

식품영양학과

DEPARTMENT OF FOOD & NUTRITION



T 033-540-3310
H foodnutrition.kangwon.ac.kr

식품영양학과는 식품, 영양, 급식, 조리 분야의 기초 지식과 응용 능력 및 실무 역량을 습득함으로써 건강한 식생활을 주도할 핵심 인재 양성을 목적으로 두고 있습니다. 정직한 식품에 대한 윤리의식과 건강한 식생활이 식품안전과 국민건강에 직결되므로 이를 인식하고 주도적으로 실천할 인력 양성의 필요에 따라, 식품영양학과는 식품, 영양, 급식, 조리 분야에서 필요한 실무를 수행하고, 사회적 요구에 능동적·창의적으로 대응할 식품영양 전문가를 양성하고 있습니다.

교수 및 연구분야

김미자 교수

식품영양학, 영양학, 생리활성기능

서정희 교수

식품학, 식품화학, 식품분석학

이성희 교수

지역사회영양학, 영양역학

장기호 교수

식품미생물학, 발효식품학, 식품가공학

전경열 교수

영양사현장실습, 급식경영및마케팅전략, 한국/서양조리및실습

학년별 교육과정

1	전공선택	현대인의영양과건강, 지역식품문화와외식산업의이해
2	전공선택	유기화학, 식품문제해결미생물실험, 생리학, 한국조리및실습, 식품가공및저장학, 식품분석학및실험, 식품미생물학2, 서양조리및실습, 생화학1, 영양학
	전공필수	식품학, 식품미생물학1
3	전공선택	공중보건학, 식품문제해결화학실험, 생화학2, 생애주기영양학, 영양판정및실습, 임상영양학, 발효식품학, 조리원리및실습, 식품화학2, 급식경영학, 취업·창업과꿈-설계
	전공필수	식품화학1, 식품위생학, 고급영양학
4	전공선택	실현조리, 식품위생관계법규, 영양교육및상담실습, 단체급식및실습, 급식경영및마케팅전략, 식생활관리, 영양사현장실습, 지역사회영양학, 지속가능기능성식품학
	전공필수	식사요법및실습

학과 자랑거리

학과 특색 프로그램

- 식품영양인의 날 심포지엄: 교내·외 활동 프로그램 및 전공 학술 발표
- 전공 역량 강화 체험 활동: 전공 관련 박람회 체험, 장 담그기 활동 등
- 각양각색 프로그램: 신입생 대상 전공 친밀도 향상 프로그램

학과동아리

- 마담곰도: 지역 사회 어르신 맞춤형 식단 구성·도시락 제조·배달 봉사활동 동아리
- F&N Club: 식품화학·식품분석학 전공지식을 활용한 제품 제조 및 분석·평가 활동 학술 동아리
- 꿀비: 선·후배, 동아리 팀원의 소통·전공 스터디 활동 학술 동아리
- 뉴트리: 지역사회 영양교육 및 전공 지식 확장 활동 학술 동아리

대외활동 및 공모전

- 식품영양학과·식생활교육네트워크 식생활 개선 활동
- 삼척시 어린이급식관리지원센터 현장 실무 파악 활동

기타

- 졸업생 초청 특강: 식품영양학과 졸업생들의 취업 준비 및 직무 파악 특강
- 전문가 초청 특강: 식품영양 관련 취업 준비 및 직무 특강
- HACCP 팀장, 식품위생관리사 교육 이수 프로그램

취득 가능 자격증

- 영양사 국가고시 면허증 · 위생사 국가고시 면허증
- 식품안전기사, 식품산업기사
- 한식양식 중식·일식 조리기능사



졸업 후 진로

진학	대학원 석사 및 박사과정 위생직 공무원, 보건직 공무원, 영양교사(초·중·고등학교), 식품의약품안전처, 어린이사회복지급식관리지원센터, 한국식품안전관리인증원, 한국식품과학연구원, 한국화학물질관리협회 등
정부 및 공공기관	삼성웰스토리, 아워홈, 현대그린푸드, CJ프레시웨이, 본푸드서비스, 롯데칠성음료, ㈜삼양, 워터스코리아, 이룸, LSC푸드, 강원랜드
일반기업	한국과학기술연구원



강원대학교 식품영양학과만의 강점은 무엇인가요?

우리 학과에서는 다양한 진로를 위한 자격증 및 면허증 취득이 가능하며(영양사 국가고시 면허증, 위생사국가고시 면허증, 조리기능사 자격증, 식품기사 및 식품산업기사 등) 이를 위한 교육과정 운영 및 특강을 진행하고 있습니다.

식품영양학과 전공은 화학 또는 생물 기초지식이 반드시 수반되어야 하나요?

기초지식이 반드시 수반되어야 하지는 않습니다. 학년 초 기초 지식 학습을 위한 교육과정(교양: 일반화학, 전공: 현대인의 영양과 건강)이 개설되어 있기 때문에 식품영양학과 전공에 관련된 기초 학습을 하실 수 있습니다.

최근 5년간 졸업생 주요 진출 분야

아워홈, 현대그린푸드, 본푸드서비스, 워터스코리아, 영양교사(경기도, 강원도 중등 임용), 어린이사회복지급식관리지원센터, 한국식품관리인증원, 한국화학물질관리협회, 반올림피자, 강원랜드, 교육대학원, 대학원



학과 관련 추천 도서

- Why? 식품과영양(서울대 유지현 교수 감수/예림당)
- 식품에 대한 합리적인 생각법(최낙언/예문당)
- 아이를 변화시키는 두뇌 음식(조엘 필먼/이아소)



이런 학생이
오면 좋아요!

- 영양과 맛, 건강을 위한 바른 먹거리에 관심이 많은 학생
- 균형 잡힌 식단 계획, 식품개발, 영양 상담 및 교육에 관심이 많은 학생
- 교직과정(영양교사)에 관심이 있는 학생