

# 2016년 교과목 이수체계 / 식품공학전공



전공필수

전공선택

1  
1  
2  
학년

물리화학

식품학

생활과미생물

식품공학의이해

2  
1  
2  
학년

식품미생물학

공학설계입문

식품가공학

식품가공학및실험

유기화학

식품재료학

식품화학

식품저장학

식품가공저장학

식품미생물학및실험

양조학

식품공학(1)

3  
1  
2  
학년

식품공학(2)

실험통계학

발효공학

생화학(1)

식품화학및실험

식품위생학

식품위해성평가

기능성식품학

농업교육론

생화학(2)

식품공정분석

식품위생학및실험

식품분석

식품위생법규

4  
1  
2  
학년

농업교재연구및지도법

식품품질관리

식품품질관리및실험

식품개발계획및공정관리

기기분석학

식품위생관리

식품GMP및품질관리

HACCP및식품안전

발효효소공학

식품관능평가

취업설계

농업논리및논술

식품공학세미나

식품신제품개발

식품기준규격

천연물화학

기능성식품개발