

식품가공학과

1. 학과사무실(Department): 580-5372

2. 교육목표(Educational Objectives)

(국문)

식품생명공학은 식품화학, 생명공학, 식품미생물, 식품가공, 식품위생, 기능성식품, 영양학, 생리학, 유전학, 분자생물학, 독성학, 대사학, 유기화학 등 다양한 학문을 통합하여 구성된 복합적인 분야로 볼 수 있습니다. 이 분야는 식품과 관련된 다양한 측면을 종합적으로 다루며, 식품의 원재료부터 가공, 보존, 안전성 평가, 영양성분 분석 등을 포괄적으로 다루고 있습니다.

“식품생명공학전공”은 전문성, 책임감, 도덕성을 갖춘 전문가를 양성하여 식품 산업 및 식품 관련 사회에 지속적으로 기여할 수 있는 인력을 양성하는 것을 교육목표로 하고 있습니다. 이를 위해 이론적인 교육뿐만 아니라 실험 및 현장 경험을 통한 실무 능력을 함양하며, 윤리적인 가치관과 사회적 책임을 함께 배양하여 산업 및 사회 요구에 부응하는 전문가로 성장할 수 있는 기반을 마련합니다.

또한 100세 건강 장수 시대에 바이오헬스산업의 고도화와 함께 다양한 융복합 형태의 산업화가 진행되고 있는 4차 산업 시대에 발맞춰 식품 및 바이오헬스 융복합 분야의 핵심적인 실무 전문인력을 양성하고자 “바이오헬스융합전공”에서는 융복합적 교육과 관련 실무교육을 통해 건강기능식품 및 기타 바이오헬스 분야를 선도하는 차세대 전문 실무인력의 양성을 교육목표로 하고 있습니다.

(영문)

Food Science and Biotechnology encompasses a diverse array of disciplines, including food chemistry, bioengineering, food microbiology, food processing, food hygiene, functional foods, nutrition, physiology, genetics, molecular biology, toxicology, metabolism, and organic chemistry, among others. This interdisciplinary field comprehensively addresses food-related aspects, spanning from raw materials to processing, preservation, safety evaluation, and nutritional analysis.

The “Food Science and Biotechnology” major aims to cultivate professionals with expertise, responsibility, and ethics who can contribute sustainably to the food industry and society. To achieve this objective, the program provides theoretical education and fosters practical skills through experiments and hands-on

experiences. Additionally, ethical values and social responsibilities are nurtured, establishing a foundation for students to evolve into professionals who can meet the demands of industry and society.

Furthermore, in the era of the 4th Industrial Revolution, characterized by advanced biotech industries and diverse forms of convergence aligned with the age of living healthily to a hundred years old, the "Bio-Health Convergence" major strives to cultivate critical practitioners in the convergence of food and biotech health sectors. The program aspires to educate the next generation of specialized professionals who will lead in health functional foods and other biotech health domains through interdisciplinary education and practical training.

3. 교수진

[식품생명공학전공]

성명	직위	최종출신교	학위	전공분야
이삼빈	교수	Cornell Univ.	박사	식품공학 및 생물공학
정용진	교수	경북대	박사	발효공학
이승욱	부교수	계명대	박사	분자기능성식품학
양선아	부교수	나라여자대학	박사	식품저장위생학
오세연	조교수	경희대	박사	생약(식품)분석학
신동민	조교수	건국대	박사	식품가공학 및 저장학

[바이오헬스융합전공]

성명	직위	최종출신교	학위	전공분야
이삼빈	교수	Cornell Univ.	박사	식품공학 및 생물공학
정용진	교수	경북대	박사	발효공학
이승욱	부교수	계명대	박사	분자기능성식품학
양선아	부교수	나라여자대학	박사	식품저장위생학
오세연	조교수	경희대	박사	생약(식품)분석학
신동민	조교수	건국대	박사	식품가공학 및 저장학

