

21세기 식문화를 선도할

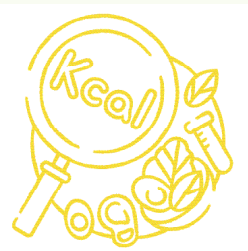
우수 전문관리자 양성

식품영양학전공



식품영양학전공은?

21C 4차 산업혁명과 연계한 다변화된 식문화 시대에 웰니스를 기반으로 한 창의적 융복합, 전문 지식 기반의 현장실무, 소명의식 기반의 도전 역량을 갖춘 인재양성은 시대적 소명이 되고 있습니다. 이에 식품영양학전공에서는 식품영양 및 급·외식 산업 분야에서 선도적 역할을 담당해 나갈 전문인력을 양성하기 위하여 창의적 설계, 현장적응력, 자기 주도적 학습 능력을 함양시키는 이론 및 실험·실습, 설계를 강화 한 교육의 전개를 추구합니다.



Food Nutrition Science

- ✔ www.hknu.ac.kr/sites/MajorofNutr/index.do
- ✔ 031-670-5180
- ✔ 자연과학관 301호

전공의 특별한 프로그램

학술활동

- **전시회 개최**: 식품학, 영양학, 식품위생학, 급식경영학, 조리과학 등 다양한 실험 및 현장실습 등 체험하며 매년 신메뉴개발과 관련하여 전시회를 개최

다양한 기업체 견학

- 농심, 이마트, 하나로마트, 롯데마트, 롯데푸드, 안성농식품물류센터 등

대외활동

- 캡스톤 디자인경진대회, 각종 요리대회 등 참가

동아리

- **조리동아리[D.O.C]**: 요리활동 및 메뉴개발, 마케팅
- **영양TV**: 영양관련 식단 작성 및 콘텐츠 구상

전공 더 깊이 알기

1학년	1학기	-
	2학기	웰니스생활융합과학
2학년	1학기	영양학, 식품과유기화학, 조리과학, 외국조리, 한국조리, 생리학
	2학기	기능성식품학, 영양교육및상담, 메뉴개발기초및마케팅, 공중보건학, 영양생화학, 지역사회영양학, (교직)조리교과교육론
3학년	1학기	식생활관리, 식품미생물학, 생애주기영양학, 식품재료학, 아시안음식연구및응용, 제과제빵연구
	2학기	창업음식연구및응용, 식품화학, 단체급식관리, 고급영양학, 식사요법, (교직)조리교과논리및논술, 식품위생학
4학년	1학기	영양판정및실험, 식품가공및저장학, 식품영양분석, 요리와디자인, 급식경영학, (교직)조리교과교재및연구법, 현장실습 I, 산업의료원 I, 융합·창업종합설계 I
	2학기	식품위생법규, 임상영양학, 영양사현장실습, 현장실습 II, 산업의료원 II, 지역외식산업활성화전략, 식품영양융합커뮤니케이션, 융합·창업종합설계 II

졸업 후에 무엇을 할 수 있을까?

연구원

식품분야 공무원, 정부기관 및 산업체 식품연구소 연구원, 조리연구가

전문직

조리사, 푸드스타일리스트

보건의료직

영양사, 임상영양사, 위생사

교육계열

영양교사, 대학원진학

기타

영양상담원, 외식산업체 전문경영인, 급식관련 전문인, 방송매체 전문리포터 및 기자, 식품영양 및 조리분야 창업, 식품관련 사업장 관리자, 식품영양관련 기관 (건강증진센터, 스포츠센터, 다이어트센터 등)

취득 가능한 자격증

위생사, 영양사, 식품기사, 조리기능사(한식, 양식, 중식, 일식, 제과제빵 등)