

식품원료 규제과학 전문인력 교육과정

식품 안전성·기능성·품질보증 규제 이해 기반 실무역량 강화

과정기간	2026년 9월 1일 ~ 11월 17일 (총 12주)
강의시간	매주 화요일 16:00 ~ 19:00 (총 3시간, 석식 제공)
모집기간	2026년 8월 1일 ~
교육장소	서울과학기술대학교 청운관 319호 첨단 강의실
교육대상	식품 기업, 연구소, 공공기관 등 종사자
교육비용	90만원 (서울과학기술대학교 가족회사 가입시 할인 혜택)
수강절차	QR코드 접속 → 회원가입 → 프로그램 신청 → 교육비 납부
문의사항	foodreg@seoultech.ac.kr



교육 접수 QR



가족회사
안내 QR

주차별 교육과정

주차(날짜)	주요 내용
1주 (9/1)	Orientation (교육과정 소개 및 참여자 네트워크)
2주 (9/8)	식품 규제 법령 및 식품안전관리 / 신기술 적용 원료의 이해 및 기술동향
3주 (9/15)	식품원료 독성시험 가이드라인 / AI 기반 독성 및 안전성 예측
4주 (9/22)	데이터 기반 위해평가 수행 방법론 / 미생물 위해평가 및 시뮬레이션
5주 (9/29)	[필드 토의] 신기술 원료 안전성 심사 규제사례 / 글로벌 신소재 인허가 동향 비교
6주 (10/6)	식품 기능성 관련 법규 및 심사 기준 / [필드 토의] 식품 기능성 표시 심사 사례
7주 (10/13)	체계적 문헌평가(SR) 방법론 / 메타분석(Meta-analysis) 적용 실무
8주 (10/20)	기능성 입증 연구 및 바이오마커 선정 / 인체적용시험 프로토콜 디자인
9주 (10/27)	기능성 표시·광고 규정 및 근거 수준 판단 / [필드 토의] 기능성 원료 인정 및 부적합 사례
10주 (11/3)	식품원료 위변조 방지 및 진위 판별 기술 / 식품원료 제조 표준화 공정 관리
11주 (11/10)	품질 규격 설정 및 분석법 밸리데이션 / [필드 토의] 기준·규격 설정 및 사례 토의
12주 (11/17)	식품 규제과학 특강 및 교육 수료 시상식