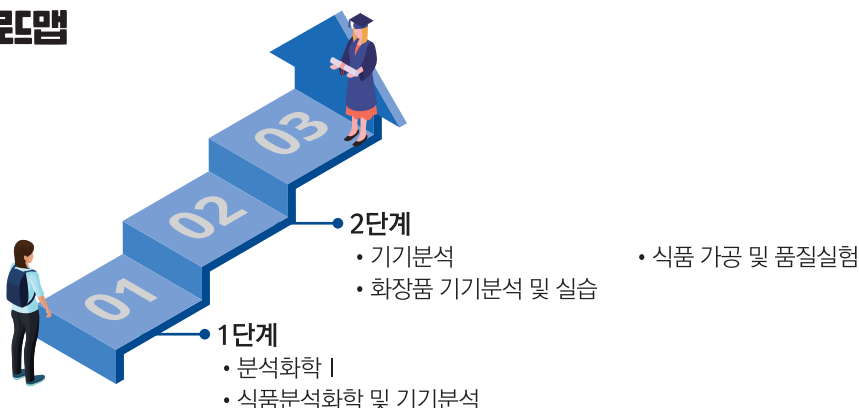


교육과정

과목명	학점	시간	교과목 구분	개설학과
기기분석	3	3	이론	화학전공
식품분석화학 및 기기분석	3	3	이론+실습	식품공학전공
식품 가공 및 품질실험	3	3	실습	식품공학전공
분석화학 I	3	3	이론	화학전공
화장품 기기분석 및 실습	3	3	이론+실습	바이오화장품공학전공

이수 로드맵



이수학점

15↑

갖추어야 할 직무역량

이론을 기반한 품질분석을 위한 기초 실험법을 파악할 수 있고 적합한 분석법을 찾아 선택하는 능력, 문제해결을 위한 품질분석을 진행하며 보고서를 작성할 수 있고 해결안을 도출하는 능력

진출 분야

식품 제조, 식품 원료, 화장품 원료, 품질관리 업체, 식·음료 및 건강·기능성 식품 제조업체, 식품소재 개발 벤처 등 식품 관련 산업체 전반 및 스타트업 기업이나 화장품 원료, 제약회사, 제조업체, 시험연구원, 분석센터 등, 해양수산부, 농림수산식품부, 식품의약품안전처, 한국식품연구원, 한국생산기술연구원, 국립농산물품질관리원, 한국식품안전관리인증원 등 정부 기관, 품질분석 관련 국가기관 및 산업체 연구소

관련 직업

분석전문가, 품질관리원, 분석연구원