

더 건강한 미래, 더 풍요로운 삶을 설계하는 건강전문가

식품영양학과

3년제

- ✓ 산업체 영양사
- ✓ 병원 (임상)영양사
- ✓ 학교 영양(교)사
- ✓ 식품위생관리자
- ✓ 식품연구원
- ✓ 식품품질 관리사
- ✓ 어린이급식관리지원센터
- ✓ 보건소 영양사
- ✓ 공무원병원 (임상)영양사
- ✓ 공무원



T. 031.740.1314

http://fn.shingu.ac.kr

학과 소개



급식 및 영양관리 분야에서 건강한 삶의 질을 관리하다

21세기의 식품영양 분야는 영양관리뿐만 아니라 건강관리, 급식, 위생, 서비스, 경영관리를 포함하는 종합적인 삶의 질 관리 분야로 발전하고 있습니다.

임상영양전문가, 보건영양전문가, 급식분야전문가, 영양상담 등 영양서비스에 대한 수요도 크게 증가하고 있으며, 조리 및 외식산업분야의 시장 규모도 점점 커지고 있습니다. 또한 점차 식품위생관리의 중요성이 강조되면서 식품위생 공무원, 보건직 공무원 식품 및 생물산업 분야로 진출하는 졸업생도 늘어나고 있습니다.

학과장 인터뷰



꿈과 패기가 넘치는 **청춘**을 기다립니다

노 재 필 | 식품영양학과 학과장

건강한 미래를 책임지는 당당한 전문인을 양성하는 신구대학교 식품영양학과로 여러분을 초대합니다. 식품영양학과는 오랜 역사와 전통을 바탕으로 산업현장에서 요구하는 직업능력과 급식, 식품 및 영양관리 분야에서 문장을 한 줄에 서술될 수 있도록 변경 전문지식을 갖춘 건강전문가를 양성하고 있습니다. 재학생들은 산학협력을 통한 실무 중심의 교육을 받고 있으며, 졸업 후 영양관리와 급식 경영 전문능력을 갖춘 영양사, 식품위생 및 품질관리 분야의 실무능력을 갖춘 전문인이 되어 여러 산업체에서 그 능력을 인정받고 있습니다.

초고령화 시대에 대비한 식품영양 전문인을 양성하기 위하여, 식품영양학과와 모든 교수들은 학생들이 자신의 능력을 마음껏 펼치며 꿈을 실현할 수 있도록 아낌없는 도움을 주고 있습니다. 졸업 후에도 변함없는 사랑을 베풀어 주시는 교수님들이 있기에 신구대학교 식품영양학과 졸업생들은 자신의 꿈을 더 크게 실현해 나날이 발전하고 있습니다. 여러분이 신구대학교 식품영양학과와 구성원이 된다면 자신의 분야에서 전문성을 지닌 최고의 인재가 될 수 있도록 최선을 다하여 힘껏 도울 것입니다.

커리큘럼



영양사

질병의 예방과 건강 증진을 위해 급식 관리 및 상담 등의 영양서비스를 산업체, 학교, 병원, 보건소, 복지시설 및 보육시설 등에서 수행하는 영양전문인

진로 급식관리 영양사, 임상영양사, 상담영양사, 보건소영양사, 학교영양사, 어린이 급식관리지원센터 영양사

조리사

산업체와 학교급식 등을 담당하는 위탁급식업체, 호텔, 음식점, 병원 등에서 급식에 필요한 음식을 조리하는 데 관련된 업무를 수행하는 조리 전문가

진로 조리사, 요리학원 강사

연구원

식품 및 생물산업 분야 회사에서 분석, 품질관리, 개발 등의 연구를 수행하는 연구원

진로 식품, 영양, 조리 관련 산업체 연구원, 국립연구기관 연구원, 대학원 진학

공무원

정부기관, 시도청, 시군구청, 보건소 등에서 보건, 영양, 식품위생 등의 업무를 수행하는 전문인

진로 정부기관, 시도청, 시군구청, 보건소 공무원

식품위생분야 전문가

식품회사 및 유통업체에서 식품위생 및 환경위생 등을 점검하고 관리하는 위생관리자

진로 위생사, 보건직 공무원, 식품위생분야 공무원

취득 면허증

영양사, 위생사, 보건교육사 3급

취득 자격증

식품(산업)기사, 조리기능사
(한식, 양식, 일식, 중식, 제과, 제빵)

민간 자격증 및 수료증

아동요리지도사, 공인 HACCP 탐장과정



다양한
분야의
취업!

풍부한 취업분야,
폭넓은 선택



- 위탁급식 업체, 학교
- 복지시설, 어린이급식시설, 노인병원
- 어린이급식관리지원센터

- 호텔, 레스토랑
- 식품회사, 연구소
- 보건소, 정부기관

식품, 영양, 급식 분야 산업현장에서
주도적으로 활동할 수 있는 전문가를 배출합니다.

식품영양학과 주요소식

1 학사학위 전공심화과정 운영

식품영양학과에서는 학사학위를 취득하기 위한 전공심화과정을 운영하고 있습니다. 전공심화과정은 3년제 식품영양학과를 졸업한 후 1년간 4학년에 해당하는 교육과정을 추가적으로 이수 시 신구대학교 총장명의로 4년제 학사학위를 취득할 수 있는 제도로 실무와 연계된 직업심화교육을 통해 자신의 직무능력을 발전시킬 수 있습니다.



2 성남시 어린이급식관리지원센터 위탁운영

식품영양학과에서는 성남시 어린이급식관리지원센터를 위탁운영하여, 영양사가 없는 100인 미만의 어린이집, 유치원 등 어린이 급식소에 대한 위생관리와 영양관리를 위한 지원을 하고 있습니다. 신구대학교 식물원과 연계한 특화사업으로 오감체험 어린이식생활교육도 실시하고 있으며, 식품영양학과 학생들도 봉사활동을 통해 교육에 참여하고 있습니다.



3 다양한 현장실습 프로그램 운영

식품영양학과에서는 관련 업체와의 산학협력을 통해, 매년 학생들이 위탁급식업체, 학교, 병원, 보건소 등 다양한 현장실습 프로그램에 참여할 수 있는 기회를 제공하고 있습니다. 그 동안 아워홈, 델리FS, 삼주외식, 성남시 어린이급식관리지원센터, 보건소, 대항병원 등에서 현장실습이 진행되었습니다.



4 식품영양학과 봉사활동

식품영양학과에서는 매년 다양한 봉사활동을 수행하고 있습니다. 순효노인요양원과 소망재활원에 분기마다 생일 파운드케이크를 만들어 전달하고 있으며, 중원노인복지관, 성남시결식아동도시락센터 지원 등 전공과 연계한 봉사활동을 실시해 왔습니다.



5 제44회 영양사 국가시험 전국 수석합격생 배출

식품영양학과 박진아 학생이 2020년도 '제44회 영양사 국가시험에서 전국 수석'으로 합격하였습니다. 영양사 국가시험은 전체 6,633명의 응시자 중 4,657명이 합격해 70.2%의 합격률을 기록했으며, 박진아 학생은 220점 만점에 215점(97.7점/100점 환산 기준)을 취득했습니다.



6 제47회 영양사 합격률 69.1% 달성

식품영양학과는 2023년 12월 16일에 실시한 영양사 국가면시험에서 합격률 69.1%를 달성하였습니다. 이는 영양사 면허를 취득하고자 하는 재학생들의 의지 및 노력과 교수진의 열정적인 지도가 만들어낸 합작품으로, 국민의 건강한 미래를 책임지는 전문인을 양성하는 요람임을 다시 한번 확인하는 계기가 되었습니다.



동문진출

식품영양학과 동문을 소개합니다.

- 

병원영양사
대항병원 | 광미순 영양과장(85학번)
- 

병원영양사
SRC 병원 | 김영란 영양사(13학번)
- 

창업
철수식품 | 김민 대표(98학번)
- 

창업
디어필립 | 신준섭 대표(99학번)
- 

교수 / 조리기능장
신구대학교 겸임교수 | 한인경 박사(82학번)
- 

대기업 매뉴개발팀
아워홈 | 이필우 총괄 팀장(01학번)
- 

식품회사 개발팀
골든플레이트 상품개발팀 | 박정민 사원(17학번)
- 

대기업 영양사
아워홈 | 김은비 영양사(17학번)

- 

대기업 영양사
아워홈 | 김유진 영양사(11학번)
- 

대기업 영양사
풀무원 푸드앤컬처 | 최한나 영양사(20학번)
- 

대기업 영양사
삼성웰스토리 | 임연주 영양사(14학번)
- 

대기업 연구원
삼성웰스토리 | 김규성 연구원(12학번)
- 

대기업 연구원
현대그린푸드 | 김형호 연구원(17학번)
- 

대기업 영양사
현대그린푸드 | 박상은 영양사(15학번)
- 

대기업 품질관리자
현대그린푸드 | 정재석 사원(13학번)
- 

대기업 영양사
현대그린푸드 | 강나현 영양사(16학번)

- 

대기업 영양사
풀무원 푸드앤컬처 | 노지은 영양사(11학번)
- 

공기업 조리사
시설관리공단 | 이기쁨 조리사(12학번)
- 

호텔조리사
조선호텔 | 강혁 조리사(94학번)
- 

대기업 위생사
현대그린푸드 | 조인제 위생사(14학번)
- 

공무원
성남시청 보건직공무원 | 이진경 주무관(02학번)
- 

공무원
성남시청 보건직공무원 | 김동운 주무관(07학번)
- 

식품회사연구원
SPC | 서승연 연구원(12학번)
- 

대기업 영양사
CJ프레시웨이 | 이서희 영양사(11학번)

졸업생 인터뷰



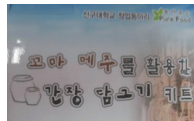
대학에서 인생의 뿌리를 키우세요!



이 필 우 (01학번) / 아워홈 매뉴개발 총괄팀장

안녕하세요. 신구대학교 01학번 이필우입니다.
저는 국내외 특 1급 호텔에서 17년간 근무를 한 경험을 바탕으로 2024년 1학기부터 대림대학교 호텔조리와 전임교수로 임용되어 학생들을 지도하고 있습니다.
신구대학교 재학시절 조리 뿐만 아니라 영양, 위생 분야까지 폭 넓게 경험하였던 것이 큰 자산이 되어 현재 이자리에 오를 수 있었던 것 같습니다.
저의 이력을 조금만 더 말씀드리면 대한민국 건국 이래 가장 큰 행사인 G20, 핵안보 정상회의, 청와대 VIP 만찬, 대기업 VIP 만찬 등에 핵심 역할을 하였으며 수상 경력으로는 조리기능경기대회 금메달, 조리기능장, 대통령 표창 등이 있습니다. 직장생활과 병행하여 학업에도 꾸준히 시간을 투자하여 세종대학교에서 박사학위를 취득하였습니다.
이 모든 것의 시작이 신구대 식품영양학과에서 시작 되었으며, 인생의 뿌리를 다지는 계기가 되었습니다. 훌륭한 교수님들의 가르침으로 많은 지식을 습득할 수 있었고 더 나아가 자신의 역량을 발전시킬 수 있는 장소가 신구대학교였습니다.
후배님들도 모두 학교생활에 충실하여 저보다 더 비상할 수 있는 전문인이 되길 기원합니다. 감사합니다.

창업동아리 '퓨어푸드' (지도교수: 노재필)



퓨어푸드 동아리는 사라져가는 전통식품의 문화적 가치를 보존하고 생활속에서 실천할 수 있는 식품위생기술을 개발하기 위해 활동하고 있습니다. 2012년 설립 이후 성남시 창업동아리 경진대회 우수상, 경기도 창업동아리 경연대회 창업진흥원장상 수상, 사업화 지원금 1위 수상 등의 성과를 거두었습니다. 전통식품 탐방 및 창업활동을 통해 전통식품의 과학성과 문화적 가치를 널리 알리는 활동을 지속하고자 합니다. 또한 사업화지원금 1위 수상, 성남시 청소년 동아리 지원사업에 3년 연속 선정되는 등 성과를 거두었습니다.

봉사동아리 맛사랑 (지도교수: 정민재)

맛사랑 신구대학교는 식품영양학과 재학생 총 20여명의 학생들이 분기 마다 노인요양병원과 소망재활원 등에 직접 만든 케이크를 지원하는 봉사활동에 적극 참여함으로써 나눔의 정신을 실천하고 있습니다.

봉사동아리 위캔 FN (지도교수: 권수연)



위캔 FN 신구대학교는 식품영양학과 재학생 총 30여명의 학생들이 수시로 성남시어린이급식관리지원센터에서 어린이대상 영양 교육프로그램 운영을 지원하며 또한 보건소 및 노인복지회관에서도 자원봉사를 통해 전공연계 봉사활동을 실시하여 선후배간의 유대를 도모하면서 학생들이 전공능력을 향상시키는 경험을 하고 있습니다.