

전공안내

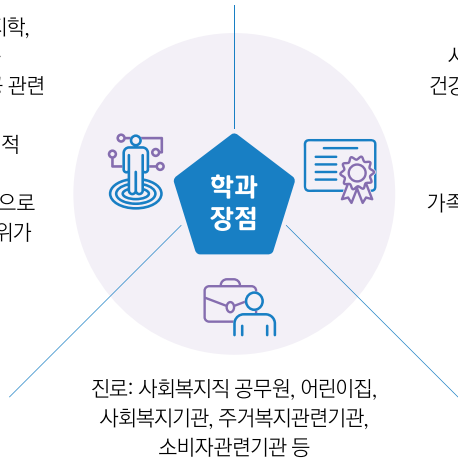
# 생활과학대학

생활복지학과                      식품영양과학부(식품학전공)  
식품영양과학부(영양학전공)    의류학과



Pride & Hope  
진리로 행복한 세상을 밝힌다

아동, 가족, 사회복지학, 주거학, 소비자학 등 다양한 전공 및 전공 관련 지식 학습으로 학문 간 융합과 실천적 적용이 활발함. 다양한 자격증 취득으로 졸업 후 진로선택범위가 넓음.



### 교과과정

- 1학년 주거학, 영유아발달, 사회복지개론, 보육학개론, 가족학, 가계경제론, 소비자학 등
- 2학년 주거복지론, 보육과정, 사회복지정책론, 소비자교육, 인간행동과 사회환경 등
- 3학년 주거복지상담과 사례, 놀이지도, 사회복지행정론, 소비자의사결정론 등
- 4학년 보육실습, 언어지도, 투자와 보험, 사회복지조사론, 가족생활교육론, 노인복지 등

### 전공세부영역

가족/사회복지	인간의 복지 및 삶의 질 향상에 기여할 수 있는 실천적 지식, 기술, 정책 연구
아동학	아동과 가족의 복지 증진을 위한 상담, 교육 및 정책, 보육 연구
주거학	주거복지, 생활환경 계획, 설계, 디자인, 시설관리 및 운영에 관한 연구
소비자학	가계경제, 소비자재무설계, 소비자교육, 상담, 법과 정책연구

### 졸업 후 진로 및 진출현황

가족/사회복지학	사회복지전담공무원, 사회복지기관 사회복지사, 가족생활교육사, 건강가정사, 가족상담사 등
아동학	어린이집원장, 아동복지기관, 보육교사, 아동상담 및 놀이치료사, 청소년 상담사 등
주거학	주거복지사, 건설회사, 실내디자인 가구 관련 회사, 실내 코디네이터 등
소비자학	기획, 광고, 마케팅, 소비자상담 관련부서, 언론매체, 소비자 관련 연구기관 등
공통	건강보험관리공단 등 복지관련 공기업, 가정과 교사, 연구기관, 대학원 진학, 대학 교수 등

**이런 자질 필요해**

- 비판적 사고와 합리적 의사소통 능력
- 실용학문으로서 생활과학 전 분야 및 인문·사회·복지분야에 대한 지식을 융합하고 적용, 실천하려는 태도
- 협업을 통해 새로운 사회적 가치를 창조하려는 태도와 사회봉사 정신 및 실천의지

국가 공인 면허증인 영양사(학부) 및 임상영양사(대학원)를 취득할 수 있음

식품학 및 영양학을 동시에 접근할 수 있어 타 학과에서의 복수 및 부전공 선호도가 높음



### 교과과정

- 1학년 조리원리, 기초영양학, 식품학, 식품미생물학, 유기화학, 식생활과문화, 인체생리학
- 2학년 식품화학, 식품위생학, 식품영양분석, 생애주기영양학, 급식경영학
- 3학년 기기분석및실험, 기능성식품학, 기능성식품학실험, 식품영양분석실험
- 4학년 관능평가및실험, 발효식품학및실험, 식품물성학, 바이오식품소재학

### 전공세부영역

식품화학 및 기기분석및실험을 필수 과목으로 하여, 주로 발효식품, 기능성식품, 바이오식품소재에 대한 기초 지식과 응용 분야를 공부하며, 신체의 정상적인 성장과 기능의 수행에 요구되는 영양소를 공급하는 식품 및 그 소재에 대하여 화학적, 생물학적 및 물리학적 특성을 이해하고 식품의 기능을 배운다.

### 졸업 후 진로 및 진출현황

각종 산업체 및 초·중·고교 영양사 및 영양교사, 식품기사, 식품기술사, 품질평가, 조리전문가, 연구소의 전문 연구원, 조리 및 제빵 제과 전문가, 푸드케이팅링, 식품(외식)산업 창업, 식품위생 전문가, 국가 또는 지자체의 기술직 또는 보건, 위생직 공무원, 대학원 진학, 대학 교수 등

**이런 자질 필요해**

- 식품의 영양학적 가치와 중요성에 대한 관심, 안전한 식품의 관리와 음식 조리에 대한 관심
- 빠르게 변화하는 식품 트렌드 및 이에 대한 영양 정보를 접하는 것을 좋아 하는 자세
- 상담 및 교육을 통해 사람들에게 식생활과 영양에 대한 올바른 인식을 심어줄 수 있는 자세

국가 공인 면허증인  
영양사(학부) 및  
임상영양사(대학원)를  
취득할 수 있음



영양교사 배출 학(과)부로서  
교사 자격증 취득하여  
초·중·고등학교의  
영양교사로 진출 가능함

식품학 및 영양학을 동시에  
접근할 수 있어 타 학과에서의  
복수 및 부전공 선호도가 높음

두 개 전공으로 구성되어 있어  
식품 관련 기업, 연구소,  
공공기관으로 진출이 가능함

### 교과과정

- 1학년 조리원리, 기초영양학, 식품학, 식품미생물학, 유기화학, 식생활과문화, 인체생리학
- 2학년 영양생화학, 단체급식관리, 생애주기영양학, 고급영양학, 임상영양학
- 3학년 식사요법, 영양교육및상담실습, 영양판정및실습, 지역사회영양학
- 4학년 식품위생법규, 다량조리관리, 영양역학, 영양프로그램기획 및 평가

### 전공세부영역

고급영양학 및 식사요법이 필수과목으로 지정되어 있으며, 생애주기영양, 임상영양, 영양교육, 영양역학, 지역사회영양에 대한 기초 이론 및 실습이 진행되며, 식품 유래 영양소의 인체 대사에 대한 지식을 탐구하고, 이를 생명현상과 연관시켜 영양과 건강의 관계를 배운다.

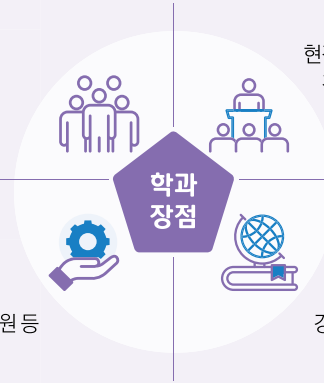
### 졸업 후 진로 및 진출현황

임상영양사, 상담영양사, 산업체 및 초중고교 영양사 및 영양교사, 보건 의료 전문가, 의학영양 식품개발 연구원, 식품 및 제약회사 전문 연구원, 산업 창업자, 기술직 또는 보건 위생직 공무원, 대학원 진학, 대학 교수 등



- 식품의 영양학적 가치와 중요성에 대한 관심, 안전한 식품의 관리와 음식 조리에 대한 관심
- 빠르게 변화하는 식품 트렌드 및 이에 대한 영양 정보를 접하는 것을 좋아하는 자세
- 상담 및 교육을 통해 사람들에게 식생활과 영양에 대한 올바른 인식을 심어줄 수 있는 자세

대형 국가 전문인력양성  
사업 선정  
(LINC사업, BK21플러스 사업)



패션전문기양성프로그램:  
현장체험 및 방문학습, 실무자 및  
전문가 초청강연, 강의 및 실습

취업활동지원사업:  
실험·실습지원강화, 외국어  
시험 응시로 지원, 공모전 지원 등

글로벌 마인드 강화 및  
취업을 제고:  
강연회 개최 해외석학초청강연,  
패션업CEO 특강

### 교과과정

- 1학년 패션컬러와이미지메이킹, 패션디자인기초및드로잉, IT융합프로그래밍기초
- 2학년 의복구성실습, 의류소재평가, 민속의상디자인워크샵, 패션브랜딩
- 3학년 IT FASHION, 한국의상제작기초, 패션정보분석및디자인, 의류소재염색및프린팅실습, 드레이핑, 패션디자인워크샵
- 4학년 패션스타트업, VMD와 커뮤니케이션

### 전공세부영역

섬유과학 / 의류소재	섬유나 직물의 성질, 염색, 프린팅, 기능성가공 등을 공부하고, 이를 응용한 의류소재 개발 및 소재기획 등을 실습한다.
패션디자인	패션 디자인 원리를 토대로 디자인 아이디어를 패션스케치와 도식화로 표현, 실제 의복으로 제작하는 등의 종합 패션 디자인 과정을 실습한다.
의복구성학	3차원인 인체의 특성을 살려 특수한 디자인, 실루엣 등을 입체적으로 구성하고, CAD를 이용하여 패턴을 제작하는 과정에 대해 공부한다.
전통복식	한국복식의 역사적 변천사와 전통의상 디자인 및 한국의상제작 기초과정과 심화과정 등을 실습한다.
패션마케팅	패션브랜드와 패션상품이 만들어 지기까지의 과정, 패션상품을 보다 효과적으로 판매하는 방법 등을 공부한다.
웨어러블 일렉트로닉스	다양한 섬유/직물기반의 전자소자의 기본동작 원리대해 공부하며 스마트 의류 제작을 위한 기반지식 구축을 목표로 한다.

### 졸업 후 진로 및 진출현황

경영	아트디렉터, 의류 제조업체 경영자, 전자상거래 관련업
상품기획	패션 머천다이저, 패션 디자이너, 텍스타일 디자이너, 패션 액세서리디자이너, 한복 디자이너
영업	샵 마스터, 스타일리스트, 바이어, 판매원
교육	대학교수, 강사, 중·고등학교 가정과 교사, 섬유 및 패션관련 연구소 연구원
언론	패션관련 신문잡지 기자, 패션 에디터, 패션 카피라이터, 패션 칼럼리스트
문화예술	영화·무대의상 디자이너



- 자기주도 학습 능력 / 공감, 감성 역량 / 종합적 사고 능력 / 열린 상상력 / 도전과 혁신

memo

memo

