

식품안전규제과학과

Department of Food Safety and Regulatory Science

1. 학과소개

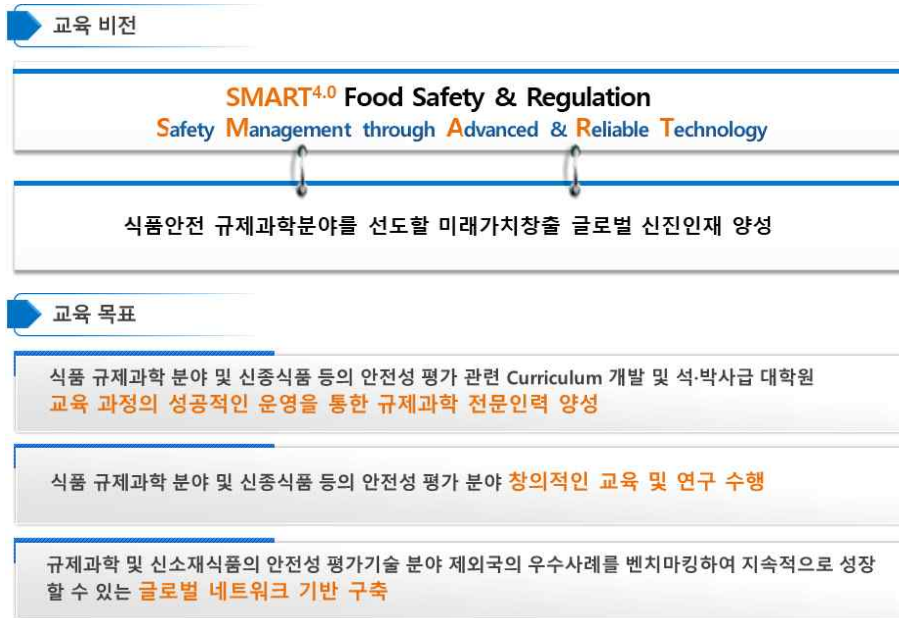
(1) 학과사무실

- 가. 위치 : 중앙대학교 흑석캠퍼스 203관 408호 / 안성캠퍼스 810관 8516호
- 나. 전화 : 031) 670-3258 Fax : 031) 675-3108
- 다. 홈페이지 : <http://food.cau.ac.kr>

(2) 학과소개

본 학과의 석사학위 및 박사학위과정은 2022년 3월에 설치되었다.
본 학과의 내규는 식품안전규제과학과를 효율적으로 운영함으로써 대학원 교육이 추구하는 소기의 목적을 달성하고, 학칙과 제 규정을 보완하여 석사학위 및 박사학위과정의 운영을 원활히 하기 위한 제반 사항을 규정함에 그 목적이 있다.

(3) 교육목표



(4) 인재상



(5) 교수진

교수명	직위	최종 출신교	학위명	연구분야	전화
이 찬(李 燦)	교수	Technical Univ. of Berlin	공학박사	식품생화학	3035
박기환(朴畿桓)	교수	Univ. of California, Davis	공학박사	식품공학	3036
김근성(金勤性)	교수	Univ. of California, Davis	이학박사	식품미생물학	3032
하상도(河相道)	교수	Texas A&M Univ.	이학박사	식품위생학	4831
어중혁(魚仲赫)	교수	Seoul National Univ.	농학박사	기능성식품학	3079
이동언(李東彦)	교수	Technical Univ. of Berlin	공학박사	식품가공학	3034
이홍진(李洪珍)	교수	Rutgers Univ.	이학박사	식품효능유전체학	3030
전향숙(全香淑)	교수	Ewha Womans Univ.	이학박사	식품독성학	3290
이지현(李知炫)	부교수	Univ. of California, Davis	이학박사	식품분석화학	3266
김선기(金善基)	조교수	Seoul National Univ.	농학박사	식품생물공학	3261
이희석(李熙柘)	부교수	Chung-Ang Univ.	이학박사	식품화학	3258
박종필(朴鍾必)	부교수	KAIST	공학박사	식품바이오센서 및 테라노시스	4703

2. 학과내규

(1) 선수과목

전공(학과)을 달리하여 입학한 석·박사과정생, 외국대학(원), 특수 및 전문대학원 출신자의 경우 학과에서 지정한 아래 표의 선수과목 가운데 석사과정 학생은 5과목 15학점, 박사과정 학생은 3과목 9학점을 이수하거나 대체인정을 받아야 한다. 단, 박사과정 입학생의 경우 식품규제과학과학론 및 식품안전규제과학실습을 이수하였거나, 학위과정 중 이수해야 한다.

석사과정		박사과정	
학점	교과목명	학점	교과목명
3	식품공학	3	신소재식품론
3	식품가공학	3	식품법규
3	식품화학	3	생물통계론
3	생화학	3	식품규제과학과학론
3	식품독성학	3	식품안전규제과학실습
3	식품위생(안전관리)학	3	식품화학특론
3	행정법론	3	식품미생물학특론
3	형법론	3	식품독성학특론
3	민법론	3	식품가공학특론
3	행정학		
3	정책학		

(2) 타학과 개설과목의 수강 학점 상한

재학 중 타 학과에서 개설한 과목의 수강은 석사과정은 9학점까지, 박사과정은 12학점, 석박사학위 통합과정은 18학점까지만 허용한다.

(3) 학위과정별 교과과정 구성

가. 석사과정

- ① 졸업이수학점: 30학점, 전공연구 2학점
- ② 교과목 이수요건: 필수이수과목 2과목(식품규제과학과학론, 식품안전규제과학실습) 및 전공필수과목 1과목을 이수해야 한다.
- ③ 재학 중 동일 교·강사가 담당하는 교과목은 3과목을 초과하여 수강할 수 없다.

나. 박사과정

- ① 졸업이수학점: 30학점, 전공연구 4학점
- ② 교과목 이수요건: 필수이수과목 2과목(식품규제과학과학론, 식품안전규제과학실습)을 이수해야 한다. 단, 석사과정동안 이미 필수이수과목을 모두 이수하였을 경우 2과목 모두 전공필수과목을 이수해야 한다.
- ③ 재학 중 동일 교·강사가 담당하는 교과목은 3과목을

초과하여 수강할 수 없다.

다. 석박사 통합과정

- ① 졸업이수학점: 57학점, 전공연구 6학점
- ② 교과목 이수요건: 필수이수과목 2과목(식품규제과학과학론, 식품안전규제과학실습), 전공필수과목 3과목을 이수해야 한다.
- ③ 재학 중 동일 교·강사가 담당하는 교과목은 6과목을 초과하여 수강할 수 없다.

(4) 학위논문 제출자격시험

가. 어학시험

외국어(영어)시험은 1차 학기 때부터 신청 가능하며, 성적은 100점 만점에 60점 이상을 합격으로 한다. 다만, 영어강의 개설과목을 8학점 이상의 성적으로 12학점 이상 이수하고 외국어시험대체인증서를 제출하거나, 계절학기에 개설되는 별도의 영어강좌를 수강하여 합격한 경우 외국어시험을 면제받을 수 있다. 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

나. 전공시험

기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

(5) 지도교수 배정 및 세부전공 선택

가. 지도교수 배정 및 전공연구

1) 석사학위과정

- ① 1차 학기에 재학 중인 학생은 학기말에 지도 교수를 선정하여야 한다.
- ② 지도교수 신청은 학과에 구비된 신청서류를 작성하여 제출해야 한다.
- ③ 지도교수는 교수 및 학생의 사정으로 인하여 이후에 변경할 수 있다.
- ④ 전공 및 지도교수가 결정된 이후, 4차 학기 수강신청시 지도교수가 개설하는 전공연구 I (2학점)을 수강하여야 한다.
- ⑤ 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

2) 박사학위과정

- ① 1차 학기에 재학 중인 학생은 학기말에 지도 교수를 선정하여야 한다.
- ② 지도교수 신청은 학과에 구비된 신청서류를 작성하여 제출해야 하며, 지도교수의 최종선정은 학생의 의사를 최대한 반영하여 교수회의를 거쳐서 이루어진다.
- ③ 지도교수는 교수 및 학생의 사정으로 인하여 이후에 변경할 수 있다. 단, 지도교수를 변경한 후 1학기 이상 지도를 받은 후에 논문제출자격을 얻는다.
- ④ 전공 및 지도교수가 결정된 이후, 3차 학기 수강신청시부터는 지도교수가 개설하는 전공연구 II (3차 학기)·III(4차학기)을 수강하여야 한다.

⑤ 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

3) 석박사학위 통합과정

① 1차 학기에 재학 중인 학생은 학기말에 지도교수를 선정하여야 한다.

② 지도교수 신청은 학과에 구비된 신청서류를 작성하여 제출해야 한다.

③ 지도교수는 교수 및 학생의 사정으로 인하여 이후에 변경할 수 있다.

④ 전공 및 지도교수가 결정된 이후, 수료 예정학기의 전전 학기에 전공연구 I을, 직전 학기에 전공연구 II를, 수료예정학기에 전공연구III을 이수하여야 한다. 단 동일학기에 두 과목을 중복하여 신청할 수 없다.

⑤ 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

(6) 학위논문 제출자격

가. 학위논문을 제출하고자 하는 자는 대학원에서 규정하는 영어와 학과에서 정한 분야의 전공 종합시험에 합격해야 한다.

나. 학위논문을 제출하기 위해서는 박사학위자는 2편 이상의 주제와 관련된 논문 실적을 갖추어야 한다. 단, 박사학위자는 국제전문학술지(JCR)1편 이상의 주저자 논문을 게재하여야 하며, 논문실적에 대한 평점은 학과 내규에 따른다.

다. 본 학과에서는 (석사)학위논문제출을 위해 예심을 실시한다. 본 예심은 우수한 졸업논문을 발표할 수 있도록 하기 위하여 내용이 부실한 논문들을 사전에 선별하여 집중적으로 지도하기 위하여 실시한다.

라. 석사학위논문을 제출하고자 하는 자는 대학원에 졸업논문제출승인서를 제출하기 3주 전까지 졸업논문 심사원고 3부를 학과에 제출하여야 한다. 단 석사학위 논문 예심은 공개 발표로 실시한다.

마. 졸업논문 예비 심사에서는 논문을 점수로 평가하지 않고 논문의 제출 여부를 결정하며, 논문의 보완 사항 등을 논의한다.

바. 졸업 논문 예비 심사에서 그 내용이 부실하거나 기타의 이유로 논문이 제출하기에 부적절 하다고 판단된 논문에 대하여 그 논문의 제출을 한 학기 유보하여 내용의 보완을 지시할 수 있다.

사. 석사학위 논문 심사는 심사위원 3인(지도교수 포함)이 심사하며, 논문 발표 1주전까지 논문 심사본 3부를 심사위원장에게 제출하되, 1회 공개발표로 심사를 완료한다.

논문 심사본은 최종 제출본과 같으나 심사위원의 수정 전 원본을 지칭한다.

자. 박사학위 논문심사는 심사위원 5인(지도교수 포함 학과 교수 3인 이상)이 심사하며, 논문 발표 2주전까지 논문 심사본 5부를 심사위원장에게 제출하여야한다. 박사학위 논문 심사본 역시 최종 제출 본과 같으나 심사위원의 수정 전 원본을 지칭한다.

차. 학위논문심사와 구술시험은 각각 100점 만점으로 하여 평균 80점 이상을 합격으로 하며, 석사 학위논문 심사는 심사위원 2/3의 찬성으로, 박사 학위논문 심사는 심사위원 4/5의 찬성으로 통과됨을 원칙으로 한다.

(7) 논문 프로포절 심사

가. 박사논문 프로포절 심사

1) 시기 및 장소

박사논문 프로포절 심사는 본 논문 심사 1 학기 이전에 실시한다. 장소는 논문 프로포절 심사 일정이 확정된 이후에 추가로 홈페이지 또는 학과사무실 게시판을 통해 공고한다.

2) 심사위원회의 구성

박사논문 프로포절 심사위원회는 지도교수를 포함하여 4인 이상으로 구성하며, 심사위원장은 학과장이 맡도록 한다.

3) 심사과정

① 박사논문 프로포절 심사 대상자는 박사과정 재학생 및 수료생이 이에 해당된다.

② 박사논문 프로포절 심사를 원할 경우 학기 초에 학과 담당자에게 통보를 하며, 안내를 받도록 해야 한다.

③ 박사논문 프로포절 심사 대상자들은 심사일 일주일 전까지 발표자료를 지도교수를 포함한 전체 교수 및 학과 담당자에게 직접, 또는 이메일, 우편 등을 통하여 전달하여야 한다.

④ 박사논문 프로포절 심사 대상자들은 심사당일 발표 자료 사본을 준비하여 참석자들에게 배부하며, 개인 별로 20~30분간 논문내용에 대해서 발표를 실시하도록 하고, 심사위원은 논문주제의 타당성, 연구방법의 타당성 등을 엄밀히 심사하여 수정·보완이 필요한 사항을 지적한다.

⑤ 박사논문 프로포절 심사와 구술시험은 각각 100점 만점으로 하여 평균 80점 이상, 심사위원 3분의 2 이상의 찬성으로 통과한다.

⑥ 박사논문 프로포절 심사결과 불합격한 경우 당해 학기에는 다시 심사를 받을 수 없다.

3. 교과과정

(1) 교과목 이수체계도



(2) 세부전공별 교과과정 구성(석박사 공통 개설)

선수과목	기초과목	심화과목	
식품공학 식품가공학 식품화학 생화학 식품독성학 식품위생학 행정법론 형법론 민법론 행정학 정책학	· 과목 수 : 13과목 · 학점 : 27학점	· 과목 수 : 15과목 · 학점 : 45학점	
	필수 이수 과목	식품안전규제과학론 식품안전규제과학실습	식품신소재개발 안전식품개발론 생물공학특론 식품살균학
	전공 필수 과목	신소재식품론 식품산업신기술론 생물통계론 최신식품안전성기술론 식품법규 식품규제정책론 식품규격론 식품화학특론 식품미생물학특론 식품독성학특론 식품가공학특론	식품효능평가 중개독성학특론 식품안전규제과학세미나 식품안전빅데이터분석 위해편의분석론 소비자행동론 식품위해소통론 식품품질안전관리기술론 식품첨가물안전관리

※ 석박사 공통과목으로 개설된 필수과목을 석사과정에서 이미 이수한 경우, 박사과정에서는 이를 제외한 필수과목을 이수해야 함

(3) 전공별교과목 개요

가. 필수이수과목

식품안전규제과학론

(General Theory of Food Safety Regulatory Science) 3학점

식품안전관리를 위한 규제과학 분야를 이해하기 위한 일반적인 이론에 대해 강의한다.

식품안전규제과학실습

(Practice in Food Safety Regulatory Science) 3학점

식품안전관리를 위한 규제과학의 실제와 응용을 위한 강의 및 실습을 진행한다.

나. 전공필수과목

신소재식품론 (Topics in Novel Food) 3학점

신소재 식품의 정의 등을 소개하고, 새로운 식품 소재들의 화학적인 특성, 추출 및 정제 방법, 식품에서의 중요성 등을 다룬다.

식품산업신기술론 (Advanced Technologies in Food Industry) 3학점

식품분야에 최근에 도입되는 신기술공정의 원리를 다루며 이에 필요한 시설의 종류 및 특성에 대하여 강의한다.

생물통계론 (Biological Statistics) 3학점

식품 분야에 많이 사용되는 통계처리 방법에 대한 전문 지식을 제공한다.

최신식품안전성기술론 (Advanced Technologies in Food Safety) 3학점

과학적인 식품 안전성평가를 위한 최신 평가기법 등에 대해 강의한다.

식품법규 (Food Safety Laws and Regulations) 3학점

식품위생법 등 식품안전관리를 위한 법규들에 대한 주요 내용과 의미를 설명하고, 식품산업에서의 법규 적용 사례들을 소개한다.

식품규제정책론 (Regulatory Policy for Food Safety) 3학점

식품 안전성 관리를 위한 관련 정책, 제도 및 HACCP 등 현장에서의 관련된 지식을 습득한다.

식품규격론 (Standards for Food Safety) 3학점

식품 안전성 관리를 위한 다양한 식품별 기준규격을 소개한다.

식품화학특론 (Topics in Food Chemistry) 3학점

식품공학과 대학원생의 연구 활동에 필요한 식품과 관련된 화학적 지식을 습득할 수 있도록 한다.

식품미생물학특론 (Topics in Food Microbiology) 3학점

식품공학과에서 연구 활동에 필요한 미생물에 관한 지식을 제공함과 아울러 식품위해미생물 등의 분야를 강의한다.

식품독성학특론 (Topics in Food Toxicology) 3학점

독성학의 원리, 식품과 관련된 화학적, 생물학적 및 물리적 위해인자 관련 지식과 검출방법, 특정 식품독성 문제해결에 관한 지식을 습득한다.

식품가공학특론 (Topics in Food Processing) 3학점

식품가공방법 중에서 최근 관심을 모으고 있는 주제를 선정하여 소개한다.

다. 전공심화과목

식품신소재개발 (Advanced Technology for Development of Novel Food) 3학점

식품 신소재 및 개발 기술의 원리 및 실제에 대한 이해를 위한 강의를 진행한다.

안전식품개발론

(Safe Food Product Developments) 3학점

제품 개발의 원리와 제품 개발에 많이 사용되는 방법 등을 체계적으로 제시하여 전문적인 지식을 습득 할 수 있도록 한다.

생물공학특론 (Topics in Biotechnology) 3학점

신소재식품 생산을 위한 생물 공정의 전반에 대한 이해 및 설계를 위한 내용을 강의한다.

식품살균학 (Food Sterilization) 3학점

식품의 살균에 필요한 이론 살균방법, 살균시간 계산과 안전성 등의 전문 지식을 제공한다.

최신유전자편집기술론

(Advanced Technology for Gene Editing) 3학점

미래형 신소재식품 생산 관련 최신 유전자편집기술에 대해 강의한다.

식품위해인자분석신기술론

(Advanced Technology for Analysis of Risk Factors in Foods) 3학점

식품위해인자 분석 및 검출을 위한 최신 기술 등에 대해 강의한다.

식품효능평가 (Evaluation of Food Efficacy) 3학점

식품 성분들의 위해성과 생체 기능성을 평가하기 위한 다양한 모델들을 소개하고, 이를 바탕으로 한 과학적인 평가 기법에 대해 강의한다.

중개독성학특론 (Topics in Translational Toxicology) 3학점

식품 중 존재하는 위해요소들에 대한 독성자료의 해석 및 평가를 위한 내용을 강의한다.

식품안전규제과학세미나

(Seminar for Food Safety Regulatory Science) 3학점

식품안전관리를 위한 규제과학 관련 분야의 최신연구 현황

및 전망에 대해 토론한다.

식품안전빅데이터분석

(Analysis of Food Safety Big-data) 3학점

식품안전과 관련된 거대한 규모의 데이터를 수집하고, 이를 활용하여 의미있는 분석결과를 낼 수 있는 전문지식을 연구한다.

위해편익분석론(Risk-Benefit Analysis) 3학점

식품규제정책이 식품산업에 미치는 영향 등에 대해 분석하고 이해하기 위한 내용을 강의한다.

소비자행동론 (Consumer Behavior Analysis) 3학점

식품규제정책이 소비자 활동에 미치는 영향 등을 분석하고 이해하기 위한 내용을 강의한다.

식품위해소통론

(Risk Communication for Food Safety) 3학점

식품안전관리를 위한 위해정보소통의 기본적 개념 및 방법론에 대해 강의하고, 실제 적용 사례 등에 대해 소개한다.

식품품질안전관리기술론

(Technologies for Food Safety and Quality) 3학점

식품의 생산/저장/유통 과정 중 식품의 안전 및 품질을 관리하기 위한 최신 신기술과 식품산업에서의 적용 사례를 소개한다.

식품첨가물안전관리

(Safety Management of Food Additives) 3학점

식품의 가공 및 저장에 필요한 첨가물의 종류, 기능, 사용상 주의할 점, 독성 또는 안전성 등에 관한 정보를 제공한다.

라. 전공연구

전공연구 I (Studies in Major Field I) 2학점

전공연구 II (Studies in Major Field II) 2학점

전공연구 III (Studies in Major Field III) 2학점