

2019학년도 이전 입학생에 대한 트랙별 교과목 구성표

□ (2025학년도 기준)학부 / 전공명 : 식품생명화학공학부 / 식품생명공학전공
 (2019학년도 기준)학과/ 트랙명 : 식품생물공학과 / 기본·심화·일반트랙

트랙명	이수구분	학기	교과목명 ¹⁾					학점합계 ²⁾	
			1학년	2학년	3학년	4학년	공통실무	소계	합계
기본트랙	필수	1		식품미생물학(3) 식품화학1(3) 식품소재학(3)	식품기공학(3) 식품공학(3)	식품생화학2(3)		24	48
		2		전통식품발효공학(3) 식품생화학1(3)					
	선택	1		유기화학(3)	식품분석및실험(3)	식품공정분석(3) 식품품질관리론(3)		24	
		2	전공기초설계(3)	물리화학(3) 식품미생물학및실험(3)	식품산업미생물학(3)				
심화트랙	필수	1						0	42
		2							
	선택	1		식품발효공학및실험(3)	식품천연물학(3) 식품위생학(3)	제품설계(3) 식품법규(3) 식품포장학및실험(3)	산업의료원I(3) 융합·창업종합설계 I(3) 현장실습4(9) 현장실습5(12) 현장실습14(9) 현장실습15(12) 국외현장실습4(9) 국외현장실습5(12) 자유교과목1(1) 자유교과목2(2) 자유교과목3(3)	42	
		2		식품화학2(3)	식품기기분석학(3) 식품공학및실험(3) 식품유지학(3)	식품기공학및실험(3) 건강기능식품학(3) 식품포장및저장학(3) 융합생물공학(3)	산업의료원II(3) 융합·창업종합설계 II(3) 창의융합종합설계(3) 현장실습9(9) 현장실습10(12) 현장실습10(9) 현장실습20(12) 국외현장실습9(9) 국외현장실습10(12) 자유교과목1(1) 자유교과목2(2) 자유교과목3(3)		
일반트랙	필수	1		식품미생물학(3) 식품화학1(3) 식품소재학(3)	식품기공학(3) 식품공학(3)	식품생화학2(3)		24	48
		2		전통식품발효공학(3) 식품생화학1(3)					
	선택	1		유기화학(3)	식품품질관리론(3) 식품분석및실험(3)	식품공정분석(3)		24	
		2	전공기초설계(3)	물리화학(3) 식품미생물학및실험(3)	식품산업미생물학(3)				

- 1) 교과목은 역량기반 교육과정 개발(개편)보고서에서 제시한 교과목 기입
- 2) 학점 합계는 한경국립대학교 트랙제 교육과정 운영에 관한 시행세칙에 따름
- 3) 동계 및 하계 계절학기에 개설할 수 있는 교과목은 1학기 또는 2학기에 편성된 교과목을 대상으로 하며, 현장실습의 경우 계절학기 개설 교과목명을 별도 지정함

2024. 10. 23.

식품생명공학 전공주임교수 : 라 채 훈 (인)