



# 외식조리 영양학부

/ 바이오식품과학전공  
/ 식품영양학전공

Culinary Nutrition Science

http://csnn.wsu.ac.kr

T. 042-630-9380

### 관련자격증

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

### 졸업 후 진로

• 바이오식품과학전공  
식품위생관리자, 가공식품 개발자, 기능성식품 개발자, 조미가공 식품 개발자, 발효가공식품 개발자, 식품 유통 관리자, 관능평가원, 품질관리자, 식품가공생산관리자, 식품의약품안전처, 보건환경연구소, 국립보건원, 농촌진흥청, 한국식품개발연구원, 생명공학연구소, 인삼연초연구소, 원자력연구소 식품 분야, 식품 위생직 분야, 보건직 분야, 농림직 분야, 환경직 분야

### • 식품영양학전공

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 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	식품재료학개론, 공중보건학, 기초화학, 기초위생학, 영양과건강, 식품학, 생물과학입문	
2학년	기초생화학실험, 식품미생물학개론, 빅데이터와 식품관능평가, 식품미생물학실험, 식품위생법규, 식품화학, 식품위생, 식품생화학, 조리영양학	영양학, 조리원리및실습, 인체생리학, 영양병리학, 한국조리, 식품위생학, 식품화학, 식생활관리, 조리영양학
3학년	식품가공, 식품분석실험, 식품화학2, 식품가공실험, 발효식품학, 식품첨가물학, 식품저장, 기능성식이소재학, 식품품질관리	단체급식및실습, 임상영양학, 실험조리, 영양교육론, 고급영양학, 영양생화학, 식요소법및실습, 영양교재연구및지도법, 생애주기영양학, 기능성식이소재학, 식품품질관리
4학년	식품안전관리, 식품독성학, 식품위생관리실습, 식품바이오창의적융합설계1, 발효미생물학, 식품효소학, 식품생산관리, 식품포장학, 식품바이오창의적융합설계2, 졸업과제연구	영양교육 및 상담실습, 영양판경 및 실습, 논리 및 논술, 식품위생관계법규, 급식경영학, 영양사현장실습, 식생활과문화, 질병과 식요소법, 식품가공및저장학, 지역사회영양학, 식품미생물학및실험

## 학과 동아리

- 식품생물소재 동아리 : 취업동아리 (지도교수 : 윤기홍)
- Live cell : 창업동아리 (지도교수 : 윤기홍)
- 식품분석 동아리 : 학술동아리 (지도교수 : 이규희)

- ONE : 취업동아리 (지도교수 : 김성희)
- Re - spec : 학술동아리 (지도교수 : 유경옥)
- SFF : 학술동아리 (지도교수 : 윤준화)

## 미니 인터뷰



바이오품과학전공 18학번

### 양 \* 승

진로에 대한 고민을 거듭하던 저는 식품에 대한 많은 관심과 식품분야 발전의 무한한 가능성을 믿고 우송대학교 외식조리영양학부에 입학하여 바이오식품과학전공을 선택하였습니다.

외식조리영양학부의 교육과정에 맞추어 기초과학부터 시작하여 식품연구, 식품개발 및 식품가공 등 다양한 분야의 식품학 관련 학문을 심도있게 공부할 수 있었습니다. 교수님들의 세심하고 열정적인 지도와 학부 학생들과의 활발한 소통을 바탕으로 제 미래를 위한 자격증 준비를 비롯한 다양한 기회를 찾아 도전하며 항상 설레는 마음으로 제가 걸어가고자 하는 길을 준비하는 대학 생활을 하고 있습니다. 꿈이 있다면 나아갈 수 있지만 그 꿈에 어떻게 접근하는지에 따라 무게와 가치가 달라진다고 생각합니다. 여러분들도 미래 식품산업이 요구하는 다양성을 갖춘 우송대학교 외식조리영양학부에서 그것을 실천해보는 것은 어떨까요? 저희 교수님께서 하신 말씀 중 가장 기억에 남는 말을 적고 마무리하겠습니다.

“식품 분야는 지구가 멸망하지 않는 한 망하지 않는다.”



식품영양학전공 18학번

### 김 \* 경

저는 식품에 대한 호기심과 관심만으로 우송대학교 외식조리영양학부에 입학하였습니다.

뚜렷한 목표가 없이 진학했던 탓에 미래의 꿈이나 내가 원하는 바에 대해 걱정이 앞섰습니다. 하지만 식품영양학이라는 학문의 기초부터 심화까지 체계적으로 공부할 수 있는 외식조리영양학부의 교육과정을 따라 학업을 진행하면서 제가 앞으로 가야 할 길에 대한 방향을 결정할 수 있었습니다. 저는 식품영양학전공 학생으로서 이론 수업뿐만 아니라 조리 실습과 실험, 현장실습 등 다양한 수업을 수강하면서 식품영양학 분야에서 활동할 수 있는 소양과 전문지식을 쌓아가고 있습니다. 소속 학부 학생회 임원으로 활동하면서 학부 프로그램과 학부 학생들이 심혈을 기울여 참여 하는 학술제 등 여러 행사들을 개최하고 참여하는 과정에서 여러 분야에서 펼칠 수 있는 역량을 키워나가고 있습니다. 항상 아낌없는 조언으로 넓은 시야와 다양한 시선을 갖도록 이끌어주시는 교수님들 덕분에 식품영양학전공 학생들이라면 누구나 먼저 떠올리는 영양사라는 직업 외에 상담영양사, 메뉴개발자 및 위생관리원 등 다양한 분야로의 진출도 그려볼 수 있게 되었습니다. 열심히 공부하고, 즐기고, 시도해보세요! 수많은 경험의 기회가 여러분들 가까이 있습니다. 숨겨진 잠재력을 신나게 발휘할 예비 우송인분들을 응원합니다.

### ▶ 영양사 국가고시 합격률 5년 동안 90% 이상 유지

#### 취업을 및 취업 현황

**52.6%**

2021대학정보공시기준

- 김\*승 (22년도 졸업) ㈜대승바이오팜
- 오\*영 (21년도 졸업) LG아워홈
- 이\*영 (21년도 졸업) 크라운제과
- 한\*규 (20년도 졸업) 산업공해연구소
- 박\*희 (20년도 졸업) 바이오팩트
- 김\*우 (20년도 졸업) SPC양재 본사

- 강\*민 (22년도 졸업) 세종청사 어린이집
- 손\*화 (22년도 졸업) 안성시 어린이급식관리지원센터
- 박\*아 (22년도 졸업) 이천시 보건소
- 이\*인 (21년도 졸업) 강남구 어린이급식관리지원센터
- 왕\*영 (21년도 졸업) 대천고등학교
- 유\*석 (21년도 졸업) 하림

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