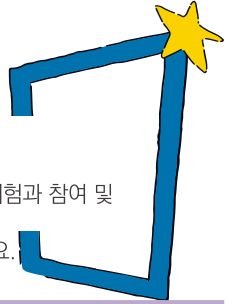




# 의과학대학 바이오통능성식품학과 커리어 로드맵

## 바이오통능성식품학과 지도 교수님이 주는 전공 Tip3

1. 연구실 활동을 권장합니다: 지도교수님께서 배정되어 있는 연구실 멤버가 되어 보세요. 전공 공부 뿐 아니라 세부 전공분야의 연구와 실험을 통해 진로 방향을 정하는데 많은 도움이 됩니다
2. 동아리 활동을 권장합니다: 학과 내외 다양한 동아리 활동은 다양한 체험과 참여 및 그룹 활동 경험에 많은 도움이 됩니다
3. 자격증 취득을 권장합니다: 학과 전공과 관계된 자격증을 취득해보세요. 취업 경쟁력이 몇 단계 향상됩니다.



진로 분야	바이오 연구개발(R&D)	식품 연구개발(R&D)	식품가공 및 제조	식품 분석 및 품질관리	농생명 ICT
분야별 업무 내용	생명공학분야의 기본 원리와 첨단 기술을 이용하여 바이오 소재 연구와 제품 개발 및 응용	식품분야의 기본 원리와 첨단 기술을 이용하여 기능성 식품소재 연구와 제품 개발 및 응용	식품산업에 적용되는 가공에서부터 제조, 포장 보존에 관한 원리와 기술을 이용하여 고부가가치 식품을 생산하고 제품화	식품의 영양성분과 활성 성분, 위해 성분을 분석하여 식품의 안전성과 효능을 검증하고 식품 및 바이오 소재의 품질을 평가 관리	농생명분야에 정보기술을 접목하여 최적화된 농생명 ICT 융합기술 활용 및 스마트화
필수 교과목	일반생물, 일반화학, 일반생물2, 건강과학개론, 인체생리학, 생화학, 유기화학				
	추천 교과목	미생물학 식품미생물학 발효미생물학 및 실험 식품생명공학 분자생물학 유전공학 및 실험 발효공학 기능성소재학	식품화학 영양학 식품가공 건강기능식품학 식품미생물학 기능성식품디자인 및 실험 농산식품가공학 및 실험 식품생명공학 축산물가공 임상영양학 기능성소재학	식품가공 농산식품가공학 및 실험 식품위생법규 축산물가공 식품포장재료학 발효공학 기능성소재학	식품화학 식품분석 및 실험 식품위생법규 기기분석 및 실험 식품포장재료학 효능안전성검사 기능성소재학
비교과	자격증반 (식품기사, 위생사), 학술동아리활동, 현장체험학습, 산업체 견학, 식품박람회참관				
추천 프로 그램	진로취업 지원실	컴퓨터 활용 능력, 자기소개서 완성반, 면접 스피치 향상반, 기업&직무 탐색반, 기업&직무 실전반			
	창업지원단	SMAT(서비스경영자격)모듈			NCS직업기초능력교육
	LINC+	현장실습, 캡스톤디자인, 창업강좌, 창업동아리, 창업 캠프, 취업실무역량강화프로그램, 현장기업탐방, 4IR공통교과 운영, 융합전공			
	비교과교육 지원센터	생명을살리는심폐소생술	생명을살리는심폐소생술	생명을살리는심폐소생술	생명을살리는심폐소생술
자격증	식품기사, 위생사	식품기사, 위생사, 영양사	식품기사, 위생사, 영양사	식품기사, 위생사, 영양사	식품기사, 위생사