

식품영양학은

DEPARTMENT OF
FOOD &
NUTRITION

식생활을 통해 인간의 건강을 증진하고 나아가 삶의 질을 향상시키는 것을 목표로, 인간의 식생활에 관한 과학적 지식을 생산하고 현장에 적용하기 위하여 연구하고 교육하는 응용학문입니다.

식품영양학과의 교육과정은 전공기초과목과 전공심화과목(식품학, 영양학, 식품·영양융합), 인턴십 과목으로 구성되어 있습니다. 2015학년도부터는 다양한 분야로의 진출을 돋기 위하여 학사과정에 식품영양학의 이해, 식품영양커뮤니케이션, 식품영양정책, 식품영양산업 연구 인턴십을, 대학원 과정에 리테일 서비스 세미나를 신설하였습니다. 또한, 2012학년도부터 임상영양사 교육과정을 운영하여 임상영양분야의 인재양성에도 힘쓰고 있습니다.

현재 약 120명의 학부 학생들과 약 60명의 석, 박사과정 학생들이 재학 중이며, 졸업생들은 식품 및 급식산업체, 연구소, 대학 등의 교육기관, 정부·공공기관, 의료기관 등으로 진출하여 사회 전반에서 중추적인 역할을 하고 있습니다.

■ 식품영양학과

관악구 관악로 1 서울대학교 생활과학대학 (222동) TEL. 02-880-6831



서울대학교 생활과학대학은

소비자아동학부, 식품영양학과, 의류학과로 구성되어 있으며 33명의 전임교수가 약 550명의 학부 학생과 약 200명의 대학원 학생을 지도하고 있습니다. 생활과학대학에는 2명의 외국인 교수와 약 40명의 외국인 재학생이 있으며 매년 약 25명의 학생들이 국제 교환학생 프로그램을 통해 외국 대학에서 수학하는 등 활발한 국제화 활동이 이루어지고 있습니다. 생활환경의 급격한 변화, 고령화 사회의 도래, 소비자와 가족에 대한 정부 정책의 강화, 건강한 가족 유지를 위한 지원, 건강한 식생활에 대한 관심 증대, 패션 산업의 발달 등으로 개인과 가족의 삶의 질 향상에 기여할 수 있는 생활과학 전공자의 역할이 그 어느 때보다 중요해졌습니다. 서울대학교 생활과학대학은 미래 인재를 육성하는 교육기관으로서, 또한 세계 학계를 선도하는 연구기관으로서 손색이 없도록 최선의 노력을 경주하고 있습니다.

서울대학교 생활과학대학

식품영양학과

Department of Food & Nutrition



<http://foodnutrition.snu.ac.kr>

Department of FOOD & NUTRITION

식품영양학 전공에서는 식생활을 통한 인간의 건강 증진에 기여하기 위해 식품학과 영양학의 기초가 되는 유기화학, 생화학, 인체생리학을 비롯하여 전공 기초 및 심화과목들로 구성된 교과과정을 운영하고 있습니다.

학부 전공 교과과정

기초 과목

유기화학 / 생화학 / 인체생리학

전공 기초 과목

식품화학 / 식품재료학 / 조리원리 및 실습 / 기초영양학 / 고급영양학

전공 심화 과목

식품	영양	식품 · 영양 융합
• 식품분석실험	• 임상영양학 및 실험	• 식생활문화 및 실습
• 식품미생물학 및 실험	• 식이요법 및 실험	• 식품영양커뮤니케이션
• 실험조리 및 관능검사실습	• 생애주기영양학	• 급식경영학
• 식품가공 및 저장학	• 영양평가 및 실습	• 단체급식관리 및 실습
• 식품위생학	• 지역사회영양학	• 영양사현장실습
	• 영양정보관리 및 상담	• 식생활관리학 및 실험
	• 분자영양학	• 식품영양정책
		• 식품영양산업연구인턴십 1, 2

식품영양학을 전공하면 다양한 분야로 진출할 수 있으며, 면허증 또는 전문 자격증 취득을 준비할 수 있습니다.

식품영양학 전공 진로 식품산업체 / 유통업체 / 식품연구소 / 정부 · 공공기관 / 의료기관 / 외식 · 급식 산업체 / 일반대학원 / 전문대학원 / 교육기관

식품영양학 관련 자격증 영양사 / 임상영양사 / 식품위생사 / 식품기사

전공 교수진

Faculty & Research Areas

권 영 혜

hye0414@snu.ac.kr

영양분자유전학연구실

Cornell University 영양학 박사

영양소 및 식이성분에 의한 유전자 발현 조절 기작

권 훈 정

hjkwon@snu.ac.kr

식품독성학연구실

MIT 독성학 박사

식품원료 및 첨가물의 안전성 평가 및 관리

김 도 균

dkkim@snu.ac.kr

식품미생물안전성연구실

서울대학교 농생명공학부(식품생명공학) 박사

식품 및 환경에서의 병원성미생물 제어, 새로운 살균 시스템 개발

신 동 미

shindm@snu.ac.kr

영양생리학연구실

서울대학교 영양학 박사

생물정보학을 이용한 영양학 연구, 영양 유전체, 대사체 등의 오믹스

윤 지 현

hoonyoon@snu.ac.kr

푸드서비스 & 마케팅연구실

Purdue University 호스피탈리티 · 관광경영학 박사

급식 · 외식 시스템 및 정책, 식품 마케팅

이 정 은

jungelee@snu.ac.kr

영양역학연구실

Harvard University 영양학 박사

만성질환 예방 및 관리에 관한 영양역학

한 성 림

snhan@snu.ac.kr

임상영양학 및 면역영양학연구실

Tufts University 영양학 박사

비만과 비타민에 의한 면역기능조절, 정밀영양

홍 재 희

jhhong2017@snu.ac.kr

감각과학연구실

Virginia Tech. 식품학 박사

식품의 감각특성의 감지 및 인식, 기호도와 식품 선택

황 금 택

keum@snu.ac.kr

식품신소재학연구실

Cornell University

식품과학 박사

식품신소재 탐색, 분석, 활용,

식품가공적정조건 확립

