



외식조리 영양학과

Culinary Nutrition Science

<http://csnn.wsu.ac.kr>

T. 042-630-9380/9740

Foster Future Food Nutrition and Food Industry Managing Experts Responsible for Nutrition and Health

- 식품 영양지식과 조리기술을 융합한 영양·조리 서비스, 영양 사업 및 영양상담 인재 양성
- 식품산업의 기능성 소재 개발과 식품가공, 식품위생안전 전문가 양성

학 과 개 요

미래사회에 기여하는 현장 선도형의 창의력과 전문성이 높은 식품 개발 및 영양전문가 양성을 목표로 하고 있습니다.

교 육 목 표

- 특화된 실무중심 교육으로 현장 적응력을 갖춘 우수한 영양전문가 양성
- 다양한 자격증 취득으로 영양 및 식품 분야로 진출

관련자격증

영양사, 임상영양사, 위생사, 영양교사, 각종 조리기능사 등

졸업 후 진로

영양교사, 임상 영양사, 보건 영양사, 산업체 급식관리 영양사, 건강증진센터, 헬스센터, 체중관리센터, 식품의약품안전처, 한국식품개발연구원, 농촌진흥청, 국립보건원, 국립암센터, 식품산업체연구소, 보건복지부, 농림축산식품부 등에서 식품 영양 관련 정책 사업 및 식품위생에 관한 지도 업무, 식품 영양 전문가 및 PD, 상담 영양사, 보건직 공무원, 위생직 공무원

전공교육과정

| 학 년 | 전공 교과목 |
|-----|--|
| 1학년 | 식품재료학개론, 공중보건학, 기초화학, 기초위생학, 영양과건강, 식품학, 생물과학입문 |
| 2학년 | 영양학, 조리원리및실습, 인체생리학, 영양병리학, 한국조리, 식품위생학, 식품화학, 식생활관리, 조리영양학 |
| 3학년 | 단체급식관리및실습, 임상영양학, 실험조리, 고급영양학, 영양생화학, 생애주기영양학, 영양사현장실습, 기능성식이소재학, 식품품질관리, 영양교재연구및지도법, 영양교육론 |
| 4학년 | 영양교육및상담실습, 영양판정및실습, 식품위생관계법규, 급식경영학, 식생활과문화, 질병과식사요법, 식품가공및저장학, 지역사회영양학, 식품미생물학및실험, 식사요법및실습, 논리와논술 |

학과 동아리

- 식품생물소재 동아리 : 취업동아리 (지도교수 : 윤기홍)
- Live cell : 창업동아리 (지도교수 : 김인철)
- 식품분석 동아리 : 학술동아리 (지도교수 : 이규희)
- ONE: 학술동아리 (지도교수: 김성희)
- Re-spec: 학술동아리 (지도교수: 김성희)
- SFF: 학술동아리 (지도교수: 김민주)

미니 인터뷰



외식조리영양학부 바이오식품과학전공 20학번

박 * 민

먼저 저는 원래 식품 쪽의 진로가 아닌 컴퓨터 프로그래밍 쪽에 대하여 오랜 기간 동안 준비하고 있었습니다. 그러다가 외식 쪽 분야에 대하여 관심이 생기게 되었고 이에 따라 다양한 정보들을 찾아보던 와중, 외식조리영양학부라는 학과를 알게 되었습니다. 분명 제가 잘하는 것은 오랜 기간 동안 준비를 해왔던 컴퓨터 프로그래밍 쪽의 분야이지만은 하고 싶었던 분야는 외식 산업 쪽이었습니다. 이를 선택하기 위해 2년이라는 기간이 걸렸고 결국, 잘하는 것 보다는 하고 싶은 분야를 선택해 외식조리영양학부로 오게 되었습니다. 외식조리영양학부는 학부제로 운영되는 만큼 1학년 때에는 공통된 과목을 배우나 2학년으로 진학함과 동시에 본인의 선택에 따라 바이오식품과학 전공과 식품영양학 전공으로 나뉘게 됩니다. 저는 현재 바이오식품과학을 전공하며 학부에 계신 교수님들께 다양한 이론, 실험을 통해 새로운 것을 알아감에 있어 이에 대한 즐거움을 느끼고 있습니다. 식품은 분명히 저희 모두의 삶에서 배제될 수 없는 부분 중 하나이며 이러한 이유 때문에 식품 분야에 대하여 수많은 가능성을 바라보았습니다. 그렇기에 해당 학부를 선택함에 있어 단 일말의 후회도 하지 않고 있습니다. 식품에 대한 개발, 식품에 대한 가공, 식품에 대한 품질 관리 등을 배우고 식품산업 쪽 관련 진로를 희망하고 계신다면은 외식조리영양학부를 선택 하심에 후회는 없으실 것이라 생각합니다.



외식조리영양학부 식품영양학전공 22학번

김 * 영

외식조리영양학부에서는 우리 생활 속에서 쉽게 접할 수 있는 식품에 대한 다양한 지식을 쌓아 나갈 수 있습니다. 저는 입학 전 식품에 대한 관심만으로 시작하였지만, 현재는 식품영양학전공을 배우며 확실하지 않았던 진로를 정할 수 있게 되었습니다. 영양학과 영양병리학, 인체생리학 등의 수업을 통해 영양학적 이론뿐만 아니라 한국조리, 실험조리 등의 실습을 통해 영양인으로서 필요한 지식과 경험을 쌓을 수 있습니다. 이를 통해 미래의 전문 영양인으로 한걸음 더 가까워질 수 있습니다. 교직원수 과정을 통해 영양교사를 준비할 수 있는 기회 또한 얻게 된다면 하나의 진로 선택지를 넓힐 수 있습니다. 우리 학부 교수님들께서는 항상 학부생들에게 관심을 가져 주시며 앞으로 나아가야 할 방향에 대해서 지도 및 상담 해주시고 계십니다. 외식조리영양학부에서 여러분의 꿈과 목표를 이루시길 바랍니다. 항상 응원하겠습니다.

취업을 및
취업현황

61.3%

2023대학정보공시기준

▶ 영양사 국가고시 합격률 5년 동안 90% 이상 유지

- 양*송 (24년도 졸업) (주)삼정
- 유*채 (24년도 졸업) 하림
- 이*석 (24년도 졸업) SPC
- 장*진 (24년도 졸업) 하림
- 김*연 (24년도 졸업) 인천 어린이급식지원센터
- 이*진 (24년도 졸업) 본푸드서비스
- 홍*원 (24년도 졸업) 평택 어린이급식지원센터
- 임*현 (24년도 졸업) 한국농수산식품유통공사
- 김*연 (24년도 졸업) 한울
- 김*연 (24년도 졸업) 풀무원
- 이*영 (24년도 졸업) 교동식품

▶ 입시준비 TIP!

| | |
|--------------------|---|
| 전공 관련 교과목 | 과학(생물), 기술·가정, 컴퓨터, 보건 교과 등 |
| 학 과 적 합 인 · 적 성 | <ul style="list-style-type: none"> • 이론교육 및 실험·실습에 열정이 있는 학생 • 원만한 대인관계 기술과 배려심이 있는 학생 • 돌발 상황에 유연하게 대처할 수 있는 융통성 있는 학생 • 식품, 영양, 위생 등과 관련된 분야에서 꿈을 이루고자 하는 학생 |
| 전 공 관 련 활 동 | <ul style="list-style-type: none"> • 학업 및 직업세계의 이해, 직업체험활동 • 생명 탐구반, 과학탐구·실험반 등 다양한 식품 관련 동아리 활동 • 공공시설, 복지시설 등에서의 지속적인 봉사활동 |
| 권 장 도 서 (도서명 - 저자) | <ul style="list-style-type: none"> • 인간이 만든 위대한 속임수 식품첨가물 / 아베스카사 • 가공식품(내 아이를 난폭하게 만드는 무서운 재앙, 식원성증후군) / 오사와히로시 • 우유의 역습 / 티에리수카르 • 당뇨, 기적의 밥상 / 이홍규 • 밥상의 미래 / 조엘펠먼 • 곰팡이가 없으면 지구도 없다 / 신현동 |