



식품가공유통학과

Department of Food Processing and Distribution

- 🌐 <https://fpd.gwnu.ac.kr/>
- ☎ 033-640-2498
- 📍 공학1호관(N11) 207호



학과소개

지속적인 성장과 무한한 발전 가능성을 지닌 식품산업!
 강원원주대학교 식품가공유통학과는 국내 최초로 식품가공과 유통의 두 분야를 동시에 교육함으로써 국민 식생활을 책임질 수 있는 인재 양성과 100% 취업을 목표로 하고 있습니다.



교수 및 연구분야



주요 교과과정

식품미생물학
 미생물 (세균, 곰팡이, 효모 등)의 생리학적 특징 및 특성을 학습하여 식품가공 중에 발생할 수 있는 각종 해로움을 사전에 예방하고 이로운 점을 적극 활용할 수 있는 이론을 습득할 수 있다.

식품화학
 식품에 함유된 수분, 지방, 단백질, 탄수화물, 미네랄, 비타민 등의 식품 성분들에 대한 구조적, 물리화학적 특성 변화에 대하여 학습하며 배울 수 있다.

식품가공실습 및 견학_캡스톤
 각 식품의 제조 가공 이론의 학습과 실습기구를 이용한 가공 실습 및 현장 견학을 통하여 식품제조 가공공정을 이해할 수 있다.

식품마케팅학
 브랜드의 관점에서 농식품 브랜드가 소비자에게 어떠한 가치를 제시할 수 있는지 이론과 실습을 통해 학습한다.

식품포장공학
 식품포장에 사용되는 포장소재의 종류, 포장방법, 각 식품별 포장 특성 및 저장 중 품질 변화 등에 대하여 강의함으로써 다양한 기능성 및 상품성 제고를 위한 포장기술에 대하여 배울 수 있다.



우리학과는요~

전공 관련 추천 사이트

- 식품의약품안전처 식품안전나라 (<https://www.foodsafetykorea.go.kr/>)
- 농촌진흥청 국립농업과학원 (<http://koreanfood.rda.go.kr>)
- 국가식품클러스터(<https://www.foodpolis.kr/>)

학과 자랑거리

- 다양한 산업분야 전문인 양성(식품가공, 외식산업, 유통업, 식품연구소 등 탄탄한 커리큘럼을 바탕으로 다재다능한 식품 전문인 양성)
- 길을 찾아주는 학과(편하는 길을 찾아주는 맞춤형 교육을 실현)
- 진로 트랙제를 바탕으로 한 취업으로 가는 지름길을 제공
- 산업연계 및 현장실습 강화(현장에서 답을 찾다! 바로 현장에 투입되어도 손색이 없을 만큼 다양한 산업체 연계 교육 실시)
- 관련자격증 취득(2급 식품가공 정교사 자격증, 식품기사, 수산제조기사, 주조사, 위생사, 포장기사, 포장관리사, 유통관리사 등)
- 이성과 감성을 모두 충족시켜주는 학과(교수와 학생간의 1:1멘토링 실시) 지식만 제공하는 학과가 아닙니다. 처음부터 끝까지 학생과 함께 하는 학과입니다!

전공 관련 추천 도서

- 식품미생물학
- 식품가공학
- 식품화학

졸업생 주요 진출분야

- 김*진(98학번) 차의과대학 연구교수
- 김*우(00학번) 강원과학산업진흥원 해양바이오통합사업단 대리
- 장*현(02학번) 삼양식품(주) 제품개발
- 이*주(03학번) 한국과학기술연구원 행정원
- 송*진(11학번) 롯데푸드(주) 파스타로공장 품질보증팀



졸업 후 진로

관광서

식품위생직공무원, 농업기술센터 (농촌지도사 및 연구사), 시청(농정과), 보건소, 교육청, 농림축산식품부, 식품산업정책과 등

식품업체 및 유통업체

식품위생직공무원, 농업기술센터 (농촌지도사 및 연구사), 시청(농정과), 보건소, 교육청, 농림축산식품부, 식품산업정책과 등

연구소

식품의약품안전처, 한국식품연구원, 롯데중앙연구소, 농업식품안전연구원, 강원과학산업진흥원 등

외식산업체

던킨도넛, 맥도날드코리아, 한국피자헛 등

학계

한림성심대학교 교수, 강릉정보공고 및 흥천농고 교사 등

- 식품에 관심이 있는 학생이라면 누구나 환영입니다.

우리 학과 맞을 인재는?

