인 사 말

환영합니다!
식품공학과(전공) 멤버쉽 강화 워크샵에 오신 여러분을 진심으로 환영합니다.

식품공학은 단순히 식품을 만드는 기술을 넘어, 안전하고 건강한 먹거리를 개발하며 지속 가능한 식품 시스템을 구축하는 과학입니다. 변화하는 산업 환경 속에서 우리 학과는 창의적이고 실용적인 연구와 교육을 통해 미래 식품 산업을 선도할 인재를 양성하고 있습니다.

이번 워크샵에서는 식품 산업과 연구 분야를 보다 깊이 이해할 수 있도록, 산업체와 연구소를 직접 방문하는 프로그램을 마련하였습니다. 식품 산업체는 하림, 연구소는 한국식품안전관리인증원을 방문할 예정입니다. 이를 통해 학생들이 실제 식품 제조 과정과 식품 안전 관리 체계를 직접 보고 배우며, 산업 현장에서 요구하는 실무적 역량을 키울 수 있는 소중한 기회가 될 것이라 기대합니다.

이번 시간을 통해 새로운 지식과 인사이트를 얻고, 교수님들과 선후배 간에 유익한 교류를 나누며 한층 더 성장하는 계기가 되길 바랍니다. 앞으로도 식품공학과(전공)는 학문적 연구와 실무 경험이 조화를 이루는 교육을 지속해 나가며, 여러분이 글로벌 식품 전문가로 성장할 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

여러분의 도전을 응원하며, 워크샵이 유익하고 뜻깊은 시간이 되길 바랍니다.
감사합니다.

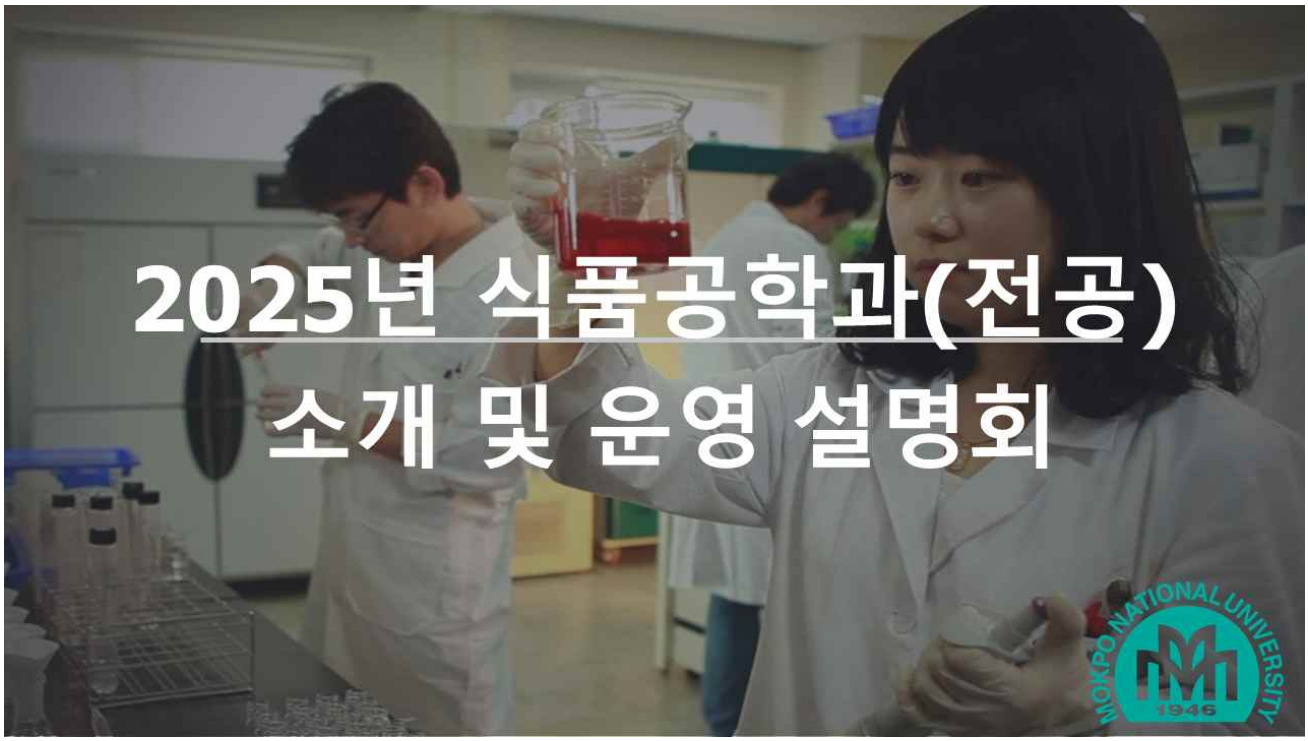
2025. 3. 26.

학과장 허 재 영

01

2025년 식품공학과(전공)
소개 및 운영방향

허재영



식품 이란?

영양소를 함유하고 있고 생체 내에서 소모된 물질의 보충이나 **성장, 번식, 활동** 등에 **필요한** 천연물질이며, 인간이 살아가는 데 가장 중요한 의·**식**·주 중 하나

식품 공학 분야

식품의 수확·가공·저장·유통의 과정 중, 그 저장성 및 가치 증대에 관여하는 물리·화학·생물학적 반응과 위생·안전성·품질관리·기능성 등의 응용분야를 폭넓게 다루는 학문



Why?
식품공학과인가?

세계는 지금… K-Culture, K-Contents 열풍



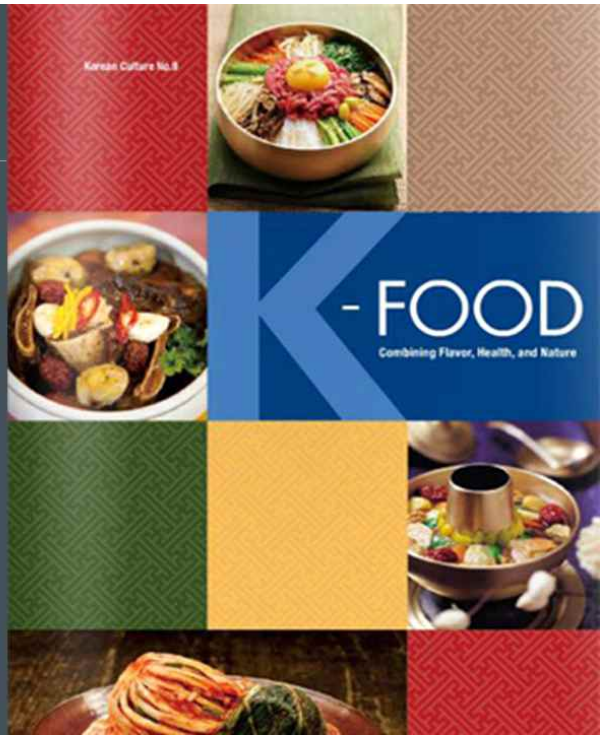
K-Pop



K-Drama

K-Food

현재, 세계인에게 가장 힙한 콘텐츠로 인식



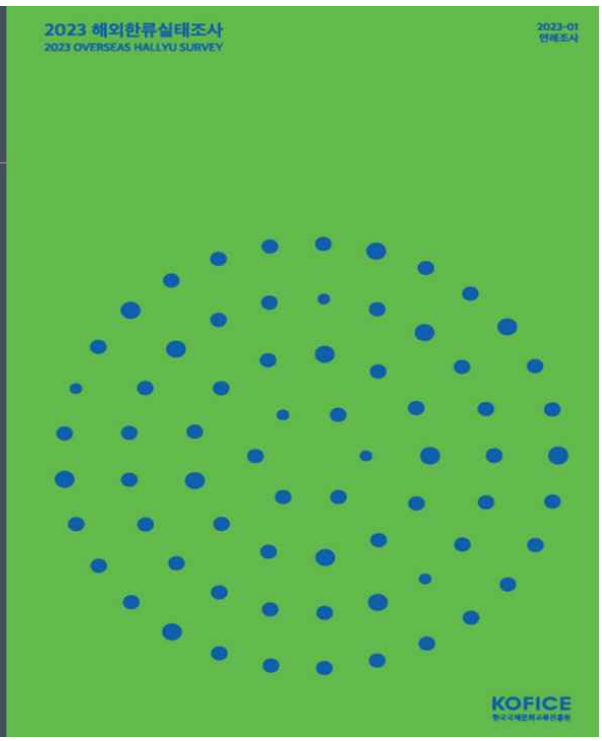
K-Food

현재, 세계인에게 가장 힙한 콘텐츠로 인식

2023 해외한류 실태조사

26개국 15~59세 남녀 현지인 중 한국 콘텐츠 이용 경험이 있는 자(국가별 600~1,200명)를 대상으로조사

- 아시아, 중동 중심 성장세
- 문화 콘텐츠와 함께 동반성장



K-Food

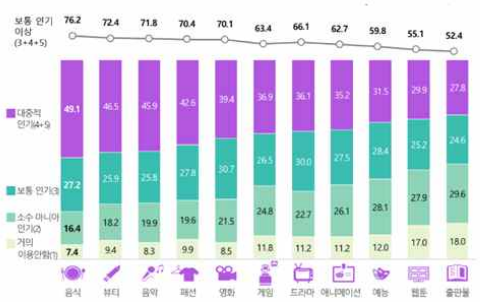
현재, 세계인에게 가장 힙한 콘텐츠로 인식

2023 해외한류 실태조사

18개국 15~59세 남녀 현지인 중 한국 콘텐츠 이용 경험이 있는 자(국가별 400~600명)를 대상으로 조사

- 자국 내 인기도 1위
- 브랜드 파워 지수 1위

자국 내 K-콘텐츠 인기도



K-콘텐츠 브랜드 파워 지수(BPI)



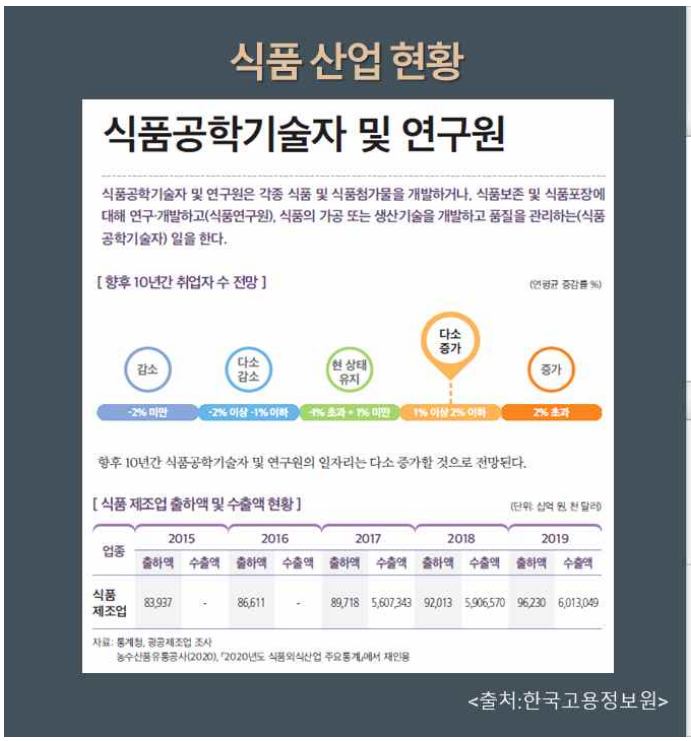
사상 최대의 성장을 보이고 있는 글로벌 K-Food 시장

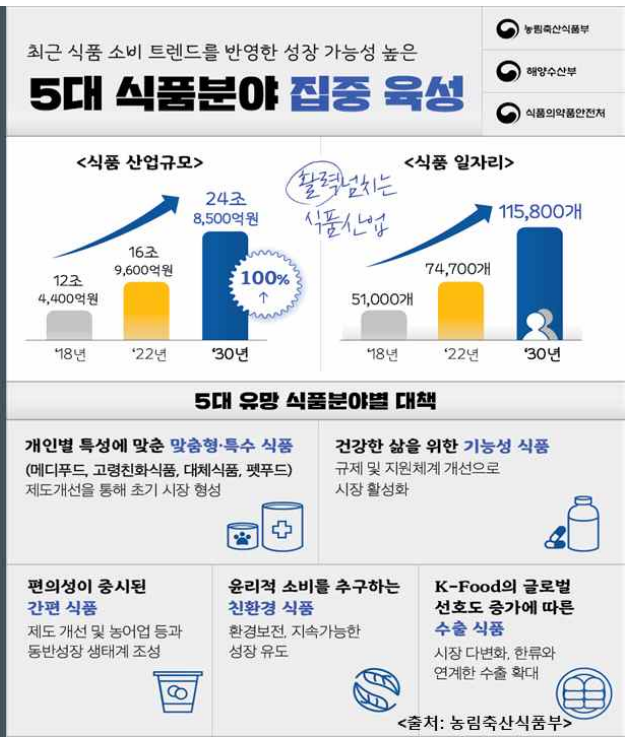
2023년, K-Food 수출액 1.6조원 규모로 지속성장, 12대 수출산업으로 도약!!






식품 산업의 미래
食 혁명 푸드테크
New Revolution Food Tech
푸드테크(Food-tech)
음식(Food) or 식품산업 + 정보통신기술ICT) 접목
= 기존 산업에 부가가치를 더하는 것을 의미
구글과 빌게이츠가 투자한 '식물성 버거 패티'
대안 고기 3사에 투자한 유명 기업인들
"가축을 더 키우려면 더 많은 토지와 물이 필요하고 환경에도 악영향이 크다. 대안에 주목하는 이유다."
빌 게이츠 | 마이크로소프트 창업자
멤피스 미츠, 비욘드 미트, 임파서블 푸드에 투자
"30년 후엔 동물을 죽이지 않아도 깨끗한 식물 기반의 고기를 먹을 수 있을 것이라 믿는다."
리처드 브랜슨 | 버진그룹 회장
멤피스 미츠에 투자
"깨끗한 고기를 맛봤다. 미래가 오고 있다."
부인 수지 웰치의 트위터
잭 웰치 | 전 GE 회장
멤피스 미츠에 투자
"돈만 있고 지식이 없다면 전력투구할수록 실패 가능성이 커진다. 지식만 있다면 작은 투자로도 성공할 수 있다."
리카싱 | 청콩그룹 회장
임파서블 푸드에 투자
Clean meat
Laura Cassidy
After opening timers for modified atmosphere products
Centre dot changes colour when pack is opened


식품 산업 현황
식품공학기술자 및 연구원
식품공학기술자 및 연구원은 각종 식품 및 식품첨가물을 개발하거나, 식품보존 및 식품포장에 대해 연구·개발하고(식품연구원), 식품의 가공 또는 생산기술을 개발하고 품질을 관리하는(식품공학기술자) 일을 한다.
[향후 10년간 취업자 수 전망]
(연평균 증감률 %)
감소
다소 감소
현 상태 유지
다소 증가
증가
-2% 미만
-2% 이상 -1% 이하
-1% 초과 + 1% 미만
1% 이상 2% 이하
2% 초과
향후 10년간 식품공학기술자 및 연구원의 일자리는 다소 증가할 것으로 전망된다.
[식품 제조업 출하액 및 수출액 현황]
(단위: 십억 원, 천 달러)
업종
2015 출하액 수출액
2016 출하액 수출액
2017 출하액 수출액
2018 출하액 수출액
2019 출하액 수출액
식품 제조업
83,937 - 86,611 - 89,718 5,607,343 92,013 5,906,570 96,230 6,013,049
자료: 통계청, 광공제조업 조사
농수산품유통공사(2020), "2020년도 식품외식산업 주요통계」에서 재인용
<출처:한국고용정보원>


최근 식품 소비 트렌드를 반영한 성장 가능성 높은
5대 식품분야 집중 육성
농림축산식품부
해양수산부
식품의약품안전처
<식품 산업규모>
12조 4,400억원
16조 9,600억원
24조 8,500억원
100%
'18년 '22년 '30년
활력넘치는 식품산업
<식품 일자리>
51,000개
74,700개
115,800개
'18년 '22년 '30년
5대 유망 식품분야별 대책
개인별 특성에 맞춘 맞춤형·특수 식품
(메디푸드, 고령친화식품, 대체식품, 펫푸드)
제도개선을 통해 초기 시장 형성
건강한 삶을 위한 기능성 식품
규제 및 지원체계 개선으로
시장 활성화
편의성이 중시된 간편 식품
제도 개선 및 농어업 등과
동반성장 생태계 조성
윤리적 소비를 추구하는 친환경 식품
환경보전, 지속가능한
성장 유도
K-Food의 글로벌 선호도 증가에 따른 수출 식품
시장 다변화, 한류와
연계한 수출 확대
<출처: 농림축산식품부>

Why?
국립목포대학교 식품공학과인가?

우리나라 최대 규모의 K-Food 블루오션, 전라남도

『 전라남도 농수산물 생산 현황 』







우리지역에 투자되는 K-Food 사업 (2023~2027)

- 푸드바이오벨리 조성
- 국립 남도음식 진흥원 설립
- 농식품 제조공정 최적화 플랫폼 구축
- 친환경 농산물 생산 전문 단지 조성
- 국제 유기농식품 물류 단지 조성
- K-김치산업 클러스터 조성
- 서남권벨트 해양식품산업 수출 거점화 사업 등

한국대학교육협의회 산업계관점 평가 최우수학과 선정!!

교육부 / 한국대학교육협의회 (Korean Council for University Education)

보도자료

보도일시	2016. 4. 21.(목) 석간	담당부서	산학협력정책과
배포일시	2016. 4. 20.(수)	담당과장	이상돈 (044-203-6899)
대변인실	044-203-6588	담당자	(교육부) 사무관 이석구 (044-203-6615) 주무관 진미진 (044-203-6435) (대교협) 평가지원팀장 김정희 (02-6919-3931) 연구원 곽진영 (02-6919-3938)

'산업계 평가 교육과정 우수대학' 선정 · 발표

- 기업인이 인정한 금속 · 게임 · 미디어 · 식품 분야 최우수대학 33개교
- 경제5단체, 해당 대학 졸업생에 대한 취업 인센티브 부여 권고키로
- 분야별 최우수대학에 교육부 · 경제5단체 · 대교협 공동명의 인증패 수여

□ 평가 결과, 분야별 최우수대학으로는 금속 8개교, 게임 5개교, 미디어 8개교, 식품 12개교가 선정되었다.

※ <붙임 4> '2015년 산업계관점 대학평가 대상 분야·영역별 결과' 참조

< '15년 산업 분야별 최우수대학 >

(가나다순)

산업 분야	대 학 명
금속	경북대, 군산대, 동아대, 영남대, 인하대, 전남대, 조선대, 한양대 (ERICA) < 8개교 선정 / 23개교 참여 >
게임	경북대, 공주대, 동서대, 한국산업기술대, 홍익대(세종) < 5개교 선정 / 13개교 참여 >
미디어	경성대, 계명대, 동명대, 동 , 한동대, 한림대 < 8개교 선정 / 31개교 참여 >
식품	강원대, 경성대, 동서대, 확기술대, 신라대, 영남대, 전북대, 중앙대, < 12개교 선정 / 32개교 참여 >



산업계관점 최우수학과: 국립목포대학교 식품공학과

Global standard 수준의 국제 경쟁력을 갖춘 식품공학 전문 인력 양성

학과목표

- 고부가가치 바이오 · 식품개발 능력을 갖춘 창의적 인재 양성(S)
- 수출입 품질관리 실무능력을 갖춘 인재 양성(M)
- 글로벌 경쟁력과 역량을 갖춘 인재 양성(A)
- 4차 산업 기반 데이터 활용능력을 갖춘 인재 양성(R)
- 책임의식과 윤리의식을 갖춘 인재 양성(T)

연혁

- 1988: 국립목포대학교 식품공학과 신설
- 1997: 전국최초 국가지원 식품산업 지역혁신센터 운영
- 2007: 천일염 및 염생식물 사업화 사업단 설립
- 2015: 교육부 주관 산업계관점 최우수학과 선정
- 2016: 남도전통문화사업화 연구소 설립
- 2017: 수산물 안전독성 연구소 설립

핵심역량

[5대 핵심역량 SMART]



성과

- 2020년 한국대학교육협의회 주관 산업계 관점 대학평가 결과
  - ✓ '산업계 기반 교육과정 설계' 평가 결과: A++(최우수)
  - ✓ '산업계 기반 교육과정 운영' 평가 결과: A++(최우수)
- 국제 경쟁력을 갖춘 전문인력 양성
  - ✓ 특성화 교육과정 혁신산업, LINC사업, IPP사업, 창의융합 학사과정 추진중
  - ✓ 현재 학부생 140명 대학원 석.박사과정 25명 총 165명이 재학
  - ✓ 23년 졸업생 취업률 82.6%달성

식품공학과 전공역량 및 교육과정

전 공 역 량

"전공의 관련 분야에서 요구하는 직무, 과업, 역할을 수행하는데 필요한 지식, 기술, 태도를 포함하는 복합적·종합적 능력"

식품공학과 전공역량 강화를 위한

전공교과 과정 및 비교과 과정 확립

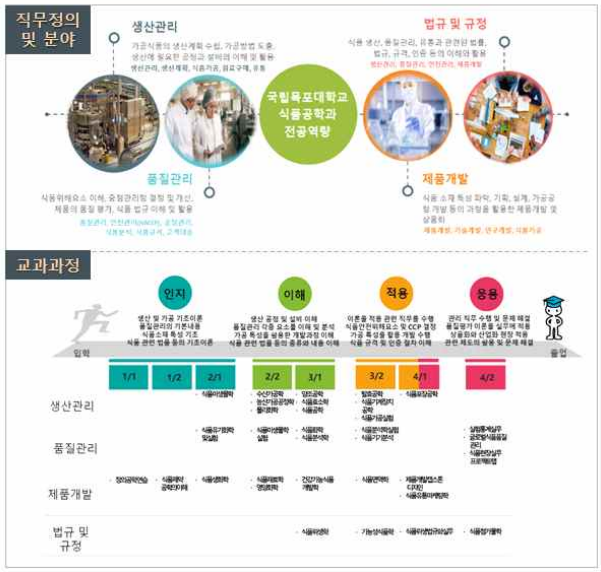
식품산업의 미래를 책임질 수 있는 우수인재 양성

환경분석과 산업체 요구분석을 바탕으로 교육체계 확립 : 교과과정

환경분석
- 사회변화 분석
- 학문변화 분석
- 산업 및 인력 변화 분석

요구분석
- 재학생 요구분석
- 졸업생 요구분석
- 산업체 요구분석
- NSC국가직무 요구분석





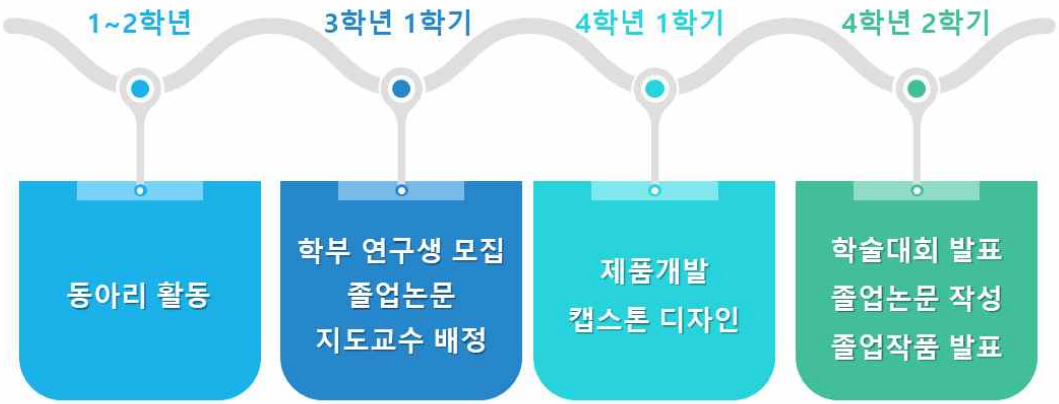
교육과정 : 비교과 과정

현장실무역량 강화

- 산업체 현장 견학
- 교외(연구소) 교육
- 식품 산업체 특강 및 진로 설계 멘토링
- 취업 연계 모의면접
- 1인 미디어 프로그램
- 식품 품질관리 기기 장비 실습 교육
- 식품기사 실기(필답형) 자격증 교육
- 글로벌식품 품질관리 특성화교육 성과 공유회
- HACCP 팀장과정 교육



식품공학과 Total Care 로드맵



▶ **식품공학과 졸업 요건: 졸업논문(최종 학기에 졸업논문 제출 → 심사 합격)**

『논문 대체 요건』 • 학과 학문 영역과 관련된 자격증(식품기사 등)
• 공인(어학)시험(TOEIC 600점 이상) • 공무원(9급 이상) 합격자

식품공학과 Total Care 로드맵 세부 운영사항

1 학부연구생 제도 운영

■ 선발대상/운영기간: 3학년/1년6개월 내외(3학년~4학년)

■ 내용: 지도교수 실험실에서 연구를 수행하면서 실무 능력 배양
- 최근 식품 회사/연구소에서 학부연구생 경험을 높게 평가
- 대학원 진학 계획이 있는 자는 필히 참여 권장

■ 선발일정:
- 4월 초: 연구실 소개 - 4월 중순: 신청 - 4월 말: 선발

2 제품개발 캡스톤디자인

■ 대상/운영기간: 4학년 1학기 (전공필수)

■ 내용: 창의적 아이디어를 통한 식품개발 프로젝트 수행
※ 학부 졸업논문 및 졸업작품발표회와 연계

■ 일정:
- 3학년 2학기: 논문 지도교수의 지도하에 연구과제 발굴
- 4학년 1학기: 캡스톤디자인 교과목을 통해 연구수행
- 4학년 2학기: 학술대회발표, 졸업논문작성, 졸업작품발표

3 졸업논문 지도교수 배정

■ 대상/운영기간: 3학년/1년6개월 내외(3학년~4학년)

■ 내용: 학부 연구생 제도에 참여하지 않은 3학년을 대상으로 졸업논문 및 학사 상담 지도교수 배정

■ 선발일정:
- 5월 초: 희망 지도교수 신청 -5월 말: 지도교수 배정

4 동아리(창업동아리) 운영

■ 대상/운영기간: 1, 2학년/1~2년(1학년~3학년 1학기)

■ 내용: 제과제빵, 제품개발, 기타 자유 과제 등의 주제로 활동

■ 일정:
- 4월~5월: 동아리 모집
- 5월~12월: 동아리 운영

2024년 국립목포대학교 식품공학과 취업률: 82.6% (2024년 2월 졸업자 기준)

식품 공학과 취업률 및 취업분야

정부(지차체) 부처 및 출연 연구소, 공기업

송○진 외 3명: '24년도 졸업생(4명)

국립수산물품질관리원, 목포농산물품질관리원, 고려인삼제품공사, 농축산용 미생물산업 육성지원센터 등

민간기업(대기업, 중견기업)

이○효 외 9명: '24년도 졸업생(10명)

대상, SPC삼립, 해태, 오뚜기, US pharmatech, ㈜금화, 해농, ㈜ 지엠에프 등

식품 기업

관련 정부 부처, 공기업

정부출연연구소

제약, 생명공학 분야

학생에게 진심인 식품공학과(전공)!!

식품공학과

Total Care 시스템으로 입학부터 취업까지 완벽한 관리

- 사제동행, 학술창업동아리 운영, 1:1 학사관리, 포트폴리오 관리 등으로 학생들과 함께 미래 설계
- 다양한 전문가 과정, 자격증 과정, 캡스톤디자인, 모의면접 등의 취업연계 프로그램 운영

학생들의 복지에 진심인 학과

- 학과 자체 장학금 (김인철 장학금, 교수단 장학금, 동문회 장학금 등) 제도 운영
- 학과 리프레쉬 코너 (주1회, 시험기간 다과 제공) 운영, 카페형 SMART 라운지 운영

교육과 취업에 진심인 대한민국 식품분야 최우수 학과

- 학과 내 6개의 연구소와 센터 및 다양한 국책 연구소와 협력 프로젝트 운영으로 높은 취업률 유지
- 35년 동안 한국 식품산업을 선도해온 산업체와 교육부가 선정한 대한민국 식품분야 최우수 학과

국립목포대학교 식품공학과 커뮤니티

Homepage & YouTube & SNS



https://mnufoodeng.mokpo.ac.kr/mnufoodeng/index.do

Instagram YouTube Homepage







02

2025년 식품공학과(전공)
비교과프로그램

이현준



식품공학과 비전 및 교육목표

K-Food 전문인력양성

(Global standard 수준 국제 경쟁력을 갖춘 식품공학 전문 인력 양성)

SMART 인재양성

Solve	Master	Active	Renovation	Together
고부가가치 바이오 · 식품개발 능력을 갖춘 **창의적인재** 양성	수출입 품질관리 **실무능력**을 갖춘인재 양성	**글로벌 경쟁력과 역량**을 갖춘 인재 양성	4차 산업 기반 **데이터 활용**능력을 갖춘 인재양성	**책임의식과 윤리의식**을 갖춘 인재 양성

핵심역량	Solve	Master	Active	Renovation	Together
	창의적 문제해결	전문 실무 역량	도전과 성취	융합, 응용, 혁신	소통, 협업, 윤리

식품산업의 미래를 책임질 수 있는 우수인재 양성

식품공학과(전공) 비교과 교육 프로그램

◆ 2024년 운영한 비교과 교육 프로그램 : 총 22개

현장실무 역량강화	진로 및 취업 지원	즐거운 대학생활 지원	네트워크 형성 지원
• 창의적, 융합적 역량 개발 • 인성, 리더십, 문제해결, 커뮤니케이션 역량 강화	• 원활한 진로 탐색 및 설정 • 차별화된 포트폴리오 수립 • 자소서, 면접 등 취업 역량 강화	• 신입생/편입생 학과 적응 프로그램 • 리프레쉬 코너 • 스마트라운지 소통 공간 운영	• 동아리, 봉사활동 활동 지원 • 학생 - 교수-선후배 소통 활성화 : 멘토링 프로그램 운영 등

식품산업의 미래를 책임질 수 있는 우수인재 양성

현장실무형 인재육성 비교과 교육 프로그램 운영현황

『 교육지원 프로그램 』

- 1인 미디어 교육
- 식품 품질관리 실무교육 (HACCP 팀장교육, FSC22000 등)
- 식품품질관리 장비 실습
- 산업체 실무 전문가 특강



『 취업지원 프로그램 』

- 취업 연계 모의면접
- 직군별 포트폴리오 작성
- 식품산업 취업 캠프 (Job Fair)
- 진로설계 멘토링
- 창업동아리





『 학과 운영 프로그램 』

- 산업체, 연구소 현장 견학
- 식품산업 박람회 참관
- 캡스톤디자인 경진대회 참여



식품산업의 미래를 책임질 수 있는 우수인재 양성

2025학년도 식품공학과 비교과 프로그램 운영일정

교육지원

프로그램명	대상학년	3월				4월				5월				6월				7월				8월				9월				10월				11월				12월	
		1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주
산업체 현장견학	1~4학년																																						
학과동아리 연계 식품가공 실무교육	1~3학년																																						
HACCP 팀장과정 교육 프로그램	1~3학년																																						
국제식품안전경영시스템(FSSC22000) 교육	3~4학년																																						
캡스톤디자인 경진대회 및 학회참석	4학년																																						
박람회 및 산업체 교외 교육	2~3학년																																						
식품바이오산업 미니클러스터 특강	3~4학년																																						
전공역량 Power-Up 프로그램	1~4학년																																						

취업지원

프로그램명	대상학년	3월				4월				5월				6월				7월				8월				9월				10월				11월				12월	
		1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주
취업 연계 모의면접 프로그램	4학년																																						
포트폴리오 작성 프로그램	2~4학년																																						
식품산업체 취업 캠프(Job Fair)	1~4학년																																						
진로설계 멘토링	3~4학년																																						

학과운영

프로그램명	대상학년	3월				4월				5월				6월				7월				8월				9월				10월				11월				12월	
		1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주	3주	4주	1주	2주
학과 멤버십 강화 프로그램	1~4학년																																						
실험실 학부 연구생 프로그램	3학년									신청				배정																										
학생활동 지원 프로그램 (리프레쉬 코너)	1~4학년																																						
사제동행(교수-학생 상담 프로그램)	1~4학년																																						
성과환류 (식공페스티벌)	1~4학년																																						

주요 프로그램 운영결과

『교육지원』 영역 비교과 프로그램

산업체 현장견학

- 대상 학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 식품산업체 및 관련 기관 방문
    : 하림, 한국식품안전관리인증원 등

학과 동아리 연계식품가공 실무교육

- 대상 학년 : 1~3학년
- 주요 내용
  - 제과•제빵 실습(1차)
  - 축산식품가공 실습(2차)
  - 발효식품가공 실습(3차)



주요 프로그램 운영결과

『교육지원』 영역 비교과 프로그램

HACCP 팀장 과정 교육

- 대상학년 : 3, 4학년, 지역산업체 종사자
- 주요 내용
  - HACCP 인증 및 관리 실무 교육, 수료증 발급

국제식품안전경영시스템(FSSC22000)

- 대상 학년 : 3, 4학년, 지역산업체 종사자
- 주요 내용
  - 기초(표준이해) 과정 실무교육
  - 심화(내부심사원 양성) 과정, 수료증 발급






주요 프로그램 운영결과

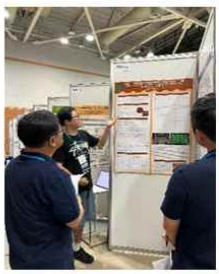
『교육지원』 영역 비교과 프로그램

학회 및 캡스톤디자인 경진대회 참여

- 대상학년 : 4학년
- 주요 내용
  - 한국식품과학회, 한국식품저장유통학회 등
  - 캡스톤디자인 경진대회 참여

박람회, 산업체 교외교육

- 대상 학년 : 2, 3학년
- 주요 내용
  - 광주식품대전, 국제식품산업대전 등
  - 구례 자연드림파크 생산 공장 등 견학









주요 프로그램 운영결과

『교육지원』 영역 비교과 프로그램

전공역량 Power up 프로그램

- 대상학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 교과목(식품현장실무이해) 연계 전문가 특강

식품바이오산업 미니클러스터 특강

- 대상 학년 : 3, 4학년
- 주요 내용
  - 국내외 식품 산업체 전문가 초청 특강
  - 정부기관 법률•정책 전문가 초청 특강 등



주요 프로그램 운영결과

『취업지원』 영역 비교과 프로그램

취업 연계 모의면접 프로그램

- 대상 학년 : 4학년
- 주요 내용
  - 국내 중견/대기업 채용 담당자와 모의 면접
  - 취업 연계 자기소개서 컨설팅

식품 산업 취업 캠프(Job fair)

- 대상 학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 외국계 기업 현장 담당자
  - 커리어, 자기 개발 및 직무 설명 특강



주요 프로그램 운영결과

『취업지원』 영역 비교과 프로그램

진로 설계 멘토링

- 대상학년 : 3, 4학년
- 주요 내용
  - 외국계 기업 임원들과 멘토링을 통한 진로 설계
  - 진로와 직무에 따른 취업 준비








주요 프로그램 운영결과

『학과운영』 영역 비교과 프로그램

식품공학과 MT

- 대상학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 학과 멤버십 강화, 학과 교육과정 설명회
  - 학생-교수 간의 멘토링 프로그램

학생 활동 지원(리프레쉬 코너)

- 대상 학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 매주 수요일과 시험 기간에 커피, 다과 제공
  - 학생들의 복지 및 학교 생활 적응 유도








주요 프로그램 운영결과

『학과운영』 영역 비교과 프로그램

사제동행

- 대상학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 학생-교수 간의 멘토링 + 선후배 간 소통
  - 저녁 바비큐 파티



학과 장학금 제도 운영

- 대상 학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 김인철 장학금 : 매 학기 선발 (2024년 4월, 10월)
  - 진로설계 우수 장학금 : 3학년 대상 1명/년 선발
  - 학과 장학금 : 학과 참여 우수학생 2명/년 선발

주요 프로그램 운영결과

『학과운영』 영역 비교과 프로그램

성과환류회(식공페스티벌)

- 대상학년 : 1~4학년
- 주요 내용
  - 졸업논문, 캡스톤디자인 등 성과물 발표
  - 1년간의 학과 교육과정 성과 환류







03

2025년 식품공학과(전공)

연구실 소개



식품위생안전성 실험실

김정목 교수님

담당과목: 식품위생학, 식품첨가물학, 식품위생법규 및 실무, 수산가공학

Tel : 061-450-2427 E-mail : jmkim@mnu.ac.kr

›› 실험실 소개

식품위생안전성 실험실의 주요 연구는 식중독 및 병원성 세균의 특성과 살균, 항미생물제의 작용과 기작, 식품가공 공정에서의 HACCP의 적용, 식품에서의 독성물질 검출과 이들의 생성 억제등에 관한 연구를 목표로 하고 있음.

›› 주요 연구 내용

(기 수행 연구과제)

- **가스상 및 액체상의 이산화염소 (chlorine dioxide)를 이용한 식품의 비가열 살균공정 개발**
  - 적용: ClO2와 ICT 기술을 융합한 묘삼의 저온저장 시스템 개발
    가스상 ClO2를 이용한 견과류의 *Aspergillus flavus*에 의한 아플라톡신 저감화
    감귤류 및 파프리카의 곰팡이 성장 억제 및 품질 유지기한 연장
    식품기구류에서의 바이오필름(Biofilm) 형성 제어 연구
- **젓갈류의 생산공정에서 Biogenic amine 생성의 저감화**
- **천일염 생산공정에서의 위해 분석 및 생산공정 개선**
  - 적용: 섬유필터, 스테인레스 필터 및 종이디스크 필터에 따른 함수정화장치 개발
    천일염에서의 미세플라스틱의 저감화 및 생산량 증대
- **마른 김 제조 공정에서의 위해요소 실태조사 및 전기분해장치를 적용한 공정 개선**
  - 적용: 살균제, 전기분해수, 자외선 처리에 따른 일반미생물의 저감화
    서남해지역 마른김 가공공장 및 유통제품의 중금속오염 조사
- **Bacteriophage 분리 및 살균제로서의 응용**
  - 내용: *E. coli, Listeria monocytogenes, Salmonella* spp. 특이성 파지 분리 및 특성

(수행중인 연구과제)

- **패류생산해역 위생조사 (해양수산부 국립수산과학원)**
  - 내용: 신안, 무안, 함평, 영광, 고창해역의 바닷물 미생물 조사 및 채취 패류의 대장균, 분변계 대장균, 식중독 세균 , 중금속 오염도 검사. 육상오염원들의 조사 및 강우의 영향 평가
- **소스류 제조 공정에서의 ICT 기술을 활용한 스마트 HACCP 적용 연구 (실전문제연구사업단)**

›› 학생들에게 하고 싶은 말

- 100점 짜리 인생. Attitude is altitude.
- 晩時之歎 말고 反面敎師 하라.
- 안된다고 하지 말고, 못한다고 하지 말고 할 수 있는 방안을 찾아라 (유재석-무한도전)



기능성식품 실험실

마승진 교수님

담당과목: 식품유기화학및실험, 면역학, 기기분석, 건강기능식품개발학

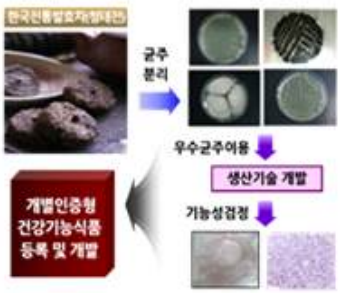
Tel : 061-450-2428 E-mail : sjma@mnu.ac.kr

›› 실험실 소개

저희 실험실은 건강한 삶을 위한 식품소재 개발을 목표로 식품 및 생물소재로부터 건강증진에 효과가 있는 물질을 찾아내고, 이 물질의 효능과 인체에 미치는 영향을 과학적으로 검증하여 새로운 건강기능식품 및 가공식품으로 개발하고자 노력하고 있습니다.

›› 주요 연구 내용

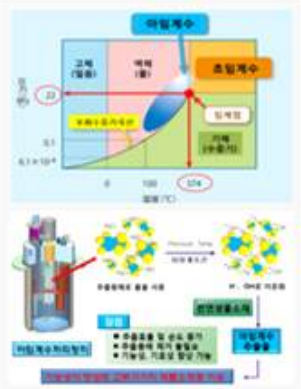
- **한국 생물자원 및 지역 특산물로부터 건강기능식품 및 천연물 신약 개발**
  - 한국 전통차(청태전) 발효균주를 활용한 개별인증형 건강기능식품(체지방 감소 및 혈당조절 기능) 개발
  - 천연생물소재로부터 고혈압, 염증, 통증의 치료 및 예방 효과를 갖는 기능성식품 및 의약품 개발
  - 전남지역 유용 생물자원의 건강기능성분 분석 및 활용
- **첨단가공신기술(아임계수 반응 기술)을 이용한 천연자원의 고부가가치 신소재화**
  - 아임계수를 이용한 약용식물, 해조류 등으로부터 고부가치 식·의약 및 화장품 소재 개발
- **한국 전통식품의 산업화 연구**
  - 한국 전통 발효종균를 활용한 발효식품(미생물발효차, 천연식초 등) 개발
  - 한국 전통문화 산업화 연구(우리나라 전통문화를 발굴하고 첨단가공기술을 접목하여 새로운 개념의 식품으로 개발함으로써 산업화하는 융·복합연구)



한국전통차(청태전) 발효균주를 활용한 개별인증형 건기식 개발



sEH(soluble epoxide hydrolase) 저해활성을 이용한 항고혈압, 항염증, 항통증 신약 개발



아임계수 반응 기술

›› 학생들에게 하고 싶은 말

좀 살아보니 인생은 속도보다 방향이 중요하다는 말이 맞는 것 같아요.

– 장래에 내가 하고 싶은 것, 내가 잘할 수 있는 것을 많이 깊게 생각하고 삶의 방향을 정하세요.
그리고 나서 내 앞에 있는 일을 하나씩 해결하려고 노력하면 됩니다. 조급해 말고... 하나씩...



발효 및 전통식품 실험실

강성국 교수님

담당과목: 식품재료학, 발효공학, 양조공학

Tel : 061-450-2429 E-mail : sgkang@mokpo.ac.kr

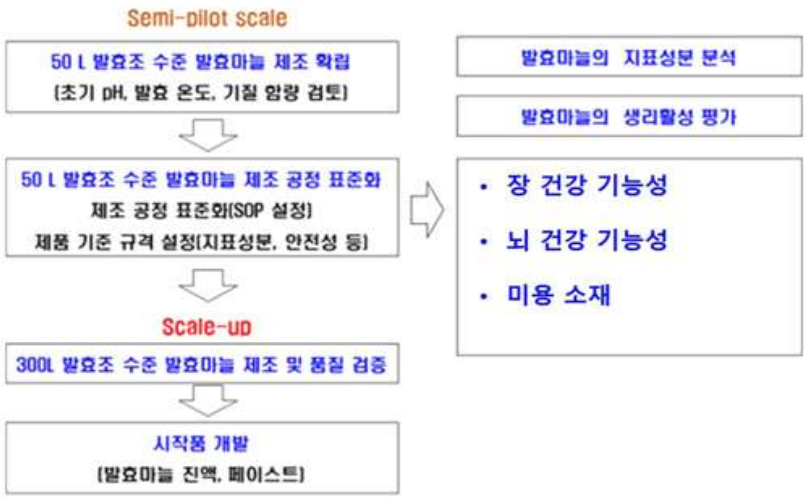
》실험실 소개

전통발효식품의 발굴, 우수성과 기능성, 응용제품 개발 분야를 연구
지역 농수산자원의 고부가가치화를 위하여 발효기술을 적용한 식품의 개발
기능성 식품소재의 개발과 신제품 개발 연구

》주요 연구 내용

- 수산 어폐류를 이용한 새로운 발효식품의 개발
- 해양수산자원을 활용한 기능성 소재 개발
- 황화합물을 함유한 농산자원의 발효기술 개발
- 전통발효식품의 제조공정의 현대화
- 발효식품과 소금(천일염과 가공소금)의 상관관계
- 가공소금의 기능성과 응용제품 개발

발효에 의한 고기능성 제품 개발



》학생들에게 하고 싶은 말

- 서두르지 말라. 그러나 쉬지도 말라.
- 노력이란 좀 더 주체적이고 목적을 가지고 하는 걸 말한다.
- 기회는 준비된 자에게만 주어진다.



식품공학 실험실

허재영 교수님

담당과목: 물리화학, 식품공학, 식품기기장치공학, 식품포장공학

Tel : 061-450-2421 E-mail : jyher@mnu.ac.kr

›› 실험실 소개

식품공학이론을 바탕으로 식품제조에 이용되는 각종 단위조작 및 제조공정의 개발, 개선과 최적화 연구 및 고부가가치 소재 개발을 위한 연구를 수행하고 있습니다. 또한, 최근에는 심각한 사회문제로 대두되고 있는 플라스틱 폐기물의 문제를 해결하기 위한 연구를 진행하고 있습니다.

›› 주요 연구 내용

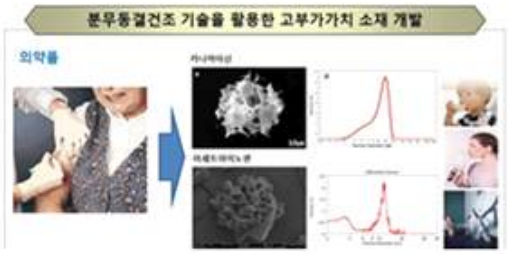
• **플라스틱 폐기물의 문제를 해결하기 위한 연구**

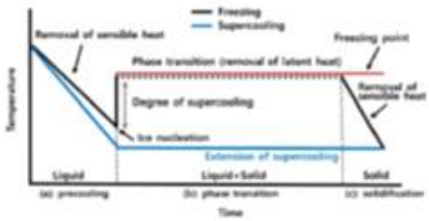
- 생분해성 고분자 소재 개발 및 적용
- 생분해성 활성포장재 개발 및 적용
- 미세플라스틱 분석 및 저감화 연구



• **고부가가치 식품소재 기술 개발 및 식품의 품질 평가**

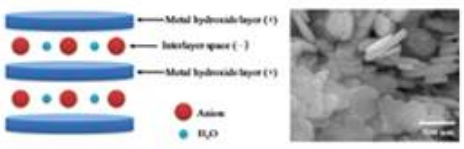
- 건조기술 개발: 분무동결건조, 원적외선 진공 건조 등의 건조 기술 연구 및 식품 적용
- 저온저장 기술 개발: 과냉각 연장 기술 연구 및 식품 적용
- 식품 품질 평가: 식품의 유효성분, 향기성분, 휘발성 염기질소, 지방산, 위해물질 등 분석





• **미활용 자원(농·축·수산업부산물, 식음료 폐기물 등)을 이용한 고부가가치 나노 소재 개발 및 활용**

- 피스타피오 껍질 추출물에서 나노 소재 개발 및 적용
- 굴 껍질에서 나노 소재 개발 및 적용



›› 학생들에게 하고 싶은 말

포기하지 말고 자신감을 갖자!



식품미생물 실험실

김현중 교수님

담당과목: 식품미생물학, 식품효소학연습, 식품미생물실험, 실험통계실무

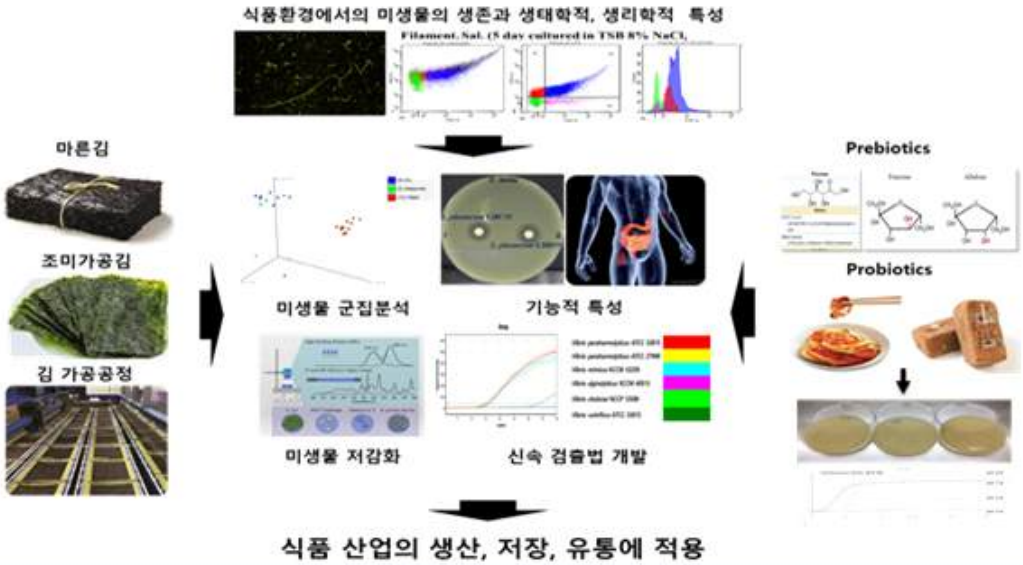
Tel : 061-450-2423 E-mail : ritwwhjk@mokpo.ac.kr

›› 실험실 소개

식품미생물 연구실에서는 미생물과 유전자재조합식품 분석에 관한 연구를 비롯하여 식품 및 생물 산업에 유용한 미생물의 생화학적, 생태학적, 생리학적 특성조사 등의 연구를 통해 식품산업에 적용할 수 있는 기초 및 응용 연구들을 수행하고 있음.

›› 주요 연구 내용

- 가공 식품의 생산 환경과 제품에 존재하는 미생물 군집 분석, 미생물 저감화 방법 및 유해균의 신속 검출법 개발.
- 전라남도의 다양한 발효 식품을 바탕으로 새로운 유익균 자원을 확보하고 그 특성 및 기능성을 연구하여 선별된 유익균들의 산업적 응용을 연구.
- 식품 가공부터 유통까지의 환경에서 생존하는 유해미생물의 생태학적, 생리학적 특성들과 검출법을 연구하여 식품의 안전한 생산, 저장, 유통에 적용.
- 유전자재조합 농산물(GMO) 및 이를 원료로 이용한 가공식품들에 대한 정성, 정량분석법 개발.



›› 학생들에게 하고 싶은 말

오늘 하루를 집중해서 바쁘게 살자.
생각만 하지말고 생각을 행동으로 옮기도록 합시다.
일주일에 6일은 학업에 열중하고 하루는 자신의 발전을 위해 운동, 문화 등 여가생활에 투자하자.



식품생화학 실험실

이현준 교수님

담당과목: 식품생화학, 식품신소재학, 식품유통마케팅학

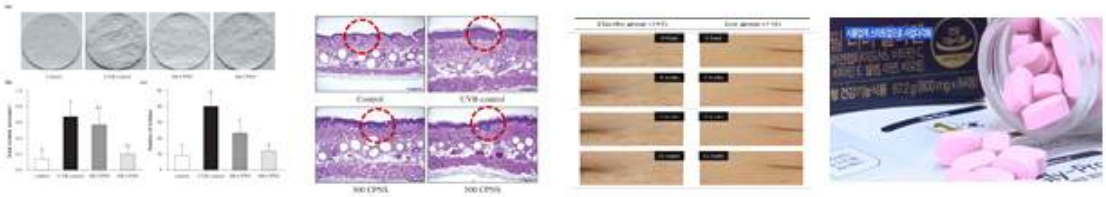
Tel : 061-450-2426 E-mail : peisia33@mnu.ac.kr

›› 실험실 소개

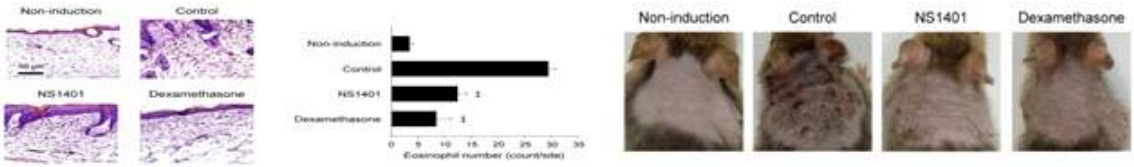
식품생화학 실험실에서는 생화학, 분자생물학, 세포생물학 등의 학문적 배경을 바탕으로 식품 바이오기술 및 기능성 신소재에 대한 연구를 합니다. 특히 피부건강, 장 건강, 면역 건강 등 단백질 및 미생물 기반의 고부가가치 소재개발을 위한 연구를 수행하고 있습니다.

›› 주요 연구 내용

- **해양생물 유래 단백질 기반 고부가가치 소재개발 및 산업화 연구**
  - 피부건강(보습, 탄력, 주름개선 등) 기능의 저분자 피쉬콜라겐 펩타이드 연구 및 상품화 기술개발
  - 인지능력 개선 기능의 유산균 발효 다시마 추출물 연구



- **발효식품 유래 유용미생물 활용 기능성 소재 연구 및 기작 규명**
  - 면역조절(아토피 개선) 기능의 프로바이오틱스 사균체 연구
  - 장 건강, 항 비만, 콜레스테롤 저감화 효능의 프로바이오틱스 연구



- **고생산성 생물촉매(효소) 및 이를 활용한 정미성 소재연구**
  - 발효 미생물 활용 천연 정미성 소재 개발 및 미각 시스템 연구
  - 나트륨 저감화 소재연구

›› 학생들에게 하고 싶은 말

배움에는 때가 있다고 생각합니다. 자신의 고집, 아집, 편견으로부터 조금이라도 자유로울 수 있는 학생일 때 더 좋은 것을 바르게 배우면 좋겠습니다. 늘 응원하고, 뒤에서 묵묵히 지켜봐 주는 교수님들이 있다는 것을 잊지마세요!



식품공학과 특임교수

조옥현 교수님

Tel : 010-3671-0487 E-mail : johani200@naver.com

》교수님 소개

한의학을 전공하였습니다.조그마한 한의원도 운영하고 있구요.
목포대학교 전통차문화학과에서 박사과정을 지도하기도 했습니다.
지금은 전라남도의회 의원으로서도 역할을 하고 있습니다.

》주요 연구 및 활동 내용

특임교수의 역할에 맞게 학생여러분들을 대외적,행정적으로 지원하는 일에 최선을 다하겠습니다.
기회가 되면 한의학적 지식을 바탕으로 한약재를 이용한 기능성 식품의 연구에도 전념해볼 계획입니다.

》학생들에게 하고 싶은 말

결국엔 꿈꾸고 준비하는 사람만이 인생이라는 무대에서 주인공이 될 수 있습니다.
자신이 정한 목표를 향해 부단히 노력하고 미리미리 준비하는 여러분이 되시길 바랍니다.



함경식 명예교수님

》학생들에게 하고 싶은 말

노인인구가 증가하면서 크게 늘고있는 당뇨 등 대사질환, 노화 등에 식생활습관이 매우 중요하다는 것이 과학적으로 밝혀지고 있습니다. 특히 이 들 대부분의 문제에 있어 양방의학에는 치료약이 없는 실정입니다. 앞으로 이 들 문제극복에 식품이 중요한 역할을 할 것이라 생각합니다.
이들 문제 극복에 우리 학생 들의 역할을 기대합니다.
열심히 공부하고 준비하면 반드시 보답이 있을 것이라 확신합니다.



박양균 명예교수님

》학생들에게 하고 싶은 말

즐겁고 행복한 대학 생활하기 !
오늘 일상이 미래에 내 직업이 된다 !
식품을 먹을 때 마다 (아님, 가끔은) 자신의 미래를 생각해 보자

04

2025년 식품공학과(전공)

교수·학생 멘토링

2025학년도 1학기 지도교수별 멘토링 명단

김정목 교수님	
1학년	고아라, 고은수, 권민수
2학년	김현아, 문다영, 문서영
3학년	나경찬, 전지협, 신정은, 홍화경
4학년	이동렬, 지도영, 김성준, 강재욱

마승진 교수님	
1학년	벌러르에르덴, 김나영, 김민소, 김승규, 김정언
2학년	오현미, 조연정, 한혜인
3학년	이동혁, 황준성, 임희라
4학년	강준호, 강시은, 김정은, 류하연

강성국 교수님	
1학년	김하나, 김희원, 박소망, 박수완
2학년	박순영, 이서은
3학년	모슬찬, 공두혁, 김화정, 최효빈
4학년	고지성, 윤정훈, 조승헌, 최현욱

2025학년도 1학기 지도교수별 멘토링 명단

허재영 교수님	
1학년	박지연, 백영교, 우서이, 이동주, 조현빈
2학년	김민하, 주민지
3학년	박정훈, 양서윤, 전영철, 주나라
4학년	신범수, 나세영, 문세미, 이슬비, 최선

김현중 교수님	
1학년	이서은, 이양의연, 이정윤, 이지민
2학년	류샛별, 서민지, 송예진
3학년	이승우, 최재민, 김예영
4학년	김대환, 김서연, 김영준, 서다연

이현준 교수님	
1학년	이민제, 전지애, 추지성, 한효주, 고수경
2학년	심선화, 안혜인, 정숙현, 최호연
3학년	김시헌, 김은찬, 김재혁, 김선우
4학년	김규리, 김희우, 송보경