

# 식품영양학과

Dept. of Food and Nutrition

## 교육목표

- 21세기 글로벌 식품·영양·급식·외식 전문가를 양성한다.
- 급변하는 급식·외식 트렌드를 선도하는 미래형 인재를 양성한다.
- 웰빙·메디 푸드를 구현하는 창의형 인재를 양성한다.



## 교과과정

1학년	Seeding 단계 : 대학전공 적응을 위한 Fun lesson 교육 • 식품영양학입문, 식품학, 영양학, 조리과학, 식생활관리, 음식문화
2학년	Budding 단계 : 식품·영양 기초이론 및 조리 실습 교육 • 식품화학, 식품미생물학, 생애주기영양학, 지역사회 영양학, 생리학, 생화학, 한국조리, 외국조리
3학년	Growing 단계 : 식품·영양 전공심화 및 외식산업 실무교육 • 식품분석, 식품가공 및 저장학, 식품위생학, 임상영양학, 식사요법, 영양생화학, 단체급식관리, 푸드스타일링, 테이블코디네이션, 급식·외식산업메뉴개발
4학년	Fruiting 단계 : 식품·영양 전공 응용 및 현장실습, 영양사, 식품기사, 위생사 국가고시 대비 교육 • 식품품질관리 및 관능평가, 기능성식품학, 외식산업의 이해, 고급영양학, 영양판정, 영양교육 및 상담, 영양사 현장실습



## 진로 및 취업

- **스마트 영양사**  
학교, 병원, 산업체, 사회복지시설 등 영양사 (임상영양사, 급식관리 영양사, 보건영양사, 상담영양사, 홍보영양사, 단체급식 위탁영양사)
- **식품 전문가**  
식품회사, 외식산업체 등의 식품품질관리, 식품개발, 식품연구전문직, 외식 및 산업체 위생직, 식품 위생 및 분석 전문직
- **미래형 외식전문가**  
외식상품/메뉴개발 전문가, 푸드스타일리스트, 파티셰, 커피바리스타
- **취득가능자격증**  
영양사, 위생사, 식품(산업)기사, 한식·양식조리기능사, 제과제빵 기능사, 커피바리스타



## 학과소개

교육부, 대교협, 경제 5단체 선정  
2015년 산업계 관점 대학평가 '식품분야 최우수 대학'

- **특성화된 실무형 인재양성 교과과정 및 비교과 프로그램 운영**  
식품, 영양, 조리, 커피바리스타, 푸드스타일링 등 이론과 실습을 겸비한 교과과정 및 다양한 비교과 프로그램 운영
- **산학연계 프로그램을 통한 국내·외 현장실습 프로그램 및 취업 연계**  
산업체 및 지역기업과 연계하여 현장실습 및 취업 연계
- **타 대학과는 차별화된 실험실 및 조리·커피 실습실 보유**  
식품과학 및 영양학 실험실, 식품영양상담센터, 조리 및 커피 바리스타 실습실
- **전공과 관련 다양한 동아리 프로그램 운영**  
선후배 간의 결속을 다지며 이웃과 함께 음식과 사랑을 나누는 봉사동아리 「TBHC」, 「호식이」, 전공동아리 「식품탐험대」, 재능기부형 페스티벌 활동 등
- **광산구 어린이급식관리지원센터 위탁운영**  
어린이 급식소에서 건강하고 안전한 급식이 제공될 수 있도록 급식관리를 지원하는 광산구어린이급식관리지원센터 위탁운영
- **광산구 공공급식관리지원센터 위탁운영**  
노인요양시설, 장애인시설의 급식관리 지원
- **튼튼먹거리탐험대 위탁운영**  
어린이들의 식생활 교육을 위한 찾아가는 현장 체험교실 운영



## 학과교수소개

성명	전공과목	연락처
길진모 교수	영양학	(062) 940-5412
김기명 교수	식품공학	(062) 940-5421
양은주 교수	영양학	(062) 940-5414
한규상 교수	단체급식	(062) 940-5411



입/학/상/답

학과장 | 길진모 교수 (062) 940-5412  
• E-mail : jkhill@honam.ac.kr

학과사무실 | 조교 (062) 940-5188