

## 식품품질관리(Food Quality Management Micro Degree)

### [1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	소비자에게 안전하고 우수한 식품을 공급하는 전문 인재	
전공능력	식품 품질의 이해 · 식품위생 및 관리의 이해	
교육목표	식품가공분야에서 수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고, 가공과정에서의 문제점을 지속적으로 개선하는 직무를 잘 수행 할 수 있는 능력을 갖추도록 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 식품의 품질에 미치는 요소에 대한 깊은 이해와 실무능력을 갖추기 위한 교육과정</li> <li>■ HACCP과 미생물의 이론 지식과 실무역량을 갖추기 위한 교육과정</li> </ul>	
진로분야 및 자격증	<b>진로분야</b>	<b>관련 자격증</b>
	식품품질관리자	식품기술사, 식품(산업)기사, 식품가공기능사

### [2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
식품품질의 이해	정의	식품 성분들의 이해와 식품의 감각 특성을 이해하여 식품 품질의 이론 수립 능력
	준거	식품을 구성하는 요소들의 화학적 물리적인 특성을 이해하고, 가공과정, 보관, 유통과정에서 일어나는 화학적 변화와 이에 따른 소비자 기호도를 평가할 수 있다.
식품위생 및 관리의 이해	정의	식품가공과정 중의 체계적 안전관리 습득 능력
	준거	현장에서의 식품생산과 관련된 위생업무를 위한 미생물측정 및 체계적 체계를 배우고 적용할 수 있다.

### [3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력	식품품질의 이해	식품위생 및 관리의 이해
STAR 전공능력 범주모델		
지식이해 및 학습능력	●	◐
문제파악 및 해결능력	●	●
현장적응 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	◐	◐

### [4] 진로분야 연계

전공능력	식품품질의 이해	식품위생 및 관리의 이해
진로분야		
식품품질관리자	●	●

### [5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
실무	식품구성성분의 분석에 필요한 지식 및 기기장비의 원리	분석기술 및 기기장비의 운영에 대한 기술 습득	분석과정을 철저히 지키고, 오류를 최소화하고자 하는 신중한 태도
심화	식품품질 관리를 위한 화학적, 미생물학적 지식을 심화하고, 가공과정에서의 주요 안전 관리 체계를 학습함	소비자에게 안전하고 깨끗한 식품을 공급하기 위한 관리체계 실무 미생물 분석, 관능 평가 등의 실무기술	식품의 안전을 최우선으로 하는 사명감과 문제해결의지 소비자의 기호도파

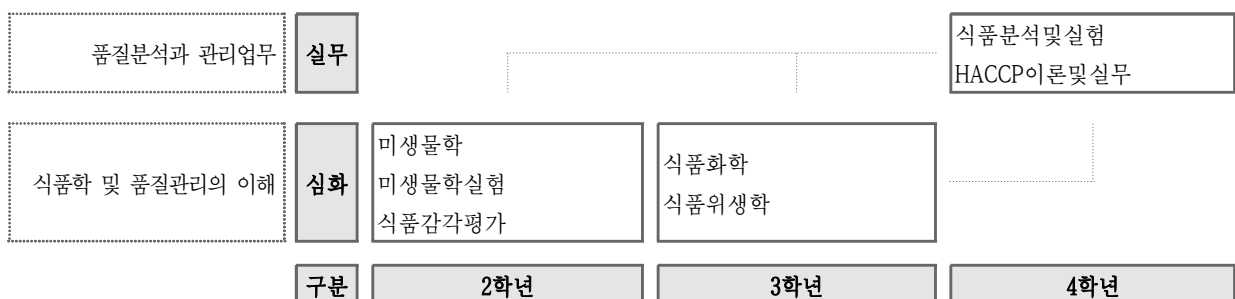
### [6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		식품품질의 이해	식품위생 및 관리의 이해	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
실무	식품분석및실험	●	○	4	4	2
	HACCP이론과실무	○	●	4	4	2
심화	식품위생학	○	●	6	2	2
	식품화학	●	○	5	3	2
	미생물학	○	●	6	2	2
	미생물학실험	○	●	6	2	2
	식품감각평가	●	○	5	3	2

### [7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	식품품질의 이해	식품위생 및 관리의 이해
식품품질관리자	실무	식품분석및실험	HACCP이론과실무
	심화	식품화학 식품감각평가	식품위생학 미생물학 미생물학실험

### [8] 교육과정 이수체계



### [9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준		이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	필수	선택
마이크로전공	12학점 이상	3학점 이내	12학점	

### [10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
2~4	1	선택	16991	식품감각평가	Foods Sensory evaluation	3	3	심화	5	3	2	Food R&BD
	2	선택	17393	HACCP이론및실무	HACCP Principle Practice	3	3	실무	4	4	2	Food R&BD
2	1	선택	12164	미생물학	Microbiology	3	3	심화	6	2	2	환경생명과학과
		선택	12166	미생물학실험	Microbiology Experiment	1	2	심화	6	2	2	환경생명과학과
3	1	선택	10861	식품화학	Food Chemistry	3	3	심화	5	3	2	식품영양학과
		선택	10884	식품위생학	Food Sanitation	3	3	심화	6	2	2	외식산업학과
4	1	선택	10966	식품분석및실험	Food analysis & Experiments	3	3	실무	4	4	2	식품영양학과

### [11] 교과목 해설

#### ■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
Food R&BD	심화 (532)	<b>식품감각평가</b> 식품의 가공 및 조리 중의 식품의 감각 특성 변화 및 그에 대한 소비자 기호도 변화를 측정하기 위하여 사용되는 감각검사의 이론적 배경 및 평가방법을 습득한다. 이론을 현장에 적용할 수 있는 능력을 함양하기 위하여 실험 조리를 통해 중요 품질 요인을 변화시킨 식품을 제조하고, 습득한 평가 방법을 적용하여 감각 특성 변화 및 기호도를 측정하는 방법을 연구한다.	<b>Foods Sensory evaluation</b> This course learns the theoretical background and evaluation method of sensory tests used to measure of sensory characteristics and consumer preference during food processing and culinary courses.
		<b>HACCP이론및실무</b> 현장의 식품 생산과 관련한 위생업무의 실제적 관리 체계에 대해 학습한다.	<b>HACCP Principle and Practice</b> Provides basic principles of Hazzard Analysis of Critical Control Point related with food sanitation, for example, food safety and soundness of food at all stages from its growth, production or manufacture.
식품영양학과	심화 (532)	<b>식품화학</b> 식품구성 성분의 구조 및 성질과 이들 성분간의 반응 등 가공 조작 중 발생하는 화학변화에 대한 지식을 습득시켜 개발식품의 조성을 최적화 할 수 있게 한다.	<b>Food Chemistry</b> Understanding the knowledge toward chemical change occurring the processing manufacturing, the structure and the nature of food constituents, the reaction between this constituents etc.

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
	실무 (442)	<b>식품분석및실험</b>	<b>Food analysis &amp; Experiments</b>
		식품의 성분을 분석의 방향 각종 분석기술 이용법, 분석기기 활용법 등을 이론적으로 학습하고, 분석지침이 정하는 내용에 대하여 필요한 정보를 얻는 기술을 익히며 관련된 실험을 행한다.	This course offers a guide of food analysis, theoretically learning the direction of analysis with food components, and how to use, analytical instruments etc.
환경생명 과학과	심화 (622)	<b>미생물학</b>	<b>Microbiology</b>
		미생물의 종류 및 특성을 이해하고, 미생물이 환경과 생명현상에 미치는 생화학 반응을 이해한다. 유기 화학과 생화학, 생화학적 이화, 동화 작용, 세포 구조, 미생물과 효소 역학, 분자생물학, 원핵생물의 다양성에 대한 요약도 공부한다.	Understanding comprehensive characteristics of microorganisms on the chemical reaction in environment and biotechnology. Topics discussed will include: summary of organic chemistry and biochemistry, biochemicals, catabolic and anabolic reactions, cell structure, microbial and enzyme kinetics, molecular biology, prokaryotic diversity.
	심화 (622)	<b>미생물학실험</b>	<b>Microbiology Experiment</b>
		미생물을 다룰 수 있는 능력을 배양하고, 환경분야와 생명과학 분야에 미생물 적용의 기초를 마련한다. 미생물 배양의 특징을 알아보는 법과 미생물의 생태에 대해 연구한다. 학생들은 포괄적 범주의 미생물에 관련된 학문적 리포트를 작성한다.	You have to grow ability treat microorganism and get ready for applying microorganism of environment. Studying about methods for characterizing microbial cultures in the environment and laboratory. Students will write related scholarly papers in the broad area of microbiology.
의식산업 조리학과	심화 (622)	<b>식품위생학</b>	<b>Food Sanitation</b>
		식품의 생산, 제조로부터 최종적으로 사람이 섭취하기까지의 모든 단계에 걸친 식품의 안정성, 건전성 및 완전성을 확보하기 위한 식품 위생 지식과 수단을 공부하고 이와 관련한 위생 법규의 내용과 적용에 대해 학습한다.	Provides basic principles of food sanitation for ensuring the safety, wholesomeness, and soundness of food at all stages from its growth, production or manufacture until its final consumption. Also covers food sanitation codes and their adaptations in restaurant business.