

식물치유와 바른 먹거리 산업을 선도하는 원예·식품 전문인으로 성장하자

DCU DAEGU CATHOLIC UNIVERSITY

# 원예·식품학과

Department of Horticulture and Food Science



설립연도 : 2023학년도 | 학생 수 : 34명 | 교원 수 : 9명 | ☎ 053-850-3450

## 학과소개

원예·식품학과는 농업과 농촌자원을 활용하여 국민의 건강증진을 도모하는 치유산업 전문가 양성과 최첨단 스마트와 친환경 재배 기술을 활용한 고부가가치의 농산물 생산 및 식품가공 기술 교육으로 식품 개발 전문가를 양성하는 학과입니다. 교육목표는 아래와 같습니다.

- 농업이 갖는 다원적 가치를 실현하고 융복합적 기술과 실무능력을 겸비한 스마트 농업기술인 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 푸드테크 기술을 접목한 미래 지향형 식품개발 전문가 양성

## 학과뉴스

- 치료와 재활을 목적으로 하는 식물을 이용한 원예활동 전문가 배출
- 다양한 비교과 프로그램 진행 (HACCP 팀장교육 및 GMP 교육, 취업 특강, 졸업생 초청 특강 등)
- 학생들이 직접 계획하는 취업 및 봉사동아리 프로그램 진행 (국가기술자격 취득을 위한 실습, 재능기부봉사)
- 치유농업사 양성과정, 친환경 식물재배과정, 농가형 가공식품 개발과정 도시농업관리사 양성과정 등 국가지원의 인력양성사업 수행
- 농림축산식품부, 농촌진흥청, 산림청 주관 식물치유 관련 연구 및 현장 실증 사업



## 취득가능자격증

- 국가자격증 : 치유농업사, 나무의사, 도시농업관리사, 유기농업기사(산업기사, 기능사) 종자기사(산업기사, 기능사), 식물보호기사(산업기사, 기능사) 화훼장식기사(산업기사, 기능사) 수목보호기술사, 숲해설가, 유아숲지도사 숲길체험지도사, 농산물품질관리사, 식품(산업)기사, 위생사 등

## 졸업 후 진로



- 정부기관(연구기관) : 농림부, 농촌진흥청, 농업기술원, 농업기술센터, 식품의약품안전처 보건환경연구원, 산림청, 농협중앙회, 단위농협, 농수산물유통공사, 농림기술관리센터 농업기반공사, 식물검역소, 종자원, 국립농산물품질관리원, 수목원, 시청 및 각 도청 (농업직, 환경직, 조경 및 임업직, 공원·도양·수질 관리), UN산하기구 NGO, 농림수산식품기술기획평가원, 한국농업기술진흥원 등
- 공기업 및 민간기업 : 대형 농산물 유통회사, 농약 및 비료 관련회사, 종묘회사 시설원예관련회사, 조경회사, 원예자재회사, 한국식품연구원, 지자체 특화센터 건강기능성 식품 제조업, 식품기업체(연구개발직, 품질관리직, 생산관리직), 식품컨설팅 골프장, 농산물유통회사, 나무병원 등
- 전문직 : Flower business, Flower design, 디스플레이 장식디자이너, 치유농업사 나무의사, 실내정원, 화훼류 생산, 식물원, 식물공장, 육묘공장 등
- 언론기관 : 중앙일간지 및 농업업 관련 전문지 (농민신문, 농업정보신문, 농경과 원예, 월간친환경 등)
- 대학원 진학 : 국내·국외 대학교
- 교육기관 : 대학교수, 학교텃밭 및 진로체험 강사, 교육관련 콘텐츠 회사 등
- 창업 : 전공관련 졸업 후 소규모 창업



## 취업현황



- 원예분야 : 농업직공무원 김OO(15학번), 제주카멜리아힐 윤OO(15학번) 시군농업기술센터 농업지도사 정OO(11학번), 이OO(12학번), 박OO(13학번) 장OO(15학번), 베리업 스마트팜 서OO(16학번), 육OO(16학번), 멜리아 손OO(18학번) 팜한농 박OO(15학번), 농업과학원 이OO(13학번), 도프아그로 박OO(15학번)
- 식품분야 : 해태 예OO(19학번), 오리온 권OO(18학번), (주)노바엠헬스케어 장OO(18학번) (주)해태아이스크림 김OO(18학번), 빈OO(18학번), 사니(SPC) 김OO(18학번) (주)노바엠헬스케어 은OO(18학번), 공무원 석OO(17학번) 현대바이오사이언스 최OO(17학번), (주)내추럴엔 손OO(16학번) 남양유업 황OO(16학번), (주)해태아이스크림 김OO(16학번)

## 교육 과정



- 1학년** 1학기 : 원예와 웰빙, 자기학습설계(1)  
2학기 : 도시농업개론, 건강식품학개론, 자기학습설계(2)
- 2학년** 1학기 : 식물재배학, 치유농업과 치유농업서비스의 이해, 기능성식품소재학, 식품화학  
2학기 : 식물분류 및 형태, 농산식품가공학, 식품과 미생물
- 3학년** 1학기 : 과수와 건강, 치유농업자원의 이해와 관리, 헬스케어식품공학  
발효식품제조학 및 실습, 진로와 취업을 위한 전공별 직업윤리  
2학기 : 시설원예와 식물공장, 화훼장식학, 헬스케어식품저장학, 식품분석학, 식품안전과 위생
- 4학년** 1학기 : 채소와 스마트팜, 치유정원학, 건강식품개발실무  
2학기 : 치유농업서비스의 운영과 관리, 친환경농산물품질관리론

## 동아리



### 스마트가드너

스마트시대, 녹색치유산업을 이끌어가는 스마트 식물재배 전문가가 되기 위한 기술 습득

### 푸라벨

최신 식품산업 동향과 이슈, 산업 트렌드를 파악하여 새로운 식품개발 아이디어 창출 및 전공관련 기업 취업 동향 파악

### 라파엘

식물치유 전문가로서 지역사회와 친환경 공간 조성 및 사회적 약자를 위한 치유 서비스

## 교육 환경



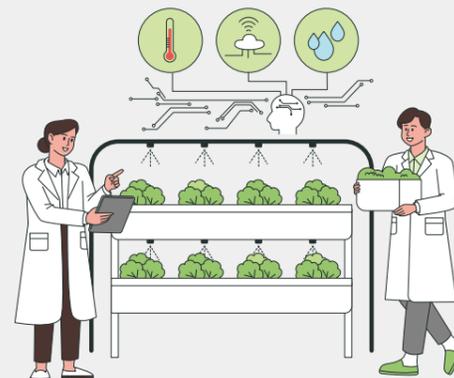
## 학과장 교수님과 학생회장 인터뷰

원예·식품학과 학과장 **윤숙영** 교수

사회의 첨단화 및 다양화로 인해 야기되는 현대인의 스트레스와 심리적 불안감을 해소하고 건강한 생활을 영위하고자 하는 국민적 요구가 증대되고 있는 가운데 치유산업에 대한 관심이 높아지고 있습니다. 이에 본 학과는 농업 분야의 다양한 식물자원을 현대사회의 요구성이 높은 치유산업으로 발전 시킴과 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 인재 양성을 위한 맞춤형 교과과정을 편성하여 실무역량 강화에 노력하고 있습니다. 미래 유일한 산업인 원예·식품 분야의 전문가가 되어 여러분의 밝은 미래를 펼쳐보시지 않으시겠습니까?

원예·식품학과 학생회장 **김은아** (23학번)

안녕하세요. 저는 건강한 식품의 원료가 되는 식물의 재배 기술과 식품산업 동향과 이슈, 그리고 최근 농식품 트렌드와 취업 동향 등을 파악할 수 있는 학과 동아리 및 지방대활성화 사업에 적극적으로 참여를 하고 있습니다. 다양한 활동을 통해서 우리 학과의 장점인 현장 실무능력을 기르고 있습니다. 저희 학과는 HACCP 팀장 및 GMP 교육의 비교과 프로그램과 원예관련 국가 자격증 취득반을 운영하고 체험 학습을 통해 학생들이 실무와 다양한 능력을 갖춘 인재로 성장할 수 있도록 지도를 하고 있습니다. 또한 뛰어난 교수님들과 대내외 활동을 하면서 취업 준비를 하고 있습니다. 한 가지만 잘하기보단 여러 능력을 갖춘 융합인재를 찾는 요즘 취업 트렌드에 맞추어 원예와 식품을 모두 배우는 메리트 있는 원예·식품학과에서 꿈을 펼쳐 보시길 바랍니다. 감사합니다



**원예·식품학과**  
더욱더 자세한  
정보를 원한다면?



홈페이지



홍보영상