

식 품 개 발 실 무

Food Development Practice

(식품생명공학과+식품영양학과)

교 육 목 표

- 식품개발 분야 전문성을 지닌 식품과학 인재 육성
- 제품 개발 및 제조와 식품 마케팅의 융합을 통한 전공 융복합 특성화
- 식품개발, 제조, 마케팅, 품질평가 학습을 통한 식품개발 실무인재 육성

교 육 과 정

과 목 명	학점	시간	개설학과
식품공학	3	3	▪ 식품생명공학과
식품포장학	3	3	▪ 식품생명공학과
식품산업에서의 창의적문제해결	3	3	▪ 식품생명공학과
캡스톤디자인상품기획실무	3	3	▪ 식품생명공학과
식품·외식산업마케팅	3	3	▪ 식품영양학과
실험조리및식품평가	3	3	▪ 식품영양학과
이수학점 12학점 이상			

미 생 물 산 업 실 무

Microbial Industry Practice

(생명환경공학과+식품생명공학과)

교 육 목 표

- 21세기 생명과학 산업의 핵심 분야인 미생물 산업 실무 전문인력 양성

교 육 과 정

과 목 명	학점	시간	개설학과
미생물학	3	3	▪ 생명환경공학과
미생물분류실무	3	4	▪ 생명환경공학과
QC실무	3	4	▪ 생명환경공학과
미생물학실험	3	3	▪ 식품생명공학과
발효미생물생명공학	3	3	▪ 식품생명공학과
미생물의 이해	3	3	▪ 교양
이수학점 15학점 이상			