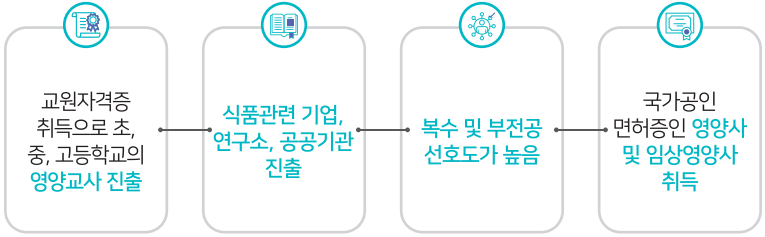


## 학과장점



## 교과과정

- 1학년 조리원리, 기초영양학, 식품학, 식품미생물학, 유기화학, 식생활과학, 인체생리학
- 2학년 식품학전공: 식품화학, 식품위생학, 식품영양분석, 생애주기영양학, 급식경영학  
영양학전공: 영양생화학, 단체급식관리, 생애주기영양학, 고급영양학, 임상영양학
- 3학년 식품학전공: 기기분석및실험, 기능성식품학, 기능성식품학실험, 식품영양분석실험  
영양학전공: 식사요법, 영양교육및상담실습, 영양판정및실습, 지역사회영양학
- 4학년 식품학전공: 실험조리및관능평가, 발효식품학및실험, 식품물성학, 바이오식품소재학  
영양학전공: 식품위생법규, 다량조리관리, 영양역학, 영양프로그램기획 및 평가

## 전공세부영역

식품학 전공

정상적인 성장과 기능의 수행에 요구되는 영양소를 공급하는 식품에 대하여 화학적, 생물학적 및 물리학적 특성을 이해하고 식품의 기능을 배웁니다.

영양학전공

식품을 통해 얻은 영양소와 이들 영양소의 대사에 대한 지식을 탐구하고, 이를 생명현상과 연관시켜 영양과 건강의 관계를 배웁니다.

## 졸업 후 진로 및 진출 현황

식품학전공

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

영양학전공

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

### 이런 자질이 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 좋아하는 자세
- 상담 및 교육을 통해 사람들에게 식생활과 영양에 대한 올바른 인식을 심어줄 수 있는 자세