

한림대학교 의생명과학대학

식품영양학과



FOOD SCIENCE & NUTRITION



한림대학교
HALLYM UNIVERSITY

미래 먹거리와 건강한 식생활은 우리가!



목표

식품과 영양에 대한 학문적 이론과 실험을 익혀 국민보건향상과 건강생활 유지에 기여하며, 사회와 국가가 필요로 하는 영양사, 영양교사, 식품위생 관리 및 식품의 제조와 가공에 대한 전문인 양성



특징

- 1 인간의 생존과 건강유지에 가장 기본이 되는 식품과 영양에 대한 지식을 배워 식생활에 직접 응용할 수 있는 능력을 배양합니다.
- 2 영양소의 섭취에 따른 인체 영향에 대한 배움을 통하여 사회·국가적 차원의 국민 건강 향상에 기여합니다.
- 3 학과 전공 트랙별 심화 교육을 통하여 영양사, 영양교사, 식품위생직공무원, 식품 연구원 등 우리 사회가 요구하는 다양한 분야의 전문인을 양성하여 배출합니다.

공통 기초

기초영양학, 식품학개론, 식품영양기초화학 및 실험, 영양생화학 I, 인체생리학, 생애주기영양학

영양사/ 영양교사 트랙

고급영양학, 식이요법, 영양생화학 I, 영양판정실험, 조리원리및실험, 급식경영학, 지역사회영양학, 영양사현장실습, 영양교육및상담실습, 단체급식관리및실험, 공중보건학, 임상영양학및실험

식품회사/연구소/ 위생직공무원 트랙

식품가공학, 식품위생학, 식품화학 I, 식품화학 II, 식품위생관계법규, 식품미생물학및실험, 실험조리및식품평가, 캡스톤디자인 I, 캡스톤디자인 II

국고지원사업 및 장학혜택

🍌 한국영양연구소: 교육부 중점 연구소 지정

🍌 앵커사업

🍌 장학금 사업



(주)서흥 유당재단 장학금

성적 3.5 이상인 학생
대상으로 지원



강영희 장학금

직전 학기 성적 기준 3.5 이상,
소득분위 3~8분위
대상자 중 지원



래스 장학금

대학원 진학 예정자를
대상으로 지원



한림추천 장학금

소득분위 7분위 이하
대상자 지원

교과과정

수준	1학기		2학기	
	과목명	학점-강의-실습	과목명	학점-강의-실습
I	기초영양학	3-3-0	식품학개론	3-3-0
			식품영양기초화학및실험	3-2-2
II	식품화학 I	3-3-0	식품화학II	3-3-0
	영양생화학 I	3-3-0	영양생화학II	3-3-0
	식품미생물학및실험	3-2-2	고급영양학	3-3-0
	조리원리및실험	3-2-4	급식경영학	3-3-0
	인체생리학	3-3-0	식생활과 문화	3-3-0
III	단체급식관리및실험	3-2-2	식이요법	3-3-0
	생애주기영양학	3-3-0	식품위생학	3-3-0
	식품가공학	3-3-0	캡스톤디자인-식품영양연구및실험 I	3-0-6
	실험조리및식품평가	3-1-4	영양판정및실험	3-2-2
	임상영양학및실험	4-3-2	식품위생관계법규	3-3-0
	영양교육및상담실습	3-2-2	공중보건학	3-3-0
	오디세이세미나3	1-1-0	오디세이세미나3	1-1-0
	영양사현장실습	3-0-6	영양사현장실습	3-0-6
	건강기능식품개발실무	3-3-0	인체질환건강기능식품학	3-3-0
			건강기능식품소재개발효능평가실무	3-1-4
IV	오디세이세미나4	1-1-0	오디세이세미나4	1-1-0
	캡스톤디자인-식품영양연구및실험II	3-0-6		
	지역사회영양학	3-3-0		

졸업기준

졸업시험

연 1회 실시(매년 11월경)
(합격기준 : 영양사 국가고시 합격기준에 준함)

졸업시험 대체 (14학번 이후)

- 1 졸업논문(본교 대학원 입학생, 외국인, 졸업 유보생에 한함)
- 2 TOEIC 700점, TEPS 560점, TOEFL(IBT 80점, IELTS 6.5점), New TEPS 305점, TOEIC SPEAKING 120점 또는 OPIc IM2 이상
- 3 식품안전기사 취득 혹은 영양사 취득

복수전공생 33학점 이수 시 합격

교수진

성명	전공	학위수여대학
강일준	영양생화학, 식품위생·안전	교토대학교 박사
임순성	식품가공학, 건강기능식품	고려대학교 박사
박소현	지역사회영양학, 영양역학	Johns Hopkins University 박사
박경호	임상영양학, 피부영양학	경희대학교 박사
이혜지	영양생리학, 분자영양학	경희대학교 박사
강영희 (연구석좌교수)	영양생리학	Rutgers University 박사

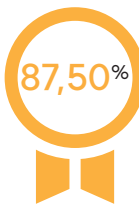
동아리

				
붕어빵	심술	식탐	약밥	밥심
제과제빵 동아리	발효 식품 만들기 동아리	식품회사 탐방 동아리	건강증진 활동 동아리	봉사 동아리
				
FLEX	우림	SCV	농식품	배드민턴 동아리
운동 동아리	차&독서 동아리	축구 동아리	농구 동아리	

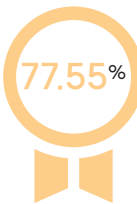
주요 자격증 취득현황

🍷 영양사 면허 합격률

2022년 제46회



2023년 제47회



2024년 제48회



졸업 후 진로

영양사

오늘날 외식산업 및 단체급식 산업이 급격히 확대되고 있어 영양사 면허를 취득한 우리 졸업생들은 매년 삼성웰스토리, 아워홈, 푸드빌, 신세계푸드 등의 단체급식관련 대기업에 취업하고 있습니다.

영양교사

영양교사는 초·중·고 학교급식업무 및 학생의 건강관리와 올바른 식습관을 위한 체계적인 영양교육을 담당합니다. 우리 학과는 교직과정이 개설되어 교사자격증 취득이 가능하며, 해마다 초·중·고등학교에서 근무하는 영양교사를 배출하고 있습니다.

식품안전기사

식품기업들의 신제품 개발 동향이 질병의 예방 등에 효과가 있는 건강기능식품 개발에 집중되고 있습니다. 식품위생가공 트랙을 이수한 졸업생들은 다양한 식품·바이오 기업들에 진출하고 있으며 현재보다 확대될 전망입니다.

공무원(식품위생직, 보건직)

위생직 공무원은 식품업계의 위생 상태를 점검하고 관리하며 현재 유통 중인 식품의 표시기준과 허위표시 등을 감시하는 전문 인력입니다. 매년 우리 학과의 졸업생들이 공무원임용시험을 거쳐 지자체, 시군구 보건소 등에 진출하고 있습니다.

대학원 진학

식품영양학과 대학원 과정은 수준 높은 교육과 체계적인 연구 활동을 통하여 연구개발 능력 및 교육 능력을 갖춘 유능한 전문인을 배출하고 있습니다. 대학원 진학 후 식품회사 연구원, 질병관리청 혹은 국립보건원 연구원, 대학교수 등으로 취업하고 있습니다.

🔗 식품화학 실험실

식생활과 건강 유지를 위한 식품의 성분 및 기능성 분석

🔗 식품가공·천연물화학 실험실

건강기능식품 및 천연의약품 등 생리활성 탐색 및 화학분석 연구

🔗 보건영양 연구실

지역사회와 인구집단의 영양문제 개선을 통한 건강증진방법 연구

🔗 임상영양·피부과학 실험실

피부를 비롯한 인체질환의 발병 및 중재 기전에 미치는 식이요인의 역할 연구

🔗 인체영양생리 연구실

영양소, 식이요인 및 기능성 소재가 인체건강과 질병에 미치는 영향 연구

취득 가능한
면허 및 자격증

영양사
면허증

식품안전기사
자격증

위생사
면허증

영양교사
자격증

조리기능사
자격증



한림대학교
HALLYM UNIVERSITY



한림대학교 식품영양학과

(24252) 강원특별자치도 춘천시 한림대학길 1

한림대학교 식품영양학과 (생명과학관 3층 8325호 자연대교학팀)

T. 033-248-2130 | E. de2130@hallmy.ac.kr | H. fsn.hallym.ac.kr