

- 기능성 식품 개발 · 생산관리 인력 양성과정
- IoT 등을 활용한 식품 마케팅 · 유통 전문인력 양성과정
(훈련지역 : 전북 전주)

*문의 : 중소기업솔루션센터(063-219-9415)

<한국식품연구원>

□ 직무훈련 프로그램 추진배경

- 기업현장에서 다양한 식품산업분야의 기술적 애로를 해결할 수 있는 인재에 대한 수요가 발생하고 있으나,
- 현재 관련학과에서는 특정분야에만 국한되는 교육이 주로 이루어지고 있어 기업수요 반영에 한계 있음

□ 직무훈련 프로그램 필요성(당위성)

- 식품(연)은 식품 분야 중소기업에서 필요로 하는 식품 제품개발, 생산·관리, 유통·마케팅 관련 기술을 보유하고 있으며, 중소기업 지원 정책 등을 통해 지속적으로 기업 지원 역할을 수행

※ 식품연은 패밀리기업 등 식품 중소기업을 상대로 약 750여 건의 현장기술애로 해결 또는 연구과제형(R&BD 등) 기술지원을 지원해오고 있음(2014년 이후 누적)

□ 식품연 직무훈련과정 인력수급전망

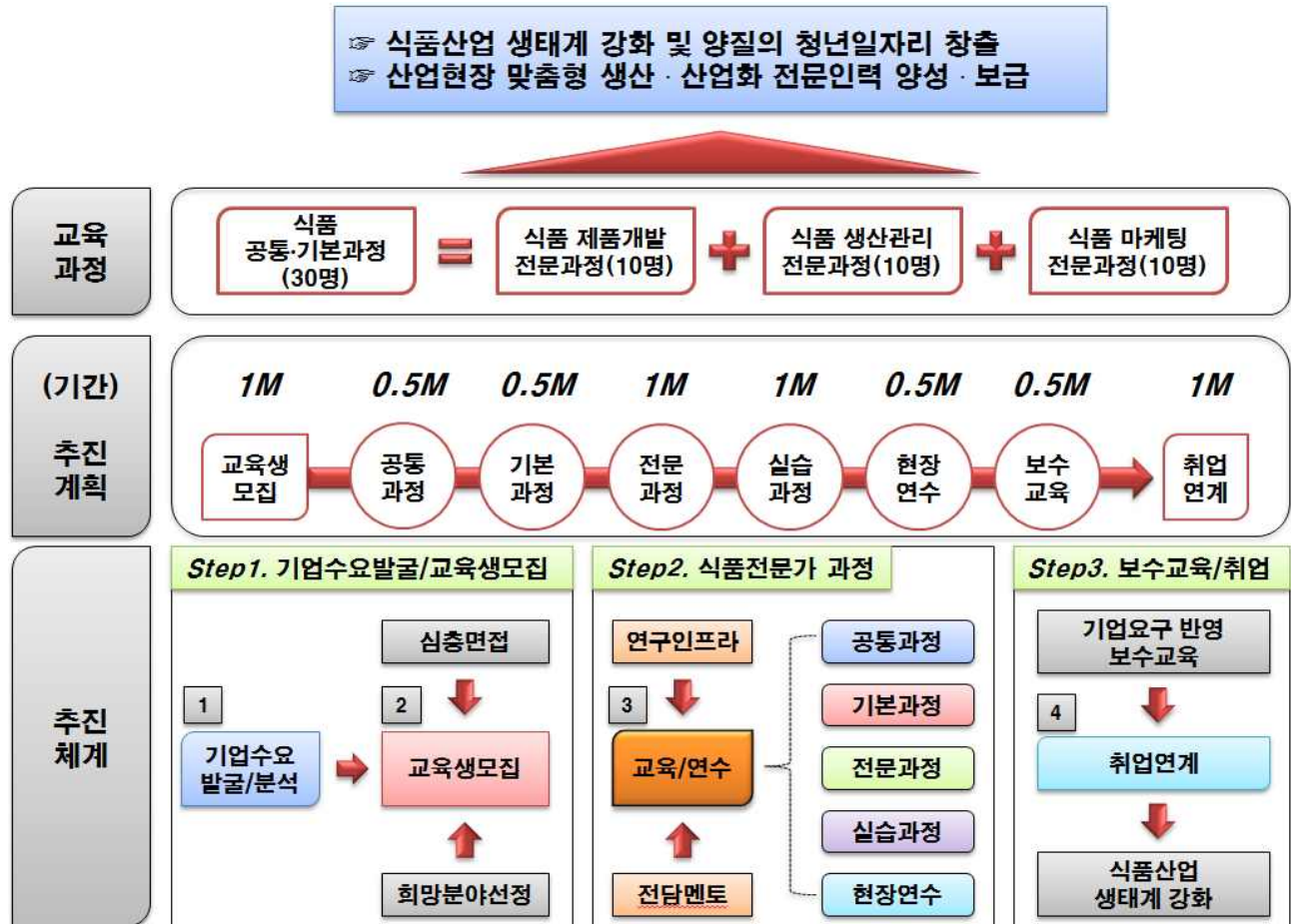
- (수요전망) 식품산업 성장은 41.5조(2016년)에서 연평균 2.0% 증가하여 2020년 45.3조로 성장할 것으로 예측되며, 이에 따라 필요한 인력은 11,415명이 필요할 것으로 전망(식품연구원 자체 조사)
- (공급전망 및 미스매치) 현재 관련 전공 일반 대학 140학과 5,702명, 전문대학 54학과 2,903명, 대학원생 2,112명 재학 중으로 '20년까지 2,792명의 전문인력이 부족할 것으로 전망(대학교육협의회, 2017)

□ 교육 목표

- 국내 및 글로벌 동향에 부합하는 연구전략 및 제품개발 역량 습득
- 국내·외 식품 위생 기준 등에 부합하는 식품 위생관리 능력 배양
- 국내 및 글로벌 식품 인증 및 인·허가 제도와 식품 무역 중점 수료

□ 교육체계

○ 추진체계



○ 추진내용

과정	공통·기본과정	전문과정	실습과정	현장연수	보수교육	계
교육 내용	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연구계획 <ul style="list-style-type: none"> - 계획서 작성 등 ○ 연구윤리 및 관리 ○ 산업, 기술트렌드 등 ○ 기본실험 <ul style="list-style-type: none"> - 실험통계, 분석화학 등 ○ 지식재산권 <ul style="list-style-type: none"> - IP전략, 기술이전 등 ○ R&D 전략 ○ 비즈니스모델 개발 등 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제품개발 과정 ○ 생산관리 과정 ○ 유통마케팅 과정 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연구실 실습 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기업 현장연수 	기업 만족도 반영 보수교육	
기간	4주	4주	4주	2주	2주	16주

□ 세부내용

○ 공통·기본과정(집합교육) : 4주

구분	주요내용	기간	교육기관 (위탁기관)	교육대상자 (전공)	참여기업
공통과정 /기본과정	○ 연구계획서 작성 ○ 연구보완 및 관리	2일	식품연	학사(전공 제한 없음) 전문학사 (이공계열)	
	○ 기본 실험과정 - 실험통계학, 분석화학, 미생물학 등	10일	식품연		
	○ 식품경제과정 - 식품 기술/산업/시장/정책 트렌드	2일	식품연		
	○ 지식재산권과정 - IP 전략, 기술이전 및 거래 개요	2일	식품연		
	○ R&D 전략 수립 및 기획	2일	식품연		
	○ 비즈니스모델 개발 - 사업타당성 및 사업성(시장성/기술성/경제성) 분석	2일	식품연		

○ 전문과정 : 4주(제품개발전문 / 생산관리전문 / 유통마케팅전문)

구분	주요내용	기간	교육기관 (위탁기관)	교육대상자 (전공)	참여기업
제품개발 전문과정	○ 건강기능식품의 정의 ○ 기능성 식품의 시장 현황 및 전망 ○ 기능성 재료 및 신소재 ○ 효능평가 방법(in vitro, in vivo) ○ 당, 단백질, 지질 등 물질 별 분리 및 정제 ○ LC 및 GC 등을 이용한 식품성분 분석	4주	식품연	학사(전공제한 없음) 전문학사 (이공계열)	
생산관리 전문과정	○ 인증 일반(국내, 국제, 시스템, 시설 등) ○ 식품 위생관리 (HACCP-ISO) 및 품질인증 (전통 식품 등) ○ QC 일반: 자가 품질기준 및 유통기간 관리 등 ○ 건강식품인증 등의 인증 및 허가 전략	4주	식품연		
유통 마케팅 전문과정	○ 마케팅의 이해 ○ 시장조사 분석 ○ 소비자행동 분석 ○ 마케팅전략(STP/4P's Mix) ○ 브랜드경영전략 ○ 수출·입 및 계약 실무	4주	식품연		

○ 실습과정 : 4주

구분	주요내용	기간
제품개발 전문과정	○ 교육생 희망 전공분야별 연구부서 매칭 - 실제 진행 중인 제품개발과제에 참여	
생산관리 전문인력	○ 식품연 분석센터 및 표준연구센터 배정 - 식품 위생관리·분석 및 인증제도 등 현장참관	
유통마케팅 전문과정	○ 식품연 중소기업솔루션센터 배정 - 식품 무역 일반과 유기/할랄 등 관련 집중 교육 - 식품연 개최 식품 박람회 참여	

○ 현장연수 : 2주

구분		주요내용	기간
추진방안		◦ 식품연 패밀리기업·입주기업 등 현장 견학을 통한 산업계 현황 파악 ◦ 기업과 교육생의 소통을 기반한 취업연계 및 매칭	
현장연수기업		◦ 쿠엔즈버킷 : 저온 압착에 의한 참기름 제조 및 초음파를 이용한 기능성 물질 추출 기술 보유 ◦ 코스모진텍 : 유전자 재조합 균주 개발 및 유전자 시퀀싱·합성 기술 보유 ◦ 상기 업체 외 식품연 보유기술을 이전하거나 상용화한 패밀리기업 현장연수 추진	
진도관리	교육생	◦ 기업현장 연수 일지 작성	
	식품(연)	◦ 중소기업 전담인력과 활용책임자 공동관리	

○ 보수교육 : 2주

구분		주요내용	기간
추진방안		○ 현장 연수기업 및 식품연 패밀리기업이 요구하는 기술 및 기술인재 수요 파악하여 맞춤형 교육 진행 - 고용연계를 희망하는 패밀리기업에 4주간 파견 등을 통한 현장기술 인재 지원을 통한 취업연계	
진도관리	교육생	○ 기업현장 연수 일지 작성	
	식품(연)	○ 중소기업 전담인력과 활용책임자 공동관리	