

## 바이오메디

# 식품영양학과

☎ 062)230-7720 🌐 foodnutr.chosun.ac.kr

### 학과 소개

- 식품영양학과는 과학적 근거에 기반한 식생활 관리와 영양 전문지식의 체계적 교육을 통해 국민 건강 증진과 영양 상태 개선에 기여할 수 있는 전문 인재 양성을 목표로 한다. 이를 위해 생리학, 식품학, 영양학, 영양생화학, 단체급식, 조리원리, 임상영양학 등 식품산업 분야에 대한 융합적 학문 역량을 함양하며, 건강한 식문화 형성과 질병 예방을 선도할 수 있는 실무형·연구형 인재를 배출하고자 한다.
- 본 학과 졸업생들은 식품영양정책 수립 및 공공보건 업무를 담당하는 정부기관과 지방자치단체를 비롯하여 대학 및 연구기관, 식품·바이오 산업체, 병원 및 보건소, 학교급식과 단체급식 운영기관, 외식산업체, 건강증진 관련 기관 및 언론 분야 등 다양한 영역에서 전문성을 발휘하며 사회적 역할을 수행하고 있다. 특히 현대 사회의 건강 및 웰빙·웰 에이징에 대한 관심 증대에 따라 식품영양 전문가의 역할은 예방의학과 공공보건 차원에서 더욱 중요성이 확대되고 있다.
- 최근 고령사회 진입, 만성질환 증가, 식품산업기술의 고도화, 맞춤형 영양서비스 및 헬스케어 산업의 성장 등에 힘입어 식품영양학은 미래 유망 학문 분야로 주목받고 있다. 또한 국민의 건강관리 및 영양관리 수요가 지속적으로 증가함에 따라 관련 전문인력에 대한 사회적 요구 역시 확대될 것으로 전망된다. 국내 직업 전망에 따르면 영양사는 향후 지속적인 수요 증가가 예상되는 직업군으로 분류되고 있으며, 인간 중심의 전문적 판단과 상담 역량이 요구되는 분야로서 인공지능 및 자동화로 대체되기 어려운 전문직으로 평가받고 있다. 이에 따라 보건 의료 환경 변화와 식품산업 기술 혁신이 가속화되는 미래사회에서 식품영양 전공자의 역할과 중요성은 더욱 증대될 것으로 기대된다.

### 학과 포인트

- 본 학과는 1978년에 신설되었고, 2004년 교육인적자원부 지원사업인 NURI사업에 선정되어 5년 동안 150억의 예산을 지원받아 우수인력 양성에 집중한 결과, 2007년 한국대학교육협의회 주관 식품영양학과평가에서 최우수 평가를 받았음. 또한 중앙일보 주관 학과평가에서는 식품영양학과가 설치된 58개 4년제 대학 중 2012년도에 2위, 2013년에는 1위로 평가받았음.

- 영양사 국가고시에서 2017년, 2023년 재학생 합격률 100%를 달성하였으며 2015년부터 2022년(2020년 3위)까지 교내 자연계열 우수학과(1위)로 선정되었음.
- 대학 내에 정부 및 지자체와 연계된 사업으로 광주광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터를 운영하고 있음.
- 다양한 전공 교육 및 비교과 프로그램 운영과 함께 식품영양 관련 정책연구, 국책사업 및 산업체 연구 수주를 통해 학생들에게 교육과 연구를 통한 역량 함양 기회를 제공하고 있음.

### 학과 활동 및 특성화 프로그램

| 활동 및 프로그램명                                | 세부 소개                                                                                                               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 학과주도형 시그니처 비교과프로그램                        | - 식품영양학과 자격증 특강: 영양사, 위생사, 조리사, 식품기사                                                                                |
| 식품산업 실무형 인재양성을 위한 전공체험                    | - 매일유업 견학 및 유가공품 제조 실습                                                                                              |
| 학과맞춤형 채용트렌드 및 취업전략 특강                     | - 취업준비전략(식약처 공무원, 조선대병원 임상영양사)<br>- 학과출신 현직자 멘토링(군무원)                                                               |
| 학생역량강화 비교과프로그램                            | - 보해양조 장성공장 견학 및 채용 특강                                                                                              |
| 학과주도 취업특화 프로그램                            | - 전주국제발효식품엑스포 체험 학습<br>- 세계김치연구소 현장 견학                                                                              |
| 식품영양전공자 맞춤형 기업탐방 및 취업 포트폴리오 완성 프로젝트       | - 풀무원 팩토리 견학 및 두부 만들기 체험<br>- 기업 직무분석보고서 작성법, 직무기초역량 교육                                                             |
| 학생역량 강화 비교과프로그램                           | - 2026 광주식품대전 탐방 및 식품산업 활성화 아이디어 공모전                                                                                |
| 학과주도 단계별 취업특화 프로그램                        | - 1단계: 한국식품연구원 전문가 초청 특강<br>- 2단계: 한국식품연구원 현장 견학                                                                    |
| 학술 동아리 「새빛」                               | - 학술동아리 「새빛」은 전공 지식을 심화하고 최신 식품영양 트렌드를 탐구하는 활동을 중심으로 세미나, 현장견학 활동을 운영 중임.<br>RISE사업과 연계하여 지역민 대상 영양교육 프로그램을 개발·운영함. |
| 봉사동아리 「더하다」                               | - 봉사동아리 「더하다」는 지역사회 무료급식소에서 봉사활동을 실천하는 동아리로 주로 광주 동구 대인시장 “해뜨는 식당(천원 백반집)”에서 지속적인 봉사활동을 수행하고 있음.                    |
| 2025 한국식품영양과학회 국제심포지엄 및 정기학술대회 「제품개발경진대회」 | - 식품영양학과 학부생 및 대학원생으로 구성된 팀이 한국인삼공사가 후원한 「제품개발경진대회」에서 홍삼 후리카케 개발로 금상을 수상함.                                          |
| 캡스톤디자인 공모전                                | - 「캡스톤디자인식품영양연구」 수강생들이 「RISE 사업단 캡스톤디자인 공모전」에서 막걸리박을 활용한 설거지바 개발을 통해 대상을 수상함.                                       |

## 📖 교육과정

| 학년  | 전공교과목                                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1학년 | 식품영양과건강, 식품영양유기화학, 영양생리학                                                                         |
| 2학년 | 식품학 및 실험, 영양생화학, 식생활관리, 영양병리학, 조리원리 및 실습, 영양생화학 및 실험, 기능성식품학, 식품구매론, 식품분자생물학                     |
| 3학년 | 식품미생물학 및 실험, 영양학, 공중보건학, 식품독성학, 식품위생학, 식품저장학, 고급영양학, 단체급식관리 및 실습, 식품가공학 및 실험, 발효학, 생애주기영양학, 식품화학 |
| 4학년 | 급식경영학, 식사요법 및 실습, 영양사현장실습, 영양판정 및 실습, 지역사회영양학, 식품위생법규, 영양교육 및 상담실습, 임상영양학 및 실험, 캡스톤디자인식품영양연구     |

## 🍏 대표 전공과목소개

| 전공과목명       | 전공과목소개                                                                                                                               |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 영양학         | 영양소의 체내 기능과 대사 과정에 대한 개념과 영양소별 섭취 부족과 과잉으로 유발되는 건강문제를 이해하며 영양학 관련한 최신 영양정보 시스템을 탐색한다.                                                |
| 영양생화학       | 생명현상에 관한 것을 화학적으로 연구하는 학문으로 생화학의 기초적인 지식과 정보 및 생체성분의 특성과 대사과정, 영양과 유전, 호르몬 등 영양생화학의 전반적인 내용을 학습한다.                                   |
| 식품학 및 실험    | 식품 내의 탄수화물, 지방, 단백질 등의 성분들이 저장, 가공, 조리과정에서 어떻게 변화하는지 알아보고 이러한 변화가 식품과 음식의 특성에 미치는 영향을 파악하여, 식품의 특성을 조절하는 데 응용할 수 있도록 학습한다.           |
| 식품가공학 및 실험  | 식품의 저장성 향상, 안전성 확보 및 기능성 증진을 위한 다양한 가공기술을 학습하는 교과목이다. 열처리, 냉동, 건조, 발효, 추출, 농축 등 주요 식품가공 공정의 원리와 응용을 이해하고, 식품 품질 관리 및 가공 실무 역량을 함양한다. |
| 단체급식관리 및 실습 | 단체급식의 업무 흐름에 따라 수행되는 세부 기능 및 각 업무간의 연관성에 대해 이해하여 급식관리자에게 필요한 지식, 실무 기술과 능력을 함양한다.                                                    |
| 영양판정 및 실습   | 개인 및 집단의 영양상태를 판정하기 위해 식이섭취, 신체계측, 임상조사, 생화학적 검사의 원리를 이해하고 실험·실습을 통한 영양판정법을 습득한다.                                                    |

## 📄 관련 자격증 및 졸업 후 진로

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 관련 자격증  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 학과 재학 및 졸업 시 취득 가능한 주요 면허증·자격증               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국가공인 면허증: 영양사, 위생사</li> <li>- 국가 자격증: 식품산업기사, 식품기사, 조리기능사(한식, 양식, 중식, 제과·제빵) 등</li> </ul> </li> <li>• 영양교사: 교직 이수를 완료하거나 교육대학원(영양교육)을 졸업하면 교원자격을 취득할 수 있고, 이후 임용시험을 통해 영양교사로 진출할 수 있음.</li> <li>• 임상영양사: 일반대학원에서 식품영양학(임상영양전공)을 수료한 후 임상영양사 자격시험 합격 시 임상영양사 면허증을 취득할 수 있음.</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
| 졸업 후 진로 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품영양학과 졸업생은 단체급식 및 외식산업, 임상영양, 식품산업, 연구개발, 공공보건 등 다양한 분야에서 전문가로 활동할 수 있고, 주요 진로는 다음과 같음.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식 및 외식 산업 분야: 초·중·고등학교 영양교사, 단체급식 및 전문위탁급식업체 영양사, 외식업체 매니저 및 창업</li> <li>- 임상 및 공공영양 분야: 병원(임상영양사 포함), 보건소, 어린이·사회복지급식관리지원센터 등에서 일반인 및 환자의 영양교육 및 영양관리서비스를 담당</li> <li>- 영양교육 및 상담: 초·중·고등학교 영양교사, 상담영양사 등</li> <li>- 식품산업 및 연구개발 분야: 식품산업체, 바이오 관련 연구소, 공공기관(식품의약품안전처, 농촌진흥청, 한국식품연구원, 세계김치연구소 등)</li> <li>- 공무원 및 정책 분야: 식품위생직 공무원, 국가 및 지방자치단체의 식품·영양 정책 담당, 보건연구사, 농업연구사 등</li> </ul> </li> </ul> |

## ⚙️ 최근 취업 현황

| 졸업생 년도 | 취업처                                                                                             |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026   | 아워홈, 동원홈푸드, (주)풀무원푸드앤컬처, 어린이사회복지급식관리지원센터, 군무원 영양관리직, 안양중학교, 영양교사 등                              |
| 2025   | (주)현대그린푸드, (주)아워홈, (주)풀무원푸드앤컬처, (주)크라운제과, (주)주비스다이어트, 자연웰푸드(주), 생명푸드시스템, 자연드림, 메타이노베이션, 보건연구사 등 |
| 2024   | (주)풀무원, (주)풀무원푸드앤컬처, (주)현대그린푸드, (주)동원홈푸드, (주)씨제이프레시웨이, 중앙병원, 어린이급식관리지원센터, 영양교사 등                |
| 2023   | (주)동원홈푸드, (주)풀무원푸드앤컬처, (주)현대그린푸드, 샘표식품, 한화 푸디스트, 어린이급식관리지원센터, 광주병원 등                            |
| 2022   | 세계김치연구소, 매일식품, 삼성웰스토리, 생명푸드시스템, 어린이급식관리지원센터, (주)CJ프레시웨이, 영양교사 등                                 |

## 💡 알아두면 좋은 점

2027학년도부터 식품영양학과는 조선대학교 글로벌사업과 연계하여 바이오메디 모집단위로 신입생을 모집한다.

1학년은 바이오메디 모집단위로 모집하며, 2학년부터 바이오메디 모집단위 내에서 학과를 선택하게 된다. 또한 글로벌사업을 통하여 다양한 교육 및 학생지원 프로그램이 운영될 예정이다.