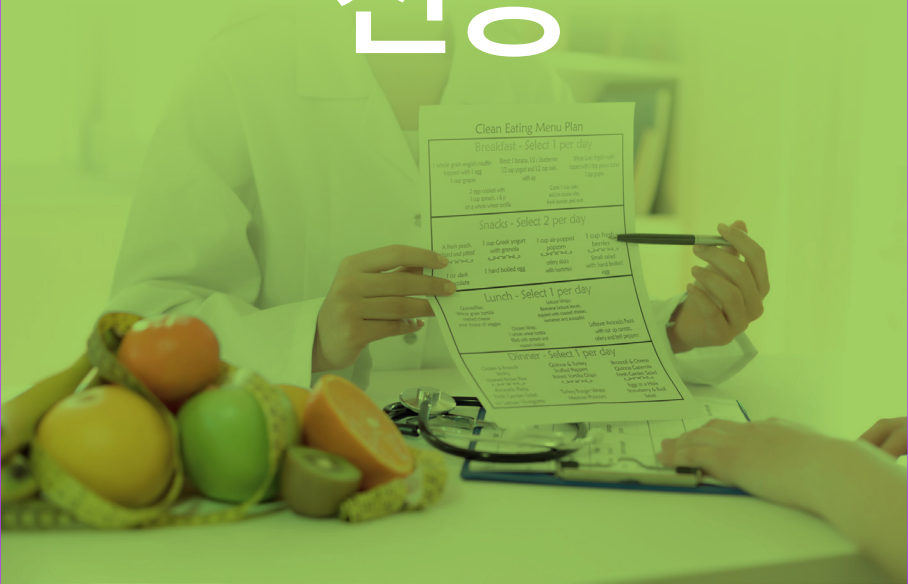


전공진로로드맵

자연과학대학 식품 영양학 전공



서울여자대학교
SEOUL WOMEN'S UNIVERSITY

영양사

개요

• 영양사는 질병 예방과 건강증진을 위해 급식 관리 및 영양서비스를 수행하는 전문가이다. 영양사의 주요 업무는 급식 관리 및 경영, 보건영양 서비스 제공, 질환별 영양 관리 및 영양치료를 제공하는 것이다. 건강관리를 위한 전문 영양서비스에 대한 수요가 높아짐에 따라 영양 전문가의 수요가 늘어날 것으로 전망된다.

관련직업

• 급식관리영양사, 지역사회영양사, 임상영양사
• 연구원/학계, 보건 분야 공무원, 보건교육사, 국제영양전문가
• 환자식/환자용 식품 관련 산업체 연구원

취업가능처

• 급식 전문기업
• 보건소, 어린이급식관리지원센터, 사회복지/노인복지기관, 학교, 국제영양 관련 단체, 연구소/정부 기관
• 병원, 의료기관, 건강서비스 기관, 환자식/환자용 식품 제조 식품회사 등

수행주요업무

• 【급식관리영양사】 급식 관리, 영양교육 및 상담, 직업병 및 성인병 예방을 위한 연구 조사, 품질관리 활동
• 【지역사회영양사】 개인/집단의 영양·식생활과 건강 등 영양상태 평가 및 요구도 분석, 영양·식생활 교육 프로그램 및 교육자료 개발, 영양·식생활 교육, 영양 사업, 영양상담 수행 및 평가, 연구(영양 관리 및 교육, 설문조사, 보고서 작성 등)
• 【임상영양사】 환자의 영양상태평가 및 모니터링, 영양진단, 영양상담 및 교육, 영양 중재
• 【보건교육사】 보건교육 요구도 진단, 프로그램 기획/실행/평가/관리, 지역사회의 건강증진 환경 조성, 건강정보 생성 및 의사소통, 연구 수행
• 【국제영양 전문가】 해당 지역사회·국가의 영양 문제 분석, 영양개선사업 기획 및 운영
• 【연구원, 학계】 영양 관리 및 영양교육 관련 연구, 교육매체 개발 등 연구 수행
• 【공무원】 보건복지 관련 분야
• 【환자식/환자용 식품 관련 산업체 연구원】 환자식 레시피 개발, 환자용 식품 연구개발

필요역량

• 대상별 영양판정 및 영양 관리, 영양·식생활 교육, 보건교육의 기획 및 운영 능력
• 영양교육·상담, 보건교육의 수행 및 평가 능력, 교육매체 개발 능력

구비조건

• 평점평균관리: 3.0 이상
• 자격증 취득: 영양사, 위생사, 조리기능사, 보건교육사, 임상영양사
• 외국어 능력: 영어 등 외국어 공인점수
• 교외활동경험: 현장실습 등 직무 관련 경험
• 공모전 참여: 메뉴공모전, 레시피공모전, 교육자료개발공모전, 우수논문공모전 등 참여
• 기타: 관련 전공과목의 SL, Global SL, 전공 소학회 등 참여

기타조건

• 영양사 면허증 취득을 위해 로드맵에 제시된 교과목 외에 영양사 시험 응시에 요구되는 교육과정을 이수할 것

급식·외식 경영자

개요

• 경제 수준 향상과 고령화, 맛벌이 가정과 1인 가구 증가로 생애주기 전반에서 단체급식과 외식 소비가 증가함. 우리나라 소비자들이 가정에서 식사를 준비하는 비율은 지속해서 감소하여, 가구 평균 당 총 식품지출비 중 외식이 차지하는 비율은 45% 정도이고, 외식상품도 배달/테이크아웃, 밀키트 등 다양해지고 있음. 고품질 급식·외식 서비스에 대한 소비자의 요구를 충족시킬 수 있는 경영 능력과 상품개발 역량을 갖춘 전문가에 대한 수요가 증가하고 있음.

관련직업

• 외식경영자, 급식관리영양사, 메뉴개발자 등

취업가능처

• 외식기업, 급식 전문기업, 식품 제조회사, 식품 유통기업(편의점, 백화점 등), 정부 기관(식품의약품안전처, 농림축산식품부 등) 등

수행주요

• 메뉴 개발 및 관리, 구매관리, 급식 생산관리, 위생관리 등 운영관리 업무
• 인적자원관리, 재무·회계 관리 등 조직관리업무
• 서비스관리, 마케팅관리 등 고객 관리업무

필요역량

• 분석적 사고력, 기획력, 의사소통 능력, 창의적 문제해결 능력, 다문화 역량
• 식품·조리과학 지식 및 메뉴 개발 능력, 위생관리 능력, 재무회계 관리 지식과 기술
• 리더십, 동기부여 기술, 외국어 능력, 자료 분석 능력

구비조건

• 평점평균관리: 3.0 이상
• 자격증 취득: 영양사, 위생사, 조리기능사
• 외국어 능력: 영어 등 외국어 공인점수
• 교외활동경험: 외식기업(업장) 및 지역사회 급식 관련 기관(어린이급식관리지원센터, 사회복지관 등)에서 실무 경험
• 공모전 참여: 메뉴·제품개발, 식품 안전 관련 공모전
• 기타: 관련 전공과목의 SL, Global SL, 전공 소학회 등 참여

유관전공

• 경영학-소비자 행동론, 재무관리, 관리회계 등
• 데이터사이언스-파이썬을 이용한 데이터사이언스, 자료시각화 등

기타조건

• 새로운 것에 도전하는 것을 즐기고, 창의적으로 문제를 해결하며, 사람에 대한 관심이 많은 성향에 적합한 진로임
• 급식·외식산업은 유형의 상품인 음식과 무형의 상품인 서비스를 주요 상품으로 하는데, 음식과 서비스에 대한 소비자의 요구는 다양하고 빠르게 변화하므로 소비자의 요구를 파악하고 이를 상품에 적용하는 능력이 중요하므로 다양한 사람과 일하는 경험(아르바이트, 봉사활동, 팀 프로젝트 등)이 필요함
• 조직관리자로서 필요한 동기부여 기술, 리더십, 의사소통 능력을 기를 수 있는 활동과 글로벌 역량을 갖추 수 있는 활동을 추천함
• 영양사 면허증 취득을 위해 로드맵에 제시된 교과목 외에 영양사 시험 응시에 요구되는 교육과정을 이수할 것

식품 기획·마케터

개요

• 소비자들의 구매 패턴과 소비유형을 파악하고 시장에서 경쟁력을 가질 수 있는 상품(식품)에 대해 기획부터 구매, 가공, 상품 진열, 판매에 대한 책임을 지고 결정하는 직무이다. 최근 온라인 시장이 활성화되고 확대됨에 따라 식품 기획 및 마케팅에 대한 수요가 증가하고 있다.

관련직업

• 상품(식품)기획자, 식품마케터, 머천다이어지(MD)

취업가능처

• 식품 제조회사, 식품 유통회사 등

수행직무

• 상품기획(시장조사, 트렌드 분석, 제품 기획)
• 상품 운영(발주, 품질 및 가격 관리, 물류 이슈, 계약 소통)

필요역량

• 기획력 - 틈새시장 또는 새로운 시장 탐색, 시즌 수요 분석
• 문제 해결력 - 과재고, 입고 이슈, 반품 등
• 판단력 - 데이터 가공, 트렌드 분석
• 협상력 - 대안 제시, 정보력

구비조건

• 평점평균관리: 3.0 이상
• 자격증 취득: 영양사, 위생사, 유통관리사 등
• 외국어 능력: 영어 등 외국어 공인점수
• 교외활동경험: 관련 업계 인턴십

유망분야

• 경영학 - 마케팅원론, 소비자행동, 마케팅조사론 등

기타조건

• 시장과 식품에 대한 전문적인 지식과 견해, 감각까지 요구되므로 다양한 분야에 대한 꾸준한 관심과 폭넓은 시각이 필요함.
• 미팅이 잦은 업무인 만큼 커뮤니케이션 능력과 K-식품 등 해외시장에서의 관심도가 상승하고 있으므로 외국어 능력이 요구됨.
• 관련 자격증으로 유통관리사 등이 있지만, 자격증 취득보다는 관련 업계의 인턴이나 경력을 우대함

연구원이나 공무원

개요

• 식품영양학은 인체의 건강을 유지하고, 질병을 예방하며, 질병 치료의 효율을 높이는 데 기여할 수 있는 기초적인 학문으로, 최근 건강 및 삶의 질 향상, 그리고 국민건강증진에 대한 개인, 사회 및 국가의 관심 증가와 함께 그 역할과 비중이 커지고 있다. 따라서 현재 학교, 연구소, 정부 혹은 정부 산하 단체 등 다양한 분야에서 전문화된 식품영양학 분야 인재에 대한 요구도가 매우 높다. 영양학, 임상영양학, 보건·영양교육, 단체급식, 조리과학 등의 세부 전공을 선택하여 일반·특수 대학원에서 석·박사 과정 프로그램에 진학하여, 더욱 깊이 있는 학문적 이론 지식과 실제적인 실험·실습 적용 기술을 연마하면 전문 인력으로서의 대학, 식품회사나 국공립 연구소 연구원으로 진출이 보다 쉬워진다. 졸업 후 보건 교육사 공무원, 국제영양 전문가 등으로 활동할 수 있으며, 국내외 보건정책이 질병 예방과 건강증진에 초점을 둘에 따라 보건영양 전문가의 수요가 늘어날 것으로 전망된다.

관련직업

• 연구원(식품개발 및 메뉴 개발, 식품 분석, 영양학 및 영양교육 연구원, 국공립 건강증진 및 식품 관련 연구소 연구원)
• 공무원(보건직 공무원, 위생직 공무원)

취업가능처

• 시도군청 등 정부 기관
• 보건소, 어린이급식관리지원센터
• 식품회사 등 기업연구소, 분석인증기관이나 국공립연구소
• 대학교나 병원 연구소 등

수행직무

• 【연구원, 학계】 식품 분석 및 연구, 식품 및 메뉴 개발, 영양 관리 및 영양교육 관련 연구, 교육매체 개발 등 연구 수행, 영양 관련 실험 연구, 연구설계, 결과 분석 및 해석, 보고서 작성, 보건교육 요구도 진단, 프로그램 기획/실행/평가/관리, 지역사회 건강증진 환경, 조성, 건강정보 생성 및 의사소통, 연구 수행, 관련 전공 분야 교육 및 실험·실습 지도
• 【공무원】 보건복지 관련 분야, 식품위생 관련 분야

필요역량

• 학부에서 식품영양학에 대한 기초를 다진 후 자기 적성에 맞는 세부 전공을 선택하여 국내·외 대학원에서 학문적 깊이 심화
• 새로운 연구 주제를 찾아낼 수 있는 창의적 기획 능력, 결과를 분석하고 해석할 수 있는 통합적 사고 능력, 해외 연구 동향을 파악하거나 자신의 연구 결과를 발표할 수 있는 외국어 능력
• 연구소, 대학 등에서의 연구 관련 경력

구비조건

• 평점평균관리: 3.5 이상
• 자격증 취득: 영양사, 위생사, 조리기능사, 보건교육사
• 외국어 능력: 영어 등 외국어 공인점수
• 교외활동경험: 보건소, 어린이급식관리지원센터, 지역아동센터, 대학이나 연구소에서 실무 경험
• 공모전 참여: 우수논문공모전 참여
• 기 타: 대학 내 연구 실험실 인턴 활동

유망분야

• 식품공학, 화학

기타조건

• 식품 분석 및 연구 관련 실험실이나 연구소에서 관련 활동을 경험할 것
• 대학원에 진학하여 꾸준한 노력과 논리·분석적 사고를 바탕으로 이론과 실험·실습 기술을 함께 연마하여야 하므로 꼼꼼함하고 성실한 태도가 필요함.
• 보건직, 위생직 공무원은 어학(영어 등) 능력과 의사소통 능력이 필요하고 서비스 러닝 이수를 권장함

교육과정 로드맵

진로명	1학년	2학년	3학년	4학년	진출분야
영양사 - 급식관리영양사 - 지역사회영양사 - 임상영양사	<ul style="list-style-type: none"> 영양생리학 공중보건학 	<ul style="list-style-type: none"> 생화학 I 생화학 II 영양학 I 영양학 II 보건교육학 생애주기영양학 식품학 조리원리 및 실습 	<ul style="list-style-type: none"> 단체급식관리 및 실습 영양교육 및 실습 영양판정 및 실습 임상영양학 식생활관리 및 실습 	<ul style="list-style-type: none"> 급식경영학 지역사회영양학 영양사현장실습 보건데이터의 이해와 활용 식사요법 및 실습 	<ul style="list-style-type: none"> 급식 전문기업, 보건소, 어린이급식관리지원센터, 사회복지/노인복지기관, 학교, 국제영양 관련 단체, 연구소/정부 기관, 병원, 의료기관, 건강서비스 기관, 환자식/환자용 식품 제조 식품회사 등
급식·외식 경영자	<ul style="list-style-type: none"> 공중보건학 	<ul style="list-style-type: none"> 식품학 조리원리 및 실습 식품·외식산업마케팅 생애주기영양학 	<ul style="list-style-type: none"> 식품위생 및 법규 단체급식관리 및 실습 식생활관리 및 실습 식품산업에서의 창의적 문제해결 	<ul style="list-style-type: none"> 급식경영학 실험조리 및 식품평가 영양사현장실습 캡스톤디자인상품기획 실무 	<ul style="list-style-type: none"> 외식기업, 급식 전문기업, 식품 제조회사, 식품 유통기업, 정부 기관 등
식품 기획·마케터	<ul style="list-style-type: none"> 공중보건학 	<ul style="list-style-type: none"> 식품학 식품미생물학 및 실험 	<ul style="list-style-type: none"> 식품화학 식품분석 식품위생 및 법규 	<ul style="list-style-type: none"> 실험조리 및 식품평가 식품가공 및 저장학 식품영양인턴십 	<ul style="list-style-type: none"> 식품 제조회사 식품 유통회사
연구원이나 공무원	<ul style="list-style-type: none"> 영양생리학 공중보건학 일반화학 및 분석실험 유기화학 	<ul style="list-style-type: none"> 생화학 I 생화학 II 영양학 I 영양학 II 식품학 식품미생물학 및 실험 보건교육학 보건데이터의 이해와 활용 	<ul style="list-style-type: none"> 영양학실험 영양판정 및 실습 생애주기영양학 임상영양학 식품화학 식품분석 식품위생 및 법규 영양교육 및 실습 식생활관리 및 실습 보건 의사소통 	<ul style="list-style-type: none"> 식사요법 및 실습 실험조리 및 식품평가 식품가공 및 저장학 지역사회영양학 영양사현장실습 식품영양인턴십 	<ul style="list-style-type: none"> 시·도·군청 등 정부 기관, 보건소, 어린이급식관리지원센터, 식품회사 등 기업연구소, 분석인증기관 및 국공립연구소 대학교 및 병원 연구소 등
영양교사	<ul style="list-style-type: none"> 영양생리학 공중보건학 	<ul style="list-style-type: none"> 식품학 조리원리 및 실습 영양학 I 영양학 II 생애주기영양학 보건교육학 	<ul style="list-style-type: none"> 단체급식 및 실습 식품위생 및 법규 영양교육 및 실습 영양판정 및 실습 식생활관리 및 실습 임상영양학 	<ul style="list-style-type: none"> 급식경영학 지역사회영양학 식사요법 및 실습 학교현장실습 (영양교사) 	<ul style="list-style-type: none"> 영양교사(초중고, 유치원)

전공진로로드맵

자연과학대학
식품영양학전공

02-970-5641



서울여자대학교
SEOUL WOMEN'S UNIVERSITY

01797 서울시 노원구 화랑로 621 (공릉동126번지)
TEL 02-970-5114 FAX 02-3399-2843