

우송대학교 〈외식조리영양학부〉



목차

1

학부 주요 사항

학부 소개, 교수진 소개, 교육과정,
학과 시설, 동아리

2

진로 관련

취득 자격증, 졸업 후 진로, 취업 현황

3

국제교류 관련

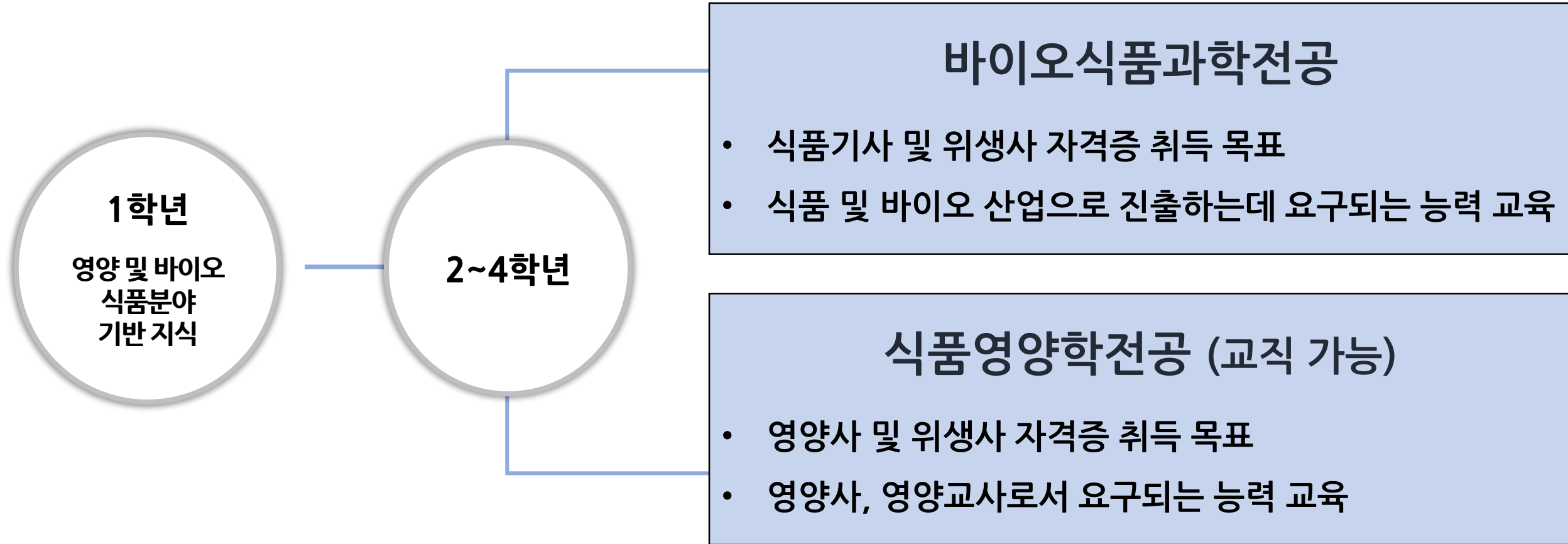
해외 자매대학 현황

4

입학 정보 관련

입시준비 Tip, 질문과 답변(FAQ)

학부 및 전공 소개



“외식조리영양학부는 미래사회에 기여하는 **현장 선도형의 창의력**과

전문성이 높은 바이오식품 개발자와 영양전문가 양성을 목표로 함.”

교수님 소개



윤기홍 교수님



김기혁 교수님



이규희 교수님



윤준화 교수님



유경옥 교수님



김성희 교수님

교육과정

학 년	전공 교과목
	바이오식품과학전공
1학년	식품재료학개론, 공중보건학, 기초화학, 기초위생학, 영양과건강, 식품학, 생물과학입문
2학년	기초생화학실험, 식품미생물학개론, 빅데이터와 식품관능평가, 식품위생법규 식품미생물학실험, 식품화학, 식품위생, 식품생화학, 조리영양학
3학년	식품가공, 식품분석실험, 식품화학2, 식품가공실험, 발효식품학, 식품첨가물학, 식품저장, 기능성식이소재학, 식품품질관리
4학년	식품안전관리, 식품독성학, 식품위생관리실습, 식품효소학, 식품생산관리, 식품 바이오 창의적 종합설계1, 발효미생물학, 식품포장학, 식품 바이오 창의적 종합설계2, 졸업과제연구

학년별 취득 가능한 면허증

위생사

식품
산업기사

식품기사

학 년	전공 교과목
	식품영양학전공
1학년	식품재료학개론, 공중보건학, 기초화학, 기초위생학, 영양과건강, 식품학, 생물과학입문
2학년	영양학, 조리원리 및 실습, 인체생리학, 영양병리학, 한국조리, 식품위생학, 식품화학, 식생활관리, 조리영양학
3학년	단체급식 및 실습, 임상영양학, 실험조리, 영양교육론, 영양교재연구 및 지도법, 고급영양학, 영양생화학, 식사요법 및 실습, 생애주기영양학, 기능성식이소재학, 식품품질관리, 영양사현장실습
4학년	영양교육 및 상담실습, 영양판정 및 실습, 논리 및 논술, 식품위생관계법규, 급식경영학, 질병과 식사요법, 식품가공 및 저장학, 식품미생물학 및 실험, 지역사회영양학, 식생활과문화

학년별 취득 가능한 면허증

위생사

영양사

영양교사
(교직)

특별과정 프로그램 - 인턴십 제도 (바이오식품과학전공)

대상자격

1, 2학년 과정(77학점 이상) 취득한 3, 4학년 재학생

기간

한 학기 또는 두 학기 과정 이수 가능

산업체 선정

전공관련 산업체를 대상으로 학부 교수와 학생의 업체 섭외 및 선정

학생의 의무

최종보고서와 실습기관의 산업체평가서 등을 기간 내에 학교에 제출

평가 및 이수인정

인턴십 학점은 이수학기에 편성된 교양 및 전공필수 학점으로 이수 인정 가능

성적의 표기

이수인정자의 성적은 P(Pass), 불인정자의 성적은 F(Fail)로 평가

학과 시설



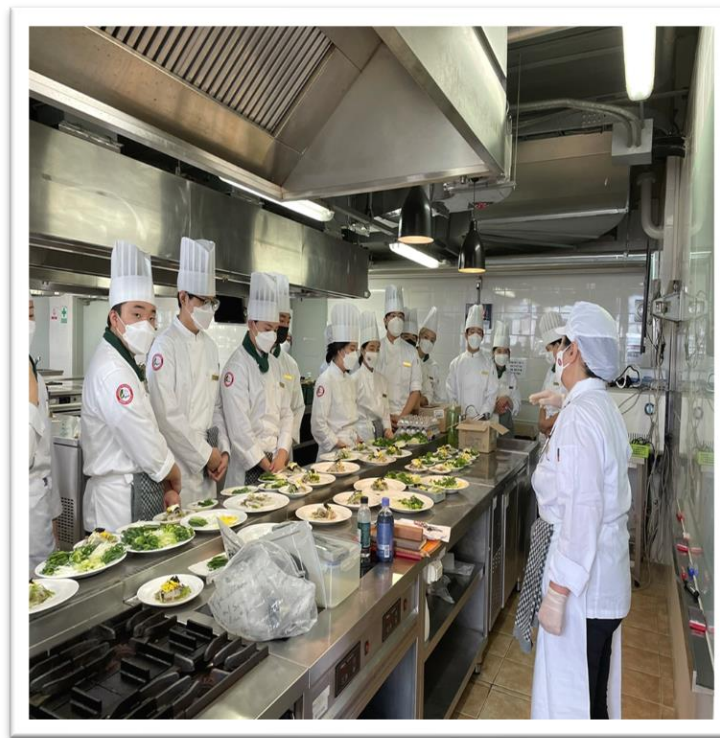
강의실



실험실



강의실



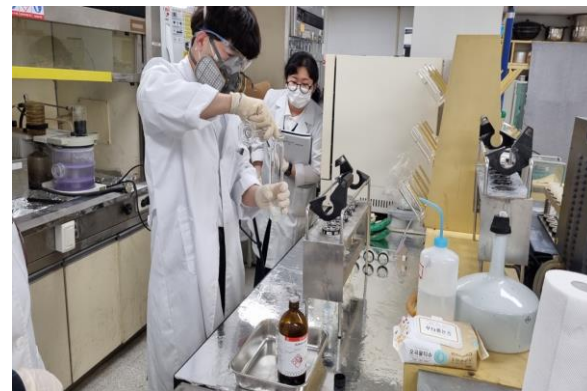
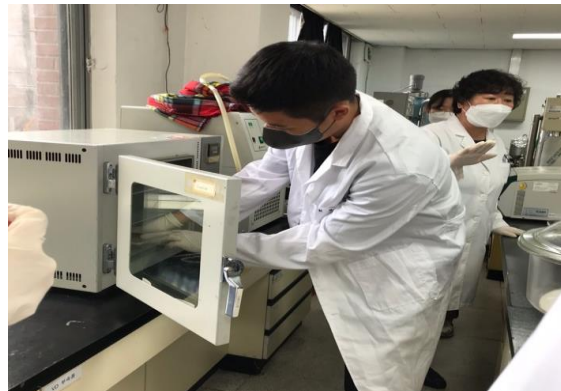
실습실

학과 동아리 소개

식품분석 학술동아리 (지도교수 : 이규희 교수님)

: 식품의 성분 분석을 통한 기초적인 이해 및 다양한 실험을 통한 실무적 이해 증진을 위한 동아리

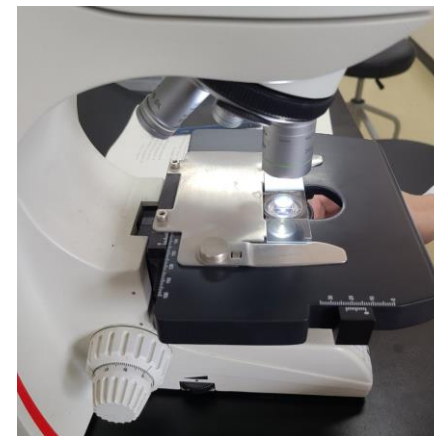
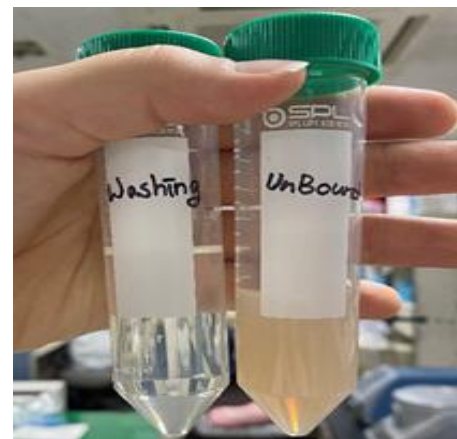
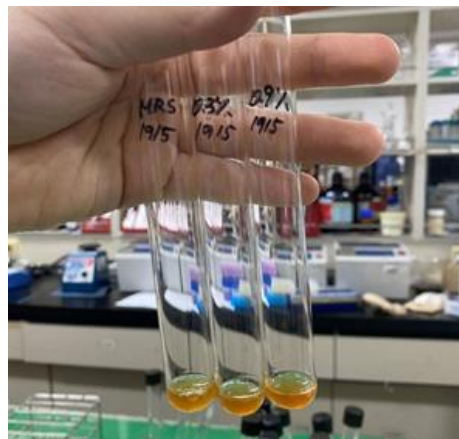
- 체계적인 실험 참여로 인한 업무능력 향상
- 식품 분석 및 가공 관련 실무 위주 다양한 실험 교육의 장, 식품산업 연구원으로 요구되는 역량 강화
- 매주 진행되는 Lab meeting을 통한 연구주제 토론 -> 유기적인 학술 분위기 조성
- 초자기구 사용법 습득 및 식품 분석을 통한 식품 성분 별 구조 이해
- 식품가공 실험을 통해 현장 투입에 필요한 실무적 지식 습득
- 식품회사 취업과 관련된 실험과 기기 사용에 대한 훈련



식품생물소재 취업동아리 (지도교수 : 윤기홍 교수님)

: 생명공학의 필수 생물소재를 배울 수 있는 동아리

- 스터디 활동을 통한 자기개발주도학습
- 실험 및 이론을 통한 미생물 이용 기술 습득
- 산업체 애로기술 지도와 바이오 소개 개발 연구에 참여
- 생화학 및 미생물학 실험수업 지원
- 연구 주제 및 실험결과물 발표를 위한 주기적인 Lab meeting 진행



One 학술동아리 (지도교수 : 김성희 교수님)

: 영양학에 관련하여 다양한 활동들을 진행하는 동아리

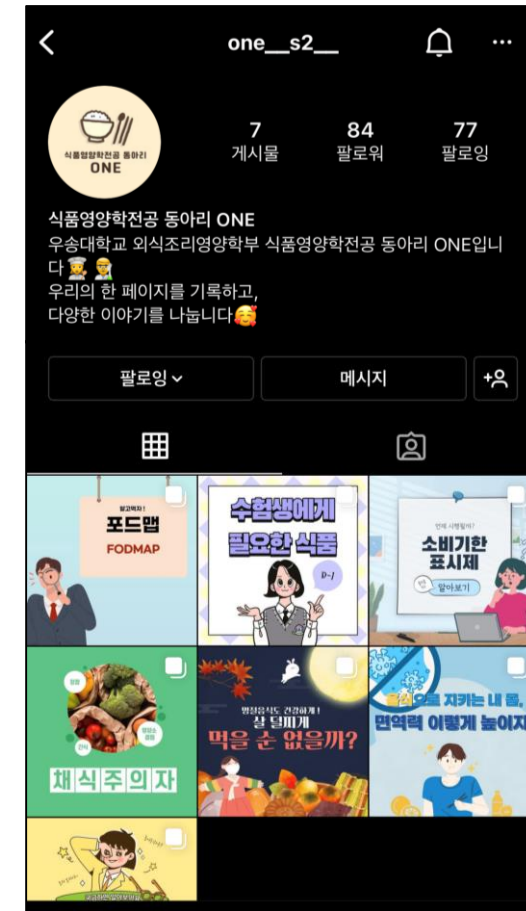
- 전공연계활동을 통한 전공지식 습득
- 영양에 국한되지 않고, 식품에 관련된 시사에 대한 견해를 넓히는 활동 진행
- 영양 관련 카드뉴스제작 및 다양한 분야의 공모전 출품
- 본인이 원하는 분야에 대한 토론과 교수님의 자문을 통한 역량 강화
- 자율스터디 활동을 통해 자기주도적 학습 가능



영양 독서 토론



SNS를 활용한 영양 관련 카드뉴스 제작 및 홍보



취득 자격증

바이오식품과학전공

식품기사, 위생사, 생물공학기사,
품질관리사, 유통관리사,
조주사, 조리 산업기사 등

식품영양학전공

영양사, 위생사, 임상영역사,
영양교사, 보건교육사, 식품기사,
조리 기능사 등

졸업 후 진로

바이오식품과학전공

• 정부기관

식품의약품안전청, 보건환경연구소, 국립보건원, 농촌진흥청 등

• 공무원

식품직 분야, 위생직 분야, 보건직 분야, 농림직 분야, 환경직 분야 등

• 바이오·식품 산업체

식품위생관리자, 가공식품개발자, 바이오 소재개발자, 기능성식품개발자, 식품유통관리자, 관능평가원, 품질관리자, 식품가공생산관리자 등

• 연구기관

한국식품개발연구원, 생명공학연구소, 인삼연초연구소, 원자력연구소 식품분야 등

식품영양학전공

• 영양교사(교직)

식품의약품안전청, 보건환경연구소, 국립보건원, 농촌진흥청 등

• 영양사

식품직 분야, 위생직 분야, 보건직 분야, 농림직 분야, 환경직 분야 등

• 언론 및 정보분야

식품영양전문기자, PD, 작가, 다이어트 프로그래머 등

• 공무원

보건직 공무원, 위생직 공무원, 식품직 공무원

• 연구기관

한국식품개발연구원, 생명공학연구소, 인삼연초연구소, 원자력연구소 식품분야 등

취업 현황

바이오식품과학전공

한*규 (20년도 졸업) : 휴먼바이오

최*호 (20년도 졸업) : LG아워홈

이*서 (20년도 졸업) : 진성유니텍

박*희 (20년도 졸업) : 바이오팩트

김*우 (20년도 졸업) : SPC양재 본사

이*영 (21년도 졸업) : 크라운제과

식품영양학전공

박*지 (20년도 졸업) : 통영고등학교

왕*영 (21년도 졸업) : 대천고등학교

유*석 (21년도 졸업) : 하림

최*은 (21년도 졸업) : 포레스트한방병원

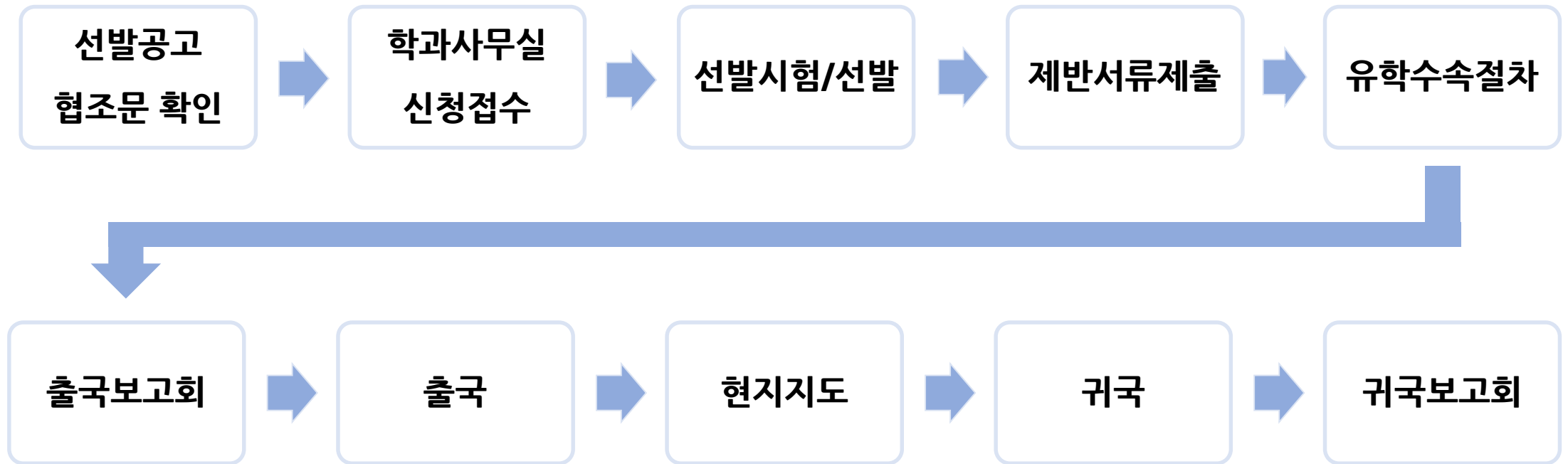
이*경 (21년도 졸업) : 에버웰푸드

이*인 (21년도 졸업) : 어린이급식센터

해외 자매대학 현황

외식조리영양학부 교환학생프로그램

: 해외연수 및 유학절차안내(자세한 자료는 학과 홈페이지 참고)



중국



사천대학교

난창대학교
(남경대학교)

일본



오카야마현립대학교

입시준비 Tip

전공 관련 교과목	과학(생물), 기술·가정, 컴퓨터, 보건 교과 등
학과적합 인·적성	<ul style="list-style-type: none"> · 전공에 열정이 있는 학생 · 타인에 대한 배려심이 있는 학생 · 돌발 상황에 유연하게 대처할 수 있는 순발력이 있는 학생 · 식품, 영양, 위생 등과 관련된 분야에서 진로를 설계하고자 하는 학생
전공관련활동	<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
권장도서(도서명·저자)	<ul style="list-style-type: none"> · 인간이 만든 위대한 속임수 식품첨가물 / 아베쓰카사 · 가공식품 (내 아이를 난폭하게 만드는 무서운 재앙, 식원성 증후군) / 오사와히로시 · 우유의 역습 / 티에리수카르 · 당뇨, 기적의 밥상 / 이흥규 · 밥상의 미래 / 조엘펠먼 · 곰팡이가 없으면 지구도 없다 / 신현동

질문과 답변(FAQ)

Q. 외식조리영양학부면 식품영양학과가 아닌데도 영양사가 될 수 있는 건가요?

우리 학부는 2학년 때 바이오식품과학전공과 식품영양학전공으로 나뉘며, 이 때 식품영양학전공을 선택할 경우, 영양사 국가고시 응시 자격이 주어집니다. 영양사 국가고시는 식품영양학과나 전공학과에서 52학점의 필수 이수교과목을 성공적으로 이수한 후, 응시 자격을 획득할 수 있습니다. 시험에 응시하여 합격할 경우 영양사 면허증을 부여받고 영양사로 활동할 수 있습니다.

Q. 학부의 전공은 어떻게 나뉘어져 있나요?

외식조리영양학부는 식품영양학전공과 바이오식품과학전공으로 나뉘며, 1학년은 학부생으로 각 전공의 기초과목을 배우고, 2학년 때 전공을 선택하게 됩니다. 각 전공의 자세한 내용은 학과홈페이지의 학부소개 탭에서 확인하실 수 있습니다.

질문과 답변(FAQ)

Q. 식품영양학전공에서 공부하고 졸업하면 어느 분야로 취업되나요?

병원영양사, 산업체영양사, 학교영양사, 영양교사, 영양업무관련 유통영양사, 보건직공무원, 대학원 진학

Q. 바이오식품과학전공에서 공부하고 졸업하면 어느 분야로 취업되나요?

산업체(식품가공업, 건강기능성업, 바이오산업), 연구기관, 보건 및 위생직 공무원, 대학원 진학

Q. 외식조리영양학부에서 공부하려면 수학, 화학을 잘해야 하나요?

전공교과목 수강에 필요한 수학, 화학에 대한 지식은 매우 한정적인 수준이며, 해당 내용은 수업 시간에 선행 교육을 통해 학습하므로 전공 수강에 큰 어려움이 없습니다.

감사합니다.

