

원예·식품학과

식물치유와 바른 먹거리 산업을 선도하는 원예·식품 전문인으로 성장하자.

Department of
Horticulture and Food Science

설립연도 : 2023년도(구 스마트그린케어학과) | 학생 수 : 17명
교원 수 : 7명 | ☎ 053-850-3450



학과 소개

원예·식품학과는 농업과 농촌의 자원을 활용하여 국민의 심리적·사회적·인지적·신체적 건강을 도모하는 치유산업 전문가를 양성할 뿐만 아니라 고부가가치의 농산물 생산과 가공 기술 습득으로 소득 창출을 이루는 전문가를 양성하는 학과입니다. 교육목표는 아래와 같습니다.

- ▶ 식물이 갖는 다원적 가치를 실현하고 융복합적 기술과 실무능력을 겸비한 식물재배 전문가 양성
- ▶ 농업의 치유자원개발, 치유농업 프로그램 개발 및 실행의 치유농업 전문 지식을 갖춘 치유농업 전문가 양성
- ▶ 최신의 식물 생명공학 기술을 이용한 육종 및 안전한 먹거리 생산을 위한 친환경 작물 생산 및 가공 등에 관한 전문적 지식을 겸비한 글로벌 인재 육성
- ▶ 식품의 고품질화 및 기능성 강화와 같은 새로운 요구를 충족시키는 미래 지향형 식품개발 전문가 양성

학과 뉴스

- ▶ 치료와 재활을 목적으로 하는 식물을 이용한 원예치료 전문가 배출
- ▶ 다양한 비교과 프로그램 운영 (HACCP팀장교육 및 GMP교육, 취업 특강, 졸업생 초청 특강 등)
- ▶ 학생들이 직접 계획하는 취업 및 봉사동아리 프로그램 진행(국가기술자격 취득을 위한 실습, 재능기부봉사)
- ▶ 치유농업사 양성과정, 농가형 가공식품 개발 과정 등 국가지원의 인력양성사업 수행 (2023년 현재)
- ▶ 복지원에서 양성과정, 도시농업관리사 양성 과정 등 자격증 과정 운영

교육 과정

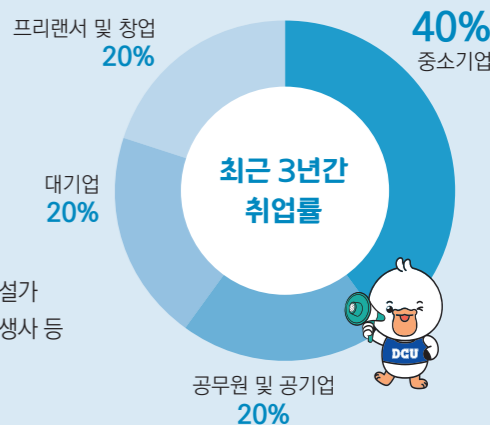
- 1학년** 1학기 : 원예와 웰빙, 자기학습설계(1), 대가진로길라잡이
2학기 : 도시농업개론, 건강식품학개론, 자기학습설계(2)
- 2학년** 1학기 : 스마트그린경영학, 기능성식품소재학, 치유농업과 치유농업서비스의 이해
2학기 : 수목과 인간환경, 농산식품가공학, 치유정원학
- 3학년** 1학기 : 헬스케어식품공학, 발효식품제조학및실습, 치유농업자원의 이해와 관리, 진로와 취업을 위한 전공별 직업윤리
2학기 : 시설원예와 식물공장, 헬스케어식품저장학, 스마트그린인테리어
- 4학년** 1학기 : 채소와 스마트팜, 건강식품개발실무, 산림헬스케어
2학기 : 친환경농산물품질관리론, 치유농업서비스의 운영과 관리

졸업 후 진로

농림식품관련 정부기관(연구기관), 대형 농산물 유통회사
농약 및 비료관련 회사, 종묘회사, 식품 제조 공기업 및 민간기업
치유농업사, 나무의사, 플로리스트 등 전문직, 교육기관별 및 품질관리자

취득가능자격증

국가자격증 : 치유농업사, 나무의사, 도시농업관리사, 유기농업기사, 종자기사
식물보호기사, 화훼장식기사, 수목보호기술자, 산림치유지도사, 숲해설가
유아숲지도사, 숲길체험지도자, 농산물품질관리사, 식품산업기사, 위생사 등



학과동아리 소개

▶ 스마트가드너

스마트시대, 녹색치유산업을 이끌어가는 스마트 식물재배 전문가가 되기 위한 기술을 습득

▶ 푸라벨

헬스케어 관련 식품산업 동향과 이슈, 트렌드를 파악하여 새로운 메디푸드 개발 아이디어 창출

학과 인터뷰



윤숙영
교수

사회의 첨단화 및 다양화로 인해 야기되는 현대인의 스트레스와 심리적 불안감을 해소하고 건강한 생활을 영위하고자 하는 국민적 요구가 증대되고 있는 가운데 치유산업에 관한 관심이 높아지고 있습니다. 이에 본 학과는 농업 분야의 다양한 식물자원을 현대사회의 요구성이 높은 치유산업으로 발전시킴과 동시에 식물자원으로부터 산업적 부가가치를 창출함을 목적으로 치유농업, 스마트 팜, 친환경 농산물 및 건강기능성 식품 분야를 견인할 식물자원 기반의 치유산업 전문인력을 양성하고자 합니다. 원예·식품학과는 현대사회의 수요에 부응하여 인간중심의 치유과학을 지향하고자 식물치유산업 수요에 적합한 인력양성을 위한 맞춤형 교과과정을 편성하여 실무역량 강화에 노력하고 있습니다.



#대구가톨릭대 #대가대 #원예식품학과 #식물치유산업 #웰빙푸드

