

【식품영양학전공 진로 로드맵】

진로명		식품영양학전공 급식산업 분야		
교과 이수	과정	교과목명	학년 학기	이수 구분
	기초과정	현대인의식생활과건강 식품학개론 기초영양학 유기화학 인체생리학	1-2 1-2 2-1 2-1 2-1	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
	심화과정	조리원리및실습 식품미생물학및실험 생화학및실험 고급영양학 식생활관리학 식품인생및법규 식품화학및실험 생애주기영양학 실험조리 식생활과문화	2-1 2-2 2-2 2-2 2-2 3-1 3-1 3-1 3-1 3-2	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
	실무연계과정	영양교육및실습 단체급식및실습 임상영양학 식사요법및실습 영양상담및실습 지역사회영양학 영양시현장실습 영양평가및실습 영양경영학	3-2 3-2 3-2 4-1 4-1 4-1 4-2 4-2 4-2	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
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 급식관리분야를 담당하는 영양사는 급식 운영을 위한 전반적인 관리를 담당하게 됨. 또한 사회복지시설에서는 재활능력 증진을 보다 중요하게 여겨 식습관 및 식생활을 지도하며, 영유아 보육시설 및 유치원에서 활동하는 경우에는 아이들이 올바른 식습관을 확립할 수 있도록 기초 식습관이나 식생활 지도에 중점을 두고 있음. • 경제적, 문화적 수준 향상으로 외식에 대한 필요가 증가함에 따라 외식산업은 대표적인 문화산업으로 성장하고 있음. 이에 따라 차별화된 음식과 함께 서비스를 대상으로 하는 특수경영의 한 분야로 외식업체로의 진출이 꾸준히 이루어질 것임. • 졸업 후 급식 및 외식업체, 학교, 호텔의 식음료부서 등 단체급식소의 전문 관리자로 진출하고, 매니저로서 일정 기간 실무 경험을 갖춘 후 기업 수준의 메뉴 개발, 구매, 유통, 마케팅, 위생, 영업, 인사부서에서 전문 경영인으로 커리어를 발전시킬 수 있음. 			
요구사항	<p>(1) 단체급식 대기업 영양사 종사 희망자</p> <ul style="list-style-type: none"> - 영양사 국가고시 응시를 위해 필요한 교과목(영양관련 18과목 52학점)을 수강해야 함. - 조리기능사 자격증 1개 이상은 필수로 취득하고, 위생사 면허증을 취득할 경우 대기업 지원 시 가산점이 부여되기 위해 4학년 이전에 취득할 필요가 있음. <p>(2) 외식업체 종사 희망자</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리관련 교과목(조리원리및실습, 실험조리)과 식생활문화 교과목 수강으로 조리 및 음식에 대한 역량을 길러야 함. - 조리기능사 자격증(한식조리, 양식조리, 중식조리, 일식조리, 북어조리 등)을 취득하여 조리실무 능력을 배양할 필요가 있음. 			
관련 직업	영양사, 외식경영자, 푸드서비스 매니저, 메뉴개발자, 상품기획자, 위생관리자			
취업 가능한 곳	산업체, 학교, 사회복지시설, 영유아보육시설, 유치원, 외식업체, 호텔, 창업			
필수 자격	영양사 면허증, 위생사 면허증, 조리기능사 자격증			

진로명		식품영양학전공 임상·보건영양 분야		
교과 이수	과정	교과목명	학년 학기	이수 구분
	기초과정	식품학개론 기초영양학 인체생리학 공중보건학	1-2 2-1 2-1 2-1	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
	심화과정	조리원리및실습 식품미생물학및실험 생화학및실험 고급영양학 식생활관리학 식품위생및법규 식품화학및실험 생애주기영양학 실험조리	2-1 2-2 2-2 2-2 2-2 3-1 3-1 3-1 3-1	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
	실무연계과정	영양교육및실습 단체급식및실습 임상영양학 식사요법및실습 영양상담및실습 지역사회영양학 영양사현장실습 영양과정및실습 급식경영학	3-2 3-2 3-2 4-1 4-1 4-1 4-2 4-2 4-2	전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택 전공선택
	개요	<ul style="list-style-type: none"> 임상영양사는 영양사의 업무 중 임상영양과 관련되는 분야인 병원, 보건소 등의 의료기관 또는 기타 영양상담 분야의 업무를 하는 영양사로서, 개인 또는 집단의 영양관련 자료를 수집, 검토, 분석하여 영양상태를 평가하며, 영양판정을 하고 이에 따른 영양진단 후 개개인에 적합한 영양상담 및 교육, 조정 등의 영양중재를 시행하며, 타 의료진과의 협업, 관련자료 모니터링 등 피드백을 통해 종합적인 영양관리를 제공함. 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 담당함. 졸업 후 보건소, 학교, 병원, 산업체 등 여러 지역사회의 영양사, 보건교육사로 진출하며, 연구원, 공무원, 국제영양 전문가 등으로 활동할 수 있음. 국내외 보건정책이 질병예방과 건강증진에 초점을 두고 있으며, 이에 따라 보건영양사의 수요가 늘어날 것으로 전망됨. 특히 영양교사는 초·중·고교에서 영양사로 근무하며 학생들의 올바른 영양관리를 책임지는 교사로 활동할 수 있음. 영양교사는 식단 작성, 식재료의 선정 및 검수, 위생·안전·작업관리 및 검식, 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담, 조리실 종사자의 지도감독 기타 학교급식에 관한 업무를 총괄함. 		
요구사항	<p>(1) 임상영양사 종사 희망자</p> <ul style="list-style-type: none"> 인체생리에 대한 이해를 위한 교과목(인체생리학, 생화학및실험)과 임상영양관련 교과목(임상영양학, 식사요법및실습, 영양상담및실습, 영양판정및실습) 수강으로 질병관리를 위한 영양치료 역량을 길러야 함. 조리기능사 자격증(한식조리,양식조리, 중식조리, 일식조리, 복어조리 등)을 취득하여 조리실무 능력을 배양할 필요가 있음. 임상영양사 국가자격 취득을 위해서는 영양사 면허를 취득 후 임상영양사교육기관 교육이수(대학원과정) 또는 영양사 실무를 1년 이상하고, 임상영양사 자격시험에 합격해야 함. <p>(2) 영양교사 희망자</p> <ul style="list-style-type: none"> 재학 중 소정의 교직학점(22학점)을 취득하고 영양사 국가고시 면허증을 취득하면 영양교사 2급 자격을 취득할 수 있음. 위 과정을 이수후, 졸업전체 평균성적 80/100 이상을 받아야 함. 2학년 진급 이전에 1학년 1,2학기 성적을 고려하여 8명까지 신청을 받아서, 전공및 교직 일부과목을 이수후 3학년 진급시 4명까지 선발함. 			
관련 직업	병원 영양사, 상담영양사, 보건소 영양사, 학교 영양사, 영양교사, 보건교육사, 요양시설 영양사, 국제영양 전문가, 연구원, 공무원			
취업 가능한 곳	병원, 보건소, 의료기관, 요양병원, 요양원, 건강서비스기관, 다이어트전문기관, 학교, 어린이급식관리지원센터, 지역사회 보건교육 및 건강증진사업 관계기관, 국제기구, NGO			
필수 자격	영양사 면허증, 위생사 면허증, 조리기능사 자격증, 영양교사 자격증			

진로명	식품영양학전공 식품 개발·분석 분야			
교과 이수	과정	교과목명	학년 학기	이수 구분
	기초과정	식품학개론	1-2	전공선택
	심화과정	분석화학실험	2-1	전공선택
		유기화학	2-1	전공선택
		식품미생물학및실험	2-2	전공선택
생화학및실험		2-2	전공선택	
식품위생및법규		3-1	전공선택	
실무연계과정	식품가공및저장학	4-1	전공선택	
개요	<ul style="list-style-type: none"> • 현대사회에서 소비자들은 건강한 먹거리를 간편하게, 맛있게 섭취하기를 희망하며 이에 따라 식품개발자의 역할과 수요가 증가하고 있음. 식품개발자는 식품, 식재료, 식문화에 대한 관심이 높아야하며, 식문화의 트렌드를 이끌어 가고자하는 열정이 요구됨. 또한 식품의 화학 및 물성, 영양 등 과학적 측면에 대한 이해가 필요함. • 식품분석은 식품연구의 가장 기초가 되는 분야이며, 식품 성분의 함량을 정확하게 분석하는 기술은 국민 건강 증진의 측면에서도 매우 중요함. 과학기술의 발달과 함께 식품 또한 정확하고 신속한 분석방법들이 개발되고 있으며, 이를 통해 안전성 및 기능성에 대한 신뢰도를 높이고 식품업체에서도 고부가가치 기능성 식품을 개발할 수 있는 발판이 만들어지고 있음. 식품분석자는 식품개발 과정과 개발 후 저장 및 유통기간의 식품 성분을 분석함. 안전한 가공식품에 대한 관심이 높아지면서 앞으로 많은 수요가 이루어질 분야임. 			
요구사항	<p>(1) 식품개발 종사 희망자</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 색과 향미, 물성 등 소비자의 감각과 영양 및 건강기능성을 모두 만족시킬 수 있는 식품을 개발하기 위해, 식품을 구성하는 다양한 요소들의 물리적, 화학적 특성을 이해하고 조리 및 가공 시의 변화 성분 간의 상호작용 생리활성 등을 이해하는 능력이 요구됨 - 글로벌 시대에 급변하는 식품 소비 트렌드를 파악하고 소비자의 니즈를 충족시키는 식품을 개발하기 위해 영어, 일어, 중국어 등 어학 능력이 필요함 - 제품화 단계에서 적절한 전략을 계획하고 실행하는 단계에서 부서 간 효율적 의사소통을 위해 경영학 분야의 지식이 필요함 <p>(2) 식분분석 종사 희망자</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품과학 기초, 식품화학, 식품분석, 식품가공, 식품발효, 식품첨가물, 기능성식품 등 식품 가공 및 분석에 대한 전반적인 역량이 필요함. - 식품학 관련 전공지식의 응용력 및 통합적 사고력이 요구됨. 			
관련 직업	식품개발 연구원, 건강기능식품 개발 연구원, 식품분석 연구원, 식품위생 감시원			
취업 가능한 곳	식품제조업체, 식품유통업체, 식분분석업체, 식품연구소, 외식업체, 국공립연구소, 지역특산물연구소			
필수 자격	식품산업기사 자격증, 식품기사 자격증, 조리기능사 자격증, 위생사 면허증			