

품 질 분 석 실 무
Quality Control and Assurance Practice
(화학과+식품생명공학과+바이오화장품공학전공)

교 육 목 표

- 품질분석에 대한 이론 및 실험 중심의 학습을 통한 직무역량 강화

교 육 과 정

과 목 명	학점	시간	개설학과
분석화학 I	3	3	▪ 화학과
기기분석	3	3	▪ 화학과
식품분석화학및기기분석	3	3	▪ 식품생명공학과
식품가공및품질실험	3	3	▪ 식품생명공학과
화장품기기분석및실습	3	3	▪ 바이오화장품공학전공
이수학점 15학점 이상			

나 노 응 용 신 소 재
Nano & Advanced Materials
(화학과+식품생명공학과)

교 육 목 표

- 나노, 에너지, 환경 및 식품 신소재 관련 차세대 핵심 산업에 특화된 인재 양성

교 육 과 정

과 목 명	학점	시간	개설학과
나노화학개론	3	3	▪ 화학과
환경소재화학	3	3	▪ 화학과
유기금속재료화학	3	3	▪ 화학과
식품나노과학	3	3	▪ 식품생명공학과
식품소재개발및응용	3	3	▪ 식품생명공학과
이수학점 12학점 이상			