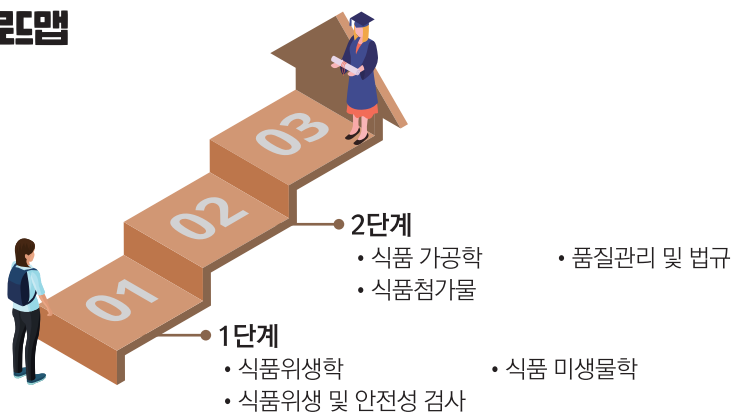


교육과정

과목명	학점	시간	교과목 구분	개설학과
식품 가공학	3	3	이론	식품공학전공
식품첨가물	3	3	이론	식품공학전공
품질관리 및 법규	3	3	이론	식품공학전공
식품위생학	3	3	이론	식품공학전공
식품위생 및 안전성 검사	3	3	실습	식품공학전공
식품 미생물학	3	3	이론	식품공학전공

이수로드맵



이수학점

15↑

갖추어야 할 직무역량

의사소통 능력, 문제해결 능력, 자기 계발 능력, 정보 능력, 기술 능력, 조직이해 능력

진출 분야

식품 관련 회사, 정부 기관 및 정부출연연구소

관련 직업

식·음료 및 건강기능식품 제조업체, 식품소재 개발 벤처기업 등 식품 관련 산업체 전반의 식품 품질·안전 부서 담당자 및 연구원, 해양수산부, 농림수산식품부, 식품의약품안전처, 농업진흥청, 시·도청 보건환경연구원 등 정부 기관 공무원, 한국식품안전관리인증원 등 식품 관련 국가기관 연구소 연구원