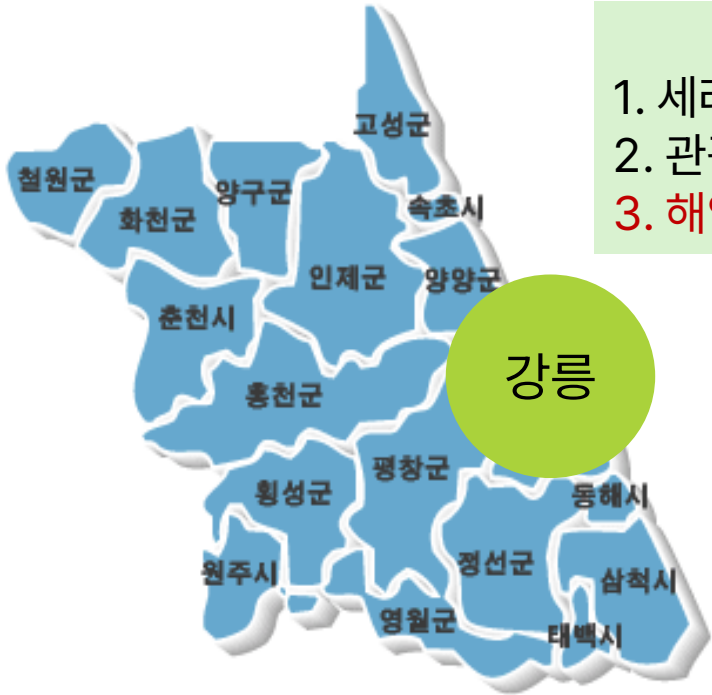


자유전공학부

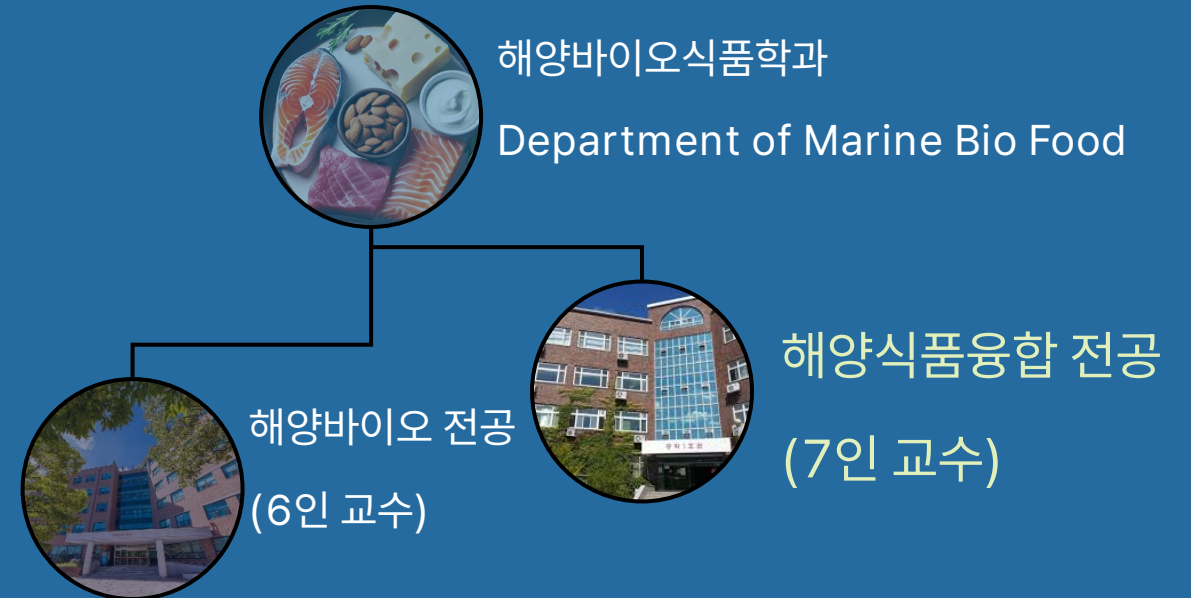
해양바이오식품학과
Department of Marine Bio Food
해양식품융합 (전공) 소개

해양바이오식품학과 비전



“특성화 산업”
 1. 세라믹 신소재 산업
 2. 관광
 3. 해양바이오식품 산업

- 학과 특성화 방안의 일환
- 지역내 학과 특성화(해양자원)를 통한 학과 경쟁력 강화
- 미래 인재 양성을 위한 해양바이오식품 융복합 체제 구축



(해양식품융합 전공) 푸드테크 기반 실무형 인재 양성 교육과정으로서 새로운 식품가공기술개발 및 신제품개발, 식품업사이클링, 친환경식품포장, 식품 스마트 제조 및 유통/마케팅 등 다양한 분야에서 식품의 원료 가공부터 소비까지 식품 전 과정을 선도하는 글로벌 No.1 푸드테크 전문가를 양성합니다.



글로벌 바이오 식품산업을 선도하는
창의 · 융합 · 실무형 인재양성

해양식품융합 전공

해양식품융합전공은 식품 생산, 가공, 저장, 포장, 유통에 걸친 전반적인 과정을 다루며, 기능성 소재 및 가공식품 등을 개발합니다.

해양식품융합전공은 기업의 인재요구상에 부응하는 미래 식품산업에 필요한 실무형 인재를 양성합니다.

해양바이오식품학과 (해양식품융합전공) 교수진 소개



권동진 교수
식품미생물학 전공



강윤한 교수
식품가공학 전공



신정아 교수
식품화학 전공



이동민 교수
식품마케팅학 전공



김도완 교수
식품공학/포장학 전공



조연지 교수
기능성식품학 전공



조은래 교수
식품미생물학 전공



이근택 명예교수
식품포장학 전공



윤정로 명예교수
식품공학전공

진로맞춤형 교육과정 개설:: 해양식품융합 전공

해양식품 융합 R&D 전문가

정의

해양식품에 대한 기초 이해를 바탕으로 식품소재를 연구하고, 식품 분석 및 안전관리를 수행하며, 식품공정 관리 및 제품을 개발하는 전문가

전공 능력

해양바이오 식품기초이해
식품공정 및 제품개발
식품소재연구
식품분석 및 안전관리

진출 분야

해양바이오 R&D 연구원, 식품 R&D 연구원 등으로 진출 가능

해양식품 product 개발 전문가

정의

해양바이오 식품에 대한 기초 이해를 바탕으로 해양바이오와 관련된 다양한 실험을 수행하며 해양바이오 제품개발에 필요한 공정 관리와 품질 관리를 하는 전문가

전공 능력

해양바이오 식품기초이해
식품공정 및 제품개발
식품저장 및 유통관리
빅데이터 기반 식품산업 마케팅

진출 분야

공정효율화 및 빅데이터 전문가, 식품 도매/유통/물류전문가
식품 품질관리(QC, QA, QM) 전문가, 식품저장 및 포장 전문가
식품 영업 및 마케팅 전문가 등으로 진출 가능

진로맞춤형 교육과정 개설:: 해양식품융합 전공 교과목 (1/2학년)

인재유형		학과 공통		해양식품 R&D 전문가		해양식품 Product 개발 전문가	
전공능력		해양바이오 식품기초이해	식품공정 및 제품개발	식품 소재연구	식품분석 및 안전관리	식품저장 및 유통관리	빅데이터 기반 식품산업 마케팅
1학년	1학기	해양생물학개론 일반화학 전공용어원서강독 I 해양바이오식품 산업의이해 I					
	2학기	해양식품과학개론 유기화학 전공용어원서강독 II 해양바이오식품 산업의이해 II					
2학년	1학기		식품통계학	식품재료학	분석화학및실험 식품위생학		식품마케팅학
	2학기		식품물리화학및연습	식품화학	식품미생물학	식품포장공학및실험	외식산업론

진로맞춤형 교육과정 개설: 해양식품융합 전공 교과목 (3/4학년)



인재유형	학과 공통		해양식품 R&D 전문가		해양식품 Product 개발 전문가	
전공능력	해양바이오 식품기초이해	식품공정 및 제품개발	식품 소재연구	식품분석 및 안전관리	식품저장 및 유통관리	빅데이터 기반 식품산업 마케팅
3학년	1학기	식품공정조작 식품가공교과교육론		식품미생물학실험 식품화학실험 식품기기분석학및실험 식품위생법규 식품산업현장실습 I	식품유통학	
	2학기	식품공학 식품물성학 발효식품학및실험 식품가공논리및 논술에관한교육	식품첨가물학 식품영양성분분석 (캡) 식품영양화학	식품산업현장실습 II	농산물소비자분석 및실습	
4학년	1학기	식품가공학및실험 식품가공교재연구및 지도법	기본식품생화학및실험 기능성식품학및실험(캡)	식품품질관리학	식품저장학 포장유통학및실험	전자상거래론
	2학기	식품가공실습및견학 (캡)			식품냉동학	HACCP관리학 농식품산업전략론

실험실 소개:: 식품 미생물학 실험실

▶ 해양식품융합전공 교수 권동진



[동아리활동, 실험 및 멘토링 활동 등 다양한 프로그램을 운영]

연구분야	세부내용	연구성과
<p>유용 식품미생물의 분리 및 동정</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 식품미생물의 활용한 특정 유용물질의 생리적 기능성 연구 - 한식 된장 제조용 코오지의 종균개발 - 유용 물질이 인체 장내 미생물에 미치는 영향 조사 - 식품 미생물 분리/동정 최적화 조건 설정 	<p>전통발효식품 교육</p>  <p>[무방부제 된장제조]</p>
<p>유용 물질을 이용한 발효식품 제품 개발</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 다양한 발효식품 개발을 통한 지역사회 특성화 기여 - 고사리를 이용한 된장 제조기술 개발 - 강원지역 농·수산물(붉은 대게, 더덕)을 이용한 크로켓 및 딤섬 제조기술 개발 - 개똥썩을 이용한 기능이 강화된 김치 제조기술 개발 	 <p>[지역참여기업 MOU 체결]</p>

실험실 소개:: 식품가공학 실험실


▶ 해양식품융합전공 교수 강윤한



[2023년도 캡스톤경진대회: 장려상]



[가공식품 제조 직무능력 강화 현장실습]

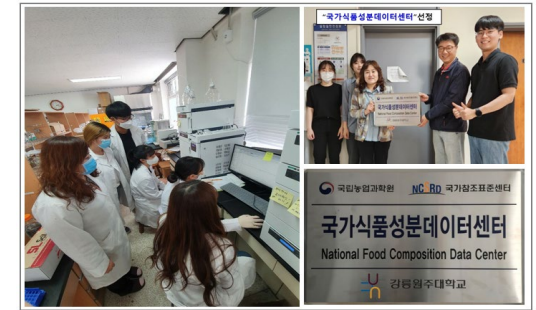
연구분야	세부내용	연구성과
<p>식품 재료의 이화학적 특성 분석, 소재화 및 제품 개발</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 어떠한 소재/재료를 활용하여 제품을 개발해야 할까? - 국내외 주요 농림산물의 기원, 영양성분 특성 평가 - 고부가가치 소재화 및 제품 제조에 관한 시험과 연구 - 지역 농식품산업체를 대상으로 식품산업 발전을 위한 기술 개발 과 산업화 연구 (협업체 운영) 	<ul style="list-style-type: none"> • 농식품 6차산업 연구협의체 운영 - 농업회사법인(주)월드팜 - (주)씨월드 - (주)브니엘월드 • “식품가공실습 및 견학-캡스톤디자인” 교과목 연계 <p>[지역기업연계산학협력Cell+운영]</p>
<p>식품 재료의 효소적 갈변 및 항산화 활성 연구</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 식품 재료 및 소재의 기능적 특성은 무엇이 있을까? - 과일과 채소류의 가공 중 효소적 갈변에 관여하는 폴리페놀 화합물, 폴리페놀 산화효소의 특성 및 항산화 활성에 미치는 영향에 대한 연구 	<p>관련 교과목 식품재료학, 가공식품개발학</p> <p>전문가들과 함께~ >> 식품업체 소속의 전문가들을 직접 모시고, 현장감 있는 특강진행!</p>  <p>광동제약, 매일유업, CJ제일제당, 농심, 삼양라면, 남양유업 등 국내 유수의 식품업체에 재직 중인 전문가를 직접초빙!</p> <p>[가공식품제조시험을 통한 직무능력 강화]</p>

실험실 소개:: 식품화학 실험실

▶ 해양식품융합전공 교수 신정아



[다양한 프로젝트 및 연구 참여를 통한 학술발표]



[학습동아리-식품성분분석연구활동]

연구분야	세부내용	연구성과
<p>국가식품 기능성 및 영양성분 DB 구축 연구 (Korean Food Composition Database Development)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 식품원재료 및 가공 외식식품에 함유된 식품성분표 DB구축 - 농식품자원의 기능성 인지질 정보개발 - 국가표준 식품성분표 지용성성분 DB 구축(농식품올바로) 	<p>[식품영양·기능성정보개발]</p>
<p>기능성 지질 소재 개발 및 적용연구 (Functional Structured Lipid Synthesis and its Application)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 맞춤형 기능성 지질 소개 개발 및 응용 적성 연구 - 효소공법을 이용한 맞춤형 기능성 재구성 지질의 합성: 고농도 DHA 함유 알티지, 재조합 인지질, 맞춤형 중성지질, 모유대체지, 향산화제 등) - 다양한 technique을 활용한 고함유 DHA 농축 및 정제 연구 - 지질소재의 응용 적성 연구: 향산화력과 유화능 (bulk oil, emulsion) 비교, Lipid Digestion 비교, 리포솜특성, flavor 특성, 이화학적 특성 비교 등 	<p>[미세조류유로부터 DHA 농축 및 알티지 개발]</p>
<p>식품에서의 리피도믹스 연구 (Lipidomics in Food)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 식품에서의 지질 대사체(리피도믹스) 연구 - 맞춤형 지질 소재 개발을 위한 식품원재료/가공조건 등에 따른 지질대사체들의 동정 및 특성 연구 	<p>[LC-MS/MS 활용 농식품자원의 리피도믹스 연구]</p>

실험실 소개:: 식품마케팅 실험실

▶ 해양식품융합전공 교수 이동민



[다양한 프로젝트 및 연구 참여를 통한 학술발표]



[학습동아리-맛지도 개발]

연구분야	세부내용	연구성과
<p>농식품 신제품 전략 수립 (New Product Development Strategy)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 어떠한 신제품을 개발해야 할까? - 다양한 분석 도구를 사용한 시장 트렌드 분석 - 적절한 타겟 시장 설정 및 맞춤형 제품 전략 수립 	<p>[시장조사기반신제품전략수립]</p>
<p>빅데이터 기반 농식품 소비자 행동 분석 (Data-driven Consumer Analysis)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 누가이제품을 소비할까? - 빅데이터 기반 소비자의 구매 패턴 및 선호도 분석 - 효율적인 타겟 마케팅을 위한 소비자 세분화 	<p>[데이터분석기반소비자분석]</p>
<p>농식품 산업 가치사슬 연구 (Value Chain Analysis)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 시장의 필요는 어디서부터 반영해야 할까? - 생산부터 소비까지 이어지는 식품산업 이해관계자 연구 - 소비자 및 시장 트렌드 기반 가치사슬 단계별 전략 수립 	<p>[시장/소비자를 고려한신지시례조사]</p>

실험실 소개:: 식품공정 및 포장 실험실

▶ 해양식품융합전공 교수 김도완



[캡스톤 경진대회: 최우수상 (학내), 우수상 (도내)]

연구분야	세부내용	연구성과
친환경포장 (Sustainable Packaging)	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 순환경제 관점에서 지속가능한 포장소재 개발 - 자연유래 소재 및 생분해 고분자를 활용한 포장소재 개발 - 식품 및 해양부산물을 활용한 포장소재 개발 	<p>[커피부산물로 제조한 포장필름]</p>
기능성포장 (Functional Packaging)	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 식품품질 유지와 보관수명을 연장하기 위한 포장기술 개발 - 자연유래 소재를 활용한 가스차단소재 개발 - 능동형포장소재 개발 (Active packaging: 항균·항진균, 수분흡수) - 환경감응형 기능성 포장소재 개발 (온도, 습도) 	<p>[방출형 항균·항진균 포장소재]</p>
지능형 포장 (Intelligent Packaging)	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 식품 상태를 실시간으로 모니터링하여 소비자에게 제품 상태에 대한 정보를 제공해주는 포장재 개발 - 가스 및 pH감지 인쇄형 인디케이터 개발 	<p>[CO₂ 감응형 인디케이터]</p>

실험실 소개:: 기능성식품학 실험실

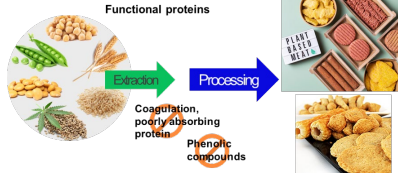


▶ 해양식품융합전공 교수 조연지



[다양한 프로젝트 및 연구참여를 통한 학술발표]

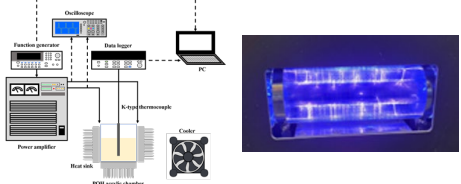
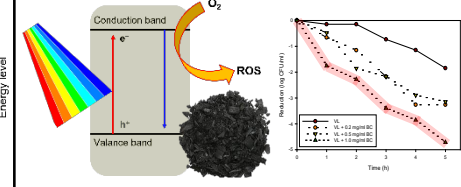
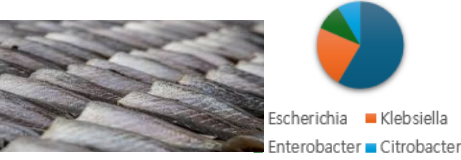


[학습동아리-식품저널 만들기]

연구분야	세부내용	연구성과
<p>대체소재 개발 연구 (Alternative Food Ingredient Development)</p>	<p>• 목표: 푸드테크_대체소재는 어디에 활용될까? - 대체단백/지질을 활용한 대체육/대체해조육 소재 개발 - 대체소재 개발을 위한 신가공기술 적용</p>	 <p>[식물성단백질을 활용한 대체육 제조]</p>
<p>기능성 제형 개발 연구 (Functional encapsulation techniques)</p>	<p>• 목표: 기능성 소재 제어 및 전달을 위한 캡슐화 기술이란? - 기능성 소재 수용도 증진을 위한 신가공기술 개발 - 소재 맞춤형 고기능성 캡슐화 제형 개발: 나노/마이크로 에멀전, 리포솜, 피커링 입자, 하이드로겔 등</p>	 <p>[캡슐 적용 식품 제형 다변화]</p>
<p>다기능성 고령친화식품 개발 연구 (Multifunctional Elderly Food Development)</p>	<p>• 목표: 원물형태의 고령친화식품 개발 - 고령자의 식품 섭취/소화/흡수/대사를 위한 고령자 맞춤형 식품 물성 조절 가공신기술 개발</p>	 <p>[고령친화식품 물성 조절 구현]</p>

실험실 소개:: 식품미생물학 실험실

▶ 해양식품융합전공 교수 조은래

연구분야	세부내용	연구성과
<p>신규가열 및 비가열 살균 기술 (Novel Thermal/Non-thermal Technologies for Microbial Inactivation)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 식품의 미생물학적 안전성을 확보하기 위한 신규 가열·비가열 살균 기술 개발 및 적용 - 전류, 전자기파 등을 활용한 신규 가열 기술 개발 - 수은램프를 대체할 수 있는 신규 자외선 광원 개발 	 <p>[신규 식중독균 제어 시스템]</p>
<p>지속가능한 항균 소재 (Sustainable Antimicrobial Materials)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 수산물의 부산물을 활용한 지속가능한 항균 소재 개발 - 갑각류 껍질 등 수산물의 부산물을 활용하여 가시광선, 자외선을 흡수했을 때 다양한 자유 라디칼을 생성하는 소재를 개발하고 이를 적용하는 연구 수행 	 <p>[개발한 소재의 항균 효과 규명]</p>
<p>미생물 군집 및 전사체 분석 (Microbial Community Profiling/Transcriptomic Analysis)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 목표: 차세대 염기서열 분석(next generation sequencing, NGS) 기반의 식품 및 식수 내 유해 및 유용 미생물의 군집 및 전사체 분석 - 식품 내 유해 미생물 모니터링 및 발효 식품 내 유용 미생물 군집 분석 - 가공 및 살균 처리, 물리화학적 스트레스 조건에 따른 미생물 전사체 비교 분석 	 <p>[식품 내 미생물 군집 분석]</p>

학과 특징



교직과정 안내

산학연계교육과정 안내

실무능력 교육

현장견학 및 글로벌 탐방

비교과 프로그램

교직과정

교직과정이란?

중등학교 정교사(2급) 자격증 취득을 목적으로 이수

교직과목

- 교직이론, 교직소양, 교육실습 영역 과목 편성

신청시기

- 교직과정 이수 희망자는 1학년때 교직 신청 및 교직 교과목 이수 후 2학년 1학기 초
- 교직과정 이수 신청서를 소속학과로 제출

선발방법

- 학과 입학정원의 10%로 승인된 인원내 한정
- 수료학점을 충족한 학생 중에서 2학년 종료시 선발

- **식품가공교과 교육론**

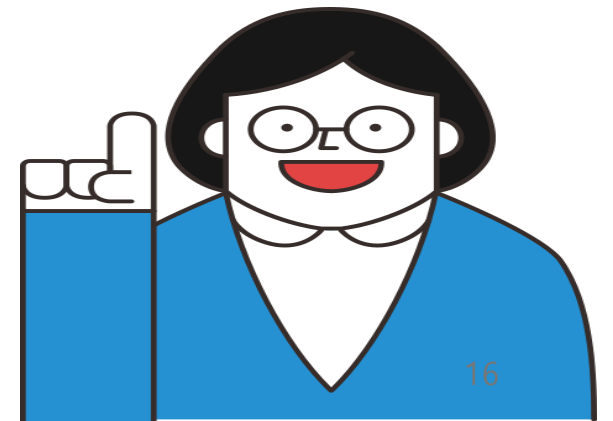
식품가공 교육의 이론적 배경과 교육과정을 이해하고 식품가공프로그램의 교육내용 및 교수방법을 분석하여 수업 등 현장에 효과적으로 적용할 수 있다.

- **식품가공논리 및 논술에 대한 교육**

식품가공의 원리에 기초하여 식품가공교사가 되고자 하는 학생들에게 논리의 개념을 파악하고 독서와 작문을 통해서 논리적이고 종합적인 사고력을 함양할 수 있다.

- **식품가공교재연구 및 지도법**

식품가공의 원리에 기초하여 식품가공 전공 분야의 교재를 분석하여, 교과 내용의 구성 등을 이해하고, 교재를 개발하며 수업에 효과적으로 적용하도록 안목을 기를 수 있다.



산학연계교육과정

글로벌 식품인재 양성과정

산학연계교육과정은 교육과정 개발·개편, 교과목 운영(산업체 인사 초청특강, 현장탐방, 실험실습 재료비 등)을 추진하며 참여학생 관리를 통해 교육과정 인증자 배출 및 취업연계를 목표로 운영함

이수학점: 11학점 이상

인증혜택

- 이수조건을 충족하는 이수자에게 성적증명서상 교육과정 이수 인증 명시
- 이수자 졸업 시, 사업단장 명의의 인증서 발급

[이수 조건]

- 선택 교과목 (2과목 이수)
 - 농식품 소비자분석 및 실습 (3-2)
 - 식품포장공학 및 실험/PBL (3-2)
 - 식품기기분석학 및 실험(4-1)
 - 식품유지소재개발학 및 실험(4-1)
 - HACCP 관리학/PBL(4-1)

- 필수 교과목 (캡스톤디자인)
 - 식품가공실습 및 견학_캡스톤디자인(4-2)

- 필수 현장실습 4주 이상

실무능력 교육

- 전공영어 수업
- 토익 (실무 영어) 특강
- HACCP 및 GMP 특강
- 관련 자격증 특강



※ 해양바이오식품학과 관련 자격증 정보

한국보건의료인 국가시험원	한국산업인력공단	대한상공회의소	한국데이터산업진흥원
위생사	식품기사, 생물공학기사, 포장기사, 물류관리사, 식품가공기능사, 식육처리기능사, 수산제조기사, 조주기능사, 축산기능사,	유통관리사	빅데이터분석기사

실무능력 교육:: 기초학습역량 특강

※ 해양식품융합 전공 맞춤 기초학습 역량 증진을 위한 특강

- 기초식품가공학
- 기초화학
- 기초통계학
- 기초포장학
- 기초수학
- 기초미생물학

▶ 고등교육에 기반한 기초역량 학습강의 진행

▶ 대상: 전공 수업의 비중이 적은 1학년 학생 대상으로 학과 학습 기초역량 특강 진행



실무능력 교육:: 캡스톤 디자인 경진대회

캡스톤 디자인이란?

- 산업체 또는 사회가 필요로 하는 다양한 문제 인식
- 전공 교과목, 이론 등을 바탕으로 학생들의 창의적 아이디어 제안
- 지역 산업체 및 유관기관과의 협업을 통해 작품을 기획·설계·제작
- 대상: 3~4학년 (최소 2인 팀 구성)

“ 종합적 문제해결을 수행하는 산학연계 교육 프로그램 ”

- 대학 내/강원도 내 캡스톤 경진대회 참여 및 발표
- 지식재산권 충원 및 창업연계 지원



팀명	주제
강릉으로 '오란다~!'	강원지역의 원재료를 활용한 오란다 제품 개발 및 가스치환포장시스템 적용 (캡스톤 디자인 경진대회 최우수상/교내, 우수상/도내)
에이플	강원지역 특산물인 옥수수를 활용한 '옥수수 와플' 개발
기능성 어른들	고사리를 활용한 식물성 고기 제품화
Omega Force	시중 유통되는 오메가-3 알티지(rTG)의 이화학적 품질평가

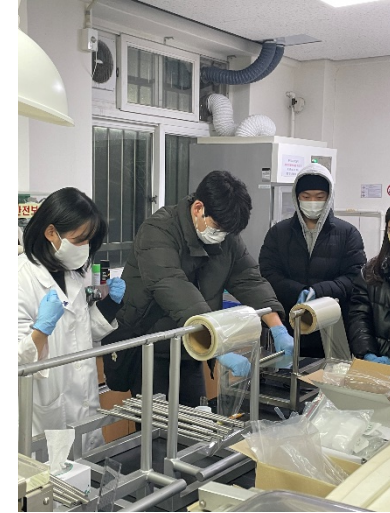
실무능력 교육:: 실험실 체험(학부 졸업논문 연계)

학부 졸업논문

- 식품가공학 실험실
- 식품화학 실험실
- 식품마케팅 실험실
- 식품포장 실험실
- 기능성식품학 실험실
- 식품미생물학 실험실

▶ 각 세부전공분야의 전문성 향상

- ▶ 총 6개의 실험실에 직접적으로 학부 연구실습생으로 참여
- ▶ 다양한 산/학/연 연구과제 참여



실무능력 교육:: 취업연계 현장실습 (2023 후기)

현장실습

- 취업연계 “산학연계 교육과정”
- 대학 교육과정에서 습득한 이론을 기초로 일정 기간 동안 국내·외 산업현장에서 전공과 관련된 직무를 체험
- 현장 감각 및 적응 능력 향상, 진로 설정의 방향성 제시 및 학생 경력 관리, 취업역량 향상
- 학기 및 계절제로 운영
- 실습기간: 최소 4주 이상
- 대상: 3~4학년
- 기관: 강릉원주대학교 협력기관, 가족회사 등 국내 기관 및 산업체

식품산업과 영양 28(2), 61-63, 2023

Food Industry and Nutrition

체험수기

파마리서치 품질관리 QC팀 인턴수기

민 경 현

국립강릉원주대학교 해양바이오식품학과

학부 3학년이 되면서 선배들이 졸업하고 취업하는 것을 좀 더 관심을 가지고 보게 되었다. 선배들이 취업하는 곳들을 통하여 QC팀이라는 부서와 파마리서치라는 제약회사가 있다는 것을 알게 되었다. QC란 Quality Control의 약자로 품질관리를 뜻한다. 여러 시험을 통해 제품의 생산에서부터 소비자까지 작성한 후기들까지 관리하는 부서이다. 처음에는 생소한 부서였지만 해양식품융합전공 식품화학실험실에서 연구원 활동을 하면서 내가 QC팀에 들어가서 어떤 시험을 하게 되는지 나에게 적합한 곳인지 경험을 할 수 있었다. 강릉 과학단지에 있는 파마리서치는 연어를 이용하여 DNA 최적화 특허기술을 기반으로 의약품, 의료기기, 화장품을 제조하는 제약회사이다. 나는 이번 학부 4학년 여름방학에 강릉원주대학교 LINK+ 3.0 사업단에서 진행되는 학과와 기업이 연계하는 현장실습을 통해 취업을 도와주는 취업연계형 실습을 신청하였고 파마리서치에서 실습할 기회가 생겨 참여하게 되었다.

파마리서치는 GMP의 인증을 받은 국내 몇 안 되는 회사이다. GMP는 Good Manufacturing Practice로 좋은 상품을 개발하는 의약품 등의 제조나 품질관리에 대한 인증이다. 이곳에서는 제품을 생산하여 제품의 상태뿐만 아니라 제품을 만드는 그 환경까지도 관리하여 최상의 제품을 만드는 곳이었다. 나는 제품 품질관리 QC팀에 들어가 실습하게 되었다.

먼저 나는 GMP에 대한 교육을 받은 다음 제품의 품질을 관리하는 데 필요한 시험법을 교육받기 시작하였다. 품질관리를 위하여 pH meter, 전자저울, HPLC(High-Performance Liquid Chromatography), GC(Gas Chromatography) 등 여러 분석기기를 사용하여 성분을 분석하고 관리하고 있었다. 나는 학부생 때 식품화학실험실 “국가식품성분데이터센터”에서 과제를 수행하는 연구원 생활을 하였다. 따라서 이 기기들을 사용하는데 어느 정도 기본지식이 있었기 때문에 자신감을 가지고 실습에 참여하였다. 하지만 내가 생각했던 것보다 더 깊고 섬세하게 기기를 사용하는 연구원들의 실험 모습을 보고 내 배움의 깊이가 낮았음을 실감하였다. 매일 기기들의 상태를 점검하여 시험에 차질이 없게 하고, 시험을 하더라도 혹여나 다른 일탈이 발생하지 않게 여러 상황을 감안하여 미연에 방지하는 연구원들의 섬세한 technique과 연속된 실험의 training을 보고 GMP 인증의 어려움과 함께 배움에 대



마이스터 인턴십 동기 연수원 교육

[파마리서치 : 민경현 18학번]

실무능력 교육:: 취업연계 현장실습 (2023 후기)

현장실습

- 취업연계 “산학연계 교육과정”
- 대학 교육과정에서 습득한 이론을 기초로 일정 기간 동안 국내·외 산업현장에서 전공과 관련된 직무를 체험
- 현장 감각 및 적응 능력 향상, 진로 설정의 방향성 제시 및 학생 경력 관리, 취업역량 향상
- 학기 및 계절제로 운영
- 실습기간: 최소 4주 이상
- 대상: 3~4학년
- 기관: 강릉원주대학교 협력기관, 가족회사 등 국내 기관 및 산업체

식품산업과 영양 28(2), 59-60, 2023

Food Industry and Nutrition

체험수기

국립낙동강생물자원관 현장실습 수기

강민주

국립강릉원주대학교 해양바이오식품학과

나는 4학년 1학기가 끝나는 시점까지도 졸업 후 진로에 대한 고민을 계속했다. 이때 반년 조금 넘게 출근하던 학교 실험실 선배가 현장실습 참여가 도움이 될 것 같다고 조언해 준 덕분에 현장실습제를 알아보게 되었다. 현장실습제는 강릉원주대학교 LINK* 3.0 사업단에서 진행하는 학과와 기업 혹은 연구소를 연계하는 프로그램으로 진로 체험에 좀 더 도움을 받고자 국립낙동강생물자원관(이하 '자원관')의 현장실습생 모집에 지원하게 되었다.

자원관은 담수생물 분야 국가 생물 주권의 확보와 생물다양성의 보전 및 생물자원의 지속가능한 이용에 기여하는 것을 설립목적으로 하는 환경부 산하의 국가 공공기관으로 각 부서는 큰 목적으로 두고 업무를 분담하여 진행하고 있다. 그 업무를 크게 분류하면 담수 생물자원 국가자산화를 위한 '생물 다양성 보전', '생물표본 제작·보관', '신종 탐구·발굴', 그리고 이들 자원들의 '이용방법과 이용기술'의 개발이 있고, 마지막으로 국내 담수에서 서식하는 여러 생물자원과 생물다양성 보존의 중요성에 관한 전시·교육을 통해 자원관에서 수행하는 업무의 필요성에 대한 사회적 공감대를 형성하고 미래 인재를 육성하는 '교육' 업무가 있다. 나는 이 중에서 담수 생물자원의 산업화, 즉 산업적 이용기술을 연구하는 산업화지원센터 소재상용화연구팀에서 김태진 박사님이 담당하는 담수 생물자원 추출물 유래 플라보노이드 DB 구축 업무에 지원하여 실습할 수 있었다.

다양한 부서 중에서도 소재상용화연구팀 플라보노이드 DB 구축 업무에 지원한 것은 강릉원주대학교 식품화학실 현실에서 6개월간 보조연구원으로 근무하면서 식품에서 기능성 인지질 추출과 HPLC 분석을 보조하는 업무를 수행하며 농진청 기능성성분 DB 제작에 참여했는데 플라보노이드 DB 구축 업무가 실험실에서 수행하던 업무와 연결점이 많아서였다. 즉, 이번 현장실습은 분석기기를 이용하여 성분분석이 실제 연구 환경에서 어떻게 쓰이고 있는지, 실험실에서 배운 내용들이 실제 현장에서는 어떻게 쓰이고 있는지 알 수 있는 좋은 기회라고 생각했고, 이런 경험을 통해 내가 이 분야에 정말로 관심이 있고 잘할 수 있을지 파악할 수 있을 거라고 기대하여 지원하게 되었고, 또



입소식

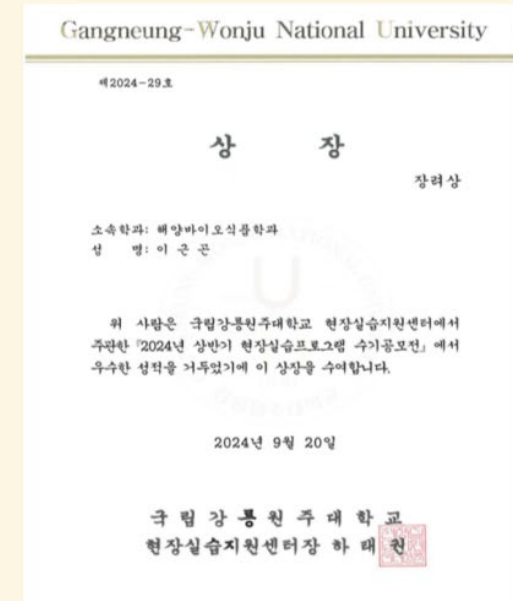
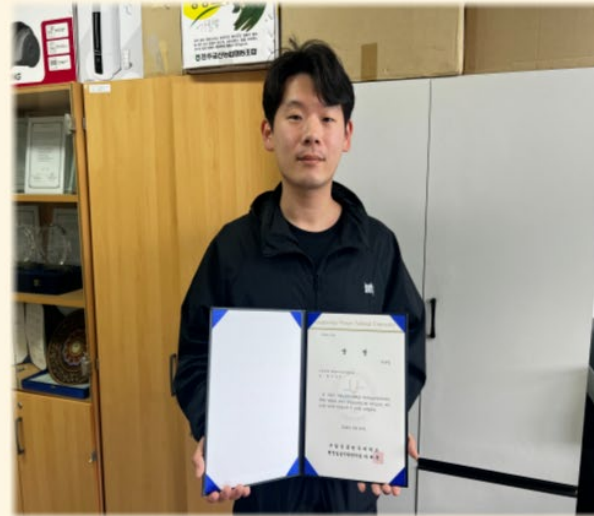
[국립낙동강생물자원관: 강민주 19학번]

실무능력 교육:: 취업연계 현장실습 (2024 후기)

현장실습

- 취업연계 “산학연계 교육과정”
- 대학 교육과정에서 습득한 이론을 기초로 일정 기간 동안 국내·외 산업현장에서 전공과 관련된 직무를 체험
- 현장 감각 및 적응 능력 향상, 진로 설정의 방향성 제시 및 학생 경력 관리, 취업역량 향상
- 학기 및 계절제로 운영
- 실습기간: 최소 4주 이상
- 대상: 3~4학년
- 기관: 강릉원주대학교 협력기관, 가족회사 등 국내 기관 및 산업체

해양바이오식품학과(해양바이오전공) 이근곤(학부생 4학년) 2024년 상반기 현장실습프로그램 수기공모전 장려상 수상



한국식품클러스터진흥원 기능성제형팀 현장실습 체험(2024-1, 계절제, 4주)
기능성식품 제형 개발 지원 등 케어푸드 개발지원 업무(푸드테크)

[한국식품클러스터진흥원: 이근곤 19학번]

현장견학 및 글로벌 탐방

처음처럼 / 새로 브랜드 체험관 견학



식품마케팅 실험실에서 처음처럼 / 새로 브랜드 체험관 견학으로 롯데칠성 강릉공장에 다녀왔습니다. 처음처럼의 역사와 제조 공정 등을 살펴보고 시음 체험과 담금주 만들기 체험도 하였습니다!

국순당 횡성공장 현장견학



11월 8일 발효식품학및실험 수업에서 국순당 횡성공장 현장 견학을 다녀왔습니다. 영상 시청을 한 뒤 주향로를 관람하였고 전통주 시음도 하였습니다.

현장견학 및 글로벌 탐방

“가자! 대만(글로벌 탐방)으로”



“총 4일동안 진행된 글로벌 탐방 프로그램”
평리수공장, 초콜릿공장, 대만식품박람회, 대만국립대학교 견학
3학년/4학년 학부생 및 대학원생들과^^

“가자! 중국북경 (글로벌 탐방)으로”



“중국식품박람회 참석”

비교과프로그램

학생
밀착지원

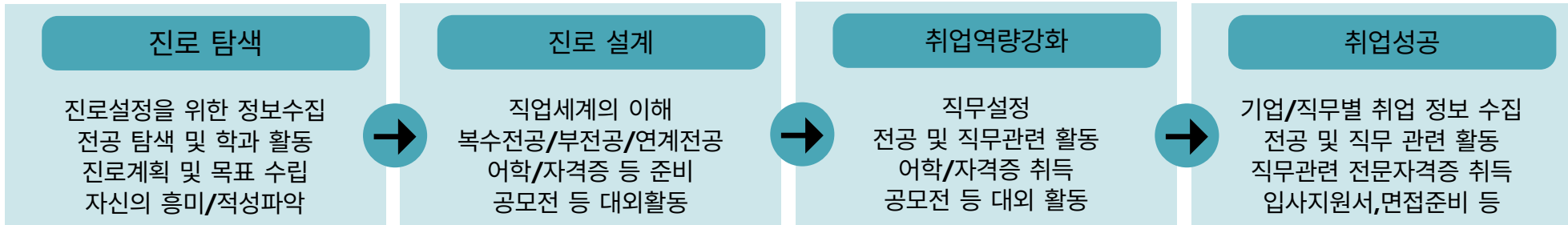
FAM

진로지도
교수제

면담(수시면담, SP 면담 등), 동아리 활동, 교내·외 공모전 참여, 홈커밍타임(졸업생특강, 동문특강), 취업특강, CAT 검사 (대학적응검사)



진로 취업지원



학습지원

학습역량진단(G-CAL), 학습법특강, 학습 포트폴리오 (우수노트), 좋은 강의 에세이 공모전, 학습역량강화 이수제, 학습동아리



식품관련 학술대회 참석
취업박람회 참석



캡스톤디자인 경진대회



진로/취업 특강 세미나
해외인턴십 설명회

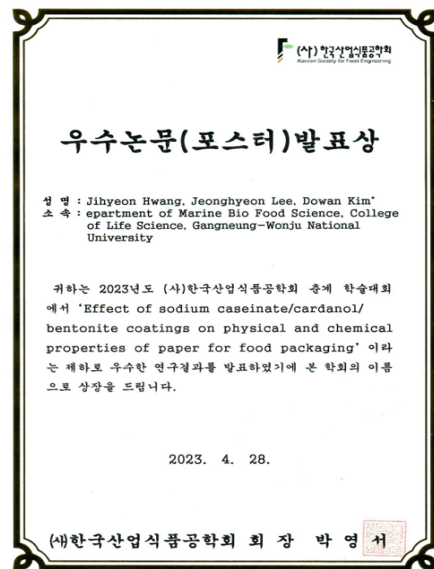


강원도지사 표창 및 단과대학
우등학생 표창

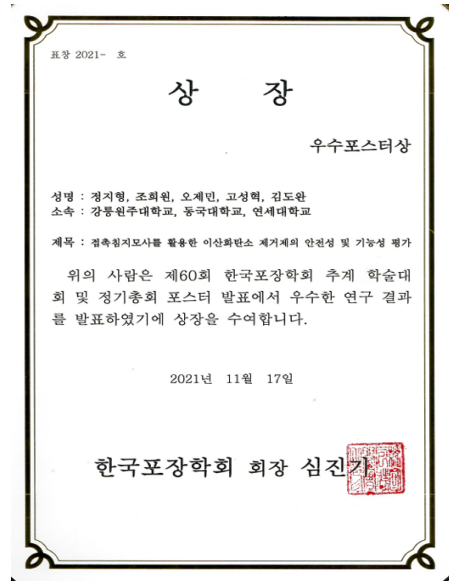


진로(세부전공)선택을 위한
실험실 투어

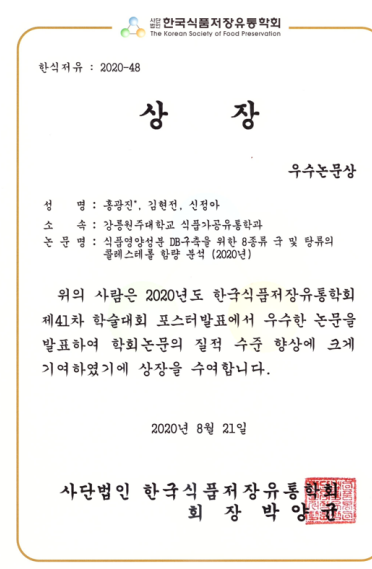
비교과 프로그램:: 식품관련 학술대회



[한국산업식품공학회]



[한국포장학회]



[한국식품저장유통학회]



[한국축산식품학회]

비교과프로그램:: 교수님, 선배/후배들과 함께하는 연구실활동



[2023 식품포장연구실 FAM 활동_크리스마스^^]



[2023 식품화학연구실 홈커밍데이]



비교과프로그램:: 교수님, 선배/후배들과 함께하는 연구실활동



[2023 겨울방학-눈 많이 온 강릉]



[2024 영화 보러^^]



[2024 벚꽃축제 나들이]



[2024 연구실 회식]

졸업 후 진로:: 실제 취업현황

대학/연구소

- 대학원 진학
- 국립수산과학원
- 한국식품과학연구원
- 한국생활용품시험연구원
- 한국화학융합시험연구원
- 민간 식품관련 연구소
- KIST 한국과학기술연구원
- 세계김치연구소
- 한국생산기술연구원
- 한국식품산업클러스터진흥원
- 동해안해양생물자원연구센터

산업체

- 식품가공/유통회사
한성기업, GS리테일, 서울F&B, 대상, CJ 제일제당, 매일유업, 풀무원, 청우식품, 엔바이오스, (주)에스앤디, 남양유업
- 제약/의약품/화장품회사
광동제약, 한국백신(주), 하나코스, 파마리서치, P&K피부임상연구센터(주)
- 수산관련회사
오양수산, 동림F&B
- 바이오 관련 회사
LG생활건강, 바이오트론
- 기타: 화승(주), 강릉아산병원, 농협

공공기관

- 정부부처(보건복지, 해양수산부)
- 지방해양수산청
- 지자체 수산직공무원
- 농림축산검역본부
- 식품의약품안전처
- 동해수산연구소
- 한국식품안전관리인증원
- 식품가공교사

졸업 후 진로:: 취업후기

 **파마리서치**

파마리서치(강릉, 제품팀)
백승민 (18학번)/식품미생물학 실험실

제약회사는 미생물에 대한 민감도가 매우 높은 산업으로, 미생물 실험실에서 공부한 경험이 큰 도움이 되었습니다. 미생물의 번식 특성을 깊이 이해하게 되어 제일 중요한 환경 관리와 관련된 업무를 원활하게 수행할 수 있었습니다. 또한, 품질팀과의 협업에서도 미생물에 대한 전문 지식이 큰 역할을 하였습니다. 해양바이오식품학과에서 습득한 지식은 품질팀과의 원활한 의사소통과 협업에 큰 도움이 되었습니다. 이러한 경험과 지식을 바탕으로 제품팀에서 업무에 있어 더욱 효율적으로 일하고 있습니다.

강릉원주대학교 식품융합전공 대학원 진학
황지현 (20학번)/식품포장 실험실

학부 재학 중 연구실 활동을 통해 식품 포장에 관한 다양한 이론과 공정 기술 및 분석 방법을 배울 수 있는 좋은 기회를 접하게 되었습니다. 이러한 경험을 바탕으로 강릉원주대 식품가공유통학과(현, 해양식품융합전공) 학사-석사 연계과정으로 대학원에 진학하였습니다. 더욱 심도있는 연구를 통해 식품 패키징 관련 전문성을 함양한 연구자로 거듭나고 싶은 목표가 생겼습니다. 현재 대학원 진학 후 식품 부산물을 활용한 지속 가능한 포장 소재에 대해 연구하고 있으며, 대학원에서의 연구 경험을 바탕으로 나만의 전문성을 확립하고, 이를 통해 사회 및 산업에 긍정적인 변화를 기여하는 연구자로 성장해 나가고자 합니다.



파인드디앤서(강남, 브랜드전략기획팀)
윤은솔 (17학번)/ 식품마케팅 실험실

식품마케팅 실험실에서 다양한 분야의 식품 판매 데이터를 분석하고, 이를 토대로 향후 R&D 방향성에 대해 제안하는 활동과 학습 동아리를 통한 식품 선호도 조사 등 다양한 활동을 통해 크고 작은 마케팅 지식을 쌓을 수 있었습니다. 이를 계기로 현재 '파인드디앤서'라는 회사에 입사 후 '블랑디바'라는 뷰티 브랜드와 '뉴베러'라는 이너뷰티(건강기능식품 포함) 브랜드에서 판매 전략 및 마케팅 전략을 수립하여 매출을 향상시키는 브랜드전략기획팀에서 주임 직급으로 회사를 다니고 있습니다. 두 가지 브랜드 중 뉴베러라는 이너뷰티 브랜드를 맡아서 다양한 마케팅 및 기획 업무를 수행하고 있으며, 저의 주된 업무로는 인스타그램 운영 및 콘텐츠 기획, 자사몰 및 외부몰 프로모션 기획, 제품 상세페이지 기획, 카카오톡 광고 기획 등으로 회사 매출 및 브랜드 이미지와 연관된 중요한 포지션을 맡아서 1년째 일하고 있습니다.

세종대학교 식품생명공학과 대학원 진학
손창근 (17학번)/ 기능성식품학 실험실

강릉원주대학교 식품가공유통학과(현, 식품융합전공) 학부 3-4학년 과정에서의 실험실 경험으로 대학원 진학에 대한 관심이 커졌으며, 타대학으로 진학할 수 있는 발판을 마련하였습니다. 학부연구실 생활은 저의 연구 능력을 한층 더 성장시켜준 소중한 경험이었습니다. 다양한 실험을 배울 수 있었고 학회활동을 통해 다양한 연구 분야를 간접적으로 체험할 수 있었습니다. 실험에 관심이 있고, R&D 직무를 꿈꾼다면 대학원 진학 추천합니다.

졸업 후 진로:: 취업후기

P&K피부임상연구센터(서울, 임상시험정보팀)
홍광진 (20학번)/식품화학 실험실



대학원 졸업 후 식품과도 아주 밀접한 연관이 있는 화장품 관련 기업에 피부 임상 연구원으로 입사하게 되었습니다. 대학원에서 보고서 작성, 석사 과정 중 진행한 동일한 시험 담당 등 석사 과정 중 배운 것들을 십분 발휘할 수 있었고 이에 입사동기들 보다 1년 일찍 승진 할 수 있었습니다. 연구원 과정 중 사람들과 소통 관련 능력을 높게 본 회사는 임상시험 정보팀으로 부서이동을 권유하였고, 현재는 고객사가 원하는 임상 관련하여 시험 디자인 및 상담을 하고 있습니다.

서울 F&B (강원도 횡성아이티밸리)
전수연 (18학번)/식품가공학 실험실



해양바이오식품학과 해양식품융합전공에서 이론과 실습으로 배웠던 경험을 통해 실제로 업무를 하면서 더욱 빠르게 이해가 되고 깊이 있게 알아갈 수 있었습니다. 현재 신입 사원을 교육하는 업무를 맡고 있으며, 학과의 다양한 활동을 통해 습득한 경험으로 조금 더 수월하게 업무를 담당하고 있습니다.

에스앤디 (청주, 건강기능연구센터)
안태용 (22학번)/ 식품화학 실험실

식품가공유통학과 (현, 식품융합전공)
석사과정동안 다양한 실험 및 기기분석 등을
통하여 쌓은 연구활동들이 기초가 되었습니다.



대외 및 연구실 활동을 통해 핵심역량을 키워 자기자신에 대한 확신을 갖으면 적어도 내 능력을 필요로 하는 기업은 있습니다. 후배님들도 취뽀하셔서 꿈을 이뤄내길 바랍니다.^.^

청우식품 (경기도, 중앙연구소)
이규련 (18학번)/ 식품포장학 실험실



저는 강릉원주대학교 해양바이오식품학과 학부 시절, 식품포장실험실에서 '유청단백질을 활용한 친환경 포장재 개발' 프로젝트에 참여했습니다. 이 경험은 전공 지식은 물론 다양한 역량을 키우는 데 도움이 되었습니다. 특히, 실험실에서 얻은 문제 해결 능력은 현재 중앙연구소에서 신제품 개발 업무를 수행하는 데 큰 역할을 하고 있습니다. 학부 시절의 연구 경험은 단순한 이론 학습을 넘어, 실제 현장에서 필요한 문제 해결 능력을 키우는 데 큰 도움이 되었습니다. 저는 앞으로도 소비자들의 니즈에 맞는 신제품 개발을 통해 식품 분야에 기여하고자 하며, 강릉원주대학교 해양바이오식품학과에서의 경험이 제 목표를 이루는 데 든든한 기반이 될 것이라 확신합니다.

(해양식품융합 전공) 담당 전공 및 진로선택 자문교수 소개



이름 : 조연지 교수

학과 : 해양바이오식품학과 해양식품융합전공

연구실 : 공과대학 1호관 113호/114호

연락처 : (학교 내선번호) 033-640-2962

이메일 : joyeonji@gwnu.ac.kr

해양식품융합전공

해양식품융합 전공사무실

- ❖ 위치: 공과대학 1호관 207호
- ❖ 전화번호: 033-640-2498