

# 식품생명공학과

Department of Food Science and Biotechnology

## 학과 소개

### ■ 설치연도

- 석사 : 1982년 11월 22일
- 박사 : 1987년 10월 23일

식품 및 생명공학에 관한 생물, 화학, 물리적 현상의 해석 및 공학적 응용을 바탕으로 고부가 식품생명 소재의 개발, 식품의 가공적성 및 기능성 향상, 안정성 확보 등을 위한 전문 지식을 습득케 하고, 이를 통해 식품 및 생명공학관련 산업에 필요한 인재 양성을 목표로 한다.

### ■ 졸업 후 진출

식품생명공학 전공 졸업생들은 식품 관련 공공기관 및 연구소, 식품가공산업체, 식품 유통 및 마케팅 관련 업체, 외식 및 급식 업체, 제약 및 바이오 관련 업체 등에 진출한다.

## 교육 목표

- ① 식품생명공학에 관한 생물, 화학, 물리, 공학적 해석 능력을 갖춘 전문가 양성
- ② 식품 및 생명 관련 산업에 요구되는 학문적 이론과 실제적 응용 능력을 갖춘 고급인력양성
- ③ 독자적, 창조적 연구능력과 리더십을 겸비한 인재 양성.

## 학과 내규

### 1. 학과전공의 세부분야

식품생물공학, 바이오식품소재화학, 식품가공학, 식품나노학, 식품대사 및 독성학, 생물자원식품학, 식품공정공학, 식품미생물학 및 마이크로바이옴

### 2. 입학시험

- 석사박사과정(석·박사통합과정) 공히 서류 심사와 전공구술(면접)시험

### 3. 이수학점

- 가. 석사과정 : 최저학점 24학점이상으로 한다.
- 나. 박사과정 : 최저학점 36학점이상으로 한다.
- 다. 석·박사통합과정 : 최저 45학점이상으로 한다.

#### 4. 종합시험과목 (단, 전임교수 과목만 선택)

학위과정	전공분야	종합시험과목
석 사	식 품 생 명 공 학	전공과목 중 이수한 과목 또는 이수중인 과목 중 2과목을 선택
박 사	식 품 생 명 공 학	전공과목 중 이수한 과목 또는 이수중인 과목 중 3과목을 선택
석·박사통합	식 품 생 명 공 학	전공과목 중 이수한 과목 또는 이수중인 과목 중 3과목을 선택

#### 5. 종합시험 응시자격

- 석사학위과정 : 2학기 이상 등록하고 18학점 이상 취득한 자 또는 24학점 이상 수강신청한 자로서 평균성적이 B<sup>+</sup> 이상인 자.
- 박사학위과정 : 2학기 이상 등록하고 24학점 이상 취득한 자 또는 36학점 이상 수강신청한 자로서 평균성적이 B<sup>+</sup> 이상인 자.
- 석·박사통합과정 : 4학기 이상 등록하고 36학점 이상 취득한 자 또는 45학점 이상 수강신청한 자로서 평균성적이 B<sup>+</sup> 이상인 자.

#### 6. 외국어시험

- 석사학위과정 : 영어
- 박사학위과정 : 영어
- 석·박사통합과정 : 영어

#### 7. 선수과목

【대학원 학칙 시행세칙 제31조(선수 및 보충과목) 참조】

#### 8. 논문예비심사 (논문계획서 제출)

- 석사과정 : 석사과정 학생은 3학기에 공개적으로 논문계획서 심사를 받아야 하며 지도교수 포함 학과 교수 3인이 심사위원으로 참여하는 것을 원칙으로 한다.
  - 박사과정 : 박사과정 학생은 2학기에 공개적으로 논문계획서 심사를 받아야 하며 지도교수 포함 학과 교수 3인이 심사위원으로 참여하는 것을 원칙으로 한다.
  - 석·박사통합과정 : 박사과정 학생은 3학기에 공개적으로 논문계획서 심사를 받아야 하며 지도교수 포함 학과 교수 3인이 심사위원으로 참여하는 것을 원칙으로 한다.
- ㉠ 논문계획서를 석사 3차 학기 이전, 석·박통합 4차 학기 이전, 박사 2차 학기 이전 까지 지도교수추천서와 함께 학과사무실에 별도 제출해야 한다.

#### 9. 장학생 선발기준

- 1순위 : 성적우수자
  - 2순위 : 가정형편이 어려운 자
- ※ 중복지급을 하지 않는다.