

【식품영양학전공 직무기술서】

직무명	식품영양학전공 급식산업 직무기술서
진로 개요	<ul style="list-style-type: none"> • 단체급식에 대한 수요가 증가에 따라 급식경영에 경험이 있는 유능한 영양사들의 급식경영인으로서의 진출이 늘어날 것임. 산업체, 학교, 사회복지시설, 보육시설 및 유치원 등의 각 시설에서 급식을 담당하는 영양사는 급식 운영을 위한 전반적인 관리를 담당하게 됨. • 외식산업이 대표적인 문화산업으로 수요가 증가함에 따라 차별화된 음식과 함께 서비스를 제공하는 외식업체로의 진출이 꾸준히 이루어질 것임.
진출 분야(기관)	<ul style="list-style-type: none"> • 산업체, 학교, 사회복지시설, 영유아보육시설, 유치원 등의 단체급식소로 진출 • 외식업체, 호텔의 식음료부서로 진출, 또는 창업 가능
수행 할 직무	<ul style="list-style-type: none"> • 영양관리 • 급식운영관리 • 위생 안전관리 • 조직경영관리 • 메뉴 개발 및 작성 • 마케팅관리
필요한 역량	<ul style="list-style-type: none"> • 빠르게 변화되는 환경을 이해하고, 다양한 이해관계자의 요구 사이에서 균형을 맞추며 조직의 목적을 달성하기 위해 논리적, 분석적 사고력이 필요하고, 다양한 문제에 직면 시 유연한 사고를 통해 창의적인 대안을 도출할 수 있는 능력이 필요함. • 글로벌 시대에서 고객의 다양한 니즈를 이해하고 충족시키며, 다양한 배경의 인적자원을 효율적으로 관리하기 위해서는 외국어 능력, 국제적 감각, 의사소통 능력 및 조정 능력이 요구됨.
관련 비교과 추천	<ul style="list-style-type: none"> • 단체급식소 또는 외식업체의 직무 관련 경험 • 영어 및 중국어 어학실력 향상을 위한 프로그램
기타 권장 사항	<ul style="list-style-type: none"> • 경영학과 또는 호텔경영학과의 복수전공 또는 부전공

직무명	식품영양학전공 임상·보건영양 직무기술서
진로 개요	<ul style="list-style-type: none"> • 병원, 보건소 등의 의료기관 또는 기타 영양상담 분야의 업무를 하는 임상영양사는 개인 또는 집단의 영양진단 후 개개인에 적합한 영양상담 및 교육, 조정 등의 영양중재를 시행하여 종합적인 영양관리를 제공하며, 앞으로 환자의 영양치료를 비롯하여 질병 예방을 목표로 하는 영양관리 등 임상영양사의 역할과 필요성이 증가되어 우리 사회에 필요한 전문인이 될 전망이다. • 보건영양사는 대중의 영양관리와 건강증진을 목표로 영양상태 평가, 영양교육, 식생활교육 및 상담, 보건교육, 식생활 및 건강관련 환경 개선 등 다양한 활동을 담당하며, 국내외 보건정책이 질병예방과 건강증진에 초점을 두고 있기 때문에 보건영양사의 수요가 늘어날 것으로 전망됨. • 초·등·고교에서 영양사로 근무하며 학생들의 올바른 영양관리를 책임지는 영양교사로 활동할 수 있음
진출 분야(기관)	<ul style="list-style-type: none"> • 병원, 의료기관, 보건소, 요양병원, 요양원, 건강서비스기관, 다이어트전문기관 • 학교, 어린이급식관리지원센터, 지역사회 보건교육 및 건강증진사업 관계기관, 국제기구, NGO
수행 할 직무	<ul style="list-style-type: none"> • 식품영양관련 자료수집평가, 영양요구량 결정 등의 영양판정, 영양진단 • 영양처방, 영양상담, 영양교육, 영양지원, 식생활 지도, 정보 제공 등의 영양중재 • 영양모니터링 및 평가 • 임상영양 자문 및 협력, 영양연구 • 영양교육 자료의 개발 및 보급 • 식단 작성, 식재료의 선정 및 검수, 위생·안전·작업관리 및 검식 • 조리실 종사자의 지도감독
필요한 역량	<ul style="list-style-type: none"> • 임상영양사는 의료현장에서 다양한 환자의 종합적인 영양관리를 담당하기 위하여 논리적, 분석적, 창의적, 통합적 사고 및 업무적 전문성이 요구됨. 임상영양사 국가자격 취득을 위해서는 보건복지부장관이 실시하는 임상영양사 자격시험에 합격하여야 하며, 시험에 응시할 수 있는 자격은 보건복지부장관이 지정한 임상영양사 교육기관에서 해당 교육과정을 수료하고, 3년 이상의 영양사로서의 실무경력을 충족하여야 함. • 보건영양사는 대상별 영양판정 및 영양관리, 영양교육, 식생활교육, 보건교육의 기획 및 운영능력이 요구됨. 또한 교육매체를 개발하고 영양교육과 상담, 보건교육을 수행, 평가할 수 있어야 함. 따라서 창의적 기획력, 논리적 사고력, 의사소통 능력과 협업 능력이 요구됨.
관련 비교과 추천	<ul style="list-style-type: none"> • 다이어트 전문가 양성 self-brand development 프로그램 • 노인건강전문가 양성 self-brand development 프로그램 • 지역사회영양 전문가 과정 self-brand development 프로그램
기타 권장 사항	<ul style="list-style-type: none"> • 영양교사 자격 취득을 위하여 교직 과정 이수

직무명	식품영양학전공 식품 개발·분석 직무기술서
진로 개요	<ul style="list-style-type: none"> • 식품제조가공기술이 급속하게 발달하면서 식품을 제조하는 공장의 규모가 커지고 공정이 복잡해짐에 따라 이를 적절하게 유지 관리할 수 있는 기술 인력인 식품기사의 필요성이 증대되고 있음. • 식품기사는 식품재료를 선택하고 선별, 분류하며, 만들고자 하는 식품의 제조공정에 따라 기계적, 물리·화학적 처리를 진행시키고, 작업공정에 따라 처리정도 및 숙성정도를 관찰하고 적절한 상태로 만들어 나가기 위한 작업을 수행하며, 작업을 수행하기 위하여 작업공정을 조정하고 안정상태를 점검함. • 안전한 가공식품에 대한 관심이 높아지면서 식품개발 과정과 개발 후 저장 및 유통기간의 식품 성분을 분석하는 식품분석은 앞으로 많은 수요가 이루어질 분야임.
진출 분야(기관)	<ul style="list-style-type: none"> • 식품제조업체, 식품가공업체, 식품유통업체, 즉석판매제조, 가공업, 식품첨가물제조업체, 식품연구소, 식품의약품안전처, 기업체의 식품관련연구소, 식품위생검사기관, 품질검사기관
수행 할 직무	<ul style="list-style-type: none"> • 식품 아이템 개발 등 식품에 대한 연구 • 식품의 조리 및 가공 • 식품의 기획 및 개발 • 식품의 대량 생산화 • 식품의 분석 및 검사 • 식품 품질 평가 및 안전 검사 • 식품의 제조 및 가공, 보존, 저장 공정에 대한 관리·감독 • 식품 마케팅
필요한 역량	<ul style="list-style-type: none"> • 식품기사는 한국산업인력공단에서 시행하는 식품기사 시험에 합격하여 그 자격을 취득하여야 하며, 필기시험(식품위생학, 식품화학, 식품가공학, 식품미생물학, 생화학 및 발효학)과 실기시험(식품생산관리 실무)에 합격하여야 함.
관련 비교과 추천	<ul style="list-style-type: none"> • 화학기초 튜터/튜티 프로그램
기타 권장 사항	