



생명화학공학부

식품영양학전공

Major in Food and Nutrition



식품영양학전공은 국민건강에 직결되는 식생활 분야를 대상으로 식품과학, 영양학, 급식관리학 등 기초과학과 응용과학을 교육하는 전공분야입니다. 이론 교과목 및 실험 실습과목을 통해 국민의 건강증진과 식생활 문화의 실제적인 솔루션을 제공하는 식품/영양/외식 분야의 융합기술을 교육하는 분야입니다.



교육목표

본 전공에서는 미래 식품영양산업을 주도하는 창의적 전문인재를 양성하고자 하며, 식품, 영양, 외식 분야의 전문지식과 실무능력을 겸비한 전문가를 양성하고자 한다. 이에 교과 및 비교과프로그램을 활용하여 전문지식능력과 현장실무능력, 글로벌 경쟁력, 의사소통능력 등을 개인의 핵심능력으로 함양하고자 한다.

교육내용

학년	학기	전공 교과목
1	1	식품학개론, 현대인의영양과건강, 외식산업운영및실습, 글로벌외식커뮤니케이션, 퀴진&스타일링
	2	식품화학, 한국조리
2	1	고급식품학, 고급영양학, 생리학, 식생활과문화, 서양조리
	2	식품미생물학, 생애주기영양학, 급식경영및인사관리, 식품과운동생리학, 푸드스타일링및경영, 식품영양통계학, 식생활평가
3	1	식품위생학및실험, 식품가공및저장학, 급식경영및마케팅전략(캡스톤디자인), 제과제빵학, 조리교과교육론
	2	실험조리, 생화학, 영양교육및상담, 단체급식관리및실습, 조리교과교재연구및지도법, 조리교과논리및논술
4	1	건강기능성식품학, 식사요법
	2	푸드테크과학기술특론, 영양사현장실무, 영양판정, 외식창업론(캡스톤디자인)

CDR (Career Development Roadmap)

CDR명	교육내용
외식경영 관리직	외식산업의 성장과 발전에 기여하기 위한 수요맞춤형 및 현장실무형 교과목 중심으로 외식 산업체의 니즈(Needs)를 분석하고 리딩(Leading)할 수 있는 전문가로 활동할 수 있는 실질적 역량을 지닌 인재 양성을 목표로 함.
식품과학· 식품산업직	식품에 대한 전반적 내용을 이해하는 과목으로 시작하여 식품의 화학적 구조를 이해하고 식품가공에 적용할 수 있는 지식, 조리과정을 통한 식품성분의 변화 및 식품위생 관련된 내용과 식품 내 기능성 성분에 대한 이해 등을 체계적으로 학습하여 식품산업 전반에 걸친 전문가로 활동할 수 있는 실질적 역량을 지닌 인재 양성을 목표로 함.
영양전문직	영양학에 대한 기초를 이해하는 현대인의 영양과 건강 교과목을 시작으로 영양소의 체내 기능 및 기전, 건강영향을 학습하고 대상자의 생애주기 및 질환 정도에 따라 맞춤형 영양교육 및 상담, 영양판정, 식사요법을 현장에서 바로 실시할 수 있도록 체계적인 교육을 통해 창의적·실질적 역량을 지닌 영양전문직 인재 양성을 목표로 함.

특성화 분야

식품산업 분야-바이오메디칼푸드 마이크로전공 & 푸드테크 리더양성

- 건강증진과 질병예방을 목표로 하는 기능성식품 분야로서, 바이오메디칼푸드 마이크로전공을 운영하고 있다. 식품영양학전공과 생명공학전공의 융합 교육과정으로 운영되며 식품영양, 생명과학 및 의학의 다양한 학문적 배경과 융합적 접근을 통해 식품, 건강, 생명과 관련된 전문지식의 이론적 바탕과 실무경험을 습득할 수 있도록 하여 건강문제를 보다 종합적으로 이해하고 식품, 바이오, 헬스, 건강, 화장품 분야를 아우르는 융복합적 인재양성을 목표로 하고 있다. 또한, 식품산업의 미래를 이끌기 위해, 대체육 및 업사이클링과 같은 혁신적인 식품 소재 개발과 함께, 식품의 기능성을 향상시키기 위한 가공 기술과 안전성 확보에 필요한 전문적이고 실무적인 지식을 습득하고 활용하여 건강하고 지속 가능한 식품 시스템을 구축하고 발전시키며, 이를 통해 향후 식품산업을 선도할 수 있는 리더를 양성하고자 한다.

영양전문가 분야-지역 연계 특성화 전문가 양성

- 서울특별시 식생활종합지원센터와 어린이사회복지급식관리지원센터는 지역 주민의 식생활·식문화 교육 및 체험의 기회를 제공하고, 지역 주민의 건강과 삶의 질을 높이하고자 노력하고 있는 국가운영 기관이다. 서울시 식생활종합지원센터의 경우는 서울시 지역주민을 위한 식문화 및 식생활 교육을 지원하고 있으며, 어린이사회복지급식관리지원센터의 경우는 전국의 어린이집·지역아동센터 등 어린이 급식소와 영양사가 없는 소규모 노인·장애인 복지시설을 대상으로 체계적이고 철저한 위생·안전 및 영양 관리를 지원하고 있다. 본 전공에서는 두 종류의 센터를 학과 교수들이 직접 운영하면서 지역 사회 내 영양 및 식생활교육 관련 기관과의 연계체계를 구축하고 네트워크를 활성화하여 지역 사회에 올바른 영양관리체계를 지원할 수 있는 전문가를 양성하고자 한다. 또한 '지속가능한 식사 디자인'과 '운동영양학'의 마이크로 학위과정도 운영하고 있다.

취업/진로

본 전공분야에서는 식품산업전문가, 외식산업전문가, 영양전문가를 배출하고 있으며, 식품산업전문가로서는 식품제조가공, 식품개발, 식품위생안전관리 분야로, 외식산업전문가는 산업체 급식, 외식산업, 식품유통 및 제조업 등의 분야로, 영양전문가는 영양사, 영양교사, 임상영양사 등으로 진출하고 있다.

취득가능 자격증

영양사, 위생사, 식품기사, 중등학교 정교사(2급) 조리 교원자격증 등

주요 취업처

- 식품 : 해가연, 본아이에프, 제네시스 비비큐, (주)환경, 메일헬스뉴트리션, 호텔샌드, 도마일기, 고려 제약, 코스맥스엔비티, CJ제일제당, 상미식품, 서주제과, 동원홈푸드, CJ푸드빌 등
- 영양 : 임상영양사, 영양교사, 급식영양사(㈜엘에스씨푸드, 현대그린푸드, CJ프레시웨이 등), 어린이·사회복지급식관리지원센터(마포구, 성동구, 은평구, 금천구 등), 식품의약품안전처, 질병관리청 등
- 외식 : 대상웰라이프, 동원F&B, 디딤이엔에프, 오프더월, 주식회사 푸드나무, 위드고, 해외(Amazon 외 전략기획팀) 등



INTERVIEW | 20학번 유○주

식품영양학전공은 식품 분야의 다양한 역량을 공부할 수 있는 학과입니다. 크게 식품, 영양, 외식의 세부 분야로 나누어져 있고, 졸업 후 다양한 분야로 진출할 수 있습니다.

먼저 식품분야는 식품분석 및 개발, 식품위생 관련 실험수업이 개설되어 있어 다양한 실험을 해볼 수 있습니다. 또한 학부 연구생 제도가 잘 갖춰져 있어, 식품연구원을 목표로 할 경우 주제를 정해 실험하고 논문을 작성해 볼 수 있는 기회가 있으며 대학원에 진학하여 학위를 취득하게 되면 기능성 식품, 제약 및 화장품 분야 등으로 진출할 수 있습니다.

외식분야는 경영학과의 융합으로 진로를 확대할 수 있으며, 조리 관련 수업이 있어 다양한 조리실습 기회가 있고, 다양한 동아리 활동을 통해서 외식 관련분야에 대한 경험을 쌓을 수 있는 장점이 있습니다.

영양은 이론 교육과 실습을 연결하여 실질적 역량을 쌓을 수 있습니다. 영양사 면허 취득을 목표로 공부할 수 있으며, 졸업 후 영양사, 건강/영양전문가로 진출하거나 대학원에서 전문성을 심화하기 위한 자격을 취득할 수 있습니다.

또한, 교직이수과정이 있어, 조리교사 자격증을 취득할 수 있습니다. 졸업 후 식품 분야의 기업이나 요리사로 진출할 수 있습니다.

상명대학교의 경우, 식품영양학전공과 연계될 수 있는 다양한 학부가 많습니다. 경영학부, 스포츠건강관리전공 등을 다전공으로 수강하여 자신의 분야를 특화하는 학생이 많습니다. 대학원 진학과 관련하여 식품, 외식, 영양분야의 일반대학원 이외에도 영양사의 전문성을 강화할 수 있고 영양교사 자격을 취득할 수 있는 영양교육전공 프로그램(교육대학원)과 임상영양사 자격을 취득할 수 있는 임상영양전공(일반대학원)도 개설되어 있습니다.