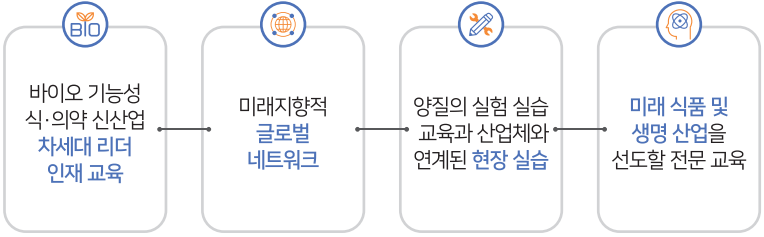


## 학과장점



## 교과과정

- 1학년 일반화학, 일반생물, 식품생명공학의이해, 식품과학개론, 진로설계와 자기이해 등
- 2학년 기본식품생화학, 유기화학, 식품분석학및실험, 식품공학, 식품미생물학및실습 등
- 3학년 식품가공및공학실험, 식품가공학, 식품화학, 영양화학, 식품위생학, 식품생물공학, 응용식품생화학, 식품효소공학, 식품품질관리학 등
- 4학년 식품기기분석학, 응용생물공학, 식품바이오창업(및실습), 수산식품가공학, 식품관능검사학, 산업미생물학, 유지식품학, 식품공학직무이해와직업탐색 등

## 전공세부영역

### 식품공학 및 식품가공학

다양한 가공 방법들을 이용하여 직접 식품들을 제조해 보고 가공된 제품이나 식품의 가공 저장 중 품질을 측정하는 실험을 실시한다. 아울러 가공 공정 중 단위장치 및 공정의 개발, 조작 방법에 대하여 학습하여 유체의 흐름, 열전달, 물질의 이동 등 식품가공공정에 대한 계산을 실습한다.

### 식품화학 및 영양화학

식품의 성분과 식품을 저장, 가공할 때의 성분변화를 화학적으로 연구하는 학문으로 식품의 일반성분과 특수 성분의 분포, 함량 식품속에서의 존재형태, 결합양식, 생체 내에서의 거동 및 기능 등에 관한 지식을 배양한다.

### 식품미생물학 및 식품생물공학

발효식품 및 식품위생에 관련되는 미생물 및 효소의 작용에 관하여 연구하는 분야로서 미생물의 분리, 배양, 효소의 추출/정제/활성측정, 발효소재의 영양적 가치에 관한 지식을 습득한다.

## 졸업 후 진로 및 진출 현황

### 기업

한국농어촌공사, 한국농수산식품유통공사, 한국식품산업클러스터진흥원 등

### 정부출연연구소

한국식품연구원, 한국생명공학연구원, 한국원자력연구원, 세계김치연구소 등

### 공무원

식품의약품안전처, 농촌진흥청, 보건환경연구원, 농업기술원 등

### 식품기업

CJ계열 식품회사, (주)대성, 오뚜기, 매일유업, 동원F&B, 하이트 진로, 기타 화장품 및 스타트업 회사 등

### 이런 자질이 필요해!



- 빠르게 변화하는 식품 트렌드에 대한 호기심과 탐구능력
- 식품공학·가공·위생 및 영양학적 가치에 대한 중요성을 통합적으로 이해
- 첨단기술을 식품 제조에 응용할 수 있는 창의력 및 응용력
- 상상을 감히 실현에 옮길 도전정신과 윤리의식, 책임감