



2024  
GWNNU  
전공능력사전



**생명과학대학**



# 해양바이오 식품학과



## 해양식품융합전공



국립강릉원주대학교  
GANGNEUNG-WONJU NATIONAL UNIVERSITY

# 대학이념 및 인재상 & 교육체계



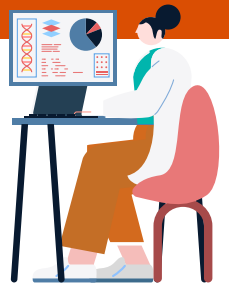
## 대학이념 및 인재상



교육목적	창의적인 학문연구와 인간존중 교육을 통해 역량과 인성을 갖춘 인재를 양성하고 지역발전을 견인하여 국가와 인류에 공헌		
교육목표	창의적인 학문연구	인간 존중 교육	역량과 인성을 갖춘 인재
인재상	창의·도전하는 인재	소통·협력하는 인재	자기주도적인 인재

## 학과 교육체계

학과 교육목적	전통적 의미의 자원이 고갈되고 지속가능성이 가장 주요한 문제로 대두된 오늘날 생태계의 보고이자 인류에게 남겨진 핵심적인 자원인 해양의 무궁무진한 가능성을 탐색하여 식량, 자원, 화장품, 의약품과 같은 고부가가치 해양바이오산업의 각 분야에서 활약하며 우리나라 경제 성장의 새로운 원동력을 발굴해낼 인재 양성								
인재양성유형	해양식품 R&D전문가	해양식품 Product 개발 전문가							
학과 교육목표	빅데이터 분석 기술을 현장에 적용해 환경적으로 지속가능하며 글로벌 시장에서 우위를 점할 수 있도록 창의적이고 진취적인 디지털 주도 해양식품산업을 개척하는 해양식품융합전문가 양성	수산업 전주기의 디지털화를 통해 효율적인 협력 인프라를 구축하고 위생안전에 대한 공감대를 구축해 해양식품관리의 혁신을 이룩하는 해양식품융합 전문가 양성	4차산업혁명 기반 기술 진화를 접목한 미래지향적 해양바이오 연구역량을 가지고 강원지역 스마트 해양바이오 연구개발 권역의 중심축을 향해 주도적으로 전문성을 고도화하는 해양식품융합전문가 양성						
전공능력	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">A. 해양바이오 식품기초이해</td> <td style="width: 50%; border: none;">G. 식품소재연구</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">H. 식품분석 및 안전관리</td> <td style="border: none;">I. 식품공정 및 제품개발</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">J. 식품저장 및 유통관리</td> <td style="border: none;">K. 빅데이터기반 식품산업 마케팅</td> </tr> </table>			A. 해양바이오 식품기초이해	G. 식품소재연구	H. 식품분석 및 안전관리	I. 식품공정 및 제품개발	J. 식품저장 및 유통관리	K. 빅데이터기반 식품산업 마케팅
A. 해양바이오 식품기초이해	G. 식품소재연구								
H. 식품분석 및 안전관리	I. 식품공정 및 제품개발								
J. 식품저장 및 유통관리	K. 빅데이터기반 식품산업 마케팅								



# 진로맞춤형 교육과정 로드맵

## 인재 양성 유형

**해양식품 R&D 전문가**

해양바이오 식품에 대한 기초이해를 바탕으로 식품소재 및 영양학적 가능성을 연구하고 개발하며, 식품의 기능성 및 영양성분분석, 품질관리를 위한 안전관리 수행하며, 식품공정관리 및 제품 개발, 제품의 특성을 분석하는 전문가

**인재 특화 분야**

해양바이오 R&D 연구원, 식품 R&D 연구원, 식품개발 품질관리(QC, QA) 연구원, 식품 분석연구원 등으로 진출 가능

**해양식품 Product 개발 전문가**

해양바이오 식품에 대한 기초이해를 바탕으로 식품공정을 관리하고 제품을 개발하며, 식품저장 및 유통을 관리하고 빅데이터 기반 식품산업 마케팅을 수행하는 전문가

**인재 특화 분야**

공정효율화 및 빅데이터 전문가, 식품 도매/유통/물류 전문가, 식품품질관리(QC, QA, QM) 전문가, 식품 저장 및 포장 전문가, 식품 영업 및 마케팅 전문가 등으로 진출 가능

## 전공 & 융합 전공

인재유형	학과 공통	해양식품 R&D 전문가		해양식품 Product 개발 전문가		
전공능력	해양바이오 식품기초이해	식품공정 및 제품개발	식품 소재연구	식품분석 및 안전관리	식품저장 및 유통관리	빅데이터 기반 식품산업 마케팅
<b>1학년</b>	해양생물학개론 일반화학 전공영어원서강독 I 해양바이오식품산업의이해 I	해양식품과학개론 유기화학 전공영어원서강독 II 해양바이오식품산업의이해 II				
<b>2학년</b>		식품통계학	식품재료학	분석화학및실험 식품위생학		식품마케팅학
		식품물리화학및연습	식품화학	식품미생물학	식품포장공학및실험	외식산업론
<b>3학년</b>		식품공정조작 식품가공교과교육론	기본식품 생화학및실험	식품미생물학실험 식품기기분석학및실험 식품위생법규 식품산업현장실습 I	식품유통학	
		식품공학 식품물성학 발효식품학및실험 식품가공논리및논술에관한교육	식품첨가물학 식품영양성분분석(캡) 식품영양화학	식품산업현장실습 II		농식품소비자분석및실습 HACCP관리학
<b>4학년</b>		식품가공학및실험 식품가공교재연구및지도법	기능성식품학및실험(캡)	식품화학실험 식품품질관리학	식품저장학 포장유통학및실험	전자상거래론
		식품가공실습및견학(캡)			식품생동학	농식품산업전략론

## 교양

융합전공	스 마 트 아 쿠 아 팜			
<b>기초교양</b>	<b>균형교양</b>	<b>해람교양</b>	<b>교양 연계 비교과 프로그램</b>	
사고와 표현, 글로벌 의사소통(외국어), 디지털 리터러시	인문학, 사회과학, 자연과학	지역이해와 봉사, 진로와 취·창업, 인성 체험	글쓰기·말하기 프로그램, 어학능력 향상 프로그램, 기초학력 증진 프로그램 등	

## 비교과

학과 연계 비교과	해양식품융합전공(식품가공유통학과) 동문 특강				
<b>학생 맞춤 지원</b>	<b>FAM</b>	면담(수시면담, SP면담 등), 동아리 활동, 교내·외 공모전 참여, 홈커밍타임(졸업생특강, 동문특강), 취업특강, CAT 검사(대학적응력검사)			
	<b>진로지도 교수제</b>	진로 교과목 수업	교과목 연계 진로 지도 학과 주관 진로특강 등 프로그램 운영	취업 교과목 수업	교과목 연계 취업 지도 학과 주관 취업특강 등 프로그램 운영 미취업 졸업(예정)자 대상 프로그램 지원
<b>진로·취업 지원</b>	<b>진로탐색</b>	진로설계	<b>취업역량강화</b>	<b>취업성공</b>	
	진로설정을 위한 정보수집 전공탐색 및 학과활동 진로계획 및 목표수립 자신의 흥미/적성파악	직업세계의 이해 복수전공/부전공/연계전공 어학/자격증 등 준비 공모전 등 대외활동	직무설정 전공 및 직무관련 활동 어학/자격증 취득 공모전 등 대외활동	기업/직무별 취업정보 수집 전공 및 직무관련 활동 직무관련 전문자격증 취득 입사지원서, 면접준비 등	
<b>학습지원</b>	학습역량진단(G-CAL), 학습법 특강, 학습포드폴리오(우수노트), 좋은 강의 에세이 공모전, 학습역량 강화 프로그램 이수제, 학습동아리				

# 인재양성유형 & 전공능력



## 인재양성유형

해양식품 R&D 전문가	해양식품 Product 개발 전문가
해양식품 R&D 전문가는 해양바이오 식품에 대한 기초이해를 바탕으로 식품소재를 연구하고, 식품분석 및 안전관리를 수행하며, 식품공정 관리 및 제품개발을 하는 전문가	해양식품 Product 개발 전문가는 해양바이오 식품에 대한 기초이해를 바탕으로 식품공정을 관리하고 제품을 개발하며, 식품저장 및 유통을 관리하고 빅데이터 기반 식품산업 마케팅을 수행하는 전문가

## 전공능력

인재양성유형	전공능력	대표교과목	전공하위능력
해양식품 공통	<b>A. 해양바이오 식품기초이해</b> 해양바이오 식품기초이해능력이란 해양소재 생물 이해와 화학적 이해를 기반으로, 글로벌 연구개발에 대한 기초를 이해하고 해양바이오 식품산업을 이해하는 능력	해양생물학개론, 해양식품과학개론	A-1. 해양소재 생물 이해 A-2. 화학적 이해 A-3. 글로벌 R&D 기초이해 A-4. 해양바이오 식품산업 이해
	<b>I. 식품공정 및 제품개발</b> 식품공정 및 제품개발능력이란 식품공정에 대한 기초이해를 기반으로 식품공정을 개발하고, 제품을 개발하며, 나아가 식품가공에 대한 교육을 계획 및 지도하는 능력	식품공학	I-1. 식품공정 기초이해 I-2. 식품공정 개발 I-3. 제품개발 I-4. 식품가공지도
해양식품 R&D 전문가	<b>G. 식품소재연구</b> 식품소재연구능력이란 식품원료 및 재료에 대한 이해를 기반으로 식품 화학적 지식을 바탕으로 실험을 수행하고, 식품 영양학적 지식을 바탕으로 제품을 개발하는 능력	식품화학	G-1. 식품원료 및 재료 이해 G-2. 식품 화학적 이해 및 실험수행 G-3. 식품 영양학적 이해 및 제품개발
	<b>H. 식품분석 및 안전관리</b> 식품분석 및 안전관리능력이란 식품미생물에 대한 이해를 기반으로 실험을 수행하고 식품분석 실험과 식품위생을 관리하고 식품품질관리 실무를 수행하는 능력	식품미생물학	H-1. 식품미생물 이해 및 실험 H-2. 식품분석 실험수행 H-3. 식품위생관리 H-4. 식품품질관리 실무수행
해양식품 Product 개발 전문가	<b>J. 식품저장 및 유통관리</b> 식품저장 및 유통관리능력이란 식품저장을 관리하고, 식품유통에 대한 이해를 기반으로 식품포장 및 유통을 관리하는 능력	식품저장학	J-1. 식품저장관리 J-2. 식품유통이해 J-3. 식품포장 및 유통관리
	<b>K. 빅데이터기반 식품산업 마케팅</b> 빅데이터기반 식품산업 마케팅능력이란 온-오프라인 식품산업이해를 기반으로 데이터 기반 분석을 수행하고 식품산업에 필요한 마케팅전략을 수립하는 능력	식품마케팅학	K-1. 온-오프라인 식품산업이해 K-2. 데이터 기반 분석 K-3. 마케팅전략 수립

# 전공능력 이수체계도



\* 상기 교육과정은 개편에 의해 변경될 수 있음