



2019-25호

# 지구 환경을 생각하는 밥상의 미래

다가올 미래에 인류의 식탁은 어떤 변화를 맞게 될까요? UN 식량농업기구에 따르면 2050년 세계 인구는 약 95억 명, 식량 수요는 70% 가량 증가할 것으로 예측했습니다. 지구 생태계와 환경문제에 있어 지속 가능한 미래를 위해서는 우리 식품 산업의 미래에도 분명 변화가 필요할 것입니다. 현재 식품 산업에 분포하고 있는 직업을 살펴보고 앞으로 주목받게 될 새로운 직업에 대해서도 알아봅시다.

## 조리사

알맞은 조리법으로  
영양의 손실을  
최소화하면서도 맛있는  
음식을 만듭니다.



## 전통식품 제조원

우리나라의 고유음식인  
떡, 한과, 간장, 된장,  
김치 등을 만듭니다.



## 영양사

영양 기법 및 응용에 관하여  
연구·개발하고 전문적인  
영양 서비스를  
제공합니다.



## 식품학기술자

과학 및 공학원리를 식품에  
관한 조사, 개발, 생산기술,  
품질관리, 포장, 가공 및 이용  
등에 적용합니다.



## 식품학연구원

새로운 제품을 연구·개발하고  
제품의 안전성 및 영양  
성분을 기기 등을 이용하여  
분석·연구합니다.



## 식품가공검사원

식품 원료와 최종 식품  
생산품이 표준에 맞는지  
검사하고 이에 대한 등급을  
매깁니다.



## 환경위생검사원

음식점, 산업체, 호텔 및  
기타 작업장의  
위생·공해관리·위험물  
처리가 정부 규정에 맞게  
잘 운영되는지  
감독합니다.



\* 출처 : 커리어넷 직업 정보

## 콕콕! 진로 정보

직접 레시피를 만들며 조리사의 꿈을 키워가는 김○○ 님의 인터뷰를 동영상으로 만나보세요.

부모님께서 지은 농산물을 재료로 멋진 요리 실력을 뽐낸 김○○ 님은 미래에 맛있는 가공 식품을 만들 꿈을 키우고 있습니다.

※ 커리어넷([www.career.go.kr](http://www.career.go.kr)) > 진로동영상 > '꿈을 이루기 위한 나만의 레시피' 검색

인터뷰 동영상 바로 가기 ▶





# 안전하고 맛있는 식품을 만들다

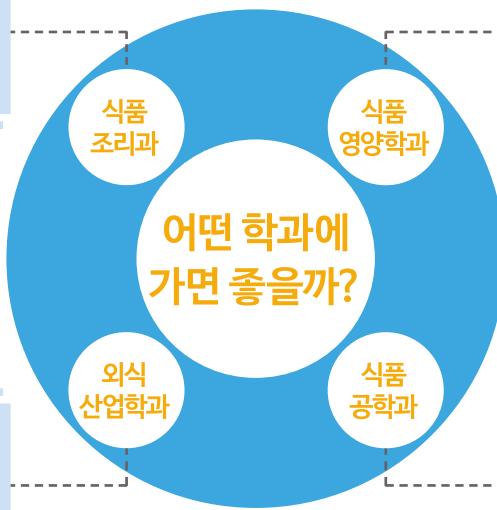
풍부한 영양소를 두루 갖춘 안전한 음식은 우리가 건강한 삶을 유지하는데 직접적인 영향을 줍니다. 그만큼 식품을 다루는 일은 우리 삶에 매우 중요한 영역을 차지하는 직업입니다. 식품과 관련된 대표적인 학과에 대해 살펴보고 앞으로 더욱 주목받게 될 새로운 직업도 함께 살펴봅시다.

**식품조리과**는 국제화 시대에 맞게 식품영양, 조리, 제과제빵, 외식 분야, 식품가공 및 식품산업 등 식생활 전반에 걸쳐 건전한 식문화를 유도합니다.

**식품영양학과**는 식품의 구성, 구조, 성질과 위생적인 식생활 관리, 영양 문제 등 식품과 영양에 대해 배우고 균형 있는 식생활과 건강한 삶을 지원하는 방법에 대해 공부합니다.

**외식 산업학과**는 외식 산업의 경영 관리 차원에서 요구되는 전문 지식과 기술을 갖춘 전문 인력 양성을 목표로 우수한 현장 관리자를 육성합니다.

**식품공학과**는 다양한 식품개발에 필요한 식품 저장, 유통, 마케팅 등에 대해 폭넓게 배우고 연구합니다.



## 미래 먹을거리는 어떻게 변화할까요?

미래 먹을거리로 어떤 음식이 생겨날지, 이와 관련한 직업에 대해 자녀와 함께 상상해보세요.

앞으로 어떤 식품이 생길까요?	ex) 단백질 스낵
앞으로 어떤 직업이 생길까요?	ex) 식용 곤충 양육사

## 미래에 주목받는 새로운 직업을 소개합니다

미래 식량 위기에 대비해 이미 해외에 생겨난 직업과 앞으로 주목받게 될 새로운 직업에 대해 알아봅시다.

### 식품융합엔지니어

“식량부족 위기에 대비해서 새로운 식재료를 개발해요”

식품융합엔지니어는 생명과학과 식품과학 기술, 전자·기계공학 기술 등의 융합을 통해 새로운 기능과 형태를 가진 식재료를 개발합니다.

- 유전자 조작과 세포 병합 등을 통해 병충해에 강하고 생산량이 많은 작물을 개발합니다.
- 식재료뿐 아니라 다양한 용도로 활용될 수 있는 새로운 작물을 개발합니다.

### 곤충 음식 개발자·조리사

“인류의 미래 먹을거리를 책임지는 일을 해요”

곤충 음식 개발자는 곤충을 재료로 사람이 먹을 수 있는 식품을 연구하고 만드는 방법을 개발합니다.

- 사람들이 손쉽게 식용 곤충을 먹고 즐길 수 있도록 식용 곤충을 이용한 음식 메뉴를 만들고 조리합니다.
- 사람이 먹을 수 있는 곤충에 관한 정보를 구하고 곤충의 특성에 관하여 연구합니다.

\* 출처 : 커리어넷 직업 정보