

2018학년도 교육과정표

학과명: 식품생명과학과													
학년	이수 구분	NCS 적용	1학기					NCS 적용	2학기				
			과목코드	교과목명	학점	이론	실습		과목코드	교과목명	학점	이론	실습
1 학 년	교필		00241	직업기초2(인성 및 직업윤리)	2	2			00108	생활영어	2	2	
									00240	직업기초1(의사소통)	2	2	
			소 계			2	2				4	4	
	교선			교양선택		2	2						
			소 계			2	2						
	전필	○	07346	농산식품가공실습(1)	3	1	2		07303	식품위생학	3	3	
		○	07337	식품재료학	2	2			07305	식품화학	2	2	
		○	07348	식품분석실험(1)	3		3	○	07357	농산식품가공실습(2)	3	1	2
								○	07358	식품미생물실험(1)	3	1	2
			소 계			8	3	5			11	7	4
	전선	○	07349	제과실습	2		3	○	07359	식품분석실험(2)	3		3
			07530	식품생물공학	2	2		○	07360	축산식품가공실습	2		3
		○	07350	관능검사	2	1	1	○	07361	제빵실습	2		3
		○	07351	식품저장	2	2			07362	식품제조공정	2	2	
		○	07352	기능성식품가공	2	2							
	소 계			10	7	4			9	2	9		
2 학 년	교필		00253	취창업과 진로	2	2							
			소 계			2	2						
	전필		90002	SAU성공학	1		1		07311	영양화학	2	2	
		○	07354	식품미생물실험(2)	3	1	2	○	07326	식품위생실습	2		2
			07353	캡스톤디자인	2		2						
		소 계			6	1	5			4	2	2	
	전선		07321	식품생화학	3	3		○	07363	식품품질관리	2	2	
		○	07334	HACCP및실습	2		3	○	07525	식품생화학실험	2		2
		○	07336	식품유통및마케팅실습	2		2	○	07344	GMP	2	2	
		○	07355	기기분석실험(1)	3	1	2		07343	식품공전실무	2	1	1
		○	07356	식품포장	2	2		○	07364	기기분석실험(2)	3	1	2
		○	07526	식품화학실습	2		3		07532	발효식품과 기술사업화	2	2	
									07533	단기실습학기제현장실습	1		
									00250	장기실습학기제현장실습	20		
		소 계			14	6	10		소 계		14	8	5
계			1학년		46	27	22		2학년		40	19	22
총 계					86	46	44						

※ 장기실습학기제 현장실습 교과목의 경우 최대학점 및 최대시수에서 제외한다.