

# 식품영양학과

Department of Food and Nutrition

- ☞ <http://nutrition.gwnu.ac.kr/>
- ☞ 033-640-2330
- ☞ 생명과학1호관(N16) 301-1호

## 학과소개

최근 국민소득 및 평균수명의 증가와 더불어 "식생활교육법"과 "국민영양관리법"이 제정됨에 따라 보건전문 인력으로서 '영양사(Dietitian, Nutritionist)'의 역할이 강화되어 단체급식 관리자로서의 영양사 뿐 만 아니라 성인병 예방 및 치료를 위한 식요소법, 영양상담 및 영양교육을 담당하는 식품영양 전문가로서의 영양사에 대한 수요가 증가하고 있다.

본 학과는 1985년 신설이후, 지난 35년 동안 우수한 인력을 배출하여 본 학과 졸업생들은 삼성 웰스토리, 현대 그린푸드, 아워홈 등 유명 대기업의 위탁급식회사의 영양사로도 채용되고 있으며, 영양교사(교육공무원, 전국의 초·중·고등학교), 병원 및 보건소 영양사 등 각계에 진출하여 활약하고 있다.

## 교수 및 연구분야



## 주요 교과과정

### 식품화학

식품의 일반성분과 특수성분의 물리적, 화학적 성질과 조리과 가공 중에 일어나는 성분 변화에 대하여 공부한다.

### 임상영양학

각종 질환의 병리, 증상, 대사와 함께 영양소 대사 변화를 이해함으로써, 이들 환자의 신속한 회복을 도모하기 위한 영양관리 지침을 익히고, 사례연구를 통하여 상담 원리를 학습한다.

### 단체급식관리

단체급식 관리에 필요한 식단관리, 작업관리, 시설 설비 계획 등의 지식을 익히고, 급변하는 사회에 능동적으로 대처하는 법을 배운다.

### 영양교육및상담실습

영양교육 및 상담 과정 전반에 대한 이론적 개념을 익히고 효과적인 영양지식의 전달 및 의사소통의 기술을 습득함으로써, 실제 현장 (학교, 병원, 사업체, 보건소 등)에 이를 적용하여 대상자의 영양문제를 해결하는 능동적인 영양교육 및 상담자로서의 자질을 훈련한다.

### 생화학

생체 내에 있어서 고분자와 효소반응의 특성, 생체 에너지원, 중간대사의 기초개념 및 개요, 그리고 생합성과 이화학적 작용에 대하여 공부한다.

## 우리학과는요~

### 전공 관련 추천 사이트

- (사)대한영양사협회 : <https://www.dietitian.or.kr>
- 영양사도우미 : <http://www.kdclub.com>
- 강릉시어린이급식관리지원센터 : <https://ccfsm.foodnara.go.kr/gangneung>

### 학과 자랑거리

- (재)한국영양교육평가원에서 실시하는 영양사 양성을 위한 교육환경과 교육의 질 평가에서 '영양사교육과정 인증' 획득
- 학년별 맞춤형 취업 프로그램 운영 : 1학년 꿈 만들기 캠프, 준비된 졸업을 위한 세미나, 2-3학년 기업 탐방, 4학년 내리사랑 모의면접
- 다양한 자격증 취득 : 영양사, 조리사(한식 및 양식조리사 특강 지원), 위생사, 식품기사, 영양교사, 보건교육사 등
- 식품영양전문분야 현장학습 기회 제공 : 영양사현장실습 (학교, 병원, 급식회사, 어린이급식관리지원센터, 보건소 등), 정가현장실습(현대그린푸드, 풀무원, 식품회사 등)
- 강원도내 대학 식품영양학과 중 유일하게 영양교육 전공(교육대학원)과 임상영양사교육과정(일본대학원)을 국가에서 인증 받아 운영

### 전공 관련 추천 도서

- 총균·쇠 (문학사상사, 재레드 다이아몬드)
- 당신이 먹는 게 상태를 간다 (민음인, 신동화, 이은정)
- 성공하는 사람들의 7가지 습관 (김영사, 스티븐 코비)

### 졸업생 주요 진출분야

- 전00(17학번) 외 다수 : 대기업 (삼성웰스토리, 현대그린푸드, 아워홈 등) 단체급식 영양사
- 고00(16학번) : 식품회사
- 손00(14학번), 이00(14학번) : 영양교사
- 고00(13학번) : 임상영양사



### 졸업 후 진로

#### 영양사

건강증진 및 환자를 위한 영양·식생활 교육 및 상담, 식품영양정보의 제공, 식단작성, 검식(檢食) 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소의 운영일지 작성, 종업원에 대한 영양지도 및 위생교육 등

#### 식품회사 연구원

식품개발 및 품질연구 활동

#### 영양교사

식단 작성, 식재료의 선정 및 검수, 위생·안전·작업관리 및 검식, 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담, 조리실 총사자의 지도감독, 기타 학교급식에 관한 업무 총괄, 영양교과교재 수업/강의

#### 공무원

- 식품위생직 : 식품 안전·위생·정체 관련 업무 등
- 보건직 : 보건 및 의료행정 관련 업무 등

#### 조리사

단체급식소, 호텔 등에서 조리 담당

#### 병원 임상영양사

영양문제 수집·분석 및 영양요구량 선정 등의 영양판정, 영양상담 및 교육, 영양관리상태 점검을 위한 영양모니터링 및 평가, 영양불량상태 개선을 위한 영양관리, 임상영양 전문 및 연구, 그 밖에 임상영양과 관련된 업무 등

- 식생활과 건강에 관심이 많고, 새로운 식품개발에 흥미를 가지고 있는 학생
- 책 읽는 것과 화학을 좋아하는 학생

