

# 2021 바이오제조GMP식품분야 인력양성 및 취업연계 교육생 모집

한국바이오협회와 전북바이오융합산업진흥원 등 7개 지역센터가  
협력하여 바이오의약 및 식품분야의 생산·품질관리·품질분석  
대상으로 교육 실시 후, 취업을 연계하는 교육 프로그램에  
참여하실 분을 모집합니다

**과 정 명** GMP 과정(바이오의약 및 식품 분야 생산·품질관리·품질분석 기술인력 양성)

**교육기관** 전라북도생물산업진흥원

**교 육 비** 무료 (강의 및 실습, 교재 비용 지원)

(※ 교육기간 중 숙식을 위한 지원금으로 **월 50만원 지급**: 일정기준 이상 출석한 교육생 대상)

**교육방법** GMP 공통이론교육(4주) 및 현장실무교육(9주) 수료 후 취업연계



[바이오제조GMP 기술인력양성 프로그램 구조]

- 교육대상**
- 바이오 식품 분야 기업의 공정관리·품질관리직 취업을 준비하는 자
  - 해당 교육기간에 90%이상 출석이 가능한 자
  - 바이오관련 전문대 및 4년제 대학 졸업자 또는 졸업예정자('21년 8월), 석사 해당

- 교육기간**
- **1기(모집 4월, 교육기간 13주)**
  - 기본이론 / 판교 : 4주
  - 실무교육 / 전북생물산업진흥원 : 9주
- ※ 상기 일정은 교육사정에 따라 변경될 수 있음

- 신청방법**
- **신청 및 접수 : 4.12(월)~4.18(일) 사람인 홈페이지(<https://www.saramin.co.kr>)**
- 전체일정**
- 지원 연수생 정보 입력 및 파일(이력서, 성적증명서, 각종 첨부파일 등) 업로드

| 기 간             | 내 용                  | 방 법           |
|-----------------|----------------------|---------------|
| 4.12(월)~4.18(일) | 교육생 모집, 지원서류 접수      | 사람인 홈페이지      |
| 4.19(월)~4.20(화) | 서류전형 결과 통보(면접대상자 통보) | 개별 통보         |
| 4.22(목)         | 면접 시행                | 일정 및 장소 추후 통보 |
| 4.23(금)         | 최종 선발자 발표            | 개별 통보         |
| 5.3(월)~5.28(금)  | 공통이론 교육(4주)          | 한국바이오협회(판교)   |
| 5.31(월)~7.30(금) | 현장실무교육(9주)           | 전북바이오융합산업진흥원  |

※ 상기 일정은 교육기관 및 강사 사정에 의해 변경될 수 있음.

- 교육장소 및 문의**
- 전북생물산업진흥원 / 전북 전주시 덕진구 원장동길 111-18  
농식품산업화센터. 이근하 과장(063-210-6561, [hammer1463@daum.net](mailto:hammer1463@daum.net))
  - 한국바이오협회 / 경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700 C동 1층.  
바이오아카데미. 이상미 과장(031-628-0033, [leesangmi@koreabio.org](mailto:leesangmi@koreabio.org))

뒷면에 이어집니다.

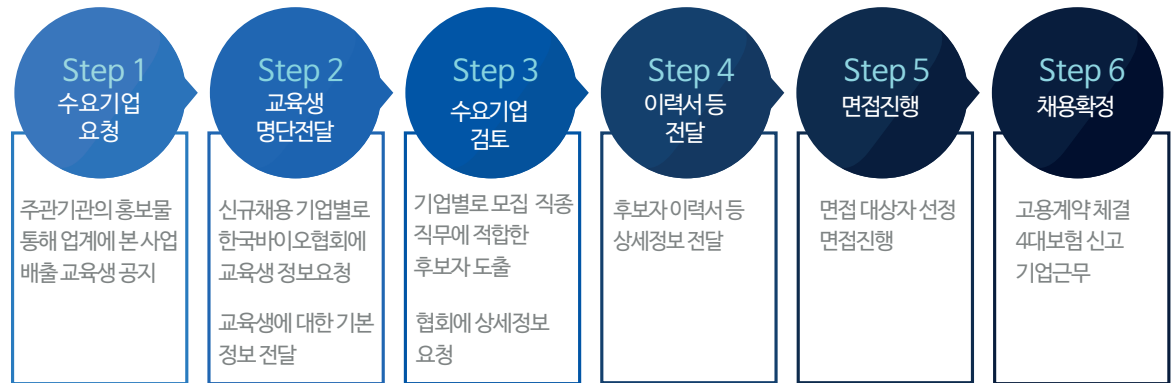
## 수료기준 및 취업지원

· 수료기준 | 교육기관 자체 출결관리 기준 적용(수료기준, 출석률, 중도탈락 등)

※ 수료교육생 대상 수료증 발급

· 교육수료자에 한해 바이오의약 및 식품 관련 기업에 취업연계 지원

※ 연계방법 : 수료기업에(한국바이오협회 회원사 및 교육기관 지역기업 등)채용 연결



[교육생 - 기업간 취업연계 절차]

## 커리큘럼

|                               | 구 분                  | 세부내용                                 |
|-------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| 기초이론<br>4주<br>(판교)            | 바이오산업 및 의약품 개요       | 바이오산업 개요 및 의약품의 정의, 분류, 특성           |
|                               | 건강기능식품 개요            | 건강기능식품의 정의, 분류, 특성                   |
|                               | 생물의약품 GMP 개론         | 생물의약품 및 GMP 기초                       |
|                               | 미생물 및 동물세포 배양과정      | 배양준비, 멸균, 종균배양, 본배양, 회수              |
|                               | 생물의약품 정제과정           | 정제준비, 정제과정, UF/DF 등                  |
|                               | GMP 문서관리             | GMP 문서 작성법 및 주의사항                    |
|                               | 밸리데이션 이론             | 밸리데이션 개념, 설비 · 분석법 밸리데이션             |
|                               | 식품 HACCP 개요          | HACCP 개념, 기준서 해석 등                   |
|                               | 정제, 캡셀, 액상 제형화       | 건강기능식품의 제형별 개념 및 실무이론                |
|                               | 건강기능식품 품질관리          | 품질관리 개론 및 분석이론                       |
|                               | 의약품 품질관리 개요          | 품질관리 기초 이론, 품질분석 방법                  |
|                               | 의약품 품질보증 개요          | 품질보증의 개념, 문서관리                       |
|                               | 의약품 제조소 기준           | DQ, IQ, OQ, PQ                       |
|                               | 지원시설 기준              | Utility 최적화와 Resource 관리             |
| 현장실습<br>9주<br>(전북생물<br>산업진흥원) | 건강기능식품GMP개론          | 건강기능식품 GMP 제조공정의 이해, 품질관리 개론         |
|                               | GMP제조및위생관리           | 건강기능식품 공전 및 법규 해설, 원료 인정 관리, 개별인정    |
|                               | GMP품질보증체계            | 건강기능식품제조및위생관리개론, 건강기능식품 GMP 관리이론     |
|                               | 건강기능식품 일반시험법 실습      | 건강기능식품 품질관리 개론, 품질관리 분석이론            |
|                               | 건강기능식품 이화학분석 실습      | 일반성분 수분, 회분시험법, 조단백 시험법, 조지방 시험법 실습  |
|                               | 건강기능식품 미생물분석 실습      | 이화학타르색소 분석, 인공감미료 분석, 산가, 요오드가 분석 실습 |
|                               | 건강기능식품 기기분석 실습       | 일반미생물분석실습 (세균수, 대장균, 병원성 미생물)        |
|                               | 건강기능식품 포장 실습 및 설계    | 기기 LC 분석 실습, GC 분석 실습, ICP/AA 분석 실습  |
|                               | 건강기능식품 제형실습(정제)      | 병, 캡셀, 파우치, 액상 포장라인 포장 실습            |
|                               | 건강기능식품 제형실습(캡슐)      | 정제 제형화이론 및 실습                        |
|                               | 건강기능식품 제형실습(액상)      | 캡슐 제형화이론 및 실습                        |
|                               | 건강기능식품 제형실습(분말)      | 액상 제형화이론 및 실습                        |
|                               | 건강기능식품 소재 발효 · 추출 농축 | 분말 제형화이론 및 실습                        |
|                               | 건강기능식품 정제제형 코팅실습     | 발효 · 추출 농축 이론 및 실습                   |
|                               |                      | 정제제형 코팅 이론 및 실습                      |

※ 상기 교육내용은 교육기관 및 강사 사정에 의해 변경될 수 있음