

식품영양학과



식품영양학과에서는 현대인의 식생활과 식품영양 연구 등을 통해 전문지식과 식품산업분야 현장에서 필요로 하는 현장실무능력을 습득합니다. 즉 식생활을 식품과 영양의 두 측면에서 분석함으로써 식생활에 관한 과학적 지식을 생산하고, 이러한 지식의 현장 적용에 대하여 연구하고 교육합니다. 식품공학은 인간의 생명유지에 필수적인 식품을 대상으로 연구하는 자연과학 분야입니다. 식품공학과에서는 산업현장에서 필요한 기본적인 공학적 제조기술 및 방법뿐만 아니라 다양한 식품개발에 필요한 새로운 지식을 습득하고, 식품의 생산, 저장, 유통 및 섭취과정에서 발생 가능한 모든 현상들을 이해하고 조절할 수 있는 전문 능력을 교육합니다.

적성 및 흥미



식품, 영양에 대한 중요성을 이해하고 첨단기술을 식품에 응용할 수 있는 창의력 및 응용력이 필요합니다. 각 식품의 특성과 인체에 미치는 영향에 대해 공부하려면 기본적으로 생물이나 화학 등 자연기초과목을 좋아하는 학생에게 적합합니다.

관련학과



- 식품영양학과
- 식품공학(과학)과
- 식품생명공학과
- 식품생명과학과
- 바이오식품과학(공학)과
- 식품(영양)조리학과
- 식품개발학과
- 식품생명학부
- 식품생물공학과
- 한방식품과학부

취득자격



- **민간자격** 영양사, 위생사, 조리사, 영양교사, 식품(산업)기사, 조리산업기사, 주류제조관리사, 수산제조기사 등



진출직업



연구/기술직

- 보건연구사
- 식품공학 기술자 및 연구원
- 식품공학 시험원
- 음료식품감정사



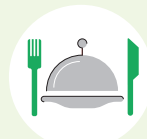
보건

- 영양사
- 위생사
- 영양교사



사무

- 공무원(식품위생직)
- 품질관리사무원
- 외식경영컨설턴트
- 식품위생감사원
- 친환경제품(식품)인증심사원
- 고객상담원
- 조향사



음식 서비스

- 한식조리사
- 일식조리사
- 양식조리사
- 푸드스타일리스트
- 음식메뉴개발자
- 단체급식조리사
- 소믈리에
- 제빵원 및 제과원



기자

- 기자(식품전문)



교육

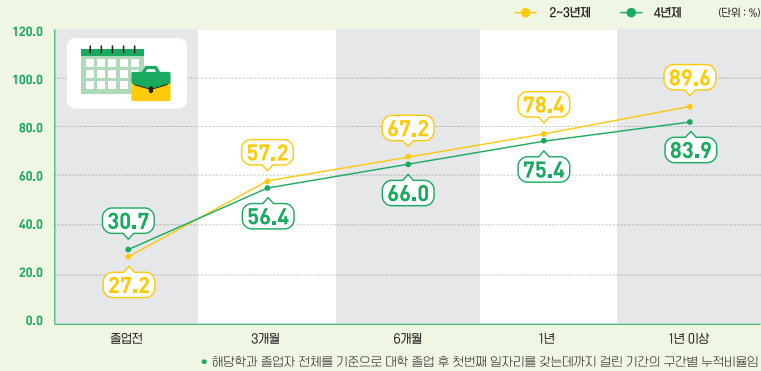
- 요리강사
- 식생활지도사

통계로 보는 학과별 진출직업 정보

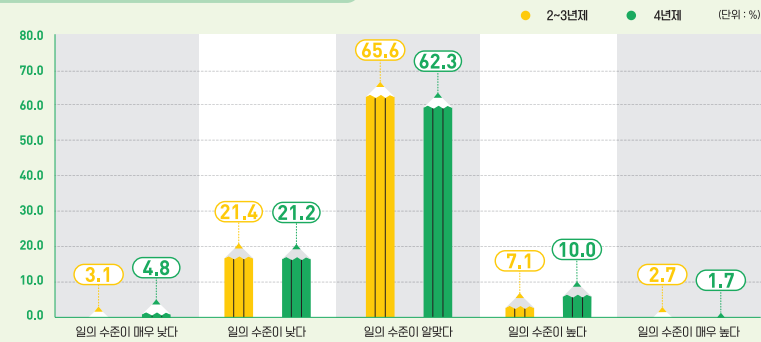
대학졸업 후 첫 일자리 진출직업(상위5개)



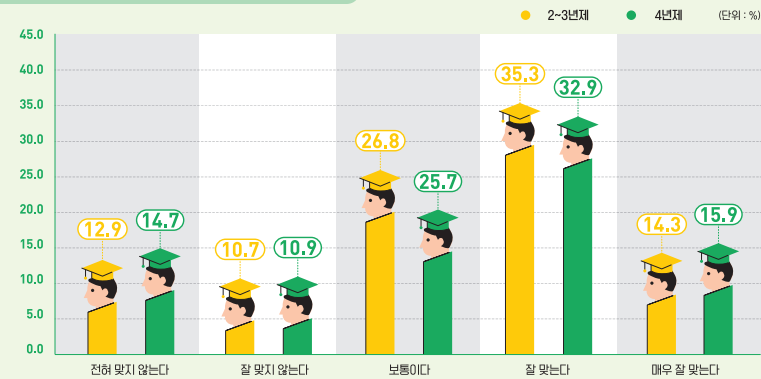
첫 일자리 입직 소요 기간(누적)



첫 일자리 업무수준과 교육수준의 일치 정도



첫 일자리 업무내용과 전공과의 일치 정도



- “통계로 보는 학과별 진출직업 정보”는 한국고용정보원의 “대졸자직업이동경로조사(GOMS)”(정부공식통계 제327004호)를 바탕으로 작성한 것임.
 - 대졸자직업이동경로조사는 매해 전년도 2월 및 전전년도 8월 대학 졸업자를 조사 대상으로 함(EX, 2019년도 조사시 2018년 2월 및 2017년 8월 졸업자를 조사대상으로 함).
 - 2014년부터 2018년 전년대 및 4년대, 교육대 졸업자를 대상으로 워크넷 학과정보에서 제공하는 131개 학과 기준에 따라 분류하여 분석.
 - 전체 표본 가운데 매해 조사기준일(9월 1일) 당시 만35세 미만인 경우만 분석하였음.
- 첫 일자리란 “대졸자직업이동경로조사”가 표집틀로 사용하는 교육개발원 취업통계의 졸업년월을 기준으로 하여 해당 대학을 졸업한 이후 처음으로 가진 일자리를 말함.
- 본 자료에 사용된 첫 일자의 진출직업의 직업분류는 한국고용정보원의 “2018년 한국고용직업분류(KECO)” 세분류 기준임.
- 첫 일자의 입직소요기간은 “대졸자직업이동경로조사”의 조사 기준대학을 졸업 한 이후 첫 일자리에 입직한 시기까지를 개월로 환산하여 구간화함.
- 첫 일자의 업무수준-교육수준 일치 정도, 업무내용-전공(주전공)과의 일치 정도는 기준 대학 졸업 후 첫 일자의 업무 수준과 내용을 응답자가 주관적으로 판단하여 답한 내용임.