

식품영양학과

● Department of Food & Nutrition

■ 전공 소개

식품영양학은 인간의 육체적 성장발달과 직결된 식생활을 학문적으로 연구하는 종합적인 생명과학의 한 분야이다. 본 학과에서는 합리적인 식생활을 도모하여 건강한 삶을 누릴 수 있도록 식품 과학 분야와 섭취 후 효과를 나타낼 수 있는 영양학 분야의 최신 과학적 기초이론과 연구방법 및 응용지식을 교수, 연구하는 학과이다. 생활 수준의 향상과 평균수명이 연장됨에 따라 건강에 관한 관심이 증대되고 노년층의 증가, 여성의 사회진출, 1인 가구 증가는 우리의 식생활에 영향을 미치고 있으므로 현대인들의 균형된 식생활과 건강한 삶을 유지하기 필요한 전문지

식을 이론과 실습으로 학습한다.

■ 전공교육목표

- 전문실무능력과 글로벌역량으로 산업현장 요구에 창의적으로 부응하는 식품 분야의 전문가 양성
- 전문실무능력과 글로벌역량으로 산업현장 요구에 창의적으로 부응하는 영양 분야의 전문가 양성
- 전문실무능력과 글로벌역량으로 산업현장 요구에 창의적으로 부응하는 급식 분야의 전문가 양성

■ 전공교육목표 및 전공능력

대학의 인재상	The Only One 가치를 구현하는 글로벌 창의인재							
대학의 핵심역량	㉠ 인성 (Integrity)		㉡ 창의역량 (Creativity)		㉢ 전문역량 (Expertise)		㉣ 글로벌역량 (Global)	
	섬김 리더십	공감 소통	독창성	유연성	문제 해결	지식 탐구	글로벌 마인드	아시아 문화이해

식품영양학과 교육목표
전문실무능력과 글로벌역량으로 산업현장 요구에 창의적으로 부응하는 식품·영양 분야의 전문가 양성

학부 핵심역량 및 하위요인 정의			
역량군	정의	하위역량	핵심역량과의 관계
식품영양정보탐구	식품영양 관련 사회적 요구 분석, 검색, 통합 및 의사결정 능력	비판적사고 의사결정	㉠ ㉢ ㉣
식품영양관련 전문 검증능력	식품영양 관련 직무를 수행하기 위한 이론 및 실무 기초 능력	영양서비스관리 식품서비스관리 급식서비스관리	
창의적 문제해결	식품영양관리자로서의 리더십, 책임감, 윤리의식, 의사소통 능력	대인관계관리 조직관리 교육과 상담	㉠ ㉡ ㉣

■ 교과이수 총괄표

이 수 구 분		교 과 목 명		학 점	비 고
교양과목	교양필수	채플1-6		P	1-3학년
		영어1, 영어2(중어1)		4	1학년
		영어3(중어2)		2	2학년
		열린사고와표현		2	1학년 1학기
		창의적생활코딩1, 2		4	1학년 2학기 / 2학년 2학기
		고전으로세상읽기		2	1학년 2학기
	디자인과창의적발상		2	1학년 1학기	
	교양 선택	균형	① 인간과역사 ② 사회와가치 ③ 자연과기술 ④ 문학과예술 ⑤ 세계와문화	교양선택 (5개 주제에서 각 2학점 이상 이수)	24
	기초	일반생물학1			1학년 2학기
소 계				40	
전공과목	전공필수			-	
	전공선택			69	
소 계				69	
자유선택(여유학점)				21	
계				130	

■ 표준이수 학점 구성표

구 분	교양		전공 (입학전공)	(융합연계전공) 복수전공	(융합연계전공) 부전공	계
	교양필수	교양선택 (균형 및 기초)				
단일전공자	16	24	69이상	-	-	130
(융합연계전공) 복수전공자	16	24	36이상	36이상	-	130
(융합연계전공) 부전공 이수자	16	24	54이상	-	18이상	130

※ (융합연계전공)복수전공자는 주전공 및 (융합연계전공)복수전공의 전공필수 모두 이수 필요

■ MD(Micro Degree) 기반 셀프브랜드 개발 교육 프로그램

MD명	유형	이수조건		진로방향
		교과	비교과	
지역사회 영양 관리 과정	전공심화MD	321373 현대인의식생활과 건강 326212 영양교육및상담실습 328016 지역사회영양학 321604 영양관정및실습	학술엑스포	
식품위생 관리 과정	전공심화MD	321372 공중보건학 321567 식품미생물학및실험 325459 식품화학 320279 식품위생및법규	HACCP 탐장 과정교육	

MD명	유형	이수조건		진로방향
		교과	비교과	
다이어트 관리 과정	융합연계MD	320277 기초영양학 327826 임상영양학 324154 운동처방론		

■ 개설과목

학년 학기	이수 구분	교과목 번 호	교 과 목 명	강-실-학	비 고
1-1	교양필수	120001	채플 1 (Chapel 1)	1-0-P	
		120025	디자인과창의적발상 (Design and creative thinking)	2-0-2	
		120026	영어1 (English 1)	2-0-2	
		120068	열린사고와표현(Open Thinking and Expression)	2-0-2	
	전공선택	321373	현대인의식생활과건강 (Introduction to Food Science and Nutrition)	2-0-2	
		325425	외식조리와메뉴개발 (Food Service & Menu Development)	1-2-3	
1-2	교양필수	120002	채플 2 (Chapel 2)	1-0-P	
		120069	고전으로세상읽기(Reading the World in Classic Book)	2-0-2	
		120061	창의적생활코딩1 (Creative Coding for Everything 1)	2-0-2	
		120027	영어2 (English 2)	2-0-2	택1
		120030	중국어1 (Chinese 1)	2-0-2	
	교선기초	160037	일반생물학1 (General Biology1)	3-0-3	
	전공선택	321372	공중보건학 (Public Health)	2-0-2	
		321386	식품학개론 (Introduction of Food Science)	3-0-3	
		326180	식품과학기초(Basic Science of Food and Nutrition)	3-0-3	
	2-1	교양필수	120003	채플3 (Chapel 3)	1-0-P
120031			중국어2 (Chinese 2)	2-0-2	택1
전공선택		320277	기초영양학 (Basic Nutrition)	3-0-3	
		323227	조리원리및실습 (Cookery Science & Experiment)	2-2-4	
		326184	식품분석실험(Food Analysis Laboratory Experiments)	1-2-3	
		327810	인체생리학 (Human Physiology)	3-0-3	
2-2	교양필수	120004	채플4 (Chapel 4)	1-0-P	
		120066	창의적생활코딩2 (Creative Coding for Everything 2)	2-0-2	
		120028	영어3 (English 3)	2-0-2	택1
	전공선택	321587	식품미생물학및실험 (Food Microbiology and Experiments)	2-2-4	
		326188	생화학 (Biochemistry)	4-0-4	
		327816	고급영양학 (Advanced Nutrition)	3-0-3	
		328034	식생활관리학 (Meal Management)	3-0-3	
3-1	교양필수	120005	채플5 (Chapel 5)	1-0-P	
	전공선택	320279	식품위생및법규 (Food Sanitation & Law)	3-0-3	
		321591	실험조리 (Experimental Foods Laboratory)	2-1-3	
		325459	식품화학(Food Chemistry)	3-0-3	
		326208	푸드스타일링 (Food Styling Practice)	2-0-2	
		327811	생애주기영양학 (Nutrition through the Life cycle)	3-0-3	

학년 학기	이수 구분	교과목 번호	교과목명	강-실-학	비 고
3-2	교양필수	120006	채플6 (Chapel 6)	1-0-P	
	전공선택	320276	식생활과문화 (Diet and Culture)	2-0-2	
		321593	단체급식및실습(캡스톤디자인) (Food Service in Institutions & Practice)	2-2-4	
		321594	영양소대사 (Nutrition Metabolism)	3-0-3	
		326212	영양교육및상담 (Nutrition Education & Counselling)	4-0-4	
		327826	임상영양학 (Clinical Nutrition)	3-0-3	
4-1	전공선택	320282	식품가공및저장학 (Food Processing & Preservation)	3-0-3	
		321595	식사요법및실습(캡스톤디자인) (Diet Therapy & Laboratory)	2-2-4	
		328016	지역사회영양학 (Community Nutrition)	2-0-2	
4-2	전공선택	320283	영양사현장실습 (Dietitian Practical Training)	0-4-2	
		321604	영양판정및실습 (Nutrition Assessment & Laboratory)	2-1-3	
		327824	급식경영학 (Food Management)	3-0-3	

■ 교과목해설

● 321373 현대인의 식생활과 건강 (Introductoin to Food Science and Nutrition) <1학년 1학기>

식품영양학의 기초지식을 다지는 과목으로 영양소의 종류와 기능, 식단 작성법, 식품의 안전성에 대해 학습한다. 또한, 생애주기별 식생활, 건강 체중을 위한 식생활, 만성질환 예방을 위한 식생활 등 건강한 식생활에 대해 학습한다.

● 325425 외식조리와메뉴개발 (Food Service & Menu Development) <1학년 1학기>

외식조리의 기본을 학습하고 이를 활용하여 소비자의 요구를 반영한 메뉴를 개발하고 산업 현장에서 실제 적용 및 운영할 수 있는 전문능력을 배양한다.

● 160037 일반생물학1 (General Biology 1) <1학년 2학기>

생명체의 특성과 구조를 알아보고, 에너지대사를 비롯하여 생명체가 생명을 이어나갈 수 있는 과정과 유전자 발현을 통한 생명의 연속성에 대해 학습한다. 또한, 면역계, 신경계, 내분비계 등 인체를 구성하는 조직의 종류와 기능에 대해 학습한다.

● 321372 공중보건학 (Public Health) <1학년 2학기>

보건학 연구의 대상이 되는 인구집단의 건강수준, 건강문제, 건강증진 방법을 이해하기 위해 질병의 발생과 예방, 보건정보, 환경오염 및 지구생태, 보건교

육, 보건 행정 등을 습득하는 교과목이다.

● 321386 식품학개론 (Introduction of Food Science) <1학년 2학기>

건강하고 맛있는 음식을 제조하고, 선택하고 올바른 식생활을 실천하기 위해 식품을 구성하는 다양한 요소들의 물리적, 화학적 특성을 이해하고 조리, 저장, 가공 시의 변화, 성분 간의 상호작용, 생리활성 특징 등을 바르게 이해해야 한다. 따라서 본 교과목은 식품의 구성성분인 수분, 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민의 구조와 특징, 조리 시 변화와 색, 향미, 물성, 독성물질 등과 같은 기본이론을 다루는 학문이다.

● 326180 식품과학기초(Basic Science of Food and Nutrition) <1학년 2학기>

식품영양학의 학습에 기본이 되는 화학과 생물학의 기초 학습을 통해 전공수업에 필요한 과학적인 지식을 학습하여 식품영양학의 기초를 확립한다.

● 320277 기초영양학 (Basic Nutrition) <2학년 1학기>

영양학의 이해를 위한 기초과목으로, 영양소의 종류와 기능, 그리고 건강과의 관계를 공부하고 현대사회에서 영양 문제를 분석하고 해결하는 기초지식을 확립한다.

● 323227 조리원리 및 실습 (Cookery Science & Experiment) <2학년 1학기>

식품의 화학적, 물리적 특성에 대한 이론을 기초

로 조리 중에 일어나는 현상의 원인 등 조리특성을 이해시켜 합리적 조리방법 및 식품보존법과 배합법 등을 익힌다.

● 326184 식품분석실험(Food Analysis Laboratory Experiments) <2학년 1학기>

식품 중의 성분을 분석하여 식품 중에 포함되어 있는 주요성분의 함량을 분석한다. 수분, 단백질, 탄수화물, 지질, 무기질, 염분 분석 등을 실시하여 식품 주요 성분의 분석방법을 익히고 실험실습 기초지식을 습득한다.

● 327810 인체생리학 (Human Physiology) <2학년 1학기>

인체를 구성하는 세포와 조직 및 기관들의 생리 기능을 호흡, 소화와 흡수, 심장과 순환, 신경, 호르몬, 면역, 근육, 골격 등을 중심으로 학습한다. 또한, 생명현상의 유지와 질병이 발생하는 기전 및 인체의 구성과 생명유지에 있어 영양소가 어떻게 작용하는지에 대해 이해한다.

● 321587 식품미생물학및실험 (Food Microbiology and Experiments) <2학년 2학기>

식품에 존재하는 미생물의 발견부터 현재까지의 식품미생물의 발전을 살펴보고 식품 분야에서 미생물에 의해 발생하는 여러 현상을 통해 식품학적 중요성을 이해한다. 미생물 실험을 통해 실제 미생물을 배양법 및 실험방법을 익힌다.

● 326188 생화학 (Biochemistry) <2학년 2학기>

생화학 전반에 대한 이론을 습득한다. 생체 구성 물질인 세포, 효소, 단백질, 탄수화물, 지방, 유전자, 호르몬 등에 관하여 이론을 습득한다. 관련 실험으로서 완충용액과 혈액 및 요의 주요 대사 성분에 관하여 실험한다.

● 327816 고급영양학 (Advanced Nutrition) <2학년 2학기>

영양학의 기초지식을 토대로 하여 영양소가 소화, 흡수, 대사되는 과정을 이해한다. 탄수화물, 지질, 단백질, 비타민, 무기질의 각 영양소 별로 영양소의 종류와 급원 식품, 대사과정 및 체내 작용, 섭취기준, 그리고 건강과 관련된 요인을 학습한다. 또한 에너지 대사 및 에너지 균형에 의한 체중조절과 수분 및 전

해질의 체내 작용에 대해 학습한다.

● 328034 식생활관리학 (Meal Management) <2학년 2학기>

식생활을 관리하기 위해 고려해야 할 요인들, 즉 영양관리, 예산관리, 기호와 식습관 등의 요인들을 관리하는 방법을 학습하고, 다양한 대상에게 맞는 식단을 작성하는 방법과 작성된 식단을 평가하는 방법을 익힘으로써 합리적인 식생활 관리능력을 배양한다.

● 320279 식품위생및법규 (Food Sanitation & Law) <3학년 1학기>

식품의 생산, 수송, 소비과정에 관련된 모든 시설과 재료의 위생적인 면, 즉 오염, 감염, 식중독 등의 공중위생에 필요한 지식을 습득시킨다. 식품위생 문제에 관련된 법규, 즉 식품위생법, 학교급식법, 국민건강증진법 및 국민영양관리법 등을 이해하고 숙지하여 식품 관련 전문가로서의 외식 및 급식산업 현장에서 안전한 식생활을 유도할 수 있도록 실무적 능력 배양을 위한 학습을 한다.

● 321591 실험조리 (Experimental Foods Laboratory) <3학년 1학기>

조리과학의 이론을 기초로 하여 실제 조리 시 일어나는 식품의 물리 화학적 변화를 이해하고 실험의 결과를 이론적으로 규명하여 각종 조리제에 효과적으로 응용할 수 있도록 함으로써 개선된 조리법의 개발과 적용 방법을 연구한다.

● 325459 식품화학 (Food Chemistry) <3학년 1학기>

식품의 주요 성분들인 수분, 당질, 지질, 단백질 및 아미노산의 화학적 특성과 변화, 효소, 식품의 색과 갈변, 냄새성분, 맛성분을 비롯한 식품의 물성 및 독성 물질 등을 파악하고 여러 식품의 특성을 살핀 후 기능성 식품의 소재 및 식품첨가물에 대해 체계적으로 이해하고 학습한다.

● 326208 푸드스타일링 (Food Styling Practice) <3학년 1학기>

음식패키지, 카탈로그, CF촬영용 음식 등 광고용 음식 사진 촬영을 위한 기본 테크닉과 연출법, 일반 외식업체 및 현장에서 응용할 수 있는 요리의 그릇담기 이론 교육과 실습을 통해 실전에서 활용할 수 있

도록 학습한다.

● 327811 생애주기영양학 (Nutrition through the Life cycle) <3학년 1학기>

생애주기별 영양소 대사의 특성 및 영양필요량에 관해 공부하여 합리적인 영양 관리를 할 수 있게 한다.

● 320276 식생활과문화 (Diet and Culture) <3학년 2학기>

식생활의 문화적 특성을 이해하며 식생활과 문화와의 관련성을 연구한다. 식품선택을 통한 식행동의 요인을 자연과학적인 면과 문화적인 측면에서 규명해 본다. 또한, 각기 다른 문화권 내에서 영위하는 특징 있는 식생활의 발달상과 현황을 공부한다.

● 321593 단체급식및실습 (Food Service in Institutions & Practice) <3학년 2학기>

단체급식소 관리자에게 필요한 대량조리, 위생, 메뉴관리, 작업관리, 구매관리, 인사관리, 시설관리 등을 공부하고, 실습을 통해 단체급식을 효율적으로 수행할 수 있는 능력을 기른다.

● 321594 영양소대사 (Nutrition Metabolism) <3학년 2학기>

당질, 지질, 단백질 대사 등 중간 대사과정에 대한 이론을 습득하며, 특히, 비타민, 무기질, 호르몬 등과의 관계를 습득한다.

● 326212 영양교육및상담 (Nutrition Education & Counselling) <3학년 2학기>

식품영양 전문지식을 활용하여 교수 설계를 수행하고 교육매체를 효율적으로 제작할 수 있는 능력을 배양한다. 여러 계층과 지역사회에 대상별로 맞춰진 영양교육 및 상담을 계획하고 실행할 수 있는 능력을 공부한다.

● 327826 임상영양학 (Clinical Nutrition) <3학년 2학기>

질병의 원인과 치료방법을 영양소의 대사를 중심으로 학습하고, 특히 예방에 관련되는 식사 형태의 이론과 응용방법을 학습한다.

● 320282 식품가공및저장학 (Food Processing & Preservation) <4학년 1학기>

농산식품(곡류, 두류, 과일류, 야채류, 유제품류), 축산식품(우유, 식육, 난류), 수산식품(어류, 패류, 해

조류) 등에 대한 이화학적 특성, 이들 원료를 이용하여 가공하는 방법, 기술, 가공 중 물리 화학적 변화 등의 지식을 습득하게 한다. 또한, 식품저장법의 종류(건조, 살균, 통조림, 동결, 포장, CA저장 등)와 원리에 대한 지식을 습득하여 식품의 특성에 적합한 이상적인 저장 방법을 찾으도록 한다.

● 321595 식사요법및실습 (Diet Therapy & Laboratory) <4학년 1학기>

각 질병의 치료에 적합한 식사 형태를 학습하고 이를 실생활에 응용할 수 있는 능력을 기른다. 특정 식품이나 영양소를 변형시킨 식단의 작성과 이를 환자의 기호에 맞도록 조리하는 방법을 학습한다.

● 328016 지역사회영양학 (Community Nutrition) <4학년 1학기>

지역사회의 건강과 영양 상태를 진단 평가 후 이를 개선하기 위한 학문이다. 보건소의 영양 사업, 학교와 지역사회의 영양산업, 민간단체 및 국제기구의 영양 사업에 관하여 다룬다.

● 320283 영양사현장실습 (Dietitian Practical Training) <4학년 2학기>

기존의 이론 수업을 통해 습득한 지식을 활용하여 학교, 병원, 기타 단체급식소에서 영양사의 역할에 대하여 현장경험과 실무능력을 배양한다.

● 321604 영양판정및실습 (Nutrition Assessment & Laboratory) <4학년 2학기>

영양 상태를 판정하는 식사 섭취조사, 체위 조사, 생화학적 조사, 임상 조사 등 영양판정의 기법에 대하여 그 원리 및 조사 방법, 각 조사 방법의 장단점 및 활용범위를 공부하고 이를 실제로 적용하는 실습을 병행한다.

● 327824 급식경영학 (Food Management) <4학년 2학기>

산업의 발달과 식생활 구조변화에 따라 현장에서 영양사의 역할이 주요하게 대부 되었다. 따라서 단체급식에서의 사람과 사람과의 관계, 식품의 구매 방법 등의 자질육성과 급식 관리 운영에 대한 지식이 필요하게 되었다. 이들을 위해서 본 교과목에서는 인사관리, 경영 관리, 식품구매 방법 등에 대해서 지식을 습득하는 과목이다.

식품영양학과 전공과목 이수 체계도

범례 : (***) - 교선키초 과목 / (**)- 전공이수 과목

교선키초, 전공이수 과목은 졸업을 위해 꼭 수강해야 함

교선키초, 전공이수 과목을 제외한 과목은 본인의 진로목표에 맞춰 관련 전공과목을 선택하여 수강하면 됨

식품영양학 전공 관련					외국어 관련 분야	
공통 과정						
	1-1	현대인의식생활과건강	외식조리와메뉴개발		영어1	
	1-2	일반생물학1(***)	공중보건학	식품학개론	식품과학기초	영어2/ 중국어1
	2-1	기초영양학	조리원리및실습	식품분석실험	인체생리학	영어3/ 중국어2
	2-2	식품미생물학및실험	생화학	고급영양학	식생활관리학	
	3-1	식품위생및법규	실험조리	식품화학	푸드스타일링	생애주기영양학
	3-2	식생활과문화	단체급식및실습 (캡스톤디자인)	영양소대사	영양교육및상담	임상영양학
	4-1	식품가공및저장학	식사요법및실습 (캡스톤디자인)	지역사회영양학		
4-2	영양사현장실습	영양판정및실습	급식경영학			