

식품공학과



식품 생산에 관련된 기술 및 제조 장비 등에 관해 연구하는 학문으로, 식품과 관련된 폭넓은 학문과 기술에 대한 전문 소양을 갖춘 인재 양성을 목적으로 하는 학과이다.



주요 전공 교과목

기초 과목	일반생물학 및 실험, 일반화학 및 실험, 생물통계학, 미생물학, 생화학, 영양학, 식품재료학, 건강식품학 등
심화 과목	식품화학, 식품위생학, 발효공학, 식품가공학, 곡류과학, 식품저장학, 식품품질관리학, 식품물리화학, 영양화학, 분자생물학입문, 식품위생학, 영양유전체학 등



이런 학생에게 권한다

- 사람의 건강과 식품, 영양에 대한 중요성을 인지하고 있는 학생
- 첨단 기술을 식품에 응용할 수 있는 창의력 및 응용력을 겸비한 학생
- 생명과학이나 화학 등 자연과학 기초 과목을 좋아하는 학생



관련 정보

항목	내용
유사 학과	식품영양학과, 식품가공학전공, 바이오식품공학과, 식품생명공학과 등
개설 대학	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 서울(경희대, 고려대, 동국대, 서울과기대, 서울대, 서울여대, 성균관대, 성신여대, 세종대, 이화여대 등) ▪ 수도권(가천대, 경기대, 중앙대(안성), 차의과학대, 한경국립대 등) ▪ 지방(강원대, 경북대, 경상국립대, 부산대, 전남대, 전북대, 충남대, 충북대, 제주대 등)
졸업 후 진로	식품공학기술자, 영양사 등
관련 자격 및 시험	생물공학기사, 식품기사, 영양사 등



관련 고등학교 선택 과목

일반 선택	미적분, 확률과 통계, 경제, 물리학 I, 화학 I, 생명과학 I, 기술·가정 등
진로 선택	화학 II, 생명과학 II, 가정과학 등