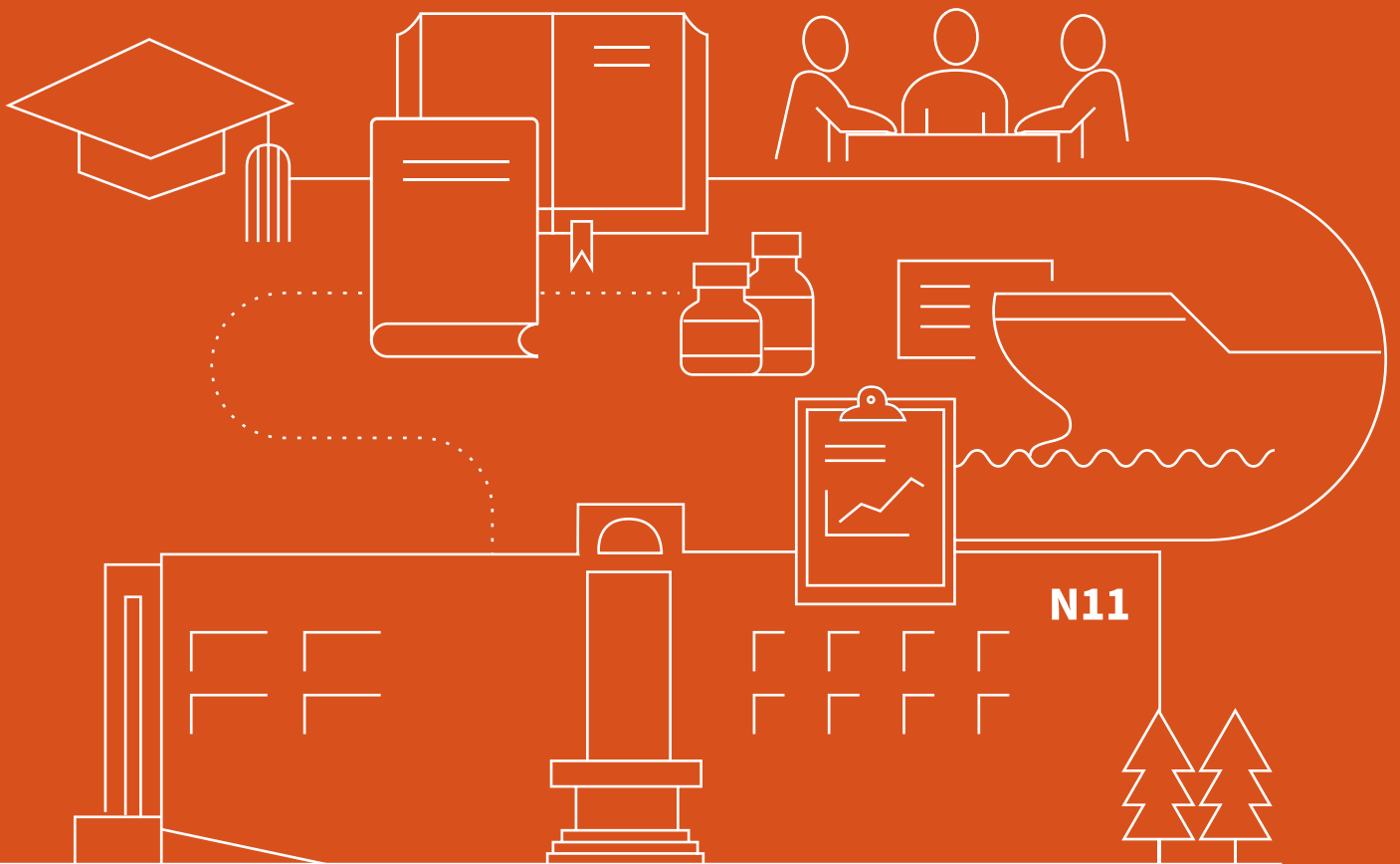


# 해양바이오식품학과 해양식품융합전공



## 대학이념 및 인재상



교육  
목적

창의적인 학문연구와 인간존중 교육을 통해 역량과 인성을 갖춘  
인재를 양성하고 지역발전을 견인하여 국가와 인류에 공헌

교육  
목표

창의적인 학문연구

인간 존중 교육

역량과 인성을 갖춘 인재

인재상

창의·도전하는 인재

소통·협력하는 인재

자기주도적인 인재

## 학과교육체계

교육  
목적

전통적 의미의 자원이 고갈되고 지속가능성이 가장 주요한 문제로 대두된 오늘날 생태계의 보고이자 인류에게 남겨진 핵심적인 자원인 해양의 무궁무진한 가능성을 탐색하여 식량, 자원, 화장품, 의약품과 같은 고부가가치 해양바이오산업의 각 분야에서 활약하며 우리나라 경제 성장의 새로운 원동력을 발굴해낼 인재 양성

인재  
양성  
유형

해양식품 R&D 전문가

해양식품 Product 개발 전문가



빅데이터 분석 기술을  
현장에 적용해 환경적으로  
지속가능하며 글로벌  
시장에서 우위를 점할 수  
있도록 창의적이고 진취적인  
디지털 주도 해양식품산업을  
개척하는 해양식품융합  
전문가 양성

수산업 전주기의  
디지털화를 통해 효율적인  
협력 인프라를 구축하고  
위생안전에 대한 공감대를  
구축해 해양식품관리의  
혁신을 이룩하는  
해양식품융합전문가 양성

4차산업혁명 기반 기술  
진화를 접목한 미래지향적  
해양바이오 연구역량을  
가지고 강원지역 스마트  
해양바이오 연구개발 권역의  
중심축을 향해 주도적으로  
전문성을 고도화하는  
해양식품융합전문가 양성

전공  
능력

A. 해양바이오 식품기초이해  
I. 식품공정 및 제품개발

G. 식품소재연구  
J. 식품저장 및 유통관리

H. 식품분석 및 안전관리  
K. 빅데이터기반 식품산업 마케팅

## 인재양성유형 및 진출(진로)분야

인재양성유형	해양식품 R&D 전문가	해양식품 Product 개발 전문가
	진출(진로)분야	<p>해양바이오 식품에 대한 기초이해를 바탕으로 식품소재 및 영양학적 기능을 연구하고 개발하며, 식품의 기능성 및 영양성분분석, 품질관리를 위한 안전관리를 수행하며, 식품공정관리 및 제품 개발, 제품의 특성을 분석하는 전문가</p> <p>해양바이오 R&amp;D 연구원, 식품 R&amp;D 연구원, 식품개발 품질관리(QC,QA)연구원, 식품 분석 연구원 등</p>

## 전공능력

인재양성유형	전공능력	대표교과목	전공하위능력
학과공통	<b>A. 해양바이오 식품기초이해</b> 해양소재 생물 이해와 화학적 이해를 기반으로, 글로벌 연구개발에 대한 기초를 이해하고 해양바이오 식품산업을 이해하는 능력	해양생물학개론 해양식품과학개론	A-1. 해양소재 생물 이해 A-2. 화학적 이해 A-3. 글로벌 R&D 기초이해 A-4. 해양바이오 식품산업 이해
	<b>I. 식품공정 및 제품개발</b> 식품공정에 대한 기초이해를 기반으로 식품공정을 개발하고, 제품을 개발하며, 나아가 식품가공에 대한 교육을 계획 및 지도하는 능력	식품공학	I-1. 식품공정 기초이해 I-2. 식품공정 개발 I-3. 제품개발 I-4. 식품가공지도
해양식품 R&D 전문가	<b>G. 식품소재연구</b> 식품원료 및 재료에 대한 이해를 기반으로 식품 화학적 지식을 바탕으로 실험을 수행하고, 식품영양학적 지식을 바탕으로 제품을 개발하는 능력	식품화학	G-1. 식품원료 및 재료 이해 G-2. 식품 화학적 이해 및 실험수행 G-3. 식품 영양학적 이해 및 제품개발
	<b>H. 식품분석 및 안전관리</b> 식품미생물에 대한 이해를 기반으로 실험을 수행하고 식품분석 실험과 식품위생을 관리하고 식품품질관리 실무를 수행하는 능력	식품미생물학	H-1. 식품미생물 이해 및 실험 H-2. 식품분석 실험수행 H-3. 식품위생관리 H-4. 식품품질관리 실무수행
해양식품 Product 개발 전문가	<b>J. 식품저장 및 유통관리</b> 식품저장을 관리하고, 식품유통에 대한 이해를 기반으로 식품포장 및 유통을 관리하는 능력		J-1. 식품저장관리 J-2. 식품유통이해 J-3. 식품포장 및 유통관리
	<b>K. 빅데이터기반 식품산업 마케팅</b> 온·오프라인 식품산업이해를 기반으로 데이터 기반 분석을 수행하고 식품산업에 필요한 마케팅전략을 수립하는 능력	식품마케팅학	K-1. 온·오프라인 식품산업이해 K-2. 데이터 기반 분석 K-3. 마케팅전략 수립

# 교육과정 로드맵

인재유형	학과 공통		해양식품 R&D 전문가		해양식품 Product 개발 전문가	
전공능력	해양바이오 식품기초이해	식품공정 및 제품개발	식품소재연구	식품분석 및 안전관리	식품저장 및 유통관리	빅데이터기반 식품산업 마케팅
1학년	일반화학 전공영어원서강독 I 해양바이오 식품산업의이해 I 해양생물학개론					
	유기화학 전공영어원서강독 II 해양바이오 식품산업의이해II 해양식품과학개론					
2학년		식품물리화학및연습 식품통계학	식품재료학			
		식품공정조작	식품화학	식품미생물학		농식품시장조사론 외식산업론 _어드벤처디자인
3학년		가공식품개발학 _캡스톤디자인 식품가공교과교육론 식품공학	기본식품생화학 식품영양화학	식품미생물학실험 식품산업현장실습 I 식품위생법규	식품유통학	
		식품가공논리및 논술에관한교육 식품물성학	기본식품생화학 식품첨가물학	식품산업현장실습 II 식품영양분석및실험 식품위생학및실험	식품포장공학및실험	농식품소비자 분석및실험
4학년		식품가공교재 연구및지도법 식품가공학및실험	기능성식품학 식품유지소재 개발학및실험	분자생물학 식품기기 분석학및실험 식품품질관리학	식품냉동학 식품저장학및실험 포장유통학	HACCP관리학 농식품산업전략론 식품마케팅학 전자상거래론
		식품가공실습 및 견학_캡스톤디자인	기능성식품학	분자생물학 식품효소학 _캡스톤디자인	식품냉동학 식품저장학및실험 포장유통학	HACCP관리학 농식품산업전략론 식품마케팅학