

# 식품영양학

## 1. 전공소개

식품영양학전공은 1982년 10월 가정대학에서 영양학과로 신설, 1989년 10월 식품영양학과로 학과명칭 변경, 1995년 10월 생활과학대학 내에 식품영양학과로 변경, 2001년부터는 공과대학 식품·생명·화학공학부 소속 식품영양학 전공으로 변경, 2006년 공과대학 식품공학부 식품영양학전공으로 변경되었으며, 2008학년도부터는 식품영양학과로 분리되었다. 식생활은 그 지역의 문화와 밀접한 관련이 있으며, 환경의 영향을 크게 받는다. 교통 발달에 따른 세계 각국의 식문화 유입과 생활수준의 향상은 식생활의 변화로 이어져 질병의 양상까지도 변화하게 한다. 그러므로 본 전공은 최근의 급변하는 식품환경과 영양문제에 효율적으로 적응·대처할 수 있는 전문지식을 습득케 하여 이론과 실재가 조화된 보건전문인력을 양성함으로써 지역사회를 위한 식생활 개선 및 국민보건 향상에 기여함을 교육목표로 하고 있다.

## 2. 진 로

본 학과를 졸업한 후에는 개인의 희망과 적성에 따라 산업체, 병원, 학교, 사회복지시설 등의 영양사로 취업할 수 있다. 그리고 2006년부터 초·중등학교에 영양교사가 배치되고 있으므로, 학부 과정에서 교직을 이수하면 2급 중등 정교사(영양교육) 자격증을 취득할 수 있고 임용고사를 통해 국공립학교 영양교사가 될 수 있다. 또한 영양사 면허 취득 후 일반대학원과정에 설치된 임상영양사 교육과정을 수료할 경우 임상영양사 전문자격증을 취득하여 대형병원 등에서 임상영양사로 활동할 수 있다. 또한 식품회사의 생산관리직, 품질관리직, 연구개발직, 국공립연구소나 공공기관의 연구원, 전국 어린이급식관리지원센터 연구원, 보건직 공무원, 식품위생직 공무원, 외식업체 매니저, 급식·외식업체 조리사 등으로 활동할 수 있다.

현재 본 학과 졸업생들의 취업 현황을 살펴보면 대기업 위탁급식업체, 학교, 병원, 보건소, 사회복지시설, 어린이 급식관리지원센터의 영양사로 재직하거나 식품위생직 공무원, 생활지도사 등으로 활동하고 있다. 그 외에도 식품회사 품질관리직, 생산관리직이나 연구개발직, 유통 영업 등의 다양한 분야에서 전문가로서 활약하고 있다. 2006년부터 초·중등학교에 영양교사가 배치된 후 매년 꾸준히 영양교사가 배출되고 있고, 국민건강증진법에 의해 보건소나 사회복지시설에서도 영양사의 채용이 확대되고 있어 앞으로 영양사의 수요가 더욱 확대될 것으로 전망된다.

## 3. 교육목표

교육목표	H	E	A	R	T
· 국민의 합리적인 식생활을 선도하는 전문인력 양성		○	○		○
· 국민건강증진에 기여하는 전문인력 양성		○			○
· 생명을 존중하는 도덕적 전문인 양성	○			○	

## 4. 교육과정 이수

가. 졸업학점 : 130학점 이상

나. 교양교과 이수학점 : 34학점 이상(공통교양: 16학점, 균형교양: 18학점)

다. 전공교과 이수학점

- 단일 및 심화전공 : 66학점 이상
- 복수전공 : 48학점 이상
- 부 전 공 : 21학점 이상

## □ 식품영양전공 공통프레임워크

<b>교육목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 국민의 합리적인 식생활을 선도하는 전문 인력 양성</li> <li>○ 국민 건강 증진에 기여하는 전문 인력 양성</li> <li>○ 생명을 존중하는 도덕적 전문인 양성</li> </ul>								
<b>전공학점 이수</b>	<b>단일 및 심화전공</b>	<b>66학점 이상</b>	<b>복수전공</b>	<b>48학점 이상</b>	<b>부전공</b>	<b>21학점 이상</b>			
<b>관련 교양</b>	현대인의 식생활, 생활과 건강, 기초화학								
<b>구분</b>	<b>분야</b>	<b>1학년 1학기</b>	<b>1학년 2학기</b>	<b>2학년 1학기</b>	<b>2학년 2학기</b>	<b>3학년 1학기</b>	<b>3학년 2학기</b>	<b>4학년 1학기</b>	<b>4학년 2학기</b>
<b>학업 로드맵</b>	기초		영양생리학	생화학(1)	생화학(2)		공중보건학		
	영양				기초영양학	고급영양학 임상영양학	생활주기영양학 영양교육및실습	식사요법및실습 영양판정및실습	영양상담및실습 지역사회영양학
	식품 및 조리		식품학개론	식품화학(1) 식품미생물학 조리원리	식품화학(2) 식품분석및실험 조리과학및실험	한국음식연구및실습		식품가공저장및실습	
	급식 및 위생					단체급식관리	급식경영학 식품위생및법규	식생활관리및실습	영양사현장실습
	심화					건강기능평가 및 실험		취업설계	
<b>진로 로드맵</b>	영양사, 임상영양사, 영양교사(*필수이수)		영양생리학 식품학개론	생화학(1) 식품화학(1)* 조리원리* 식품미생물학	기초영양학* 생화학(2) 식품화학(2)	고급영양학 임상영양학 단체급식관리* 건강기능평가및실습	공중보건학 생활주기영양학 영양교육및실습* 급식경영학 식품위생및법규*	식사요법및실습* 영양판정및실습* 식생활관리및실습	영양상담및실습 지역사회영양학 영양사현장실습
	식품회사 품질관리직		영양생리학 식품학개론	식품화학(1) 조리원리 식품미생물학	기초영양학 식품화학(2) 식품분석및실험 조리과학및실험	고급영양학 한국음식연구및실습 단체급식관리	공중보건학 생활주기영양학 영양교육및실습 급식경영학 식품위생및법규	식사요법및실습, 영양판정및실습 식품가공저장및실습 식생활관리및실습	영양사현장실습
	식품회사/공공기관 연구원		영양생리학 식품학개론	생화학(1) 식품화학(1) 조리원리	기초영양학 생화학(2) 식품화학(2) 식품분석및실험 조리과학및실험	고급영양학 임상영양학 단체급식관리 건강기능평가및실습	생활주기영양학 급식경영학 식품위생및법규	식품가공저장및실습 영양판정및실습 식생활관리및실습	영양사현장실습
	외식업체 매니저 (외식산업경영전공)		영양생리학 식품학개론	식품화학(1) 조리원리 식품미생물학	식품화학(2) 기초영양학 조리과학및실험	고급영양학 한국음식연구및실습 단체급식관리	공중보건학 생활주기영양학 영양교육및실습 급식경영학 식품위생및법규	식사요법및실습, 식품가공저장및실습 식생활관리및실습	지역사회영양학 영양사현장실습
	조리사 (IPP일병행학습교육과정)		영양생리학 식품학개론	식품화학(1) 조리원리 식품미생물학	식품화학(2) 기초영양학 조리과학및실험	고급영양학 단체급식관리 한국음식연구및실습	공중보건학 생활주기영양학 영양교육및실습 급식경영학 식품위생및법규	한식조리실무 한식조리실습(1) 식사요법및실습, 영양판정및실습 식품가공저장및실습 식생활관리및실습	한식조리실습(2) 한식조리실습(3) 현장실습(OJT, 15학점) 영양사현장실습
<b>교수법 이수 체계</b>	나눔과헌신(사랑)	■ 서비스러닝	영양판정및실습, 한국음식연구및실습, 식품가공저장및실습 영양교육및실습 식사요법및실습						
	지역사회맞춤(빛)	■ 전공Field							
		■ 전공Field+	영양사현장실습						
	자기주도(자유)	■ 캡스톤디자인	취업설계						
■ 디자인Thinking									
		■ 창의설계							
<b>(전공 관련) 비교과 프로그램</b>	영양사 실전 대비 특강, 위생사 특강, HACCP 팀장 교육, 산업체 시찰(매일유업, 서울우유 등), 한식 조리사 특강, 식품기사 특강, 바리스타 특강, Learning SIG+ 전공학습 동아리, 관능검사동아리, 학부생 연구 활동 등 운영					<b>추천 취득 자격증</b>	영양사 면허, 위생사 면허, 식품기사, 유통관리사2급, 보건교육사 3급, 한식(양식, 중식) 조리사 자격증 등		

■ 식품영양학 교육과정 편성표 ■

학년	학기	교과 구분	교과 코드	교과목명	학점	시간			핵심역량					교차 설강	비고		
						이론	실습	설계실무	H	E	A	R	T				
1	1	전선	10912	기초화학	3	3	0	0	11	30	31	16	12				
			15412	확률및통계	3	3	0	0	20	30	10	40	0				
	2	전선	12689	식품학개론	3	3	0	0	10	10	40	20	20				
			13050	영양생리학	3	3	0	0	0	40	40	20	0				
2	1	전선	12252	생화학(1)	3	3	0	0	11	30	31	16	12				
			16185	식생활과문화	3	3	0	0	10	20	30	30	10				
			12655	식품미생물학	3	3	0	0	0	20	40	40	0				
			12697	식품화학(1)	3	3	0	0	10	10	40	40	0				
			13184	유기화학	3	3	0	0	10	40	50	0	0				
			19175	조리원리	3	3	0	0	20	20	30	30	0				
			2	전선	10898	기초영양학	3	3	0	0	10	30	30	10	20		
	12253	생화학(2)			3	3	0	0	11	30	31	16	12				
	12665	식품분석및실험			3	2	2	0	0	20	20	30	30		실무교과목		
	12698	식품화학(2)			3	3	0	0	10	10	40	40	0				
	13054	영양생화학실험			2	0	4	0	0	40	30	20	10				
	17568	조리과학및실험			3	2	2	0	10	20	30	10	30				
	3	1			전선	20627	건강기능평가및실험	3	2	2	0	19	21	20	20	20	
			10375	고급영양학		3	3	0	0	0	30	50	20	0			
11051			단체급식관리	3		3	0	0	10	20	30	30	10				
12677			식품재료학	3		3	0	0	20	10	30	40	0				
13625			임상영양학	3		3	0	0	0	30	40	30	0				
24767			한국음식연구및실습	3		2	2	0	30	30	0	0	40				
2			전선	10487		공중보건학	3	3	0	0	20	30	30	20	0		
		10813		급식경영학	3	3	0	0	10	20	30	20	20				
		11689		발효식품학	3	3	0	0	10	10	40	40	0				
		12277		생활주기영양학	3	3	0	0	0	40	40	20	0				
		12673		식품위생및법규	3	3	0	0	0	40	10	50	0				
		12761		실험조리	3	2	2	0	30	10	10	20	30				
		13045		영양교육및실습	3	2	2	0	10	20	30	20	20				
22315		외식창업및경영	3	0	0	3	10	20	30	20	20		실무교과목				
20301	운동영양학	3	3	0	0	0	50	50	0	0							
4	1	전선	19673	급식품질관리및실무	3	2	2	0	10	20	30	20	20				
			17013	식사요법및실습	3	2	2	0	10	20	30	20	20				
			26019	식생활관리및실습	3	2	2	0	0	30	30	20	20				
			12629	식품가공저장및실습	3	2	2	0	0	40	10	20	30				
			24004	식품영양세미나	1	1	0	0	10	20	20	20	30				
			20681	영양판정및실습	3	2	2	0	0	40	40	10	10				
			23982	취업설계	3	0	0	3	0	30	30	30	10		취업설계, NCS		
			25849	한식조리실무	3	2	2	0	10	20	20	20	30		NCS		
			25850	한식조리실습(1)	3	2	2	0	10	20	20	20	30		NCS		
			25851	한식조리실습(2)	3	2	2	0	10	20	20	20	30		NCS		
			25852	한식조리실습(3)	3	2	2	0	10	20	20	20	30		NCS		
			2	전선	12670	식품영양정책	3	3	0	0	50	10	0	40	0		
					15903	영양사현장실습	2	0	4	0	30	10	0	30	30		현장실습
	24405	영양상담및실습			3	2	2	0	20	10	20	20	30				
			14446	지역사회영양학	3	3	0	0	50	20	0	20	10				
계					134												

※ 교차설강 교과목은 편성학점 계에 포함되지 않음.