



바이오푸드테크학과

Department of Bio and Food Tech

바이오푸드테크학과는 AI 및 빅데이터 기반의 맞춤형 식품 및 제약 및 바이오 소재 생산을 위한 현장 실무 중심의 교육을 제공한다. 본 학과는 바이오 및 푸드테크 산업 분야에서 요구하는 전문 인력의 양성 및 조기 취업을 통하여 지역사회에 기여하는 것을 목표로 한다.



전화_ 041 550 5289

교육목표

- 지역 특화 산업 수요에 기반한 맞춤형 교육 제공
- 현장 실무 및 디지털 테크 기반의 융복합 인재 양성
- 지역 정주형 인재 양성을 통해 지역 사회에 기여

교육내용

학년	학기	전공 교과목
1 (60학점)	1	생물학의기초, 화학원리, 미생물학개론, 생명공학기초, 데이터분석및통계학, 생물정보학의기초, 프로그래밍기초(Python&C언어 중심)
	여름	분자생물, 생화학식품과학개론
	2	생산품질관리및실습, 바이오시스템설계·식품공정및포장, 바이오실험워크숍, 발효공학, 영양생리학, 바이오물성학, 공정최적화, 식품분석기기학
2 (30학점)	겨울	팀프로젝트, 산업현장실습 I, 산업현장실습 II
	1	식품기능성학, 스마트팩토리 I, 식품법규외제도, 위해요소중점관리(HACCP), 맞춤형식품개발론, 지속가능공정설계, 글로벌인증시스템
3 (30학점)	2	의약품개론, 스마트팩토리 II, 의약품법규외제도, GMP실습, 산업AI와 IoT활용 I
	1	데이터분석실무, 기획및마케팅실무, 분석기기실무센서외제품설계, 산업AI와IoT활용 II
3 (30학점)	2	산업협력캡스톤프로젝트, 스타트업프로젝트, 최종연구발표, PBL 생명공학프로젝트, 제품개발캡스톤프로젝트, 생산관리실습, PBL 생산관리프로젝트, 품질평가와규제 관리, PBL 품질관리실습프로젝트

※ 교육과정은 추후 변동될 수 있음

CDR

(Career Development Roadmap)

CDR명	교육내용
제품개발트랙	식품 및 바이오 관련 제품의 기능성 향상, 새로운 제형 개발, 유통 및 맞춤형 전략 등 제품 기획부터 시장 출시까지의 전 과정을 교육한다.
생산관리트랙	식품 및 바이오 관련 제품의 생산 공정의 효율적인 관리, 자동화 시스템 적용, 생산 설비 운영 등 대량 및 맞춤형 생산 체계를 관리하는 과정을 교육한다.
품질관리트랙	식품 및 바이오 관련 제품의 안전성, 위생, 품질 분석 및 평가 등 품질을 관리하고 보증하는 과정을 교육한다.

특성화 분야

- 고기능 바이오소재 생산 : 바이오 관련 소재 가공 및 기능성 소재 개발
- AI 및 빅데이터 기반 맞춤형 식품 생산 (푸드테크) : 식품 가공 설비, 위생 안전/품질 관리, 빅데이터 활용 등

취업/진로

바이오푸드테크학과는 기업과 사전 약정을 맺고 운영되므로, 졸업생들은 협약된 기업으로의 취업이 연계됩니다. 이를 통해 학생들은 해당 지역에 정주하며 안정적인 취업을 보장받으며, 산업 현장에서 필요로 하는 실무 역량을 갖춘 인재로 성장할 수 있습니다.