

## <첨부 1> 분석 실습 교육 일정 및 세부 내용

### ○ 실습 일정

실습일(4일)	실습사항 (교육내용 등)	비 고
2026.6.30.(화) (7시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 오리엔테이션, 식약처 업무소개</li> <li>○ 식약처 청렴도 제고를 위한 청렴 활동 소개</li> <li>○ 실험실 견학 및 안전교육</li> <li>○ 식품첨가물(타르색소) 분석 실습</li> <li>○ 방사능 분석 실습</li> </ul>	강의, 실습
2026.7.1.(수) (7시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 동물용의약품 분석 실습</li> <li>○ 미생물 분석 실습</li> </ul>	강의, 실습
2026.7.2.(목) (7시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 잔류농약 분석 실습</li> <li>○ 중금속 분석 실습</li> <li>○ 보존료 분석 실습</li> </ul>	강의, 실습
2026.7.3.(금) (7시간)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 오염물질 분석 실습</li> <li>○ 실습소감 및 설문지 작성</li> <li>○ 수료증 교부</li> </ul>	강의, 실습

\* 위 일정 및 내용은 상황에 따라 변경되어 운영될 수 있습니다.

## 2026년 하계 대학생 전공탐험단(현장실습 프로그램) 신청안내

(26.6.15.(월), 유해물질분석과)

### □ 배경

- 관내 식품 및 영양 관련학과 대학생을 대상으로 식품의약품안전처 업무 소개 및 시험분석 현장실습을 통해 관련 분야 지식습득 및 진로탐색의 기회 제공

### □ 개요

- 모집인원 : 10명 이내
- 실습기간 : 2026. 6. 30.(화) ~ 7. 3.(금)
- 대상 : 호남·제주지역 소재 대학 **식품·영양 관련학과 대학생(재학생)**
- 내용 : 식약처 업무소개 및 식품 관련 시험·분석 업무 실습
- 장소 : 광주식약청 유해물질분석과 본관 및 별관 실험실

### □ 참가 신청

- 신청방법 : [붙임] 2의 모집공고에 따라 관련서류 작성 및 제출
- 접수기간 : 2026. 6. 19(금) ~ 6. 23(화)  
\* **접수기간에 외에 제출한 서류는 접수하지 않습니다.**
- 제출서류 : [붙임] 2, 3의 모집공고 및 첨부파일 참조
- 제출방법 : 대학교(학과)에서 공문으로 제출  
\* **실습대상자는 학과 별 1명 추천**
- 선정결과 발표 : 2026. 6. 24 ~ 6. 25, 학과로 개별통보(유선)  
\* 실습 참여 학생 선발은 지원 순서를 우선으로 하되, 신청자가 많은 경우 대학별 인원 조정 등 신청 상황에 따라 변경하여 운영될 수 있습니다.

## ○ 실습 세부 내용

### 1. 오리엔테이션 및 기기분석 이론 발표(1일차)

실습시간	3시간	일정	6.30.(화)	
실습목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식약처 및 광주식약청 업무 이해</li> <li>· 실험실 안전사항 숙지</li> </ul>			
실습방법	· 관련 동영상 및 식약처 업무 소개 자료 교육 및 실험실 현장 견학 등			
주요 분석기기				
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
오리엔테이션	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 실험실 업무 및 교육일정 소개</li> <li>○ 실험실 안전교육</li> <li>○ 식약처 청렴 활동 소개</li> </ul>	0.5	이론	
식약처 업무 소개	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식약처 업무 소개 및 실험실 견학</li> </ul>	2.5	견학	

### 2. 타르색소 분석(1일차)

실습시간	2시간	일정	6.30.(화)	
실습목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 중 타르색소 기준·규격 이해</li> <li>· 타르색소 분석을 위한 전처리법 및 기본원리를 이해</li> </ul>			
실습방법	· 타르색소 분석 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육			
주요 분석기기	· TLC plate			
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
타르색소 분석	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품 중 중금속 기준·규격 이해</li> <li>○ TLC 기본원리 이해</li> </ul>	0.5	이론	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 타르색소 분석에 사용되는 전처리법 실습</li> <li>○ 식품 중 타르색소 분리 실습</li> </ul>	1.5	실습	

### 3. 방사능 분석(1일차)

실습시간	2시간	일정	6.30.(화)	
실습목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 중 방사능 기준·규격 이해</li> <li>· 방사능 분석을 위한 전처리법 및 기본원리를 이해하고 관련 장비 사용 능력을 습득</li> </ul>			
실습방법	· 방사능 분석 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육			
주요 분석기기	· 고순도게르마늄 검출기			
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
방사능 분석	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품 중 방사능 기준·규격 이해</li> <li>○ 고순도게르마늄 검출기 기본원리 이해</li> </ul>	0.5	이론	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 방사능 분석에 사용되는 전처리법 실습</li> <li>○ 식품 중 방사능 기기분석 실습</li> </ul>	1.5	실습	

### 4. 동물용의약품 분석(2일차)

실습시간	3시간	일정	7.1.(수)	
실습목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 중 동물용의약품 기준·규격 이해</li> <li>· 동물용의약품 분석에 사용되는 전처리법 및 기기분석 기본원리를 이해하고 관련 장비 사용 능력을 습득</li> </ul>			
실습방법	· 식품 중 동물용의약품 분석 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육			
주요 분석기기	· LC-MS/MS			
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
동물용의약품 분석	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품 중 동물용의약품 기준·규격 이해</li> <li>○ LC-MS/MS 기본원리 이해</li> </ul>	0.5	이론	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품 중 동물용의약품 분석 전처리법 실습</li> <li>○ 동물용의약품 기기분석 실습</li> </ul>	2.5	실습	

### 5. 미생물 분석 과정(2일차)

실습시간	4시간	일정	7.1.(수)	
실습목표	미생물 기준 및 규격의 이해와 분석법에 대한 이해			
실습방법	미생물 검사 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육			
주요 분석기기	Vitek-2 등			
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
식중독균 검사	○ 주요 식중독균의 특성 및 규격의 이해	1	이론	
	○ 식중독균 정성 및 정량검사 실습 ○ 식중독균 분자생물학적 기법 이론 및 실습 ○ 장출혈성 대장균, 바실러스 세레우스 등 검사 실습	3	실습	

### 6. 잔류농약 분석 과정(3일차)

실습시간	3시간	일정	7.2.(목)	
실습목표	· 식품 중 잔류농약 기준·규격 이해 · 잔류농약 분석에 사용되는 전처리법 및 기기분석 기본원리를 이해하고 관련 장비 사용 능력을 습득			
실습방법	· 식품 중 잔류농약 분석 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육			
주요 분석기기	· GC-MS/MS, LC-MS/MS			
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
잔류농약 분석	○ 식품 중 잔류농약 기준·규격 이해 ○ GC-MS/MS 기본원리 이해	1	이론	
	○ 식품 중 잔류농약 분석 전처리법 실습 ○ 잔류농약 다성분 동시분석 기기분석 실습	2	실습	

### 7. 중금속 분석(3일차)

실습시간	2시간	일정	7.2.(목)	
실습목표	· 식품 중 중금속 기준·규격 이해 · 중금속 분석을 위한 전처리법 및 기기분석 기본원리를 이해하고 관련장비 사용 능력을 습득			
실습방법	· 중금속 분석 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육			
주요 분석기기	· ICP-MS			
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
중금속 분석	○ 식품 중 중금속 기준·규격 이해 ○ ICP-MS 기본원리 이해	0.5	이론	
	○ 중금속 분석에 사용되는 전처리법 실습 ○ 식품 중 중금속(납, 카드뮴) 기기분석 실습	1.5	실습	

### 8. 식품 중 첨가물(보존료) 분석(3일차)

실습시간	2시간	일정	7.2.(목)	
실습목표	· 식품 중 첨가물의 기준·규격 이해 · 식품 중 첨가물 분석에 사용되는 전처리법 및 기기분석 기본원리를 이해하고 관련 장비 사용 능력을 습득			
실습방법	· 식품 중 첨가물 분석 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육			
주요 분석기기	· HPLC			
구 분	실 습 내 용	시간	방법	
식품 중 첨가물 분석	○ 식품 중 첨가물(보존료 등) 기준·규격 이해 ○ HPLC 기본원리 이해	0.5	이론	
	○ 식품 중 보존료 분석 전처리법 실습 ○ 식품 중 첨가물(보존료) 기기분석 실습	1.5	실습	

9. 식품 중 오염물질(벤조피렌) 분석과정 / 평가·수료(4일차)

실습시간	7시간	일정	7.3.(금)
실습목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 중 벤조피렌 기준·규격 이해</li> <li>· 벤조피렌 분석에 사용되는 전처리법 및 기본원리를 이해</li> </ul>		
실습방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 중 벤조피렌 분석 능력배양을 위한 참여형 실험·실습 교육</li> </ul>		
주요 분석기기	· HPLC		
구 분	실 습 내 용	시간	방법
식품 중 오염물질 분석	○ 식품 중 벤조피렌 기준·규격 및 전처리 원리 이해	1.5	이론
	○ 식품 중 벤조피렌 전처리 및 분석 실습	2.5	실습
평가 및 수료	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 실습소감 및 설문지 작성</li> <li>○ 수료증 교부</li> </ul>	3	-

<첨부 2> 광주지방식품의약품안전청 오시는 길



○ 주소 : 우) 61012 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39

○ 대표번호 : 062) 602-1300

○ 교통편 안내

>> 버스 이용시

- 쌍암공원 하차 : 첨단09, 풍암16, 첨단30, 지원51, 첨단193
- 광주교통방송국 하차: 봉선27, 문흥39, 첨단40

>> 승용차 이용시

- 경부고속도로 서대구 IC를 통과 → 광산IC를 나와서 첨단단지쪽으로 우회전 → 굴다리 지나 2~3 Km 직진 → 광주식약청 방향(이정표 확인)으로 직진 후 광주과학기술원 통과 → 우회전 후 100 m 가량 직진 → 도로 좌측에 광주 지방식약청 위치