



식품영양학과

Food & Nutrition

실무 능력을 겸비한 식품영양 전문인 양성

학과 홈페이지

<https://dept.bc.ac.kr/food-nutrition>

학과 위치

본캠퍼스 예지관 4층

학과 전화번호

032-610-3440

학과 홈페이지



SNS 바로가기



BU의 남다른 경쟁력



교육 품질 만족도

한국서비스품질지수 11년 연속 1위
(2015~2025년 전문대학 경가·인천 부문)



클래스가 다른 장학금

재학생 1인당 연평균 장학금 445만원
(2025년 재학생 장학금 수혜비율 80.2%)



학생이 다니고 싶은 대학

2026학년도 신입생 총원율
100% 달성



뛰어난 접근성

본캠퍼스 부천역 도보 10분
소사캠퍼스 소사율역 도보 10분



체계적인 취업지원 시스템

고용노동부 대학일자리플러스센터
3년 연속 성과평가 '우수대학 선정'



우수한 교육의 질 관리

3주기 전문대학 기관평가 인증 획득
(2024~2028년)



첨단시설의 교육환경

교육부 일반재정지원대학 선정
(2022~2025년 391억원 지원)



국제교류와 여학지원

16개국 89개 기관(대학)과
MOU체결로 글로벌 경쟁력 강화

입시상담 안내

대면 부천대학교 입학홍보처(본캠퍼스 밀레니엄관 7층)

비대면 입시상담 안내

상시 채팅: 카카오톡 채널
전화: 032-610-0700~2

예약 입학홈페이지 신청



입학홈페이지



대학홈페이지

4년제 학사학위(전공심화) 과정 운영

3년제

실무 능력을 겸비한 식품영양 전문인 양성

식품영양학과

Food & Nutrition



부천대학교
BUCHEON UNIVERSITY

식품영양학과

학과소개

과학적인 식생활관리로 건강한 삶을 누릴 수 있도록 식품과 영양에 관한 지식을 익혀 개인, 가정, 지역사회 및 국민의 영양과 건강을 증진시킬 수 있는 지도자를 양성하고 있으며, 생활수준의 향상과 평균 수명의 연장으로 건강에 대한 관심이 증대되고 여성의 사회진출, 독신인구의 증가 및 노년인구의 증가로 균형된 식생활과 건강한 삶을 유지하기 위한 식품영양 전공자들의 역할은 더욱 커질 전망이다.

교육목표

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

인재양성유형

· 급식·외식관리 실무형 인재

단체급식 및 외식산업 현장에서 위생·품질·메뉴관리를 수행할 수 있는 현장실무형 인재 양성

· 식품산업·품질관리 전문인

식품가공, 식품위생 및 HACCP 기반의 품질관리 능력을 갖춘 식품산업 전문인 양성

· 창의융합형 식문화 인재

푸드트렌드와 식문화를 이해하고 조리·영양·서비스를 융합할 수 있는 창의적 인재 양성

교육과정(전공)

1학년

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

2학년

- 식품위생학 및 실험
- 식품가공 저장학
- 단체급식 실습
- 생리학
- 고급영양학
- 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
- 급식경영학
- 지역사회 영양학 및 실습
- 영양 세미나
- 기능성 식품
- 캡스톤 디자인(1)
- 캡스톤 디자인(2)

4학년

전공심화

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

졸업 후 진로

· 영양사

- 산업체 영양사: 기업 · 관공서 · 금융기관 · 호텔 · 백화점 등
- 학교 영양사: 유치원 · 초등학교 · 중학교 · 고등학교 · 대학(기숙사 식당) · 특수학교
- 병원 영양사: 일반 병원 · 요양 병원
- 어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 등

· 품질관리 및 위생

- 식품제조회사
- 대형마트, 호텔 등

· 그 외 진로

- 화장품회사, 카페 등 외식업 창업 및 스텝, 연구소, 식품위생 관련 연구원 및 공무원 등

취득자격증

영양사 위생사 식품산업기사 식품안전기사 조리산업기사

조리기능사(한식, 양식, 중식, 일식) 식품가공기능사(축산, 농산, 수산식품)

제과제빵기능사 아동요리지도자 푸드코디네이터 등

학과 활동 안내

· 동아리 활동

B&C 서양조리와 제과 제빵 분야의 기술 함양 및 취업 활성화

DiET 최신 영양정보 수집 및 영양상담

부케 전공실습을 통한 조리/발효식품 제조 능력 향상 및 실무감각 강화

Food Q.C 식품품질관리를 위한 HACCP 공정과 산업현장의 실제를 선배멘토와 동아리 기업 자문들을 통해 현장화 습득

· 비교과 프로그램

찾아가는 진로특강, 자기주도적 진로역량강화 활동, 직무역량강화 자격증과정(컴퓨터활용능력2급) 진행, 구직역량강화 입사지원서 완성(특강), 선배들이 전해주는 취업 성공 특강, 기업초청 채용설명회, 면접대비 이미지변화 특강 진행



졸업생 인터뷰

학과에서 배운 지식을 바탕으로 영양사 면허증, 위생사 면허증, 조리자격증 등의 자격증을 취득할 수 있었고, 학교 활동에 적극적으로 참여하며 많은 경험을 쌓았습니다.

이러한 경험들은 입사와 직무에 큰 도움이 되었습니다. 전문성과 책임감을 바탕으로 건강한 식생활을 지원하고, 더욱 발전하는 영양사가 되시길 바랍니다.



유 나 연 우수 졸업생
LG 이웨홀 입사

