//hyu.wiki/%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%98%81%EC%96%91%ED%95%99%EA%B3%BC

식품영양학과

각종 식품 가공제조의 원리 및 방법을 습득하여 연구원이나 영양사의 자질을 갖춥니다.

□

목차

- 1 대학원
- 2 학부(서울)
    - 2.1 전공소개
        - 2.1.1 학과 소개
        - 2.1.2 학과 정보
        - 2.1.3 특장점
        - 2.1.4 커리큘럼
        - 2.1.5 진로
        - 2.1.6 질의응답

대학원

- 소속: 서울 대학원 식품영양학과
- 유형: 대학원
- 영문명: DEPARTMENT OF FOOD & NUTRITION
- 중문명:

학부(서울)

- 소속: 서울 생활과학대학 생활과학부 식품영양학과
- 유형: 서울 대학
- 영문명: DEPARTMENT OF FOOD & NUTRITION
- 중문명:

전공소개

전공안내서2020의 내용을 발췌해 정리한 글임.

학과 소개

- 식품영양학과는 인간생존의 3요소 중 하나인 식생활을 전문적으로 다루는 유일한 학과라고 할 수 있으며, 인간의 삶에 있어 가장 기본이 되는 학문이기 때문에 그만큼 안정적인 학문입니다. 자연과학의 시각으로 식생활을 크게 식품과 영양으로 세분화하여 다룹니다. 따라서 크게 식품을 보다 더 나은 기능과 품질을 갖추도록

개발 및 관리하는 분야와 영양소가 신체 내에서 어떻게 작용하는지를 연구하고 실생활에 적용시키는 분야로 나뉩니다. 각 분야가 독립되어 있지 않고 서로 유기적으로 연결되어 있습니다.

- 현재 우리나라는 국민 생활수준이 높아짐에 따라, 맛있는 음식을 많이 먹는 것뿐만 아니라 영양가 있고 여러 기능성을 갖춘 식품을 안전하게 섭취하는 것에 큰 관심을 가지고 있습니다. 이처럼 식품 및 영양의 중요성은 높아지고 있고, 이는 현 정부가 식품의약품안전청을 식품의약품안전처로 승격시킨 것, 식품안전관리인증원이 새롭게 출범한 것으로도 증명됩니다. 더불어 한국사회가 고령화 사회에 진입함에 따라 실버산업으로서 헬스케어분야가 각광받고 있고 이와 같은 흐름에 부합하여 식품영양학의 중요성이 대두되고 있는 상황입니다.

학과 정보

1. 총학생수 : 199명
2. 성비 : 남녀 3:7
3. 전화번호 : 02-2220-1200
4. 학과설립연도 : 1967

특장점

1. 미래가 밝은 식품영양학과
    - 현대인의 사망원인은 대부분 식습관에 의한 만성질환에 기인하며, 이러한 경향은 갈수록 심해질 것입니다. 더불어 미래의 식량난 또한 계속해서 예측되고 있어 앞으로는 먹는 문제가 굉장히 심각해 질 것입니다. 식품영양학과는 식품과 영양 모두를 다루므로 이러한 앞으로의 문제적 상황을 대비하는 데에 있어 필수적입니다. 따라서 미래가치를 따져 보았을 때에 굉장히 유망하다고 할 수 있습니다.
2. 폭넓은 분야에 대한 전문성을 가진 식품영양학과
    - 식품영양학과는 식품, 영양, 위생, 급식, 조리 등 매우 폭 넓은 분야들에 대해 깊이 있게 다룹니다. 그러므로 미래를 설계할 때에 전공을 살릴 수 있는 선택의 폭이 굉장히 넓습니다. 또한 넓은 분야들을 총체적으로 다루는 만큼 식문화 전체에 대한 유일한 전문성을 갖출 수 있다는 것이 큰 장점입니다.
3. 어학 실력을 겸비할 수 있는 커리큘럼
    - 한양대학교 식품영양학과는 외국인 교수님께서 전공과목(영양판정, 영양교육, 지역사회영양학)을 100% 영어로 가르치십니다. 이에 더해 중국인을 포함한 외국인 학생들의 비중이 높기 때문에, 모든 의사소통이 영어로 진행되는 글로벌한 수업에 참여할 수 있고 외국인 친구들과 친목도 다질 수 있습니다.

커리큘럼

연도별 커리큘럼은 상이할 수 있습니다.

전공	1학년	2학년	3학년	4학년
기초	기초통계학 일반화학 일반생물	생활유기화학	생화확	공중보건학
영양	기초영양학	영양정보와 인터넷 영양생리학	고급영양학 임상영양학 고급영양학실험 생활주기영양학 임상영양학실험	영양상담 영양교육 영양판정 지역사회영양학

식품및조리	식품분석학 식품미생물학 식품분석학실험 식품미생물학 조리원리실험 실험조리	식품가공및저장학 발효식품학 식품가공및저장학실험 식품독성학 식품화학	식품학 기능성식품과제품개발
급식및위생	식생활관리	식품위생학	식생활문화 급식경영학 식품위생관계법규
실습			영양사현장실습

진로

분야		직업
학계	연구기관	식품영양학연구소 연구원, 식품제조업체 연구원 등
기업계		식품 제조업체, 외식업체, 급식업체, 식품관련 유통업계 등
공공	정부기관	식품위생직 공무원, 보건행정 공무원, 농축산 관련 공무원 등
교육계		대학교수, 영양교수 등

질의응답

- 식품영양학과는 식품공학과와 무엇이 다른가요?
  - 식품공학과는 식품 개발 및 생산에 보다 집중하여 배운다면, 식품영양학과는 이와 함께 영양소가 인체에 미치는 영향에 대해서도 심도 있게 배웁니다. 따라서 영양학과 함께 연령대와 질병에 맞는 식사요법, 영양교육 및 상담, 급식경영 수업 등을 통해 보다 넓은 분야에 대해 다룹니다.
- 식품영양학과에서는 요리 수업이 많나요?
  - 식품영양학과는 조리학과와 달리 요리수업이 많지 않습니다. 6개의 실험 수업들 중 2개의 수업에서 직접 식품을 만들어 보고 이론 수업 때 배웠던 원리를 확인하는 실습시간을 갖습니다.
- 졸업한 후에는 어떤 일을 하나요?
  - 대학교를 졸업한 직후에는 주로 식품회사에 취업하지만, 특별히 식품 개발·품질향상을 하는 R&D 분야에 종사하고 싶다면 대부분 석사학위가 필요합니다. 또, 대기업 영양사, 스포츠 영양사, 혹은 석사학위 취득 후 임상영양사가 될 수 있는데, 영양사는 상담과 교육을 함께 하여 정신적·심리적인 부분까지 다룹니다. 그 외에도 식품의약품안전처나 한국식품안전관리인 증원 등에서 일할 수 있으며, 식품유통관리자, 급식체계경영자로서 관리를 하거나 제약회사로 진출할 수도 있습니다.