

글로벌캠퍼스 국방바이오연구원

식품생명공학과

Department of Food and Life Science, Konyang University



학부소개

국방바이오 & 푸드테크 (FoodTech) 핵심분야 융복합 전문인력 양성

식품생명공학과는 국방·재난 등 특수 목적과 기능성·건강식품 시장이 동시에 요구하는 전문 역량을 갖춘 인재를 양산함으로써, 관련 분야에서 인력 부족을 해소하고 국가 경쟁력을 강화할 수 있는 최적의 해법입니다. 동시에, 동 대학내 제약생명공학과·군사학과 등과의 협업 범위를 넓혀 교육 및 연구 역량을 종합적으로 강화 할 글로벌 특성화 학과입니다.

교육 목적 및 목표

- 지속가능한 식품 생산 및 소비를 위한 생명공학적 해결책 능력 배양
- 국가, 방위, 우주, 환경 분야 식량안보 확보 및 식품 안전성, 영양, 환경 영향을 고려한 통합적 사고 능력 함양
- 현장 중심의 실무역량과 글로벌 감각을 갖춘 융합형 인재 양성

“ 기술로 식품을 설계하는
미래형 푸드테크 엔지니어 ”



교육과정

교육 영역	주요 과목
기초 과학 및 공학	생화학, 미생물학, 분자생물학, 식품화학, 생물공정공학
지속가능한 식품시스템	지속가능한 식품생산, 식품 안전 및 품질 관리, 식품 정책 및 규제 K-Food 간편식 및 식품프린팅, 식품스마트제조 및 유통기술, 식품 커스터마이징기술, 외식푸드테크기술, 식품 업사이클링, 친환경식품포장 등
응용 그린생명공학	디지털 육종, 대사공학, 합성생물학, 세포배양 및 기능성 식품 개발, 그린메디바이오제조기술개발
현장 실습 및 국제프로젝트	산업체 인턴십, 연구과제 및 국제프로젝트 수행

푸드테크(Food & Technology) 가치 사슬(Value-Chain)을 중심으로 지속가능한 식품과 서비스 개발, 생산공정효율화, 유통시간 단축 등 농식품산업의 부가가치 제고 기반의 지구, 국가, 국방분야 그린바이오산업 핵심 직무별 전문가 역량 및 자격 배양



진로 및 취업분야



글로벌 스마트푸드테크 기업
연구개발(R&D) 부서



지구환경 먹거리 안전 및
품질 관리 전문가



지속가능한 농업 및
식품 정책 관련 정부 기관



국제기구 및 NGO의 식품 관련
프로젝트 매니저



대학원 진학을 통한
학문 연구전문 및 교수직 진출

간절히 원하고

드림게 도전하라



글로벌대학30
GLOBAL UNIVERSITY30

KY 건양대학교