「제주 식품산업 재직자 역량 강화교육 (초급과정)」 안내

2019. 09.

제주산학융합원
JEJU INDUSTRY-UNIVERSITY CONVERGENCE CENTER

「제주 식품산업 재직자 역량 강화교육 〔초급과정〕」 안내

- 식품영양에 대한 이론 학습을 통한 식품산업 재직자 경쟁력 강화 및 전문성 향상
- 도내 식품산업 분야 기업 수요에 부응하는 맞춤형 교육지원으로 우수인력 양성 및 기술경쟁력 제고
- 식품 영양소 측정, 나노입자 제조, 미생물 실험 등 식품산업 현장의 다양한 기술 실습기회 제공

1 교육개요

□ 교 육 명 : 제주 식품산업 재직자 역량 강화교육(초급과정)

□ 일 시 : 10.11(금), 10.18(금), 11.8(금), 11.15(금) 14:00~18:00

□ 장 소 : 제주대학교 자연과학대학 1호관 4층/공과대학 1호관 2층

□ 대 상 : 식품산업 분야 재직자 및 예비창업자 등 15명 내외

□ 강 사 : 박성수 교수(제주대학교 식품영양학과), 김현정 교수(제주대학교 식품생명공학과), 천지연 교수(제주대학교 식품생명공학과)

□ 주 최 : (사)제주산학융합원

2 운영계획

□ 참가모집 및 신청

○ 참가대상 : 교육을 희망하는 재직자, 예비창업자 등

○ 참가모집

- 모집안내 : (사)제주산학융합원 홈페이지 공지사항 공고
- 모집기간 : 교육 종료 전까지(회차별 교육 신청 가능)

○ 신청방법

- 참가신청서 담당자 E-mail 접수 (kmd@jejuiucc.or.kr)

※ 참가신청서는 홈페이지 “참가신청서” 양식 참조

□ 세부 운영계획

○ 세부 교육과정

구분	교육시간		세부내용	진행
10/11 (금)	14:00~15:00	60분	▶ 식품 중 탄수화물의 이해 - 분류, 구조 및 특성	제주대학교 식품생명공학과 김현정 교수 (자연과학대학 1호관 9409호)
	15:00~16:00	60분	▶ 탄수화물 소재 활용 방안	
	16:00~17:00	60분	▶ 식용유지의 이해 - 지질의 분류, 구조 및 특성	
	17:00~18:00	60분	▶ 지질 소재 활용 방안	
10/18 (금)	14:00~15:00	60분	▶ 단백질의 식품에서의 의의	제주대학교 식품영양학과 박성수 교수 (자연과학대학 1호관 9409호, 9434호)
	15:00~16:00	60분	▶ 단백질 식품의 특성	
	16:00~18:00	120분	▶ 단백질의 추출 및 정제 ▶ 단백질 함량 측정 - 킬달 및 비색법	
11/8 (금)	14:00~15:00	60분	▶ 다양한 균질기를 이용한 나노입자 제조법	제주대학교 식품생명공학과 천지연 교수 (공과대학 1호관 7232호, 7216호)
	15:00~16:00	60분	▶ 기능성물질 포집효율 측정법	
	16:00~18:00	120분	▶ 고에너지 균질(초고압, 초음파)을 이용한 시나몬오일 나노에멀젼 제조 ▶ 특성 분석 - 입자크기, 포집효율	
11/15 (금)	14:00~15:00	60분	▶ 식품미생물의 활용	제주대학교 식품영양학과 박성수 교수 (자연과학대학 1호관 9409호, 9434호)
	15:00~16:00	60분	▶ 유해미생물의 피해 방지법	
	16:00~18:00	120분	▶ 미생물 실험법 - 일반미생물 실험 - 대장균 실험	

※ 상기 일정은 진행 상황에 따라 일부 변경될 수 있음.

3 추진일정

구 분	내용	일 시	비 고
교육안내	(사)제주산학융합원 홈페이지 공고	2019. 9. 25.	www.jejuiucc.or.kr
⇩			
신청·접수	참가신청서 접수	2019. 9. 25. ~ 교육 종료 전까지	이메일 접수 (kmd@jejuiucc.or.kr)
⇩			
교육운영	식품 교육 운영	2019. 10. 11(금), 10. 18(금), 11. 8(금), 11. 15(금).	제주대학교 자연과학대학 1호관
⇩			
성과관리 및 만족도조사	만족도조사	2019. 11. 15.	(사)제주산학융합원

4 문의처

□ 담당 : 제주산학융합원 인력양성팀 김메달 주임

□ 문의 : kmd@jejuiucc.or.kr, 070-4260-1146