



해양식품공학과

Marine Food Science and Technology

🌐 <https://mf.gwnu.ac.kr>
 ☎ 033-640-2850
 📍 생명과학2호관(N17) 408호



학과소개

해양식품공학과의 주 교육목표는 수산식품의 특수성, 식품의 기본적인 성질, 여러 식품의 개발과 가공 문제 집중된 지속적인 탐구에 초점을 맞추어 기본적인 과학적 소양을 갖춘 인재 양성에 있다.

본 분야는 식품의 가치와 기능에 대한 기본적인 지식, 수산식품의 증가와 함께 기술적인 위생 안전, 질적 개선, 식품의 유포에 대한 학문을 수련한다. 또한, 본 학과에서는 식품의 유통과정과 가공하지 않은 원료의 안전한 보관, 새로운 물질로의 대체, 상품 개발, 새로운 가공 과정 기술에 관해 학습한다.



교수 및 연구분야



주요 교과과정

수산식품화학 및 실험

수산식품 화학 기초에서 배운 지식을 기반으로 식품 구성성분, 즉, 아미노산, 단백질, 지질, 탄수화물의 가공 또는 유통 저장 중에 일어나는 화학적 반응과 특성을 교수한다. 식품 가공과정 중에 일어나는 화학적 반응을 이해하도록 하여 여러 가지 화학반응을 제어할 수 있는 능력을 배양한다.

미생물학 및 실험

미생물의 일반개념, 성질, 형태, 분류 등 전반적인 기초지식과 미생물의 생리, 물질대사, 유전을 강의하여 응용학문을 이수할 수 있는 기초능력을 배양시킨다.

식품분석 및 실험

화학행형, 산 · 염기 이온, 산화 · 환원, 착이온 형성 반응 등을 다루어 이들 원리를 바탕으로 화학적 정량 방법을 익히고 분광광도법, 크로마토그래피법 등의 원리와 그 용도를 교수한다.

해양식품분자생물학

DNA실험 기술을 해양식품 산업에 응용한 학문으로, 효소 개발, 미생물 다양류의 생산, 효소개발, 감미료, 조미료 등에 관한 미생물 개발 등의 내용을 교수한다.

식품생화학

생체내 물질의 화학적 변화와 이에 수반되는 에너지 변화를 다루면서 생명현상을 화학적으로 연구하는 생화학의 기초이론과 생체 내에서 생세포가 생명 활동을 유지하는 데에 대한 기본적인 개념을 이해할 수 있도록 한다.

식품공정공학

식품, 생물 및 화학 공정의 이해에 필수적인 공학 원리를 다루며, 물질 수지, 에너지 수지, 유체의 흐름, 열전달, 물질이동 등의 내용을 포함한다. 이 과목의 효과적인 수강을 위해서는 식품 공정 해석에서 다루어지는 공학 방법에 대한 이해가 요구된다.



우리학과는요~

전공 관련 추천 사이트

- <https://www.mfds.go.kr> (식품의약품안전처)
- <http://www.mof.go.kr>(해양수산부)
- <http://www.hwandonghae.gangwon.kr> (강원도한동해본부)

전공 관련 추천 도서

- 식품가공학
- 식품공학
- 식품생화학
- 식품분석
- 식품미생물학
- 식품유전공학

학과 자랑거리

- 융합 교육을 통한 경계 없는 특화된 교과목 편성
- 높은 연구역량의 교수진 보유
- 산학교류 및 국내외의 풍부한 네트워크
- 학생들과 소통 · 협력하는 FAM(지도교수제) 운영
- 실험 · 실습 기자재 확충을 통한 교육의 질 향상

졸업생 주요 진출분야

- 이*선(89학번) 목포해양대학교 교수, 유*권(90학번) 강릉원주대학교 교수
- 김*현(09학번) 강원정보공업고등학교 교사, 김*욱(09학번, 전*영(08학번) 한국식품연구원
- 조*재(07학번) 한국인의약품원, 정*정(05학번) 한국식품연구원
- 이*양(03학번) 한국조선해양기자재연구원, 최*익(08학번) 한국식품안전관리인증원
- 양*현(03학번) 한국기능성식품연구원, 이*수(01학번) 한국화학융합시험연구원
- 김*재(90학번) 강원연구원, 김*용(88학번), 김*익(02학번), 유*규(96학번), 최*영(98학번) 국립수산물연구원
- 정*희(08학번), 함*미(08학번) 식품의약품안전처
- 유*근(02학번), 최*재(05학번) 국립해양생물자원관, 유*남(00학번) 국립낙동강생물자원관
- 전*중(03학번), 사*진(06학번) 강원생림, 강*민(06학번) 속초수협
- 최*실(06학번) 강원지역산업평가원, 김*남(04학번) 강원과학산업진흥원
- 염*석(09학번) 현대상 식품안전관리센터, 권*주(06학번) CJ 푸드빌, 이*욱(06학번) CJ 식품안전관리센터
- 성*용(07학번) 한성기업㈜, 김*영(01학번) GS 리테일, 반*신(08학번) 삼정사 식품안전센터
- 홍*수(07학번) KGC 인삼공사, 최*서(06학번) 파리카라상 식품기술연구소, 김*미(08학번) 풀무원
- 황*웅(14학번) ㈜하림, 조*연(10학번) 사조대림, 전*재(07학번) LG 아이윌, 이*민(13학번) 서울 F&B
- 김*규(06학번) BNP케이대표, 문*강(06학번) SGS 과정, 이*주(12학번) ㈜파마리서치
- 이*수(11학번) KOICA 해외파견(식품안전)



졸업 후 진로

교육기관

목포해양대학교 교수, 강원원주대학교 교수, 강원정보공업고등학교 교사

연구소

한국식품연구원, 한국한의학진흥원, 한국조선해양기자재연구원, 한국식품안전관리인증원, 한국기능성식품연구원, 한국화학융합시험연구원, 강원연구원

산업체

(㈜대상식품안전관리센터, CJ 푸드빌, CJ 식품안전관리센터, 한성기업㈜, GS 리테일, 삼정사 식품안전센터, KGC 인삼공사, 파리카라상 식품기술연구소, 풀무원, ㈜하림, 사조대림, 서울 F&B, LG 아이윌, BNP케이대표, SGS 과정, ㈜파마리서치, KOICA 해외파견(식품안전))

공공기관과 정부 부처

국립수산물연구원, 식품의약품안전처, 국립해양생물자원관, 국립낙동강생물자원관, 강원시청, 속초수협, 강원지역산업평가원, 강원과학산업진흥원

우리 학과 맞춤형 인재는?

- 해양식품과 해양바이오 분야에 관심이 많은 사람
- 맡은 임무를 책임감 있게 수행할 수 있는 사람

