



전공안내

# 생활과학대학

생활복지학과

식품영양과학부(식품학전공)

의류학과

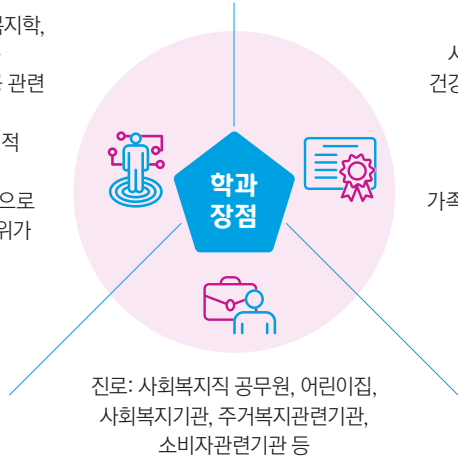
식품영양과학부(영양학전공)



전남대학교

CHONNAM NATIONAL UNIVERSITY

아동학, 가족·사회복지학, 소비자학, 주거학 등 다양한 전공 및 전공 관련 지식 학습으로 학문 간 융합과 실천적 적용이 활발함. 다양한 자격증 취득으로 졸업 후 진로선택범위가 넓음.



자격증: 사회복지사, 보육교사, 건강가정사, 주거복지사, 소비자전문상담사, 중등가정과 교사 (이상 국가자격증), 가족상담사, 놀이치료사, 재무설계사 등

## 교과과정

- 1학년 주거학, 영유아발달, 사회복지개론, 보육학개론, 가족학, 가계경제론, 소비자학 등
- 2학년 주거복지론, 보육과정, 사회복지정책론, 소비자교육, 인간행동과 사회환경 등
- 3학년 주거복지상담과 사례, 놀이지도, 사회복지행정론, 소비자의사결정론, 보육실습 등
- 4학년 언어지도, 투자와 보험, 사회복지조사론, 가족생활교육론, 노인복지 등

## 전공세부영역

가족/사회복지	인간의 복지 및 삶의 질 향상에 기여할 수 있는 실천적 지식, 기술, 정책 연구
아동학	아동과 가족의 복지 증진을 위한 상담, 교육 및 정책, 보육 연구
주거학	주거복지, 생활환경 계획, 설계, 디자인, 시설관리 및 운영에 관한 연구
소비자학	가계경제, 소비자재무설계, 소비자교육, 상담, 법과 정책연구

## 졸업 후 진로 및 진출현황

가족/사회복지학	사회복지전담공무원, 사회복지기관 사회복지사, 가족생활교육사, 건강가정사, 가족상담사 등
아동학	어린이집원장, 아동복지기관, 보육교사, 아동상담 및 놀이치료사, 청소년 상담사 등
주거학	주거복지사, 건설회사, 실내디자인 가구 관련 회사, 실내 코디네이터 등
소비자학	기획, 광고, 마케팅, 소비자상담 관련부서, 언론매체, 소비자 관련 연구기관 등
공통	건강보험관리공단 등 복지관련 공기업, 가정과 교사, 연구기관, 대학원 진학, 대학 교수 등

**이런 자질 필요해**

- 비판적 사고와 합리적 의사소통 능력
- 실용학문으로서 생활과학 전 분야 및 인문·사회·복지분야에 대한 지식을 융합하고 적용, 실천하려는 태도
- 협업을 통해 새로운 사회적 가치를 창조하려는 태도와 사회봉사 정신 및 실천의지

대형 국가 전문인력양성 사업 선정 (LINC사업, BK21플러스 사업)



패션전문가양성프로그램: 현장체험 및 방문학습, 실무자 및 전문가 초청강연, 강의 및 실습

취업활동지원사업: 실험·실습지원강화, 외국어 시험 응시로 지원, 공모전 지원 등

글로벌 마인드 강화 및 취업률 제고: 강연회 개최 해외석학초청강연, 패션업CEO 특강

## 교과과정

- 1학년 패션컬러와이미지메이킹, 패션디자인기초및드로잉, IT융합프로그래밍기초
- 2학년 의복구성실습, 의류소재평가, 민속의상디자인워크샵, 패션브랜딩
- 3학년 IT FASHION, 한국의상제작기초, 패션정보분석및디자인, 의류소재염색및프린팅실습, 드레이핑, 패션디자인워크샵
- 4학년 패션스타트업, VMD와 커뮤니케이션

## 전공세부영역

섬유과학 / 의류소재	섬유나 직물의 성질, 염색, 프린팅, 기능성가공 등을 공부하고, 이를 응용한 의류소재 개발 및 소재기획 등을 실습한다.
패션디자인	패션 디자인 원리를 토대로 디자인 아이디어를 패션스케치와 도식화로 표현, 실제 의복으로 제작하는 등의 종합 패션 디자인 과정을 실습한다.
의복구성학	3차원인 인체의 특성을 살려 특수한 디자인, 실루엣 등을 입체적으로 구성하고, CAD를 이용하여 패턴을 제작하는 과정에 대해 공부한다.
전통복식	한국복식의 역사적 변천사와 전통의상 디자인 및 한국의상제작 기초과정과 심화과정 등을 실습한다.
패션마케팅	패션브랜드와 패션상품이 만들어 지기까지의 과정, 패션상품을 보다 효과적으로 판매하는 방법 등을 공부한다.
웨어러블 일렉트로닉스	다양한 섬유/직물기반의 전자소자의 기본동작 원리대해 공부하며 스마트 의류 제작을 위한 기반지식 구축을 목표로 한다.

## 졸업 후 진로 및 진출현황

경영	아트디렉터, 의류 제조업체 경영자, 전자상거래 관련업
상품기획	패션 머천다이저, 패션 디자이너, 텍스타일 디자이너, 패션 액세서리디자이너, 한복 디자이너
영업	샵 마스터, 스타일리스트, 바이어, 판매원
교육	대학교수, 강사, 중·고등학교 가정과 교사, 섬유 및 패션관련 연구소 연구원
언론	패션관련 신문잡지 기자, 패션 에디터, 패션 카피라이터, 패션 칼럼리스트
문화예술	영화·무대의상 디자이너

**이런 자질 필요해**

- 자기주도 학습 능력 / 공감, 감성 역량 / 종합적 사고 능력 / 열린 상상력 / 도전과 혁신

국가 공인 면허증인 영양사(학부) 및  
 임상영양사(대학원)를 취득할 수 있음

식품학 및 영양학을 동시에 접근하므로  
 식품관련 기업, 연구소, 공공기관 진출이 가능함

### 학과 장점

영양교사 배출 학(과)부로서 교사 자격증 취득하여  
 초·중·고등학교의 영양교사로 진출 가능함

식품 및 영양분야 등 다양한 교수에 의한  
 교육 및 연구력이 제곱됨

2학년 때 전공에 진입하므로 적성에 맞는 분야의  
 선택이 가능함

## 교과과정

- 1학년 조리원리, 기초영양학, 식품학, 식품미생물학, 유기화학, 식생활과문화, 인체생리학
- 2학년 식품화학, 식품위생학, 식품영양분석, 생애주기영양학, 급식경영학
- 3학년 기기분석및실험, 기능성식품학, 기능성식품학실험, 식품영양분석실험
- 4학년 관능평가및실험, 발효식품학및실험, 식품물성학, 바이오식품소재학

## 전공세부영역

- 전공기초** 식품과 인체에 대한 이해를 위한 식품학, 인체생리, 식품미생물, 영양생화학, 바이오식품소재 등 분야를 배운다.
- 전공필수** 식품 성분과 그 화학적인 변화를 다룬다. (식품화학)
- 전공심화**
  - 조리과학, 단체급식관리, 푸드케이터링, 급식경영 등의 과학적인 식품조리와 식품서비스 분야
  - 식품의 기능성을 탐구하는 기능성식품학과 식품생리활성과학 영역
  - 식품영양분석과 기기분석및실험을 통한 첨단 식품 성분분석 분야
  - 관능평가및실험, 식품위생, 식품품질관리의 식품의 품질 평가 및 향상 영역
  - 식품가공 및 식품저장 그리고 발효식품학및실험 등의 식품 이용 및 개발에 대한 분야

## 졸업 후 진로 및 진출현황

- 연구원** 식품회사, 한국식품연구원, 보건환경연구원, 세계김치연구소
- 영양사** 대기업, 학교, 산업체 등
- 영양교사** 초중고교 교사
- 공무원** 시청 및 구청 식품위생직, 건강보험관리공단 등
- 대학원** 일반대학원(식품 및 식품영양학과), 교육대학원(영양교육전공), 유학
- 교수** 각급 대학의 식품 및 식품영양 관련 학과 교수
- 창업** 식품, 제빵 및 외식조리 관련 사업
- 일반회사원** 대기업 및 중소기업 등 식품회사

## 교과과정

- 1학년 조리원리, 기초영양학, 식품학, 식품미생물학, 유기화학, 식생활과문화, 인체생리학
- 2학년 영양생화학, 단체급식관리, 생애주기영양학, 고급영양학, 임상영양학
- 3학년 식사요법, 영양교육및상담실습, 영양판정및실습, 지역사회영양학
- 4학년 식품위생법규, 다량조리관리, 영양역학, 영양프로그램기획 및 평가

## 전공세부영역

- 전공기초** 생애주기영양, 생화학, 조리과학 등 기초 이론을 배우고 실습한다.
- 전공선택** 고급영양학, 임상영양, 영양교육 및 상담 등 전공지식을 습득한다.
- 전공심화**
  - 영양과 성장발달, 모성영양, 노인영양 등 특정 생애주기에 따른 영양 필요
  - 영양판정, 식사요법, 맞춤치료식, 시설영양 등 환자를 위한 영양필요 및 급식
  - 다량조리, 단체급식관리, 식품위생법규 등 단체급식 분야
  - 지역사회영양, 영양프로그램기획 등 지역사회영양영역 분야
  - 영양역학, 공중보건학, 국제영양이슈와 정책 등 국내, 국제 영양 증진분야

## 졸업 후 진로 및 진출현황

- 연구원** 한국식품연구원, 보건환경연구원, 공공보건의료지원단, 세계김치연구소, 식품회사
- 영양사** 초중고등학교, 병원, 보건소, 단체급식, 식품회사 등의 영양사, 상담영양사
- 영양교사** 초중고등학교 영양교사
- 공무원** 건강보험관리공단, 질병관리청, 보건직, 식품위생직
- 마케팅** 식품회사, 제약회사
- 대학원** 일반대학원(식품영양학과 [임상영양과정 포함], 생물학과, 의과학과, 약학과 등), 교육대학원(영양교육전공), 유학
- 교수** 각급 대학의 식품 및 식품영양 관련 학과 교수
- 창업** 식품(외식) 산업, 영양 교육 및 컨설팅 등

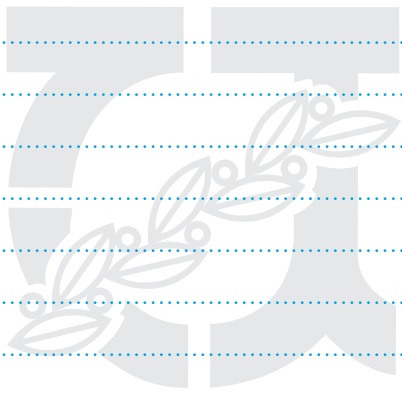
이런 자질  
필요해

- 식품의 영양학적 가치와 중요성에 대한 관심, 안전한 식품의 관리와 음식 조리에 대한 관심
- 인체가 필요로 하는 식품을 찾고, 그 조리, 기능성분, 인체 내 역할 등을 탐구하고자 하는 자세
- 빠르게 변화하는 식품 트렌드 및 이에 대한 영양 정보를 접하는 것을 좋아하는 자세
- 상담 및 교육을 통해 사람들에게 식생활과 영양에 대한 올바른 인식을 심어줄 수 있는 자세

이런 자질  
필요해

memo

memo





**Pride & Hope**  
진리로 행복한 세상을 밝힌다



**광주캠퍼스**

61186 광주광역시 북구 용봉로 77(용봉동)

**여수캠퍼스**

59626 전라남도 여주시 대학로 50(문덕동)

**입학본부 입학과**

TEL +82-62-530-4713~7

FAX 062-530-1039

**Division of AdAmissions**

TEL +82-62-530-4713~7

FAX +82-62-530-1039

77 YOUNGBONG-RO, BUK-GU, GWANGJU,  
KOREA(R.O.K)