

취업 및 진로

직업 명칭	직무개요
영양사	• 개인·단체·지역사회를 대상으로 질병예방과 건강증진을 위하여 급식관리 및 영양서비스 수행
영양교사	• 학교급식에 대한 전반적인 관리·감독을 수행하며, 학생 및 학부모 대상 식생활 지도와 영양상담 업무 등을 담당
임상영양사	• 의료 관련기관에서 질병치료와 예방을 위하여 급식 및 영양관리 업무 담당
정부(민간) 식품 및 영양관련 연구원	• 농촌진흥청, 식약처, 한국식품연구원 등 정부기관과 일반 식품 제조·가공 업소에서 식품개발 및 품질관리 관련 연구
식품 제조·가공업소 품질관리원	• 식품 제조·가공 업소에서 생산되는 식품에 대한 품질 및 생산 관리 수행

취업현황

졸업년도	이름	회사명
2016	김○○	김제시 보건소 보건직 공무원
	김○○	(주)푸르밀
2017	임○○	익산시청 위생직 공무원
	김○○	영양교사 임용
	윤○○	영양교사 임용
	이○○	영우농동식품(CJ제일제당 남원공장)
	김○○	군산시어린이급식관리지원센터
	이○○	군산시어린이급식관리지원센터
2018	이○○	하이트진로(주)
	하○○	흥양산업(주)
	김○○	(주)오뚜기 홍보영양사
	유○○	(주)오뚜기 홍보영양사
	김○○	영양교사 임용
	박○○	영양교사 임용
	방○○	롯데주류 영양사
2019	진○○	고려자연식품(주)
	서○○	(주)제이온
2020	노○○	남양에프앤비주식회사
	이○○	호성전주병원 영양사
	최○○	참바다영어조합법인

재학생의 88.0%가 장학생

총 재학생 7,132명 중 6,252명이 장학금 수혜
1인당 평균 등록금 대비 장학금 지급비율 76.3%



학생을 위한 다양한 장학금 제도

- **지역인재장학금**
호남권 고등학교 출신 우수학생, 입학자 우선선발(등록금 범위 내 차등지급)
- **교내장학금**
마일리지, 공로, 유학, 외국어능력, 국제화, 체육특기자, 국가유공자, 장애인, 가계곤란 등
- **교외장학금**
전북애향장학재단, 농어촌희망재단, 국가우수, 국가근로 등
- **가족장학금**
부모, 형제, 자매, 배우자 중 2인 이상이 우리대학교에 재학 중인 자
- **국가장학금(Ⅰ·Ⅱ유형)**
소득분위(0~8분위)별로 등록금 범위 내 차등 지급

편안한 휴식과 면학의 공간 학생생활관(기숙사)

- 현대식 시설과 각종 최신식 설비 구비
- 수용인원 1,637명(신입생 60%, 재학생 40% 비율 선발)
- 저렴한 생활관비
- 생활관 9개동(남학생관 5, 여학생관 4), 2인 1실 형태(남학생관 BTL 일부 3인 1실)



국립군산대학교

해양과학대학
식품생명과학부 식품영양학전공

자연과학대학 3호관 1층 063)469-4631
http://www.kunsan.ac.kr/foodnutr

해양과학대학 식품생명과학부 식품영양학전공



입시안내

54150 전라북도 군산시 대학로 558(미룡동)
본부 1층 입학관리과 T. 063)469-4116~18

인재상 ▶ 지역사회에 기여하는 인성을 함양한 창의성 있는 실무형 인재

핵심역량 ▶

- 창의적 문제해결
- 윤리적 실천
- 정보화

학과소개 ▶ 식품영양학전공에서는 전공분야의 이론 탐구와 연구 수행을 바탕으로 식생활을 과학적으로 규명하고 합리적인 사고능력을 갖는 인재를 양성합니다. 교육목표는 “개인과 국민의 균형 잡힌 식생활과 건강한 삶에 이바지하는 준비된 식품영양 전문인 양성”입니다. 교육목표를 달성하기 위한 교육 및 연구 분야로 임상영양학, 식품위생학, 조리과학, 식품가공학, 영양생화학, 영양교육 등이 있습니다. 식품영양학전공 졸업생들은 교육 및 연구기관, 식품영양 관련 국가기관, 산업체, 병원, 보건소 등에서 전문 인력으로 활동하고 있습니다.

전공교수 ▶

- 유 현 희(Hyeon-hee Yu)
 - 영양학, 임상영양학, 식사요법
- 박 경 진(Gyung-jin Bahk)
 - 식품미생물학, 공중보건학, 식품위생학
- 이 인 선(In-Seon Lee)
 - 조리과학, 식생활문화, 단체급식
- 신 계 화(Gyehwa Shin)
 - 식품학, 유기화학, 식품가공저장학
- 두 미 애(Miae Doo)
 - 인체생리학, 영양생화학, 영양생리학
- 이 정 희(Jounghee Lee)
 - 영양교육, 지역사회영양학, 식품영양정보관리

주요 교과목 안내

임상영양학

임상영양관리란 질병이나 상해의 치료를 목적으로 임상영양사나 영양전문인에 의해 제공되는 일련의 체계적인 영양치료를 의미합니다. 본 교과목은 임상영양학적 측면을 가까이에서 접근할 수 있도록 구성되어 있으며, 식품교환표에 맞추어 질병 맞춤형 식단작성 실습을 하도록 하는 학문입니다.

식품위생학

식품위생학에서는 식품의 제조·가공(조리), 보존(유통) 및 소비과정에서 발생하는 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소를 제거 또는 감소시킴으로써 식중독 발생 등 식품으로 인한 건강장애를 최소화할 수 있는 방법론을 탐구합니다.

조리과학

식품은 원재료를 그대로 이용하기도 하지만 대부분 다양한 형태로 조리하여 섭취합니다. 조리과학은 식품 속의 성분을 이해하고, 조리과정 중에 일어나는 물리화학적 성질 및 감각 특성의 변화를 종합적으로 해석하여 응용하는 학문입니다.

식품가공학

식품가공학은 식품가공기술과 관계되는 물리적 화학적 전처리 기술을 이해하고, 농산물, 축산물, 수산물 등의 특성에 따른 다양한 가공 공정을 살펴보고, 이를 바탕으로 체계적이고 과학적으로 식품가공기술을 이해하는 과목입니다.

영양생화학

영양생화학은 단백질, 탄수화물, 지질의 종류, 구조, 기능 및 대사과정, 유전정보에 대하여 이해를 다루는 학문으로, 인체 내 생화학적 대사과정에 대한 전반적인 원리 및 이들 대사과정이 생체의 환경에 따라 어떻게 조절되어지는가를 탐구하는 학문입니다.

영양교육

영양교육은 개인 혹은 집단의 건강과 영양상태 향상을 위해 이에 도움이 되는 올바른 지식, 태도, 기술을 습득하고 최종적으로는 교육대상자의 자발적인 건강한 식생활 실천을 목표로 하는 학문입니다.



전공 프로그램

학습 동아리

식품영양학전공 관련 학문에 대한 지식 향상과 학생 친목 도모

전문 자격증 반

위생사, 식품기사 등 전문자격 취득을 위한 정보 공유 및 학습 진행



식품영양 전문가 초빙강연 및 관련 산업체 방문 학습(수시)

전문가 강연을 통한 최신 식품산업 동향 파악, 기업체 및 연구기관 방문을 통한 진로 설계



졸업 동문과의 만남(매년 4월)

졸업 동문과의 만남을 통한 미래 진로 설계 및 친목 도모

천하제일 요리대회 (매년 9월)

조별 자유 주제로 조리 능력 경연



취득 자격증

영양사, 영양교사 2급(교직과목 이수자), 위생사, 식품기사, 조리기능사 및 산업기사(한식, 양식, 중식, 일식 등) 등