·이용 동의서 1부
- 접수처
 - E-mail : ceca@kunsan.ac.kr
- 기타 참고사항
 - 제출한 서류는 일절 반환하지 않으며 타 용도로 사용하지 않습니다.
 - 서류의 기재사항이 누락 또는 오기되어 발생하는 불이익에 대해서는 지원자 본인의 책임이 있습니다.
 - 교육생 선정은 선착순으로 선발합니다.
(선발 안내:10월 21일 금요일)
 - 안내 및 소정양식 다운로드 사이트
 - 군산대학교 산학협력단 농생명융합기술센터
 - www.kunsan.ac.kr/ceca (알림마당-자료실)
 - 코로나바이러스감염증-19 확산방지를 위한 국가지침에 따라 연기 또는 취소될 수 있습니다.

문의처

- 군산대학교 산학협력단 농생명융합기술센터 황연화 매니저
(063-469-7529, 8994, ceca@kunsan.ac.kr)