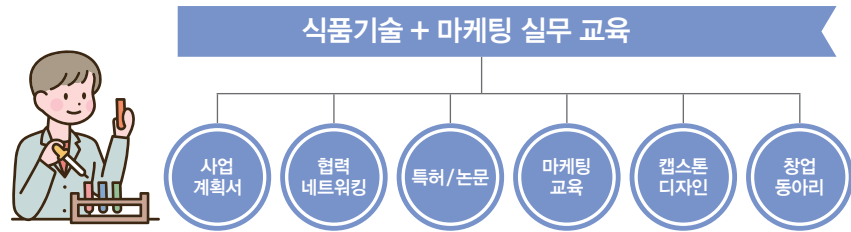


호서대학교 특성화 학과 선정

본 학과는 2022년 교내 특성화사업인 CH+ 공모사업에 '식품창업사관학교를 통한 청년 창업인재 양성'사업단으로 선정되어 호서대학교를 대표하는 특성화 학과로 대학/산학 협력단의 여러 기관과 협조를 받아 특성화 학과로 집중 지원을 받고 있습니다.



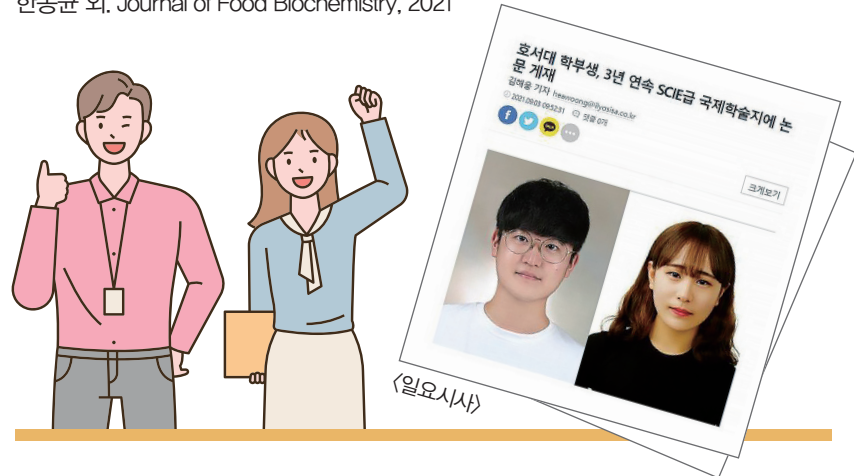
학부생 성과

창업경진대회 입상

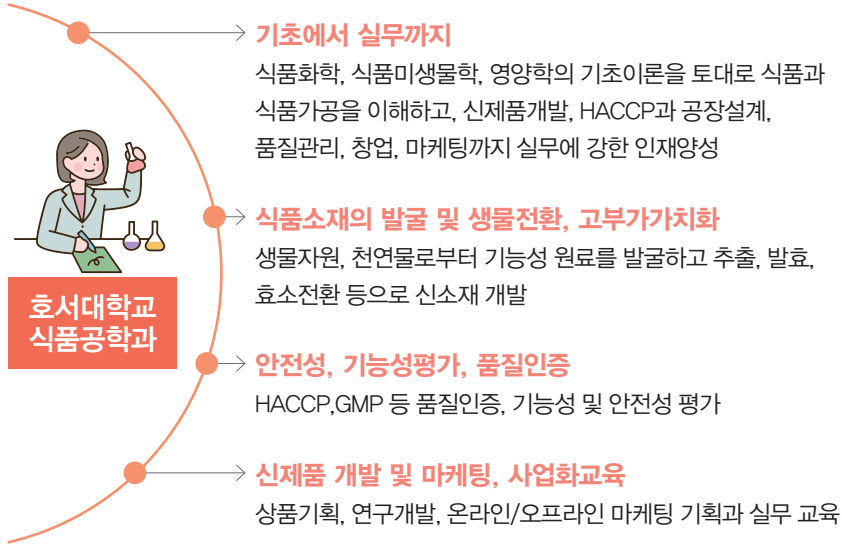
- 2022 안동여행기념품공모전 금상
- 2021 캡스톤디자인 교내 경진대회 : 우수상, 장려상
- 2020 캡스톤디자인 교내 경진대회 : 우수상, 은상
- 2020 창업동아리 교내 경진대회 : 동상
- 2018 캡스톤디자인 교내 경진대회 : 대상
- 2018 공학교육혁신선도 대학 창의적 종합설계 경진대회 : 장려상
- 2018 공학페스티벌 : 한국여성공학기술인협회장상
- 2018 창업동아리 경진대회(로드쇼) : 우수상
- 2018 아산시 청년창업지원 사업 우수 예비 창업자 선정
- 2018 충남 열혈청년 잡다한(Job多) 페스티벌 초청
- 2018 생명보건대인의 날 학술제장려상
- 2018 아시아 대학생 창업교류전(ASVF, 베이징)

국제논문 게재

- 전미연 외, Immunopharmacology and Immunotoxicology, 2020
- 강호근 외, International Immunopharmacology, 2020
- 한동균 외, Journal of Food Biochemistry, 2021



교과 과정



1학년	식품공학개론	식품재료학	기초조리실습
	식품미생물학	식품가공실험	
2학년	식품화학	식품미생물실험	생물공학실험
	식품가공학	생물공학	분석화학
3학년	생화학	푸드테크산업	식품영양학
	식품유통학	저장 및 포장학	기기분석
4학년	생리학	품질관리 및 GMP	발효공학
	식품위생학	관능검사 및 통계 실습	식품분석 및 기기분석실험
4학년	기능성평가 및 실습	창의적제품화설계	HACCP과 공장설계
	식품산업네트워킹	식품마케팅학	창의적건기식설계

| 생명보건대학 |

식품공학과

Dept. of Food Science & Technology



식품공학과 학과 연락처
 041-540-5640
 foodbio.hoseo.ac.kr



아산캠퍼스_충청남도 아산시 배방읍 호서로 79번길 20
 천안캠퍼스_충청남도 천안시 동남구 호서대길 12
 입시상담_(입학처) 041-540-5077



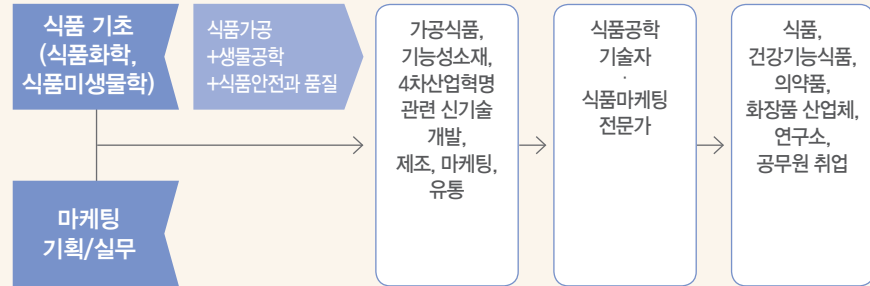
호서대학교
 HOSEO UNIVERSITY

식품공학과

Dept. of Food Science & Technology

전공 소개

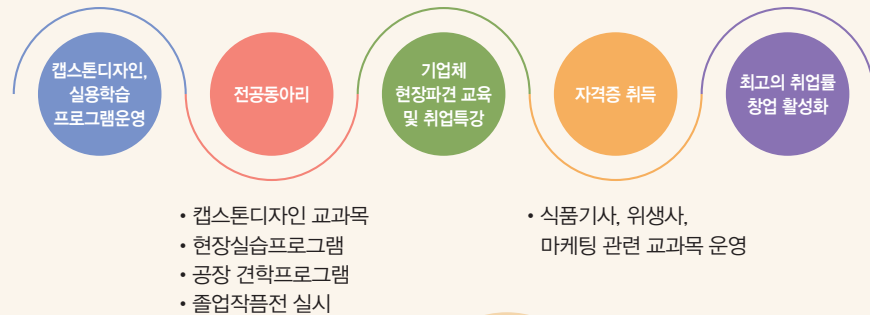
포스트코로나 및 4차산업혁명 시대를 대비하는 간편식 등의 식품 개발, 생산, 품질관리, 유통, 마케팅 실무전문가를 양성하는 중부권 최고 학과



학과 자랑

- 식품 및 생물 신소재를 발굴하고, 최신의 소비트렌드를 반영한 간편식, 밀키트, 가공식품의 연구개발, 제조 생산관리, 품질관리, 유통 및 마케팅 등에 관한 체계적인 교육
- 최신 교수법인 캡스톤디자인형 교과과정 운영을 통한 실무에 강한 인재 양성
- “식품공학 + 마케팅” 결합형 교과 과정 운영 및 비교과활동(식품 창업동아리 등)을 통한 창업 친화 교육(‘식품창업사관학교’ 사업 진행, 호서대학교 특성화 학과로 지원)
- 식품기사, 위생사 자격증 취득, 프로젝트형 실무교육을 통한 높은 취업률과 학부생 국제 논문, 특허출원 다수 실적 보유

- 연구개발 전문인력양성
- 대학원 진학연계
- 식품, 건기식 바이오기업 현장파견교육
- 학생창업, 교수창업
- 마케팅 실무교육



관련 취득 자격증

식품가공기능사, 식품산업기사, 식품기사, 위생사, 화학분석기능사, 화학분석기사
SNS마케팅전문가 1급, 마케팅기획전문가 1급, 쇼핑물관리사 1급, 프리젠테이션전문가 1급,
이미지메이킹스피치 자격증 1급

졸업 후 진로



연구개발

- 식품 및 건기식 기업 상품기획, 신제품 연구개발
- 발효 및 천연물 기반 바이오제품 연구개발
- 건강기능식품 상품기획, 연구개발
- 비임상 독성평가



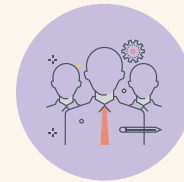
생산, 위생 및 품질관리

- 식품, 건강기능식품, 의약품, 화장품 제조생산관리
- 품질관리(QC)
- GMP, HAPPC인증 전문가
- 공공위생관리



창업 및 컨설팅 마케팅

- 대형 유통업체 MD
- 식품제조 가공업, 식품무역업, 유통업, 1인 크리에이터 창업
- 식품개발 프리랜서, 컨설턴트
- 상품 마케팅, 리서치, 소비자 선호도조사



학계 및 공공분야

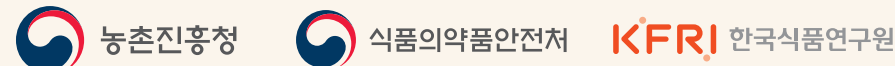
- 대학교수
- 특허법률사무소
- 국가기관 및 국립연구소(식품의약품안전처, 농촌진흥청, 한국식품개발원)
- 지도직, 연구직, 행정직 공무원(농업기술센터, 식품위생공무원)
- 공공기관, 병원, 식품보건안전관리자

졸업생 취업 사례

기업체



정부기관



공공기관



교과외 활동

캡스톤디자인과 졸업작품전

- 캡스톤디자인 과목: 창의적제품화설계, 창의적건기식설계, HACCP과 공장설계
- 최신 소비트렌드를 반영한 가공식품 사업화 아이템 발굴부터, 시제품 제작, 마케팅 전략 수립, 사업보고서 작성 등의 과정을 실무형으로 진행.



창업/연구 동아리

Apple(발효동아리), 마케터(마케팅동아리), Mendel(실험장비 설계개발), 향균해유(유산균제제), 한식담(다이어트만두), 교감신경 inhibitor(긴장완화커피), 견우와직묘(반려동물 밀키트), 축구동아리, 드론동아리 등

교수진 소개

• 우나리아 교수

식품화학연구실
교과목 | 식품화학, 식품가공학, 식품위생학

• 정현자 교수

알레르기 및 면역시스템연구실
교과목 | 생화학, 생리학, 기능성평가학

• 채희정 교수

기능성바이오표재응용연구실
교과목 | 생물공학, 품질관리, HACCP

• 홍영표 교수

건강기능식품정책연구실
교과목 | 식품유통마케팅, 식품산업네트워킹, 식품안전관리학

• 최영진 교수

식품미생물연구실
교과목 | 식품미생물학, 분석화학, 푸드테크산업

