

인재상

새로운 사고를 통해 미래와 변화를 개척해 나갈 수 있는 창의적인 실무형 전문 인재

핵심역량

- 창의적 문제해결
- 글로벌
- 의사소통

학과소개

식품생명공학전공은 시대에요구에 따라 식품공학과 생명공학 기술을 응용한 전공이다. 식품공학은 화학, 생물을 기초로 하여 물리적 현상의 해석 및 고부가가치 식품소재의 개발, 식품의 가공적성 및 기능성 향상, 안전성 확보를 위한 지식을 배우고 연구하는 학문이며, 기존 식품공학의 교과과정에 생명공학 관련학문인 화학, 생물, 생명공학의 이론을 바탕으로 식량자원의 효율적인 이용, 가공, 저장 기술과 인체에 유용한 기능성 식품의 연구 및 개발에 대한 내용을 다룬다.

전공교수

- 구재근(Koo, Jae Geun) 교수
 - 전공분야 : 수산식품가공[해조류(seaweed)], 수산 식품 화학
 - 연구실 : 수산가공학실험실
- 박권삼(Park, Kwon Sam) 교수
 - 전공분야 : 식품미생물학, 식품위생학(HACCP)
 - 연구실 : 식품위생학실험실
- 김용태(Kim, Yong Tae) 교수
 - 전공분야 : 생화학, 효소학
 - 연구실 : 식품생화학실험실
- 이나영(Lee, Na Young) 교수
 - 전공분야 : 식품가공학, 식품저장학
 - 연구실 : 식품가공학실험실
- 임승용(Lim, Seung-Yong) 교수
 - 전공분야 : 식품공학, 식품물성학
 - 연구실 : 식품공학실험실
- 서정길(Seo, Jung-Kil) 교수
 - 전공분야 : 생물공학면역학
 - 연구실 : 식품생물공학실험실



주요 교과목 안내

• 식품화학 및 실험

식품화학은 식품을 과학적으로 연구하는 식품과학의 한 분야로서 광의로는 식품 생화학, 식품물성론 및 관능검사법 등이 포함되며 궁극적으로 식품의 조리 저장 가공 중의 물리화학적 변화를 연구하고 동식물성 식품소재와 연계, 이들의 특성을 이해한다.

• 식품공학 및 실험

식품가공기술 및 조직이론과 가공기술의 응용능력 향상을 목표로 식품 가공기술자로서의 자질을 향상시키기 위하여 식품가공에 필요한 각종 단위조작과 장치, 설비의 설계 및 운영에 관한 내용을 다룬다.

• 식품가공학 및 실험

식품가공에 필요한 전반적인 가공이론 및 원리에 대해 학습하고, 농산물가공 및 유지가공에 따른 변화의 기본 원리를 이해하여 가공방법 및 적용기술을 학습한다.

• 식품위생학 및 실험

식품의 안전성, 건전성 및 완전성을 확보하기 위하여 식품원료, 제조, 가공, 저장, 유통, 조리 등 모든 과정에서 각종 위해요소의 파악 및 이를 차단하는 수단 및 방법 등을 강의한다.

전공 프로그램

식품생명공학전공의 교육연구시설은 이 분야의 연구개발 및 산업종사 인력 양성을 위하여 수산가공학실험실, 식품위생학실험실, 식품생화학실험실, 식품가공학실험실, 식품공학실험실, 식품생물공학실험실과 식품가공실습관으로 구성되어 있어 실험실 생활을 경험할 수 있다.

