

# 해양바이오식품학과 해양바이오전공



## 대학이념 및 인재상



자유

진리

창조

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

해양바이오 R&D 전문가

해양바이오Product 개발 전문가



인류의 마지막 보루인  
수산자원과 창의적 신기술을  
결합해 인류 미체의  
식량문제를 해결하고 건강과  
복지 증진에 이바지하며  
고부가가치 Product 개발에  
도전하는 해양바이오  
전문가 양성

수산업 전주기의  
디지털화를 통해 효율적인  
협력 인프라를 구축하고  
위생안전에 대한  
공감대를 구축해  
해양 식품품질관리공정의  
혁신을 이룩하는 해양바이오  
전문가 양성

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

전공  
능력

- A. 해양바이오 식품기초이해
- B. 해양바이오 실험수행
- C. 해양바이오 활성성분 분석 및 실험
- D. 해양바이오 R&D 수행
- E. 해양바이오 제품개발공정관리
- F. 해양바이오 제품품질관리

## 인재양성유형 및 진출(진로)분야

인재양성유형	해양바이오 R&D 전문가	해양바이오Product 개발 전문가
	진출(진로)분야	해양바이오 식품에 대한 기초이해를 바탕으로 해양바이오와 관련된 다양한 실험을 수행하며, 해양바이오 활성성분 분석 및 연구를 수행하고 해양바이오 분야 연구개발에 종사하는 전문가  해양바이오 R&D 연구원, 식품 R&D 연구원, 식품개발 품질관리(QC,QA) 연구원, 식품 분석 연구원 등

## 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>B. 해양바이오 실험수</b> 해양바이오 소재에 대한 이해를 기반으로, 해양바이오 분석 및 실험을 수행하고 해양바이오 품질관리를 하는 능력	해양생명공학개론	B-1. 해양바이오 소재 이해 B-2. 해양바이오 분석 및 실험 B-3. 해양바이오 품질관리
해양바이오 R&D 전문가	<b>C. 해양바이오 활성성분 분석 및 실험</b> 해양바이오에 대한 생화학적 이해 및 실험을 수행하고, 유전학적 이해를 하는 능력	해양바이오 식품생화학및실험	C-1. 해양바이오 생화학적 이해 및 실험 C-2. 해양바이오 유전학적 이해
	<b>D. 해양바이오 R&amp;D 수행</b> 해양바이오 발효 이해를 기반으로 해양바이오 천연물 분리 분석을 수행하고, 해양바이오 생리효능을 검증하는 능력	기능성식품학	D-1. 해양바이오 발효 이해 D-2. 해양바이오 천연물 분리분석 D-3. 해양바이오 생리효능 검증
해양바이오 Product 개발 전문가	<b>E. 해양바이오 제품개발공정관리</b> 제품소재와 제품물성에 대한 이해를 기반으로 해양바이오 제품개발을 위한 공정을 관리하는 능력	식품공정공학	E-1. 제품소재이해 E-2. 제품물성이해 E-3. 개발공정관리
	<b>F. 해양바이오 제품품질관리</b> 식품가공과 식품품질을 관리하며, 해양바이오 식품품질분야 현장실무를 수행하는 능력	수산식품품질관리	F-1. 식품가공관리 F-2. 식품품질관리 F-3. 식품품질 현장실무수행

## 교육과정 로드맵

인재유형	학과 공통		해양바이오 R&D 전문가		해양바이오Product 개발 전문가	
전공능력	해양바이오 식품기초이해	해양바이오 실험수행	해양바이오 활성성분 분석 및 실험	해양바이오 R&D 수행	해양바이오 제품개발과정관리	해양바이오 제품품질관리
1학년	일반화학 전공영어원서강독 I 해양바이오 식품산업의이해 I 해양생물학개론					
	유기화학 전공영어원서강독 II 해양바이오 식품산업의이해II 해양식품과학개론					
2학년		미생물학및실험 해양생명공학개론	해양바이오식품 생화학및실험I		수산식품재료학 식품물성학	
		식품물리화학 식품분석및실험 해양바이오소재학	해양바이오분자생물학 해양바이오식품 생화학및실험II		수산품미과학개론	
3학년		수산식품화학및실험	해양바이오식품 미생물학 해양바이오유전공학 및실험_캡스톤디자인	기능성식품학 효소학	식품공정공학	식품가공교육론
		식품위생학및실험 _캡스톤디자인	세포배양공학및실험 _캡스톤디자인	발효식품학	GMP인증 첨단바이오 식·의약품 개론	수산식품가공학 식품가공공정논리및 논술에관한교육
4학년		기기분석		천연물의약학 해양바이오식품 생리활성	생물공정학 식품첨가물학	수산식품가공실습 _캡스톤디자인 수산식품품질관리 식품가공교재 연구및지도법 해양식품현장실습 계절제
				수산식품과 건강 해양천연물 추출분리분석	식품저장학 해조이용학	식품위생법규 해양식품안전관리 해양식품현장실습 계절제