

[대전형 공유대학 비교과 프로그램] 참여학생 모집 홍보 요청

[프로그램명: 식품안전 HACCP 캠프]

□ 사업목적

- 대전 전략산업 중 하나인 바이오헬스 분야, 의약품·건강기능식품·특수식품 등에서 식품안전 관리 중요성 점점 커지고 있음에 따라 HACCP 기반 품질관리 전문 인재 수요 늘고 있는데, 현장에서 바로 투입할 수 있는 실무형 인재 부족한 상황임.
- HACCP 실습형 교육으로 바이오헬스 산업 맞춤형 식품안전 전문 인재 키우고 지역 혁신 경쟁력 높이는 게 목표임.

□ 추진개요

- (프로그램명) [대전형 공유대학 비교과 프로그램] 식품안전 HACCP 프로그램
- (기간) 2026. 1. 5.(월) ~ 1. 22.(목)
- (장소) 한국식품정보원 대전교육장
- (모집인원) 총 30명 ※고학년 우선 선발 후 선착순 모집
- (참여대상) 대전형 공유대학 13개 참여대학 재학생

□ 프로그램 세부내용




1차시	□ 교육대상 : 식품, 생명, 바이오 학과 학부생 20명 □ 교육일시 : 2026년 1월 5일 ~ 6일, 2일 16시간 □ 교육장소 : 한국식품정보원 대전교육장			
	시 간	교 과 목	교 육 내 용	비 고
	1일차			
	미생물 기초			
	08:50~09:00	교육훈련 접수 및 안내		
	(1.0H) 09:00~10:00	미생물 이해 및 오염(이론)	- 미생물 이론; 세균, 효모 및 곰팡이의 특성 - 제품을 오염시키는 주요 미생물	

2차시	(1.0H) 10:00~11:00	미생물 실험실의 기본설비와 안전수칙(이론)	- 실험에 필요한 기본 설비와 기자재의 조작 원리 및 취급법, 주의점 설명	
	(1.0H) 11:00~12:00	무균조작법(이론+실습)	- 무균조작법 설명 및 실습 - 시험 검체의 채취방법 설명 및 실습	
	12:00~13:00	점 심 식 사		
	(1.0H) 13:00~14:00	미생물 검사배지(이론)	- 배지의 종류 및 배지제조 시 주의점 설명 - 미생물 배양을 위한 배지 제조 실습	
	(1.0H) 14:00~15:00	오염미생물의 분리(실습)	- 검체에서 발생한 미생물 분리를 위한 접종방법 설명 및 실습	
	(2.0H) 15:00~17:00	생균수 측정법(실습)	- 제공된 검체 또는 본인 지참 검체에 대한 생균수 측정 실습 - 검체의 희석 ; 십진 희석법 - 검체의 접종 ; Pouring법과 도말법 - 위생환경 평가실험 ; 표면오염도 및 공중낙하균 측정 실험	
	(1.0H) 17:00~18:00	위생지표세균의 이해	- 각 제품, 공정, 환경에서 제품의 오염 원인이 되는 위생지표세균의 개념	
	2일차			
	(1.0H) 09:00~10:00	표본제작(실습)	- 배양된 세균의 염색법 설명 및 실습	
	(1.0H) 10:00~11:00	현미경 관찰(실습)	- 현미경 사용법 및 제작 표본 관찰	
	(1.0H) 11:00~12:00	실험결과 확인(실습)	- 1일차 접종한 미생물의 실험결과 확인 - 집락 카운트 및 세균수 계산, 기재 방법 - 미생물의 통계적 개념에 대한 이해	
	12:00~13:00	점 심 식 사		
	(1.0H) 13:00~14:00	실험 과정 정리	- 미생물 동정 및 실험 절차 Review	
	HACCP 팀원			
	(1.0H) 14:00~15:00	HACCP개요 및 법규	- 식품사건사고, 무엇의 문제인가? - HACCP 개요 - HACCP 관련법규	
	(1.5H) 15:00~16:30	HACCP 관리 (7원칙 12절차)	- HACCP 7원칙 12절차	
	(1.5H) 16:30~18:00	선행요건 관리	- 영업장관리, 위생관리 등	
	18:00~	수료식	- 과정정리 및 수료식	
	<input type="checkbox"/> 교육대상 : 식품, 생명, 바이오 학과 학부생 20명 <input type="checkbox"/> 교육일시 : 2026년 1월 12일 ~ 13일, 2일 16시간) <input type="checkbox"/> 교육장소 : 한국식품정보원 대전교육장			
	시 간	교 과 목	교 육 내 용	비고

3차시	1일차			
	09:50~10:00	교육·훈련 접수 및 안내		
	(1.0H) 10:00~11:00	chromatography 이론과 HPLC 기기구성	- chromatography 및 분리 이론	
	(1.0H) 11:00~12:00		- HPLC 기본 기기구성 이해 (Pump, Injector, Column, Detector)	
	12:00~13:00	점심식사		
	(2.0H) 13:00~15:00	HPLC 분석 실습	- HPLC 구조 및 운용 - Chemstation 작동법 - 기기 operation	
	(2.0H) 15:00~17:00		- Solvent 특성 이해 - Column 종류 및 선정 - 이동상 선택과 요령 - 표준물질 제조	
	2일차			
	(2.0H) 10:00~12:00	HPLC 분석 실습	- 정성분석, 정량분석 개념 이해 - SI 단위 / 분석결과 통계처리 - 표준물질 주입 및 분석 실습	
	12:00~13:00	점심식사		
	(1.0H) 13:00~14:00	검량선 작성 실습	- 용매 극성에 의한 분리 - 표준물질 및 외부표준법 - 검량선 작성법	
	(2.0H) 14:00~16:00	시료 분석 실습	- 시료 전처리 과정 - 카페인 전처리 및 분석	
	(1.0H) 16:00~17:00	분석 및 계산	- 카페인 분석결과 검토 및 정량 계산 - 분석법 유효화 / 측정불확도	
	17:00~	수료식	- 과정정리 및 수료식	
	□ 교육대상 : 식품, 생명, 바이오 학과 학부생 20명 □ 교육일시 : 2026년 1월 21일 ~ 22일, 2일 16시간) □ 교육장소 : 한국식품정보원 대전교육장			
	시 간	교 과 목	교 육 내 용	비고
	1일차			
	09:50~10:00	교육·훈련 접수 및 안내		
	(1.0H) 10:00~11:00	chromatography 이론과 HPLC 기기구성	- chromatography 및 분리 이론	
	(1.0H) 11:00~12:00		- HPLC 기본 기기구성 이해 (Pump, Injector, Column, Detector)	
	12:00~13:00	점심식사		
	(2.0H) 13:00~15:00	HPLC 분석 실습	- HPLC 구조 및 운용 - Chemstation 작동법 - 기기 operation	
	(2.0H) 15:00~17:00		- Solvent 특성 이해 - Column 종류 및 선정 - 이동상 선택과 요령 - 표준물질 제조	
	2일차			

(2.0H) 10:00~12:00	HPLC 분석 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 정성분석, 정량분석 개념 이해 - SI 단위 / 분석결과 통계처리 - 표준물질 주입 및 분석 실습 	
12:00~13:00	점 심 식 사		
(1.0H) 13:00~14:00	검량선 작성 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 용매 극성에 의한 분리 - 표준물질 및 외부표준법 - 검량선 작성법 	
(2.0H) 14:00~16:00	시료 분석 실습	<ul style="list-style-type: none"> - 시료 전처리 과정 - 카페인 전처리 및 분석 	
(1.0H) 16:00~17:00	분석 및 계산	<ul style="list-style-type: none"> - 카페인 분석결과 검토 및 정량 계산 - 분석법 유효화 / 측정불확도 	
17:00~	수료식	- 과정정리 및 수료식	

□ 신청방법

 HACCP 1차 교육	 HACCP 2차교육	 HACCP 3차교육
1차 교육 QR 신청	2차 교육 QR 신청	3차 교육 QR 신청

- 신청기간: 2026. 1. 2.(금) 14시까지
- 선발안내: 2026. 1. 2.(금) 14시 이후 개별안내

□ 문의처

- 목원대학교 식품제약학부(042-829-7550)