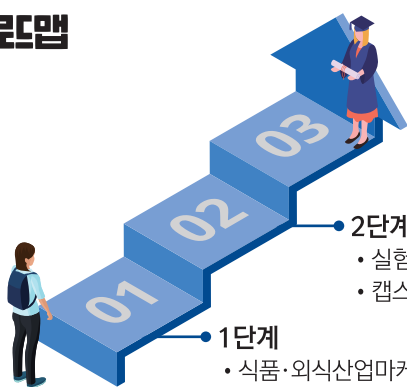


교육과정

과목명	학점	시간	교과목 구분	개설학과
식품공학	3	3	이론+실습	식품공학전공
식품포장학	3	3	이론	식품공학전공
캡스톤디자인 상품기획 실무	3	3	이론+실습	식품공학전공
식품산업에서의 창의적 문제해결	2	2	이론	식품공학전공
식품·외식산업마케팅	3	3	이론	식품영양학전공
실험 조리 및 식품 평가	3	3	이론+실습	식품영양학전공

이수로드맵



2단계

- 실험 조리 및 식품 평가
- 캡스톤디자인 상품기획 실무

- 식품산업에서의 창의적 문제해결

1단계

- 식품·외식산업마케팅
- 식품포장학

- 식품공학

이수학점

12↑

갖추어야 할 직무역량

식품과학적·공학적인 현상과 소비자행동에 대해 논리적이고 포괄적인 분석 능력, 식품소비 트렌드 및 식품 기술에 대한 이해와 활용 능력, 식품 개발자, 식품 연구자 등이 갖추어야 할 윤리

진출 분야

식품 제조 산업(가공식품, 건강기능식품, 식품소재, 식품첨가물), 화장품 및 제약 산업, 외식, 급식 산업

관련 직업

제품개발연구자, 품질관리자, 생산관리자, 식품마케터, 머천다이어저(MD)