

인재양성을 위한 졸업 가이드

1 졸업이수학점 | 식품생명과학부 식품영양학전공

교양과정				전공학점	자유선택 (잔여학점)	졸업학점
기초	핵심	일반	계			
16~25	12~21	2~11	39	76	15	130

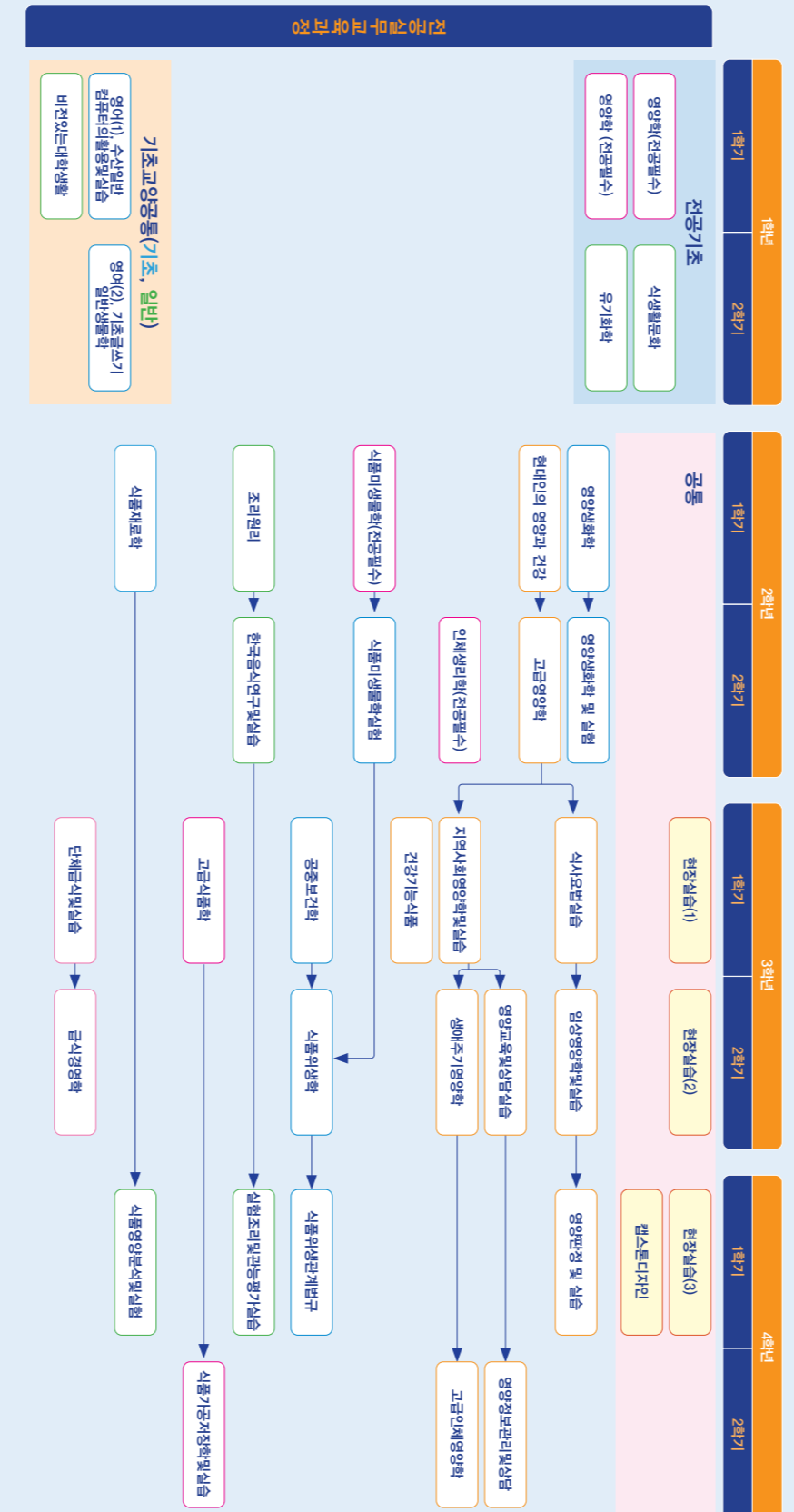
2 학기별 필수 이수과목

	교과목명	학점	비고
1-1	영양학	3	전공필수
	식품학	3	
	영어(1)	2	전공필수
	수산일반	3	
	컴퓨터활용 및 실습	3	
	비전있는대학생활	2	일반교양
1-2	기초글쓰기	3	기초교양
	영어(2)	2	
	일반생물학	3	
2-1	식품미생물학	3	전공필수
2-2	인체생리학	3	

- 핵심교양 : 최소 12학점이상 4개영역 각 1개 이상 이수
- 교양 총 이수학점 48학점으로 제한(48학점 초과하는 경우 학점으로 인정되지 않음)

3 교직과정 전공 이수과목

	교과목명
1-1	영양학, 식품학
3-1	단체급식 및 실습
3-2	식품위생학, 영양교육 및 상담실습, 생애주기영양학



ONSE대학

식품생명과학부

식품영양학전공

Ocean, Natural Sciences, and Engineering
Food & Biosciences
Food and Nutrition major
食品生命工学部
食品影响学专业

영양사
영양교사
임상영양사
위생사
식품위생장기무원

ONSE대학교

학과 소개

식품영양학은 올바른 식생활을 통해 영양 상태를 개선시키고 국민의 건강을 증진시키고자, 식품의 특성, 조리 가공 시의 변화에 관한 식품학과 식품 성분의 인체 내 변화에 관한 영양학의 측면에서 학문적인 연구 뿐만 아니라 실천 및 적용 방법을 탐구하는 통합 학문입니다.

교수소개

성명	연구실	전공
유현희	식품분석및영양학실험실, 임상영양캠프스톤실습실	영양학, 임상영양학, 생애주기 영양학
박경진	식품미생물실험실	식품 미생물학, 공중보건학, 식품위생학
이인선	조리실습실, 관능검사실	조리과학, 식생활문화, 단체급식
신계화	물성측정실, 식품가공실습실	식품학, 유기화학, 식품가공저장학
두미애	영양대사유전체연구실	인체생리학, 영양생화학, 고급영양학
이정희	영양교육연구실	영양교육, 지역사회영양학, 영양정보관리

학과 교육목표 및 인재양성 유형

학과(전공)	교육목표
	<ul style="list-style-type: none"> 식품영양학의 전문 지식을 수용할 수 있는 기초 능력 의사소통 능력 배양 및 식품영양 지식을 글로벌화 하는 역량 강화 능력 식품과 영양에 관련된 현실적 과제의 해결 능력 및 응용능력향상 능력 해양바이오 특성화 가능성 분야들과의 융합을 통한 미래지향적 식품영양학을 창조하는 능력

학과(전공)	인재양성 유형
	<ul style="list-style-type: none"> 창의성 있는 인재 인성을 함양한 인재 실무형 인재

인재양성유형별 주요 직무 및 관련 전공능력

인재양성유형	주요 직무(진출분야)	관련 전공능력
영양 관리	<ul style="list-style-type: none"> 건강증진 및 질병 치료를 목적으로 개인, 단체 의 균형 잡힌 음식을 공급하기 위하여 식단을 계획하고 조리 및 공급을 감독하는 업무를 수행하는 사람으로서 영양사 자격증을 취득한 후 영양사, 영양교사 등으로 진출 	<ol style="list-style-type: none"> ① 영양 관리 ② 급식 운영관리 ③ 위생·안전관리 ④ 지역사회 식품영양 사업 ⑤ 급식 고객관리
식품연구 (연구개발)	<ul style="list-style-type: none"> 과학 및 공학 원리를 식품에 관한 조사, 개발, 생산기술, 품질관리, 포장, 가공 및 이용 등의 문제에 적용하여 식품회사나 식품개발 연구소 등 연구기관으로 진출 	<ol style="list-style-type: none"> ① 연구개발 기획 ② 연구지원 ③ 소재개발 및 원료연구 ④ 공정연구 ⑤ 제품개발 및 연구
식품품질 안전관리 생산	<ul style="list-style-type: none"> 자재의 구매에서부터 제품의 생산에 이르기까지 전 과정에 걸쳐 제품 규격의 표준화 달성, 품질개선, 생산성 향상을 위한 지도와 감독하는 식품회사나 제약회사 진출 	<ol style="list-style-type: none"> ① 품질경영(QM) ② 식품안전 (식품법규·위생 관리) ③ 식품유통 (생산설비/자원관리)

전공능력

전공능력	전공능력의 정의	하위능력
영양 관리 능력	<ul style="list-style-type: none"> 영양 관리 요구도 조사, 영양진단, 영양 관리 계획 수립, 영양 중재, 교육매체 개발, 영양 관리 평가를 진행 	<ul style="list-style-type: none"> 영양진단 교육 매체개발 영양 관리 평가
급식 운영관리 능력	<ul style="list-style-type: none"> 식단 작성, 메뉴 개발 및 관리, 구매관리, 식자재 관리, 급식 생산 및 작업관리, 급식 시설관리, 서비스관리, 급식계획 및 평가 진행 	<ul style="list-style-type: none"> 영양진단 교육 매체개발 원가 및 정보관리
지역사회 사업관리 의사소통 능력	<ul style="list-style-type: none"> 지역사회 요구진단, 지역사회 영양사업 계획, 특성에 따른 사업계획, 지역사회 영양 사업 수행, 지역사회 영양 사업 평가, 지역사회 연계관리 진행 	<ul style="list-style-type: none"> 지역사회 요구진단 의사소통 능력 인적자원관리
소재개발 및 원료연구	<ul style="list-style-type: none"> 소재 탐색, 제조공정 연구, 소재 평가, 원료 표준화, 제형 연구, 관능평가, 인허가에 대한 이해 	<ul style="list-style-type: none"> 성분분석 능력 소재 품질평가 능력 원료 수급관리 역량
품질경영(QM) 능력	<ul style="list-style-type: none"> 품질관리(QC) 및 품질보증(QA) 이해 	<ul style="list-style-type: none"> 공정이해 능력 품질개선 관리 능력 제품 성분분석 능력

전공능력 교육과정 로드맵

○ 영양 관리 - 전공교과목 로드맵

전공능력	1학년	2학년	3학년	4학년
영양관리	영양학	고급영양학 인체생리학 영양생화학실험	식사요법실습 영양교육및상담실습	고급인체영양학 영양판정및실습 영양정보관리및상담
급식운영관리			식사요법실습 단체급식및실습	
위생·안전관리			단체급식및실습 식품위생학 영양사현장실습	
지역사회 식품영양 사업관리			생애주기영양학 지역사회영양학및실습	영양판정및실습
급식 고객관리			급식경영학	

○ 식품연구 - 전공교과목 로드맵

전공능력	1학년	2학년	3학년	4학년
연구개발 기획		건강기능식품	현장실습	캡스톤디자인
연구지원		식품미생물학실험 영양생화학실험		식품영양분석및실험
소재개발 및 원료연구	식품학 유기화학	식품재료학 조리원리	단체급식및실습 식품위생학 영양사현장실습	식품위생관계법규 식품가공저장학및실습
공정연구			생애주기영양학 지역사회영양학및실습	영양판정및실습
제품개발 및 연구	식생활문화	한국음식연구및실습	급식경영학	실험조리 및 관능평가실습

○ (식품품질·안전관리) 전공교과목 로드맵

전공능력	1학년	2학년	3학년	4학년
품질경영(QM)	유기화학	식품재료학	식품위생학 건강기능식품	식품영양분석및실험
식품안전		식품미생물학실험	공중보건학 식품위생학	식품위생관계법규
식품유통		조리원리	급식경영학 식품위생학	식품가공저장학및실습

진로유형별 로드맵

○ 영양사(영양교사, 임상영양사)

건강증진 및 질병 치료를 목적으로 개인과 단체에 균형 잡힌 음식을 공급하기 위하여 식단을 계획하고 조리 및 공급을 감독하는 등 급식을 관리하며, 영양상담 및 교육, 영양지원 등의 영양관리서비스 제공 업무를 수행한다.

○ 위생사(식품위생직공무원)

먹는 물의 수질을 감시하고 폐기물을 처리하며 공중이 이용하는 공중위생접객업소와 공중이용시설 및 식품·첨가물과 이에 관련된 기구, 용기 및 포장의 제조와 가공에 관한 위생관리를 담당한다.

진로유형	1학년	2학년	3학년	4학년	비교과과정	자격증
영양사 (교사·임상)	영양학 식품학	조리원리 식품미생물학 인체생리학 영양생화학	식사요법 영양사현장실습 단체급식 식품위생학 영양교육	식품위생 관계법규 고급인체영양학	교과과정 운영학과 현장전문가 초청 강연	영양사
대학원 (교육·일반)	영양학 식품학 식생활문화 유기화학	식품미생물학 영양생화학 식품재료학 고급영양학	공중보건학 고급식품학 식품위생학	식품영양 분석 실험조리및관능평가 식품가공 저장학	현직자와 함께하는 직무 멘토링	식품기사 토익 800점 이상
식품 위생직 공무원	유기화학	식품미생물학	공중보건학 식품위생학	식품위생관계법규	HACCP 팀장 교육과정	위생사
QC, R&D	유기화학	조리원리 한국음식 연구	건강기능식품 식품위생학	식품영양 분석 현장실습	취업희망기업답사 프로그램	조리기사 식품기사

