

과학기술융합대학 식품영양학과 전공가이드



서울여자대학교
SEOUL WOMEN'S UNIVERSITY

과학기술융합대학 식품영양학과

개요

식품영양학은 식생활 전반에 관한 과학적 지식을 생산함으로써 인간의 건강을 증진하고, 나아가 삶의 질을 향상시키는 것을 목표로 하는 응용학문임. 식품의 영양적인 측면과 대사적인 측면을 중심으로 영양소가 건강과 질병의 예방 및 치료에 미치는 영향에 대해 배우며, 영양학을 기반으로 임상영양, 영양교육, 지역사회영양, 영양정책, 급식 및 외식경영, 영양 기능 식품 등 다양한 응용 분야에 대해서도 배움

주요 과목 소개

1학년

식품학

식품의 일반·특수성분의 화학적 특성을 다룸

2학년

영양학 I, II

영양소의 소화, 흡수, 대사 과정 및 상호작용을 다룸

3학년

임상영양학

각종 질병의 예방과 치료를 위한 영양학적 관리를 설계하고 적용함

3학년

영양판정 및 실습

영양상태 평가를 위한 임상·생화학적인 방법을 학습함

강점 소개

- **홀커밍데이 행사:** 다양한 직무에 종사하는 선배들과의 네트워크 구축
- **실무 위주 비교과 프로그램:** 현장 적용 가능한 전공 역량 학습과 적용
- **사제동행 소학회:** 교수-현장전문가-학생 간 정보 공유와 전문 역량 함양
- **학부연구생 프로그램:** 대학원 진학과의 연계를 위해 실험 및 연구에 참여

소학회

- **뉴트리:** 교직에 관심 있는 학생들이 정보를 공유하는 소학회
- **Foomi:** 식품분석 활동을 통해 전공 능력을 키우는 소학회
- **임상영양사:** 임상영양사에 관심 있는 학생들을 위한 소학회
- **NuBiDa:** 영양빅데이터 분석을 배우는 소학회

교수별 추천 전공수업

교수명	과목명	추천 사유
김경원	보건교육학 (1학년)	영양·보건교육 이론, 특성, 운영 방법 등을 습득함
이경은	식품·외식산업마케팅 (2학년)	식품·외식 산업의 특징과 서비스마케팅의 원리를 학습함
고은미	식품분석 (3학년)	식품산업현장에서 활용되는 분석기술 방법을 습득함
양수진	영양생리학 (1학년)	임상영양학 및 식사요법을 이해하는 데 기초가 됨
김미정	생화학 I, II (2학년)	영양학을 이해하는 데 기초가 됨
신선혜	보건데이터의 이해와 활용 (3학년)	영양빅데이터를 통계학적으로 처리 및 분석하는 방법을 학습함

관련 마이크로전공

전공	교육목표	과목명	개설학과
스마트영양 관리	<ul style="list-style-type: none"> 건강과 영양 관련 빅데이터 정보를 효율적으로 수집·분석·활용 영양 관리에 관한 전문 지식과 실무 능력을 갖추고 ICT 활용 능력을 융합하여 개인별, 생애주기별 맞춤형 영양 관리 서비스를 기획·제공 개인과 집단, 생애주기에 따른 건강·영양 문제를 통합적으로 접근하고 해결 	생애주기영양학	· 식품영양학과
		보건데이터의 이해와 활용	· 식품영양학과
		지역사회영양학	· 식품영양학과
		디지털맞춤영양컨설팅	· 식품영양학과
		식사요법및실습	· 식품영양학과
바이오메디컬 뉴트리션	<ul style="list-style-type: none"> 개인별, 질환별 맞춤형 정밀영양 서비스 제공을 위한 메디컬뉴트리션 서비스 개발 환자용 식품, 메디푸드, 고령친화식품 등의 제품개발을 위한 바이오 소재 탐색과 바이오 기술 적용 바이오 기술을 접목한 메디컬뉴트리션 제품과 프로그램 개발 및 적용 	영양생리학	· 식품영양학과
		생화학I	· 식품영양학과
		생화학II	· 식품영양학과
		임상영양학	· 식품영양학과
		영양판정및실습	· 식품영양학과
		기능성식품과건강	· 식품영양학과
식품개발실무	<ul style="list-style-type: none"> 식품개발 분야 전문성을 지닌 식품과학 인재 육성 제품 개발 및 제조와 식품 마케팅의 융합을 통한 전공 융복합 특성화 식품개발, 제조, 마케팅, 품질평가 학습을 통한 식품개발 실무인재 육성 	식품공학	· 식품생명공학과
		식품포장학	· 식품생명공학과
		식품산업에서의 창의적문제해결	· 식품생명공학과
		캡스톤디자인상품 기획실무	· 식품생명공학과
		식품·외식산업마케팅	· 식품영양학과
		실험조리및식품평가	· 식품영양학과

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, 국제영양관련 단체, 연구소/정부 기관
- 병원, 의료기관, 건강서비스 기관, 환자식/환자용 식품 제조 식품회사 등

수행직무

- **급식관리영양사:** 급식 관리, 영양교육 및 상담, 직업병 및 성인병 예방을 위한 연구 조사, 품질 관리 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 건강증진환경 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

필요한역량

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

구비조건

- **평점 평균 관리:** 3.0 이상
- **자격증 취득:** 영양사, 위생사, 조리기능사, 보건교육사, 임상영양사
- **외국어 능력:** 영어 등 외국어 공인점수
- **교외 활동 경험:** 현장실습 등 직무 관련 경험
- **공모전 참여:** 메뉴공모전, 레시피공모전, 교육자료개발공모전, 우수논문공모전 등 참여
- **기타:** 관련 전공과목의 SL, Global SL, 전공 소학회 등 참여

기타조언

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

관련직업	<ul style="list-style-type: none"> · 외식경영자, 급식관리영양사, 메뉴개발자 등
취업가능처	<ul style="list-style-type: none"> · 외식기업, 급식 전문기업, 식품 제조회사, 식품 유통기업(편의점, 백화점 등), 정부 기관(식품의약품안전처, 농림축산식품부 등) 등
수행직무	<ul style="list-style-type: none"> · 메뉴 개발 및 관리, 구매관리, 급식 생산관리, 위생관리 등 운영관리 업무 · 인적자원관리, 재무·회계 관리 등 조직관리업무 · 서비스관리, 마케팅관리 등 고객 관리업무
필요한역량	<ul style="list-style-type: none"> · 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	<ul style="list-style-type: none"> · 평점 평균 관리: 3.0 이상 · 자격증 취득: 영양사, 위생사, 조리기능사 · 외국어 능력: 영어 등 외국어 공인점수 · 교외 활동 경험: 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	<ul style="list-style-type: none"> · 경영학: 소비자 행동론, 재무관리, 관리회계 등 · 데이터사이언스: 파이썬을 이용한 데이터사이언스, 자료시각화 등
기타조건	<ul style="list-style-type: none"> · 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 갖출 수 있는 활동을 추천함 · 영양사 면허증 취득을 위해 로드맵에 제시된 교과목 외에 영양사 시험 응시에 요구되는 교육과정을 이수할 것

관련직업	<ul style="list-style-type: none"> · 상품(식품)기획자, 식품마케터, 머천다이저(MD)
취업가능처	<ul style="list-style-type: none"> · 식품 제조회사, 식품 유통회사 등
수행직무	<ul style="list-style-type: none"> · 상품기획(시장조사, 트렌드 분석, 제품 기획) · 상품 운영(발주, 품질 및 가격 관리, 물류 이슈, 계약 소통)
필요한역량	<ul style="list-style-type: none"> · 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	<ul style="list-style-type: none"> · 평점 평균 관리: 3.0 이상 · 자격증 취득: 영양사, 위생사, 유통관리사 등 · 외국어 능력: 영어 등 외국어 공인점수 · 교외 활동 경험: 관련 업계 인턴십
유관전공	<ul style="list-style-type: none"> · 경영학: 마케팅원론, 소비자행동, 마케팅조사론 등
기타조건	<ul style="list-style-type: none"> · 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

관련직업

- 연구원(식품개발 및 메뉴 개발, 식품분석, 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

필요한역량

- 학부에서 식품영양학에 대한 기초를 다진 후 자기 적성에 맞는 세부 전공을 선택하여 국내외 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

- **평점 평균 관리:** 3.5 이상
- **자격증 취득:** 영양사, 위생사, 조리기능사, 보건교육사
- **외국어 능력:** 영어 등 외국어 공인점수
- **교외 활동 경험:** 보건소, 어린이급식관리지원센터, 지역아동센터, 대학이나 연구소에서 실무 경험
- **공모전 참여:** 우수논문공모전 참여
- **기타:** 대학 내 연구 실험실 인턴 활동

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 꼼꼼하고 성실한 태도가 필요함
- 보건직, 위생직 공무원은 어학(영어 등) 능력과 의사소통 능력이 필요하고 서비스 러닝 이수를 권장함

관련직업

- 영양교사

취업가능처

- 학교(초등, 중, 고등학교), 유치원

수행직무

- 학교급식 총괄
- 영양과 건강 관련 강의 및 교육
- 학생과 학부모 대상 영양교육 자료 개발
- 건강증진 사업 관여

필요한역량

- 빠르게 변화되는 내·외부 환경을 이해하고, 사회의 건강 관련 개념 변화와 요구에 대한 다양한 문제를 유연한 사고로 창의적인 대안을 도출하는 능력
- 지역사회 구성원의 건강증진 및 유지에 대한 이해와 지식
- 사회의 유통구조에 대한 통찰과 영양학과 관련된 넓은 지식
- 인간에 대한 이해(생리적, 심리적, 사회적) 관련 활동

구비조건

- **평점 평균 관리:** 높을수록 유리
- **자격증 취득:** 영양사, 위생사, 조리기능사, 보건교육사
- **외국어 능력:** 영어 등 외국어 공인점수

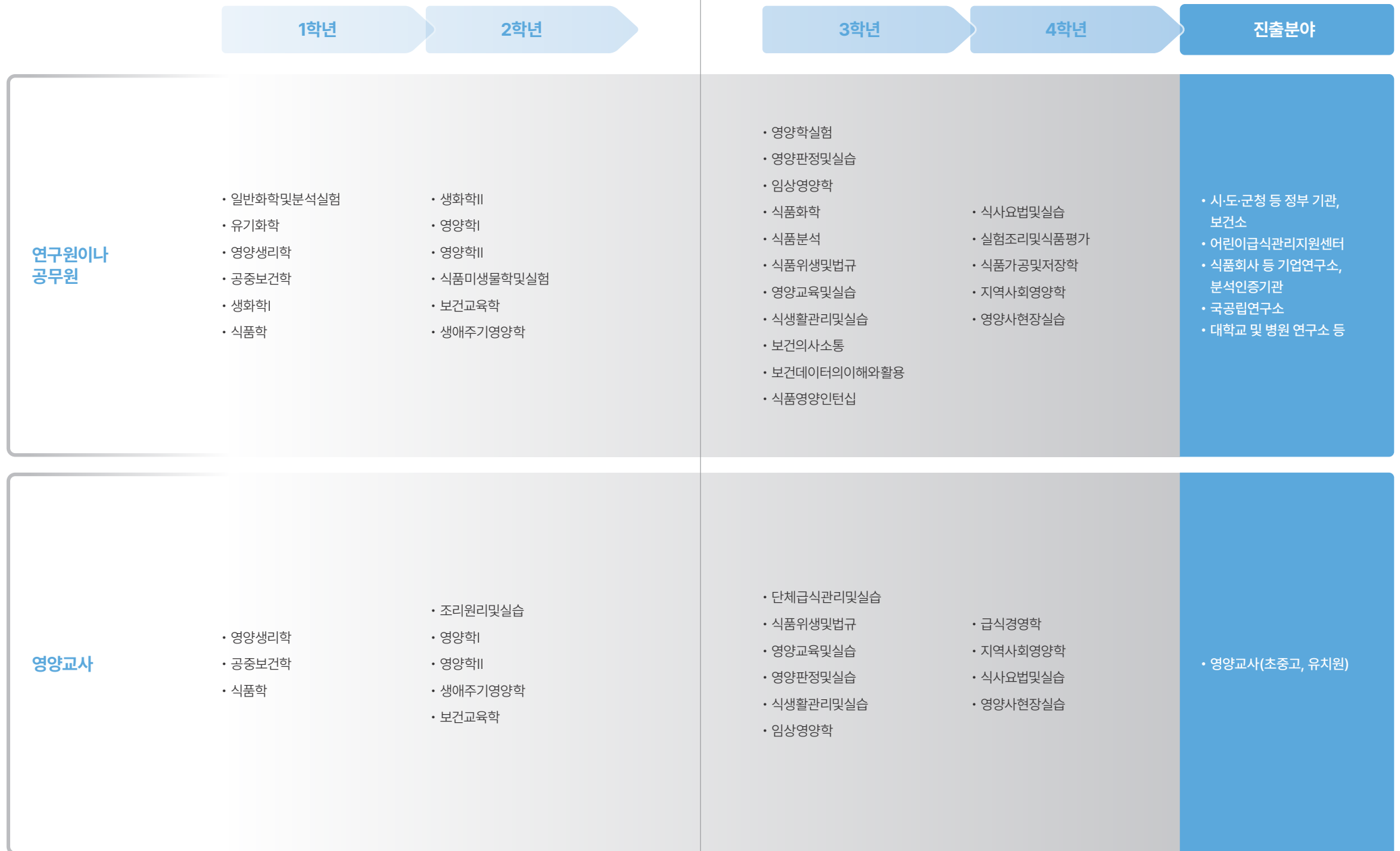
기타조건

- 영양교사 자격을 취득하기 위한 학점 관리와 임용고시를 위한 성실한 준비가 필요함
- 영양교사가 되기 위해서는 적성, 인성, 성적이 갖추어져야 하며, 졸업 전체 평균 성적이 75점 이상이어야 함

※ 교육과정 이수 체계도 (Course road map)

	1학년	2학년	3학년	4학년	진출분야
영양사 - 급식관리영양사 - 지역사회영양사 - 임상영양사	<ul style="list-style-type: none"> 영양생리학 공중보건학 생화학 식품학 	<ul style="list-style-type: none"> 생화학II 영양학 영양학II 보건교육학 생애주기영양학 조리원리및실습 	<ul style="list-style-type: none"> 단체급식관리및실습 영양교육및실습 영양판정및실습 임상영양학 식생활관리및실습 보건데이터의이해와활용 	<ul style="list-style-type: none"> 급식경영학 지역사회영양학 영양사현장실습 식사요법및실습 	<ul style="list-style-type: none"> 급식 전문기업, 보건소, 어린이 급식관리지원센터, 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 식품학 	<ul style="list-style-type: none"> 조리원리및실습 식품·외식산업마케팅 생애주기영양학 	<ul style="list-style-type: none"> 식품위생및법규 단체급식관리및실습 식생활관리및실습 식품산업에서의창의적문제해결 (식품생명공학) 	<ul style="list-style-type: none"> 급식경영학 실험조리및식품평가 영양사현장실습 캡스톤디자인상품기획 실무 (식품생명공학) 	<ul style="list-style-type: none"> 외식기업, 급식 전문기업, 식품 제조회사, 식품 유통 기업, 정부 기관 등
식품 기획·마케터	<ul style="list-style-type: none"> 공중보건학 식품학 	<ul style="list-style-type: none"> 식품미생물학및실험 	<ul style="list-style-type: none"> 식품화학 식품분석 식품위생및법규 식품영양인턴십 	<ul style="list-style-type: none"> 실험조리및식품평가 식품가공및저장학 	<ul style="list-style-type: none"> 식품 제조회사 식품 유통회사

※ 교육과정 이수 체계도 (Course road map)



과학기술융합대학
식품영양학과
전공가이드



서울여자대학교
SEOUL WOMEN'S UNIVERSITY