



외식조리 영양학부

/ 바이오식품과학전공
/ 식품영양학전공

Culinary Nutrition Science

http://csnn.wsu.ac.kr

T. 042-630-9380

관련자격증

바이오식품과학전공 식품기사, 식품가공기사, 위생사, 생물공학기사, 각종조리기능사, 조리 산업기사, 유통관리사, 조주사, 품질관리사
식품영양학전공 영양사, 임상영양사, 위생사, 영양교사, 각종 조리기능사 등

졸업 후 진로

• 바이오식품과학전공
식품위생관리자, 가공식품 개발자, 기능성식품 개발자, 조미가공식품 개발자, 발효가공식품 개발자, 식품유통 관리자, 관능평가원, 품질관리자, 식품가공생산관리자, 식품 의약품 안전처, 보건환경연구소, 국립보건원, 농촌진흥청, 한국식품개발연구원, 생명공학 연구소, 인삼연초연구소, 원자력 연구소 식품 분야, 식품위생직 분야, 보건직 분야, 농림직 분야, 환경직 분야

• 식품영양학전공

영양교사, 임상 영양사, 보건 영양사, 산업체 급식관리 영양사, 건강증진센터, 헬스센터, 체중관리센터, 식품 의약품 안전처, 한국 식품 개발 연구원, 농촌진흥청, 국립보건원, 국립암센터, 식품산업체연구소, 보건복지부, 농림축산 식품부 등에서 식품 영양 관련 정책 사업 및 식품위생에 관한 지도 업무, 식품 영양 전문기자 및 PD, 상담 영양사, 보건직 공무원, 위생직 공무원

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

바이오식품과학 전공과 식품영양학 전공의 두 분야로 이루어져 미래사회에 기여하는 현장 선도형의 창의력과 전문성이 높은 식품 개발 및 영양전문가 양성을 목표로 하고 있습니다.

교 육 목 표

• 바이오식품과학전공

- 식품산업 현장 선도형의 창의력을 갖춘 식품 전문가 양성
- 졸업생 업무역량에 대한 좋은 평가로 높은 취업률 선순환 구조 달성

• 식품영양학전공

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

전공교육과정

학 년	전공 교과목	
	바이오식품과학전공	식품영양학전공
1학년	식품재료학, 공중보건학, 기초화학, 기초위생학, 영양과건강, 식품학, 생물과학입문	
2학년	기초생화학실험, 식품미생물학, 빅데이터와 식품관능평가, 식품미생물학실험, 식품위생법규, 식품화학, 식품위생, 식품생화학	영양학, 조리원리및실습, 인체생리학, 영양병리학, 한국조리, 식품위생학, 식품화학, 식생활관리
3학년	식품가공, 식품분석실험, 식품가공교재연구 및 지도법, 식품가공교육론, 식품화학2, 식품가공실험, 발효식품학, 식품첨가물학, 식품저장	단체급식및실습, 임상영양학, 실험조리, 영양교육론, 고급영양학, 영양생화학, 식요소법및실습, 영양교재연구및지도법, 생애주기영양학
4학년	논리 및 논술, 식품안전관리, 식품독성학, 식품위생관리실습, 식품바이오창의적융합설계1, 발효미생물학, 식품효소학, 식품생산관리, 식품포장학, 식품바이오창의적융합설계2, 졸업과제연구	영양교육 및 상담실습, 영양판정 및 실습, 논리 및 논술, 식품위생관계법규, 급식경영학, 영양사현장실습, 식생활과문화, 질병과 식요소법, 식품가공및저장학, 지역사회영양학, 식품미생물학및실습

학과 동 아 리

- 식품생물소재 동아리 : 취업동아리 (지도교수 : 윤기홍)
- Live cell : 창업동아리 (지도교수 : 윤기홍)
- 식품분석 동아리 : 학술동아리 (지도교수 : 이규희)
- 꼬꼬무 영양 밥상 : 취업동아리 (지도교수 : 송미영)

미 니 인 터 뷰



바이오식품과학전공 16학번

민 * 원

한번뿐인 청춘, 다시는 돌이킬 수 없는 이 순간들을 즐기세요!

고교 시절부터 식품에 관심이 있는 꿈 많은 한 학생은 우송대학교 외식조리영양학부에 입학하여 식품에 대해 공부와 더불어 다양한 경험을 하면서 꿈을 향해 한걸음씩 나아가는 대학 생활을 하고 있습니다. 외식조리영양학부의 1학년을 마치고 2학년으로 진급하면서 선택하게 된 바이오식품과학전공은 제가 나아가야 할 길을 제시해주고 있습니다. 그리고 항상 학생들을 아껴주시고 열정적으로 가르쳐 주시는 교수님들은 학생들에게 든든한 버팀목이 되어주시고, 전공지식 뿐만 아니라 자격증 취득과 진로를 정하는데 많은 도움을 주십니다.

그러기에 저는 전공에 특화된 자격증 및 실험실습과 인턴쉽 등 바이오식품과학전공의 교육과정을 통해 희망하는 기업의 취업 준비를 무리없이 진행하고 있습니다. 여러분도 꿈과 현실이 잘 조화되도록 대학 진학을 준비하면서 삶의 순간 순간을 소중히 느낄 수 있는 멋진 예비 우송인이 되기를 바랍니다.



식품영양학전공 17학번

최 * 은

건강에 관심이 많았던 저는 2년간 채식에 도전한 적이 있습니다. 채식을 통해 음식이 몸에 어떤 영향을 주는지 직접 느끼게 되어 식품 영양을 제대로 공부해보고자 외식조리영양학부에 진학하게 되었습니다. 저는 학과에서 배운 영양학, 식품학, 단체급식

등의 전공 지식들로 제 기본을 다져 자격증을 취득하였고 지금은 영양사 면허 취득을 위한 준비를 하고 있습니다. 저는 전공지식을 응용하여 다양한 팀 프로젝트에 참여하면서 여러 분야에 도전하고 있습니다. 교내의 창업 프로그램을 활용하여 창업 동아리 활동을 통해 새로운 아이템을 개발하고 창업에 대한 기초를 배우며 졸업 후 저의 미래를 준비하고 있습니다. 다양한 활동을 해 보며 더 넓은 시야를 가질 수 있는 우송인이 되어보아요.

취업을 및 취업현황

71%

2019년 대학정보공시기준

▶ 영양사 국가고시 합격률 5년 동안 90% 이상 유지

- 임*경 (20년도 졸업) CJ프레시웨이
- 최*경 (20년도 졸업) 본푸드시스템
- 함*경 (20년도 졸업) 한화비앤비
- 남*미 (20년도 졸업) 봉산초등학교
- 이*주 (20년도 졸업) 영신간호비즈니스고등학교
- 정*현 (20년도 졸업) 포레힐 요양병원
- 김*후 (20년도 졸업) 웰런비엔에프
- 류*연 (20년도 졸업) 바이오니아
- 박*현 (19년도 졸업) 매일유업
- 임*혁 (19년도 졸업) ㈜하림
- 안*빈 (19년도 졸업) 산업공해연구소
- 김*현 (19년도 졸업) 아로마라인

▶ 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