

2024
GWNNU
전공능력사전

생명과학대학

식품영양학과



국립강릉원주대학교
GANGNEUNG-WONJU NATIONAL UNIVERSITY

대학이념 및 인재상 & 교육체계



대학 이념 및 인재상



교육목적	창의적인 학문연구와 인간존중 교육을 통해 역량과 인성을 갖춘 인재를 양성하고 지역발전을 견인하여 국가와 인류에 공헌		
교육목표	창의적인 학문연구	인간 존중 교육	역량과 인성을 갖춘 인재
인재상	창의·도전하는 인재	소통·협력하는 인재	자기주도적인 인재

학과 교육 체계

학과 교육목적	지역사회를 넘어서 국민 생활 향상과 빠르게 변화하는 미래사회에서 생애주기별 헬스케어 기반 맞춤형 식품 영양 연구와 푸드케어 서비스를 제공할 수 있도록 소통과 배려로 서로 협력하며 창의적이고 도전적으로 융복합 식품 산업을 분석하여 관련 전문역량과 자기관리를 지속할 수 있는 식품영양학 전문가 양성		
인재양성유형	지역사회 기반 영양 전문 관리자	헬스케어 영양 서비스 전문가	푸드테크 및 산업 전문가
학과 교육목표	빠르게 변화하는 미래사회에서 생애주기별 헬스케어 기반 인체유전적 맞춤형 영양관리를 고려한 다양한 식품 영양 관련 연구를 기반으로 창의적이고 도전적인 식품영양학 전문가 양성	지역사회를 넘어서 국민 식생활 향상을 위하여 지역을 이해하여 맞춤형 푸드케어 서비스를 제공할 수 있도록 영양학적 분석과 개발을 위하여 소통과 배려로 서로 협력하며 산업현장 적용 가능한 실무역량과 관련 지식과 기술을 갖춘 식품영양학 전문가 양성	최신 정보를 취득하여 환경변화에 효과적으로 대응하여, 인류에게 공헌할 수 있는 실용적인 식품 영양연구와 자기주도적으로 융복합 식품 산업을 주도하기 위한 최신 정보 취득과 환경변화에 효과적으로 대응할 수 있도록 전문 역량과 자기관리를 지속하는 식품영양학 전문가 양성
전공능력	<p>A. 기초 화학 이론 및 실험 C. 지역사회 영양관리 E. 맞춤형 영양관리 설계 G. 식품성분 및 특성 분석</p> <p>B. 영양 이론 분석 및 이해 D. 급식 및 조리법 F. 헬스케어 영양관리 이해 H. 식품관련 운영법 이해와 응용</p>		

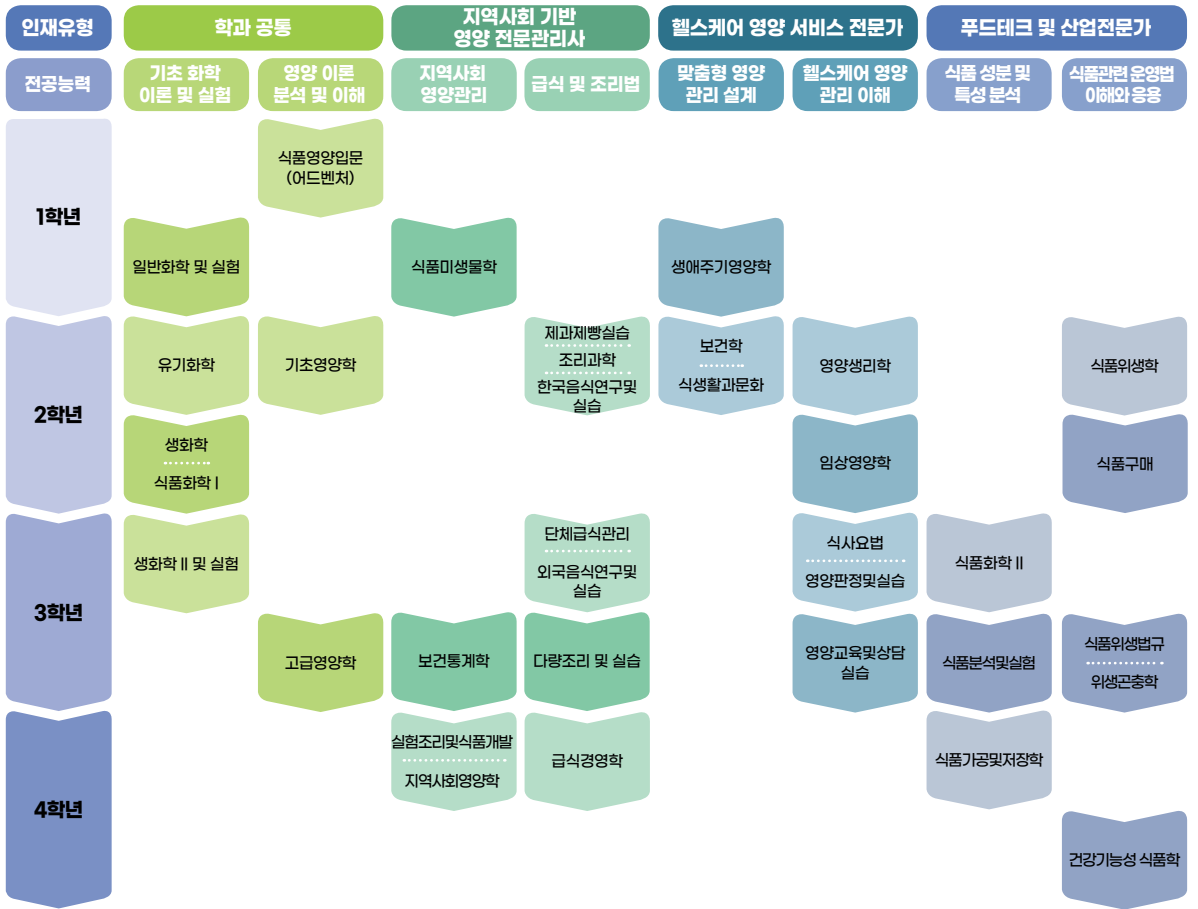
진로맞춤형 교육과정 로드맵



인재 양성 유형

지역사회 기반 영양 전문관리사	헬스케어 영양 서비스 전문가	푸드테크 및 산업 전문가
식품의 변화와 성질을 응용하여 조리법을 설계 하고 연구하는 전문가	보건과 위생을 고려한 영양관리를 이해하고 생애 주기와 다양한 식생활을 고려하여 영양관리를 설계하는 전문가	식품의 성분과 특성을 바탕으로 식품 관련한 경영 및 유통에 대한 운영법을 제언하고 분석 하며 적용하는 전문가
학과 공통 분야 영양사, 공무원 (식품위생직), 보건연구사 등으로 진출 가능	학과 공통 분야 영양사, 공무원 (식품위생직), 보건연구사 등으로 진출 가능	학과 공통 분야 영양사, 공무원 (식품위생직), 보건연구사 등으로 진출 가능
인재 특화 분야 단체급식조리사, 식품위생감시원, 영양교사, 한식/양식 등의 조리사, 제과제빵원 등으로 진출 가능	인재 특화 분야 영양사(임상영양사), 위생사, 식생활지도사 등으로 진출 가능	인재 특화 분야 식품공학기술자, 식품 학연구원, 외식경영컨설턴트 등으로 진출 가능

전공



교양

기초교양	균형교양	해람교양	교양 연계 비교과 프로그램
사고와 표현, 글로벌 의사소통(외국어), 디지털 리터러시	인문학, 사회과학, 자연과학	지역이해와 봉사, 진로와 취·창업, 인성 체험	글쓰기·말하기 프로그램, 어학능력 향상 프로그램, 기초학력 증진 프로그램 등

비교과

학생 밀착 지원	FAM	진로지도 교수제	진로설계	취업역량강화	취업성공
진로·취업 지원 진로설정을 위한 정보수집 전공탐색 및 학교활동 진로계획 및 목표수립 자신의 흥미/적성파악	진로탐색 진로설정을 위한 정보수집 전공탐색 및 학교활동 진로계획 및 목표수립 자신의 흥미/적성파악	진로설계 직업세계의 이해 복수전공/부전공/연계전공 여학/자격증 등 준비 공모전 등 대외활동	취업역량강화 직무설정 전공 및 직무관련 활동 여학/자격증 취득 공모전 등 대외활동	취업성공 기업/직무별 취업정보 수집 전공 및 직무관련 활동 직무관련 전문자격증 취득 입사지원서, 면접준비 등	
학습지원 학습역량진단(G-CAL), 학습법 특강, 학습포트폴리오(우수노트), 좋은 강의 에세이 공모전, 학습역량 강화 프로그램 이수제, 학습동아리	멘탈(수시멘탈, SP멘탈 등), 동아리 활동, 교내·외 공모전 참여, 홈커밍타임(졸업생특강, 동문특강), 취업특강, CAT 검사(대학적응력검사)	진로 교과목 수업, 교과목 연계 진로 지도 학과 주관 진로특강 등 프로그램 운영	취업 교과목 수업	교과목 연계 취업 지도 학과 주관 취업특강 등 프로그램 운영 미취업 졸업(예정)자 대상 프로그램 지원	

인재양성유형 & 전공능력



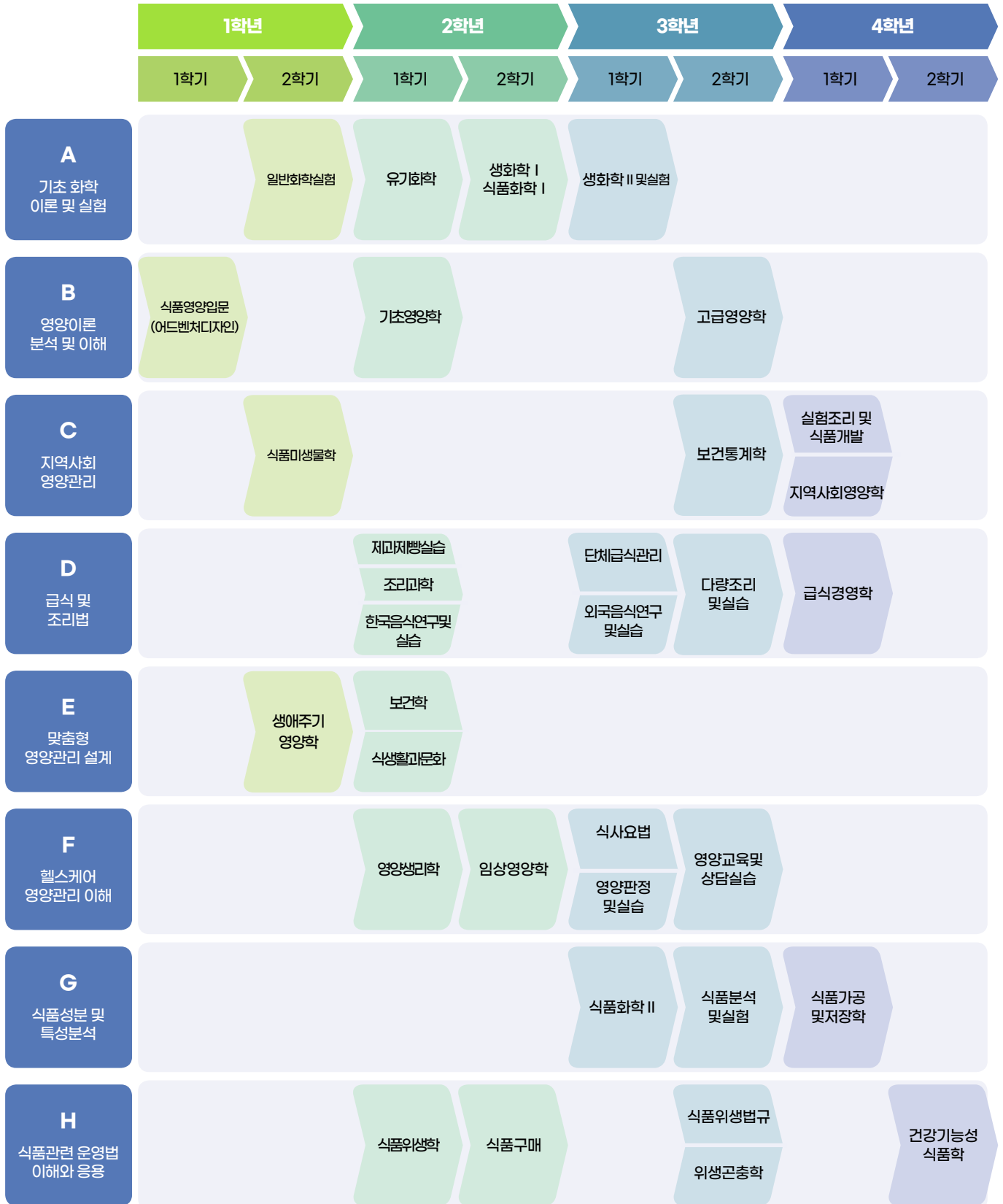
인재양성유형

지역사회 기반 영양 전문 관리자	헬스케어 영양 서비스 전문가	푸드테크 및 산업 전문가
지역사회 기반 영양 전문 관리사는 식품의 변화와 성질을 응용하여 조리법을 설계하고 연구하는 전문가	헬스케어 영양 서비스 전문가는 보건과 위생을 고려한 영양관리를 이해하고 생애주기와 다양한 식생활을 고려하여 영양관리를 설계하는 전문가	푸드테크 및 산업 전문가는 식품의 성분과 특성을 바탕으로 식품관련한 경영 및 유통에 대한 운영법을 제언하고 분석하며 적용하는 전문가

전공능력

인재양성유형	전공능력	대표교과목	전공하위능력
식품영양 공통	A. 기본 화학 이론 및 실험 화학과 생화학, 유기화학에 대한 기본개념 및 법칙을 이해를 통해 영양학 분야의 전문지식을 습득할 수 있는 능력	생화학	A-1. 기본 화학 이론 및 실험 A-2. 생화학 이론과 실험
	B. 영양 이론 분석 및 이해 식품영양학 부분의 다양성과 비전을 탐색하고, 영양학의 기본지식을 토대로 영양이론의 심화과정을 학습함으로써 식품영양전문가로서의 기반을 다질 수 있는 능력	기초 영양학	B-1. 기초 영양지식 이론 분석 및 이해 B-2. 영양정보 분석 및 이해
지역사회 기반 영양전문 관리사	C. 지역사회 영양관리 지역사회의 영양정책 제정 및 실천을 하기 위한 기본 지식과 통계지식을 함양하여 국민건강 증진과 삶의 질을 향상시킬 수 있는 방법을 탐색할 수 있는 능력	지역사회영양학	C-1. 지역사회 영양이론 및 실습
	D. 급식 및 조리법 다양한 조리법을 배우고 조리의 의의에 대해 학습하고 다량조리 및 단체급식관리에 필요한 개념과 지식을 함양하여 문제를 해결하기 위한 계획을 수립할 수 있는 능력	단체급식관리	D-1. 급식관리 이해 및 실습 D-2. 조리법 연구 및 실습
헬스케어 영양 서비스 전문가	E. 맞춤형 영양관리 설계 건강과 보건학에 대해 올바르게 이해하고 다양한 문화권별의 식생활을 학습하여 사람의 생애주기에 걸친 영양문제를 이해하고 분석, 평가하여 맞춤형 영양관리를 설계할 수 있는 능력	생애주기영양학	E-1. 기초 보건 이해 E-2. 다양성 고려 영양관리 설계
	F. 헬스케어 영양관리 이해 각종 질환의 병리와 질병을 치료하기 위한 임상영양관리의 원칙과 적용방법을 학습하고 그에 걸맞는 영양관리 및 식단을 구성해 영양상태를 판정하고 문제를 해결하는 능력	임상영양학	F-1. 기초 영양관리 이해 F-2. 영양관리에 대한 실습
푸드테크 및 산업 전문가	G. 식품 성분 및 특성 분석 식품의 구성성분, 화학구조 등을 학습하여 식품의 가공, 저장, 영양적 예측을 수행하고 식품의 조리 및 가공조건에 따른 물리적 화학적 변화에 대해 연구할 수 있는 능력	식품화학	G-1. 식품의 특성과 변화이해 및 실험 G-2. 식품의 성분과 화학적 이해
	H. 식품관련 운영법 이해와 응용 식품안정성, 식품위생안전관리 등 식품관련 운영법에 대해 이해하고 구매관리에 대한 지식을 학습하여 유통에 대한 지식을 응용해 전문가로서의 기반을 다질 수 있는 능력	식품위생학	H-1. 식품관련 정책의 분석과 응용 H-2. 유통의 효율적 운영과 통계 응용

전공능력 이수체계도



* 상기 교육과정은 개편에 의해 변경될 수 있음