

식품영양학과



식품의 생산, 취급 및 소비에 이르는 모든 단계를 연구하고 식품을 소비할 때 인체에 일어나는 생리학적, 생화학적 현상을 연구하는 학문으로, 건강한 식품을 공급하여 국민 보건 향상에 이바지하는 인재를 양성하는 학과이다.



주요 전공 교과목

기초 과목	식품학, 영양생화학, 영양학, 식품위생학, 조리과학, 미생물학, 생화학, 식품재료학 등
심화 과목	고급식품학, 조리원리 및 실습, 생애주기영양학, 급식경영, 지역사회영양학, 식품가공 및 저장학, 영양교육 및 상담, 식생활관리, 식문화사, 운동영양학, 식품화학, 식품위생학, 발효공학, 식품가공학, 곡류과학, 식품저장학, 식품품질관리학, 식품물리화학, 영양화학, 영양유전체학 등



이런 학생에게 권한다

- 생물이나 화학 등 자연 기초 과목을 좋아하는 학생
- 식품, 영양에 대한 중요성을 인식하고 첨단 기술을 식품에 응용할 수 있는 창의력 및 응용력을 가진 학생



관련 정보

항목	내용
유사 학과	바이오식품공학과, 생활과학과 식품영양학 전공, 식품공학과, 식품공학전공, 식품생명공학과, 식품생명공학전공, 식품응용시스템학부 등
개설 대학	■ 서울(강서대, 고려대, 건국대, 경희대, 국민대, 동국대, 동덕여대, 덕성여대, 삼육대, 서울여대, 서울과기대, 서울대, 성균관대, 성신여대, 세종대, 숙명여대, 연세대, 이화여대, 한양대 등) ■ 수도권(가천대, 가톨릭대, 경기대, 대진대, 명지대, 수원대, 신한대, 안양대, 용인대, 을지대, 인하대, 중앙대, 차의과학대, 한경국립대 등) ■ 지방(강원대, 경북대, 경상국립대, 부산대, 전남대, 전북대, 제주대, 충북대 등)
졸업 후 진로	■ 사무 관련(음식료품감정사, 품질관리사무원 등) ■ 음식서비스 관련(조리사, 푸드스타일리스트 등) ■ 식품공학기술자 및 연구 관련(식품공학기술자, 식품학연구원 등) ■ 식품가공 관련(식품시험원, 제빵원 및 제과원 등) ■ 보건·의료 관련(영양사, 위생사 등)
관련 자격 및 시험	식품경영관리사, 식품(산업)기사, 영양교사, 영양사, 위생사, 유통관리사, 조리사, 조리산업기사, 주류제조관리사, 수산제조기사 등



관련 고등학교 선택 과목

일반 선택	미적분, 확률과 통계, 화학 I, 생명과학 I, 기술·가정 등
진로 선택	화학 II, 생명과학 II, 생활과 과학, 가정과학 등