실무능력을 겸비한 식품영양 전문인 양성

부천대학교 식품영양학과



입학안내

- 학과 홈페이지 dept.bc.ac.kr/food-nutrition
- 학과 위치 본캠퍼스 예지관 4층
- 학과 전화번호 032-610-3440

▲ 식품영양학과 홈페이지 바로가기

▲ 입학 홈페이지 바로가기

국가 · 지역 연계 프로그램 운영

식품의약품안전처 & 지방자치단체 공동지원 (부천시, 시흥시, 고양시, 광명시)

부천대학교 산학협력단 & 식품영양학과

- 부천시 어린이·사회복지 급식관리 지원센터
- 경기도 어린이식품안전 체험관(부천센터)
- 시흥시 어린이·사회복지 급식관리 지원센터
- 고양시 어린이·사회복지 급식관리 지원센터
- 광명시 어린이 급식관리 지원센터

*식품영양학과 교수님들이 센터운영에 직접 관여함으로써 다수의 본교 졸업생이 영양사로 근무하고, 재학생이 현장실습을 체험하여 어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사의 실무능력을 경험함.



3년제

실무능력을 겸비한 식품영양 전문인 양성

식품영양학과

Food&Nutrition

4년제 학사학위(전공심화) 과정 운영

부천대학교 BUCHEON UNIVERSITY
경기도 부천시 신흥로 56번길 25
본캠퍼스 예지관 4층 / 032-610-3440

실무능력을 겸비한 식품영양 전문인 양성

부천대학교 식품영양학과

학과소개

식품영양학과는 과학적인 식생활관리로 건강한 삶을 누릴 수 있도록 식품과 영양에 관한 지식을 익혀 개인, 가정, 지역사회 및 국민의 영양과 건강을 증진시킬 수 있도록 지도자를 교육·양성하고 있습니다.

교육목적

지식서비스산업에서 요구하는 전문지식과 실무능력을 겸비하고 국가와 사회에 봉사하는 인성을 갖춘 식품영양 전문인 양성

교육목표

- 창의적으로 자신의 진로를 개척하는 전문가 양성
- 지식과 기술로 사회에 공헌하는 전인격적 인성 함양
- 변화에 대처하고 미래를 준비하는 평생학습 역량 제고



교육과정 (전 공)

1학년

- 기초영양학
- 기초한국 조리실습
- 제과제빵 실습
- 식품분석 및 실험
- 식생활과 문화
- 식품학
- 단체급식관리
- 생화학
- 한국조리 실습
- 서양조리 실습
- 식품 미생물학 및 실험

2학년

- 식품위생학 및 실험
- 식품가공 저장학
- 생리학
- 고급영양학
- 단체급식 실습
- 환경위생학
- 임상영양학 및 실습
- 식품위생법규
- 조리원리 및 실습
- 식품가공 실습
- 생애주기 영양학
- 영양판정
- 위생세미나

3학년

- 식품화학
- 영양교육
- 식사요법 및 실습
- 품질관리
- 급식 HACCP 실무
- 식품세미나
- 캡스톤 디자인(1)
- 급식경영학
- 지역사회 영양학 및 실습
- 영양 세미나
- 기능성 식품
- 캡스톤 디자인(2)

4학년

- 영양과 체중관리
- 메뉴개발 실습
- 식품영양커뮤니케이션
- 전공연구
- 영양 상담실무
- 메뉴관리컨설팅
- 푸드트렌드
- 전공심화연구

학과동아리

전공동아리

B&C
서양조리와 제과 제빵 분야의 기술 함양 및 취업 활성화

DiET
최신 영양 정보 수집 및 영양상담

J&C
세분화된 전공 자격증 취득 과정과 보다 정확한 진로 결정을 통한 취업

창업동아리

디저트
쿠키와 케익의 제작 및 판매

S&N에듀메이커
영양·위생관련 IT교육안과 교구제작

PNC
개인 맞춤형 영양관리를 전문으로 하는 영양상담

어떤 자격증을 취득하고 어떤 일을 할 수 있나요?

취득자격증과 졸업 후 진출 분야

취득자격증

영양사 · 위생사 · 식품산업기사 · 식품제조기사 · 조리기능사(한식, 양식, 중식, 일식) · 조리산업기사
식품가공기능사(축산, 농산, 수산식품) · 제과제빵기능사 · 아동요리지도자 · 푸드코디네이터

졸업 후 진로

산업체 영양사	기업 · 관공서 · 금융기관 · 호텔 · 백화점 · 연구소 · 연수원 등
학교 영양사	유치원 · 초등학교 · 중학교 · 고등학교 · 대학(기숙사 식당) · 특수학교
병원 영양사	일반 병원 · 요양 병원
보건소	보건소 · 보건의료원
기타	어린이·사회복지급식관리지원센터 · 건강상담분야 · 사회복지시설 · 보육시설 · 특수시설 · 품질관리인