

# 식품영양학과

## 1. 학과현황

### 1.1 연혁

연도	주요연혁	비고
1977년	문리과 대학에 식품영양학과 설치 / 입학정원 40명	
1987년	식품영양학과 정원증원(10명)	
1989년	이공대학이 이과대학과 공과대학으로 분리(이과대학에 소속됨)	
1999년	식품영양학과와 의류학과를 응용과학부로 모집단위를 변경 식품영양학과를 '식품영양학전공'으로 명칭변경	학과 → 학부(전공)
2002년	응용과학부를 식품영양학과로 모집단위 변경	학부(전공) → 학과
2006년	이과대학에서 생명·나노과학대학 바이오과학부로 분리 식품영양학과를 '식품영양학전공'으로 명칭변경	학과 → 학부(바이오과학부)
2007년	생명·나노과학대학에서 식품영양학과로 모집단위를 변경 식품영양학전공을 '식품영양학과'로 명칭변경	학부(전공) → 학과
2024년	2024년 2월 기준, 졸업생 총 2,084명 배출	

### 1.2 교수진

이름	생년	출신교			최종학위	전공분야	주요담당과목
		학사	석사	박사			
권영인	1969	건국대	건국대	Univ. of Massachusetts	농학박사	식품생물공학	발효식품학, 식품미생물학및실험, 식품위생학, 식품위생법규, 건강기능식품개발론, 캡스톤디자인
박은미	1974	용인대	서울대	Univ. of Texas at Austin	이학박사	영양유전체학	생화학및실험, 영양과동물실험, 생애주기영양학, 고급영양학, 캡스톤디자인
송수진	1984	서울대	서울대	서울대	생활과학박사	영양역학	영양관정및실험, 영양교육및실습, 영양상담, 지역사회영양학, 캡스톤디자인
김민주	1986	연세대	연세대	연세대	이학박사	임상영양학	임상영양학, 식요소법및실습, 보건학, 다이어트설계, 급식경영학, 캡스톤디자인
권창우	1988	서울대	서울대	서울대	농학박사	식품학	식품생명과학및실험, 유기화학및실험, 캡스톤디자인
조가람	1994	고려대	고려대	고려대	이학박사	정밀영양학	임상영양학, 급식경영학, 캡스톤디자인
김진희	1963	카톨릭대	연세대	.	이학석사	급식경영학	외식산업경영관리론, 식생활관리, 단체급식및실습, 영양사실무실습, 캡스톤디자인

### 1.3 교육시설 및 설비

연구실(개수)	실험실습실		주요설비현황	기타
	명칭(유형)	면적(㎡)		
실험실 7개 전용강의실 1개 공용강의실 1개	조리실습실·단체급식실 (730112)	167.98	조리실습대, 후드, 가스레인지, 작업대, 찬장, 오븐기,	
	영양학실험실 (730124)	90	배양기, 무균상자, 벽걸이, 스크린, 분젠 버너, 시약, 실험기구	
	식품관능평가실/식품영양학과 세미나실 (730113)	43.5	관능평가대, 당도계, 염도계, 식품물성분석기, 색차계	
	영양교육실/캡스톤디자인실 (730116)	45	인바디측정기	
	동물실험실 (730123)	49.5	항온항습기, auto clave, cage washer, 작업대, 조직분쇄기, 마취기	
	식품화학실험실 (730106)	90.75	분젠버너, 시약, 실험기구, 곡온건조기, 증류수기, 킷달장치, 테시케이터	
	전용 강의실 (730127)	88	스크린, LAN, LCD프로젝터, 냉난방시설, PC	
	공용 강의실 (730128)	88	스크린, LAN, LCD프로젝터, 냉난방시설, PC	
	영양관정실습실 (740204)	52	스크린, LAN, LCD프로젝터, 냉난방시설, PC	

## 2. 교육과정

### 2.1 대학이념 · 교육목적 · 교육목적 체계

대 학 창학이념	기독교 원리 하에 대한민국의 교육이념에 따라 과학과 문학의 심오한 진리탐구와 더불어 인간영혼의 가치를 추구하는 고등교육을 이수시켜 국가와 사회와 교회에 봉사할 수 있는 유능한 지도자를 배출함을 목적으로 한다.		
↓			
대 학 교육목적	진리·자유·봉사의 기독교 정신 아래 새로운 지식과 기술의 연구와 교육을 통하여 지성과 덕성을 갖춘 유능한 인재를 양성함으로써 국가와 인류사회 및 교회에 이바지함을 목적으로 한다.		
↓			
대 학 교육목표	덕성과 인성을 갖춘 도덕적 지성인 양성	시대를 선도하는 창의적 전문인 양성	국가와 지역사회 발전에 봉사하는 지도자 양성
↓			
학과(학부) 교육목적	국민건강증진과 영양개선을 담당할 전문인을 양성한다.	현대 사회에서 요구하는 식품품질관리와 식품연구개발 및 평가를 담당할 수 있는 전문 인력을 양성한다.	국민영양을 관리하고 개선에 이바지할 전문영양사를 양성하여 국민의 질병예방과 건강유지에 기여할 수 있도록 한다.
↓			
학과(전공) 교육목적	식품과 영양 분야에서 실험·실습위주의 교육을 실시하여 미래사회가 요구하는 국가공인·기업맞춤형 글로벌 창의전문인 및 실무형 인재를 양성한다.	인류의 건강과 직결되는 식품산업의 발전에 적극 참여할 수 있는 식품제조, 위생, 유통, 식품조리, 외식 분야 전문인재를 양성한다. 급진적인 산업화와 고령화로 인하여 요구되는 건강기능식품과 가공식품 개발 및 생리활성평가 분야에 필요한 전문인재를 양성한다.	전문 영양관리를 통하여 인류의 질병·건강관리를 담당하는 유능한 전문영양사 즉, 학교 영양사, 임상영양사, 급식영양사, 보건영양사, 상담영양사를 양성한다.

**2.2 학과 교육목적과 교육과정의 연계성**

한남대학교 교육목표	학과(전공)교육목적	학과(전공)교육목표	전공교과목(명)
덕성과 인성을 갖춘 도덕적 지성인 양성	국민건강증진과 영양개선을 담당할 전문인을 양성한다.	식품과 영양 분야에서 실험·실습위주의 교육을 실시하여 미래사회가 요구하는 실무형 인재를 양성한다.	전과목
시대를 선도하는 창의적 전문인 양성	현대 사회에서 요구하는 식품품질관리와 식품연구 개발 및 평가를 담당할 수 있는 전문 인력을 양성한다.	인류의 건강과 직결되는 식품산업의 발전에 적극 참여할 수 있는 식품제조, 위생, 유통, 식품조리, 외식 분야 전문인재를 양성한다. 급진적인 산업화와 고령화로 인하여 요구되는 건강기능식품과 가공식품 개발 및 생리활성평가 분야에 필요한 전문인재를 양성한다.	식품분석및실험, 식품생명과학및실험, 생화학및실험, 유기화학및실험, 식품화학및실험, 식품가공저장학및실험, 식품위생학, 식품위생법규, 실험조리, 식품관능평가및실습, 건강기능식품소재론, 건강기능식품효능평가및실험, 건강기능식품개발론, 환경위생학, 발효식품학, 현장실습, 캡스톤디자인
국가와 지역 사회 발전에 봉사하는 지도자 양성	국민영양을 관리하고 개선에 이바지할 보건교육사, 전문영양사를 양성하여 국민의 질병예방과 건강유지에 기여할 수 있도록 한다.	전문 영양관리를 통하여 인류의 질병·건강관리를 담당하는 유능한 전문영양사, 학교의 영양사, 임상영양사, 급식영양사, 보건영양사, 상담영양사 및 영양교사를 양성한다.	기초영양학, 영양생리학, 식생활관리, 고급영양학, 조리원리및실습 I II, 식품미생물학및실험, 급식영양학, 영양관정및실험, 생애주기영양학, 식사요법및실습, 식품관능평가및실습, 지역사회영양학, 실험조리, 영양교육및실습, 임상실무영어, 영양과동물실험, 영양사실무실습, 영양상담, 외식산업경영관리론, 비만과영양, 식품영양개발연구, 식품위생학, 식품위생법규, 보건학, 보건 의사소통

**2.3 학과 졸업소요 최저 이수학점 배정표**

대학	학과, 부(전공)	학과 기초 (전공 기초 (필수))	전공과목			교양과목					융합교육과정				교과 교육점	졸업 최저 이수 학점
			필수	선택	소계	필수				선택	코드 쉐어	마이 크로 디그리	트랙	부전 공		
						공통 교양	선택 필수	계열 교양	계	교양 선택						
생명·나노과학대학	식품영양학과		18	27~42	45~60	13	17	-	30	-	6	6~15	18	21		128

**2023학년도 이후 입학생 융합교육 반영 전공학점(선택필수) 의무 이수**

2023학년도 입학생 적용 융합교육과정 이수 원칙	
이수유형 I	주전공 54학점 + 코드쉐어 6학점 필수이수(주전공 인정) → 60학점
이수유형 II	주전공 54학점 + 마이크로디그리 6 ~ 15학점 필수이수(주전공 인정) → 60학점
이수유형 III	주전공 48학점 + 트랙 18학점 필수이수 → 66학점
이수유형 IV	주전공 45학점 + 부전공 21학점 필수이수 → 66학점
이수유형 V	다전공 이수 < 주전공(1전공) 36학점 + 2 ~ 3전공 36학점 > → 72학점/108학점

**2.4 식품영양학과 교육과정 편성표**

편성학과(전공)	이수구분	교과목명	학-강-실	편성학년-학기	편성학점 계
식품영양학과	교양필수	일반화학및실험 I	3-2-2	1-1	6
		생명과학및실험 I	3-2-2	1-1	

학 년	학 기	전공필수	학강실	전공선택	학강실
1	1			12670 유기화학및실험	3-2-2
	2	10830 기초영양학	3-3-0	17313 조리원리및실습 I 12494 영양생리학	3-1-3 3-3-0
2	1			10322 고급영양학 21888 생화학및실험 21534 조리원리및실습 II 12182 식생활관리	3-3-0 3-2-2 3-1-3 3-3-0
	2	21882 식품미생물학및실험 12237 식품화학및실험	3-2-2 3-2-2	15412 생애주기영양학 21883 단체급식및실습 21535 보건학	3-3-0 3-2-2 3-3-0
3	1	14802 영양관정및실험 15415 임상영양학	3-2-2 3-3-0	15989 급식경영학 18303 식품생명과학및실험 19374 건강기능식품소재론 11461 발효식품학	3-3-0 3-2-2 3-3-0 3-3-0
	2			14900 지역사회영양학 15416 식사요법및실습 19373 식품가공저장및실험 19379 임상실무영어 22021 다이어트설계 21886 보건의사소통 14135 환경위생학	3-3-0 3-1-3 3-2-2 2-2-0 2-2-0 2-2-0 2-2-0
4	1	22312 캡스톤디자인	3-1-3	12311 실험조리 19375 영양교육및실습 19380 영양과동물실험 19383 외식산업경영관리론 19376 건강기능식품효능평가및실험	3-1-3 3-2-2 2-1-2 3-3-0 3-1-3
	2			12493 영양상담 24480 식품위생학및법규 19381 영양사실무실습 14784 식품관능평가및실습 19385 건강기능식품개발론	2-2-0 3-3-0 2-1-2 2-1-2 3-3-0
학점계		18-13-9		85-66-33	

2.5 교직이수 기준 및 기본이수과목 현황

1. 교직이수기준

구분	입학년도	주전공	다전공	
			1전공	2전공
전공이수학점	2020	66학점 - 교과교육영역 8학점(3과목) 이상 포함 - 기본이수영역 21학점(7과목) 이상 포함	50학점 - 교과교육영역 8학점(3과목) 이상 포함 - 기본이수영역 21학점(7과목) 이상 포함	50학점 - 교과교육영역 8학점(3과목) 이상 포함 - 기본이수영역 21학점(7과목) 이상 포함
교직이수학점		22학점(11과목) - 교직이론(6과목 12학점) - 교직소양(3과목 6학점) - 교육실습(2과목 4학점)	22학점(11과목) - 교직이론(6과목 12학점) - 교직소양(3과목 6학점) - 교육실습(2과목 4학점)	면제
			학교현장실습은 주전공(1전공)으로 실시하며, 다전공(2전공)의 학교현장실습은 면제. 단, 교과외 특성상 부득이한 경우 다전공으로 실시 가능	
자격기준		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 사범대학과, 교직일반학과 모두 전공 평균성적 75점 이상, 교직 평균성적 80점 이상</li> <li>- 식품영양학과 : 영양사면허증 취득 후 교원자격증발급 교부</li> <li>- 외국어관련학과(영문,일본,영교)는 자격기준 점수에 합격해야 함</li> <li>- 교직 적·인성검사 적격판정 2회</li> <li>- 응급처치및심폐소생술 실습 2회</li> <li>- 폭력예방교육 I,II,III(3개) 이수</li> <li>- 성인지교육 4회 이수</li> <li>- 「성범죄여부」, 「마약·대마·향정신성의약품 중독여부」 확인결과 제출</li> <li>- 한남 예비교사 역량 향상 프로그램 이수</li> </ul>		

-기본이수과목표

학과(전공)	입학년도	표시과목	교과부고시	본교지정 교과목명	구분	대체과목	비고
			기본이수과목(분야)				
식품영양	2011	영양교사	(1) 영양교육및상담실습	영양교육및실습(3)	택1		(1)에서 1과목, (2),(3),(4)에서 2과목 이상, (5)에서 1과목 이상 21학점 (7과목) 이상 이수
			(2) 영양학	기초영양학(3) 고급영양학(3)			
			생애주기영양학	생애주기영양학(3)			
			(3) 단체급식및실습	단체급식및실습(3)			
			식품위생학	식품위생학(2) 식품위생법규(1)			
			(4) 영양관정및실습	영양관정및실습(3)			
			식사요법및실습	식사요법및실습(3)			
			(5) 식품학	식품화학및실습(3)			
		조리원리및실습	조리원리및실습I(3)				

## 교과목개요

### 10830 기초영양학

3-3-0

#### Nutrition

인체 내에서의 영양소의 역할에 대한 지식을 바탕으로, 건강한 삶을 유지하기 위하여 우리가 어떻게 음식물을 섭취해야 하는지, 그리고 질병을 예방하기 위해서는 어떤 영양소의 섭취가 필요하며 식습관은 어떠해야 하는지에 대한 이해를 도모한다. 따라서 영양학 연구의 기초가 되는 5대 영양소의 물리적·화학적 성질과 인체 내에서의 소화, 흡수, 대사 및 그 기능, 인체의 필요량, 함유식품, 영양소의 결핍증 및 과잉증 등을 공부하고, 만성질환의 발병추세와 생활습관과의 관계, 과거와 현재의 식품섭취추세 및 식사지침, 영양권장량, 식품교환표 등을 알아본다.

### 12670 유기화학및실험

3-2-2

#### Organic Chemistry & Lab

식품과 영양 등 생명과학 분야를 공부하기 위해 필수적인 기초화학과 유기화학의 필요분야를 선별적으로 지도하여 식품과 영양분야에 관심이 있는 학생들이 이 분야를 공부하는데 필요한 기본적인 지식을 이론과 실험을 통하여 전달하고자 하는 것이 이 과목의 편성취지이다. 주요내용은 포화탄화수소와 불포화탄화수소의 명명과 구조식과 그 응용, 방향족탄화수소와 알콜, ether, 카보닐화합물, 지방산과 ester, amine 등의 명명법과 구조식 쓰기, 이런 성분들이 식품성분과 밀접하게 결합하고 있음을 학습하고 유기화합물의 성질, 반응, 제법 등에 대하여 공부한다. 또한 식품과 영양과학에 필요한 기초이론과 응용분야를 강의와 실험을 통하여 학습시킨다.

### 12494 영양생리학

3-3-0

#### Nutritional Physiology

영양학 관련과목들을 이해하기 위해서는 기초학문영역으로 인체생리학에 관한 지식이 요구된다.

본 교과목은 영양학을 이해하기 위한 기초학문으로서의 영양생리학을 강의하므로 생리학의 여러 분야 중에서도 영양학과 특히 관련이 깊은 분야들을 인체의 구조와 그의 기능 및 생리적 현상을 중심으로 강의하여 인체 내의 영양소 대사과정의 이해를 돕는데 그 목적을 둔다. 우리 몸의 구조와 기능을 중심으로 세포생리, 혈액생리, 순환생리, 호흡생리, 운동생리, 소화생리, 영양소의 대사, 에너지 대사, 체액생리, 신장생리, 신경 및 근육생리, 내분비생리 등 영양과 관련된 생리학분야를 주요내용으로 다룬다.

### 12182 식생활관리

3-3-0

#### Meal Management

이 교과목에서는 영양과 성장, 건강, 질병 등에 관한 기본개념을 바탕으로 식사의 계획, 식단의 작성 및 식단 평가실습을 통하여 합리적인 식생활 관리능력을 배양하도록 하며 현대인의 영양문제 및 질병과의 관계를 주제별로 다루고 영양·경제·기호·능률을 고려한 식단계획과 식단작성 방법을 습득한다. 활동별 성인식단 작성, 학교급식 식단을 포함한 연령별 식단 작성, 경제적인 요인을 고려한 식단작성을 실시한다. 현대인의 영양문제에 대한 이해와 작성한 식단의 평가를 통해 식생활 관리의 종합적인 개념을 갖는다.

### 12237 식품화학및실험

3-2-2

#### Food Chemistry and Lab

화학, 유기화학, 생화학에 대한 일반적인 이해를 바탕으로 식품성분의 종류, 화학구조, 반응성, 기능성뿐만 아니라 식품의 조리, 가공 및 저장 중에 일어나는 변화, 화학적·물리적 특성 등이 다루어진다. 본 강좌에서는 다룰 구체적인 주제들에는 수분의 기능, 식품 중 물형태(자유수, 결합수), 수분활성, 수화, 등은 흡·탈습곡선, 단당류, 올리고당류, 다당류, 지방질의 분류, 지방산, 중성지방질, 복합지방질, 식용유지의 이화학적 성질, 식용유지의 산패, 유지의 가공변화 등이 있다.

**10322 고급영양학**

3-3-0

**Advanced Nutrition**

기초영양학에서 습득한 영양소의 인체 내에서의 역할에 대한 지식을 바탕으로, 최근 연구되고 있는 열량영양소 및 조절영양소와 인간의 건강과의 관계에 대한 새로운 영양지식을 습득하고 비판할 수 있는 능력을 배양하고자 한다. 주요내용은 인체에서의 에너지 섭취와 소비 및 이들 간의 불균형으로 야기되는 문제점, 비타민과 무기질 및 수분의 대사와 체내기능, 특정영양소의 결핍과 과잉시의 문제점, 이들 영양소와 관련된 질병과 그 예방 및 치료에 관한 최신 연구들에 대해 공부한다.

**17313 조리원리및실습 I**

3-1-4

**Principles of Food Preparation I**

이 강좌를 통하여 식품을 구성하고 있는 탄수화물, 지방, 단백질 등의 성분들이 식품 내에서 나타내는 기능을 이해하며, 각 식품들의 구조와 성분, 영양가, 조리법 및 저장법, 조리과정에서의 변화, 저장 및 성숙과정에서의 변화, 조리에 관한 기본적인 개념과 기술을 습득한다. 그 주요내용은 전분, 곡류 및 가공품, 밀가루 제품, 두류 및 그 제품, 난류, 유류 및 그 제품, 수육류, 조육류, 어패류 등의 구조, 성분 및 영양적 가치, 조리조작에 의한 구성 성분들의 물리적 화학적 변화 및 영양가의 변화, 조리법 및 저장법 등을 학습하며, 실습을 통하여 이를 관찰, 평가한다.

**12207 식품분석및실험**

3-2-2

**Food analysis and Lab**

식품과 영양을 전공하는 학생들에게 식품의 여러 가지 성분분석에 대한 기초이론을 공부하고 실험을 통하여 확인하고 식품성분 분석의 화학 양론적인 계산능력을 기른다. 주요내용은 식품성분 분석의 화학 양론적인 계산능력을 익히기 위해 다음의 내용을 익히게 한다. 물질의 양과 농도, 부피분석, 침전법 적정, 산 염기 용액, 완충용액, 산염기 적정법, 착화적정, 식품성분분석 등에 관한 내용을 다룬다.

**21888 생화학및실험**

3-2-2

**Biochemistry & Lab**

생화학은 생물체의 대사 및 기능을 이해하기 위한 기초지식을 화학적 측면에서 연구하는 학문이다. 즉 생명체가 생명현상을 유지해 나가기 위해 수많은 화합물을 변화시키며 상호작용을 하는데 이 과정을 연구한다. 식품과 영양분야의 여러 전공 과목에 대한 기초지식을 제공하는데 필수적인 과목으로 세포의 기능, 아미노산, 단백질의 특성, 지방의 종류 및 특성, 탄수화물의 화학적 구조 및 특성, 탄수화물, 지방, 단백질의 대사 및 에너지 생성 과정에 대해 강의 및 실험을 통해 생화학에 대한 기초이론을 습득하고 실제적인 실험능력을 배양하기 위하여 개설된 과목이다.

**15415 임상영양학**

3-3-0

**Clinical Nutrition**

환자에게 적절한 식이를 공급함으로써 보다 신속하고 효과적으로 질병을 치료할 수 있게 하기 위하여, 질병의 원인 및 병태, 질병에 따른 영양소의 손실 및 필요량 등 영양원리를 이해하고, 영양학, 생리학, 조리원리 및 실습 등을 통하여 익힌 기초 지식들을 질병의 치료라는 측면에서 실제적으로 응용할 수 있는 능력을 기른다. 주요내용은 환자에게 식사요법을 실시할 때 유의해야 할 기본문제 및 영양지도상의 문제점 등을 이해하고, 인체생리학에서 공부한 각 신체기관의 구조 및 기능에 대한 지식을 기초로 이러한 장기들에 질병이 발생했을 때 일어날 수 있는 대사상의 문제점을 파악하고, 나아가서 각 질병에서 발생한 문제점을 해결할 수 있는 영양학적 대처 방안에 대해 공부한다.

**21882 식품미생물학및실험**

3-2-2

**Food Microbiology & Lab**

식품미생물학은 식품과 관련된 미생물을 다루는 학문이다. 식품분야와 영양분야로 진출할 때 세균학적, 위생학적 개념, 미생물이용식품, 식품의 부패에 관한 기본지식을 습득하여 응용할 수 있다. 식품미생물학에서는 식품과 관련된 미생물을 이해하기 위하여 미생물학의 발달사를 다루며 현미경으

로 최초의 세균의 관찰, 자연발생설과 생물속생설의 대립의 역사, 살균법, 질병의 germ theory 등의 출현을 중심으로 이해한다. 미생물의 사멸법 등의 물리화학적 제어방법의 이론과 실제적인 면을 이해하며 주요 곰팡이와 효모, 세균의 특성과 식품과의 연관성을 습득케 하여 식중독균의 특성을 알게 하고 식품저장이나 발효과정 중의 미생물에 대하여 다룬다.

### 12883 단체급식및실습 3-2-2 Quantity Food Preparation & Lab.

단체급식소 영양사라는 전문인으로써 사회에 나가 봉사하기 위해서는 이에 걸맞는 전문교육이 이루어져야 한다. 단체급식 및 실습교과목은 보건복지부 공인자격증인 영양사자격증을 취득하기 위한 필수과목일 뿐 아니라 최근 증가하고 있는 외식산업의 경영에도 필요한 과목이다. 본 교과목은 산업체급식시설이나 병원, 학교 또는 사회복지시설 등의 단체급식소 영양사에게 필요한 단체급식관리 전반에 관한 여러 가지 이론을 바탕으로 식단작성 실습, 다량조리 실습 등 단체급식의 실체를 익힘으로써 실제적인 대량급식 시스템을 효율적으로 운영할 수 있는 능력을 배양하는 것을 목적으로 한다.

### 15989 급식경영학 3-3-0 Foodservice Management

단체급식소에서 영양사로 근무하거나 혹은 급식 산업에 급식관리자로 일을 하기 위해서는 일반경영학 뿐만 아니라 급식경영에 대한 이해가 필요하다. 특히, 최근 사회적으로 외식산업 및 급식산업의 증가현상으로 인해 이 방면의 사회적 요구가 급증하고 있으므로 이와 같은 사회적 요구에 발맞추어 나아감과 동시에 급식관리의 이론과 실체를 전문적으로 강의하기 위해 본 교과목이 개설되고 있다. 본 교과목의 목적은 영양사의 주요업무인 단체급식 경영관리에 적용되는 식품구매, 식품선별법, 급식경영관리, 조직, 인사, 노동관리 등에 관한 기초지식을 습득하고 최근의 경향을 파악할 수 있는 능력을 배양하는 것이다. 주요내용으로는 급식

관리의 개론, 경영관리 본질 및 기능, 경영관리의 도구, 직무평가, 조직관리의 의의, 리더십, 채용, 교육훈련, 작업표준, 승진, 직무수행 평가, 감독, 노사관리, 직무배분, 작업개선, 원가통제의 원리, 외식산업의 현황과 전망 등을 다룬다.

### 18303 식품생명과학및실습 3-2-2 Food Science & Lab

중요한 영양성분의 구성요소인 단백질, 무기질과 가공에 있어서 중요한 역할을 하는 효소, 식품의 기호성과 밀접한 관계가 있는 색과 향미, 식품에 존재하는 유독성분, 첨가물의 이화학적인 성질과 식품의 가공, 저장 및 조리하는 과정에 일어나는 성분의 변화 및 상호작용을 주요내용으로 학습하며, 실험시간에는 산화·환원적정, 환원당의 정량, 조단백질 정량, 회분정량 및 비타민 C의 정량을 실시한다.

### 21534 조리원리및실습 II 3-1-4 Principles of Food Preparation II

이 강좌를 통하여 식품을 조리하는 과정에서 일어나는 변화를 학습하며, 여러가지 조리조건이 식품의 성질에 미치는 영향을 이해하며, 이를 실습을 통해 확인하고 적용할 수 있도록 한다. 주요내용은 두류 및 가공품, 과일류, 채소류, 해조류의 종류 및 분류, 성분 및 영양소 함유량, 조리조작에 의한 구성성분들의 물리 화학적 변화 및 영양가의 변화, 조리법, 가공처리 및 보존법 등을 학습하며 실습을 통하여 이를 관찰, 평가한다

### 14802 영양판정및실습 3-2-2 Nutritional Assessment & Lab

본 과목의 목적은 강의와 실험을 통해 개인이나 인구집단의 영양상태를 종합적으로 분석, 평가할 수 있는 여러 가지 판정도구들에 대해 배움으로써 그 집단 혹은 개인의 영양상태를 판정할 수 있는 능력을 기르는데 있다. 주요내용으로는, 주요영양상태 판정도구인 식이섭취조사, 신체계측조사, 임상조사 및 생화학적 조사 등을 익힘으로써 각 영양소별 영양판정 방법 및 각 대상에 따른 영양판

정을 할 수 있는 능력을 기른다. 성장별 영양관정 방법, 개인이나 집단의 영양상당 자료분석, 여러 가지 식이섭취 조사방법과 각각의 장·단점, 생화학적 임상자료의 해석 등을 다루고 이에 필요한 실험, 실습을 병행한다.

### 15412 생애주기영양학 3-3-0

#### Nutrition in Life Cycle

인간의 출생에서부터 노년기까지의 생활주기별 생리적 특성과 이에 따른 영양관리 방법을 연구함으로써 성장, 발육과 건강유지 및 질병예방을 위한 최적의 영양상태를 유지하도록 한다. 주요내용은 모성영양의 의의와 중요성, 여성의 생리 및 임신생리와 영양관리, 수유기의 생리와 영양관리에 관한 지식을 습득하고, 영·유아기의 성장과 발달을 이해하고 이 시기의 영양의 특수성을 알아본다. 또한 학동기, 사춘기, 청년기의 생리와 영양적 특수성과 이에 알맞은 영양관리를 모색하며, 노화에 따른 생리적 변화를 이해하고 이에 대처하기 위한 영양관리를 배운다.

### 15416 식사요법및실습 3-1-4

#### Practice of Diet Therapy

임상영양학에서 배운 기초지식을 토대로 건강한 사람 및 여러 질병에 걸린 환자들의 영양관리에 대한 실제적인 식단작성 및 실습을 행하고, 이를 평가, 토의해 봄으로써 임상영양사로서의 자질과 능력을 갖추고, 앞으로 전문인으로서의 자긍심을 가지고 실무에 임할 수 있는 기초를 마련한다. 따라서 본 과목에서는 질병의 원인, 병태 및 질병에 따른 대사상의 문제점 등을 해결할 수 있는 식단작성 능력을 배양하기 위하여 정상식, 연질무자극식, 유동식, 경관급식, 이완성변비식, Na제한식, 당뇨병식 및 간질환식 등을 개별적으로 실습하고 평가한다.

### 14784 식품관능평가및실습 2-1-3

#### Sensory Evaluation of Food & Lab

식품의 관능검사에 관련된 미각, 취각, 청각, 시각 등의 감각적 생리기관의 구조 및 역할을 공부

하고, 현재 개발된 관능검사법의 적용, 통계처리 및 해석방법 등을 통해 주관적, 객관적 평가의 장·단점을 비교·검토함으로써 식품의 질 및 기호도를 평가할 수 있는 능력을 기른다. 이를 위해 인간의 미각·후각기관의 생리현상, 관능검사를 위한 패널의 선정과 훈련, 검사물의 준비 및 제시, 측정에 영향을 주는 요소 등을 다룬다. 또한 실습을 통해 관능검사의 여러가지 측정방법, 즉 차이식별검사, 묘사분석, 소비자 기호도 검사 등의 적용 및 결과의 통계처리법에 대해 실제적인 경험을 쌓는다.

### 19373 식품가공저장학및실험 3-2-2

#### Food Processing, Preservation & Lab

곡류가공, 두류가공, 서류가공, 축산가공, 수산가공 등의 식품가공의 원리와 방법 그리고 건조, 고온, 저온, 포장, 절입, 훈연, 방사선 및 화학물질 등을 이용한 저장원리 및 방법에 관한 내용과 가공 및 저장 중에 일어나는 식품성분의 변화 및 상호작용을 학습하며 실험시간에는 쌀도정도 판정, 햅쌀과 묵은쌀의 판정, 전분입자의 관찰, gluten함량 측정, 식빵제조, 잼제조, 사과주스 제조, 양갱제조, 두부의 제조, 두유의 응고력 측정 등을 실습한다.

### 19374 건강기능식품소재론 3-3-0

#### Bioactive Substance for Functional Food

건강기능식품은 식품성분이 갖는 생체방어, 생체리듬의 조절, 질병의 예방과 회복 등의 생체조절 기능을 충분히 나타낼 수 있도록 설계되고 가공된 식품을 말한다. 본 강좌에서는 식품에 존재하는 성분 중에서 인체에 유익한 각종 생리활성, 즉 항산화 활성, 항돌연변이 활성, 항종양 활성, 항고혈압 활성, 항콜레스테롤 활성, 면역증강작용 등을 나타내는 생리물질의 이화학적 성질에 관해 학습한다.

### 14900 지역사회영양학 3-3-0

#### Community Nutrition

본 교과목에서는 지역사회 구성원 모두의 영양개선 및 건강증진을 도모할 수 있는 영양역학, 지역사회 영양요구 판정, 영양위험진단의 선별, 공중보

건, 지역사회의 영양프로그램계획 및 평가 등에 초점을 두어 강의함으로써 주어진 지역사회에서의 영양문제를 판정하고 적절한 영양서비스 방법을 개발하고 시행함으로써 그 문제를 해결할 수 있는 능력을 기르는데 목적을 둔다. 주요 내용으로는 지역사회 각 연령층의 영양문제를 파악하고 판정하는 방법과 그 해결책에 대해 구체적으로 다룬다. 특히, 영양취약 집단인 임산부와 수유부의 건강유지 및 노인의 건강유지와 만성질환 예방의 방법, 한국인의 지역·연령·계층별 영양문제 등을 다룬다. 영양사가 배치된 보건소의 견학, 조사 및 사례 연구도 병행한다.

### 12222 식품위생학 2-2-0 Food Hygiene

식품의 제조, 가공, 저장 및 유통과 소비에 이르기까지의 전과정에 대한 위생을 확보하기 위해 필요한 식품과 관련된 제반지식을 습득하고 식품의 안전성 및 건전성, 악화방지의 방법과 원리를 익힌다. 식품위생의 정의와 행정, 식품과 미생물, 각종 식중독, 전염병, 기생충증, 위생동물 및 해충, mycotoxin, 우육위생, 환경오염과 식품위생, 식품처리시설의 위생, 식품첨가물을 다룬다.

### 12221 식품위생법규 1-1-0 Food Hygienic Law

식품위생에 관련된 제반 법규를 익힘으로써 잘못된 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하기 위한 기본 지식을 습득케 한다. 식품위생법, 전염병 예방법, 학교 보건법, 학교급식법, 국민건강증진법, 음료수의 수질 기준 등에 관한 규칙 등을 다룬다.

### 12311 실험조리 3-1-3 Experimental Cookery

식품을 조리하는 과정에서 일어나는 조리반응을 이해하고, 열, 산, 알칼리, 염, 물리적 조작, 조리시간 등의 여러가지 조리조건이 식품의 물리·화학적 성질에 미치는 영향을 이해하며, 이를 실습을 통해 관찰 토의한다. 그 주요내용은 조리기구의 사

용법과 계량법, 기본 맛과 평가, 차이 식별 및 기호도 검사 등을 학습하며, 채소와 과일, 당질·지질·단백질·밀가루 제품·두류 및 육류 등에 대한 조리과학에 관련된 기초실험 등을 통하여 식품의 조리나 가공과정에서의 변화를 식품 화학적·물성학적 측면에서 관찰 토의한다.

### 19375 영양교육및실습 3-2-2 Nutrition Education & Practices

본 강의의 목적은 영양에 대한 과학적 근거와 이론을 토대로 실생활에서 바른 영양을 위한 식행동의 변화를 추구하며 피교육자에게 필요한 영양 정보를 바르고 확실하게 교육시킬 수 있는 능력을 배양하는데 있다. 주요내용으로는 영양학의 기본지식을 바탕으로 각 단계급식소 피급식자나 지역사회주민의 영양개선을 위하여 필요한 영양교육프로그램을 계획·수행·평가하는 방법에 대해 강의하며 식습관의 변화와 영양 모니터링에 관한 자료를 수집, 평가한다. 소그룹별로 영양교육 실습을 실시하며 영양교육 대상 집단을 정하고 영양상태의 문제점 발견, 영양교육의 목표수립, 교육내용 구성, 교육매체 개발 및 교육의 효과 평가 등을 실시한다. 지역사회의 각 대상에 대한 구체적인 영양교육 실습활동을 실시하며 그 교육의 효과를 판정하여 영양교육의 실제 경험을 쌓는다.

### 19376 건강기능식품효능평가및실험 3-2-3 Analysis of Functional Food & Lab

건강기능식품에 함유된 성분이 나타내는 인체에 유익한 각종 생리활성, 즉 항산화 활성, 항돌연변이 활성, 항종양 활성, 항고혈압 활성, 항콜레스테롤 활성, 면역증강작용 등을 체계적으로 평가하는 in vivo 및 in vitro 분석방법에 관해 학습한다.

### 19379 임상실무영어 2-2-0 Clinical Nutrition in English

임상영양분야의 용어를 영어로 알게 하고 임상영양분야의 영어로 된 전문내용을 읽을 수 있게 하며 실용적인 영어 회화능력을 갖게 하여 임상영양 분야에 관하여 영어 구사능력을 갖게 하는 과목이

다. 임상영양분야의 전문인으로 영어구사능력으로 인하여 더 정확하고 빠르게 세계적인 현황을 접할 수 있을 뿐 아니라 국제위상을 갖춘 전문인으로 양성하는데 영어능력을 중점적으로 증진시키는 데 역점을 둔다. 실제상황을 예측하여 임상영양분야에서 영어로 의사소통을 훈련하며 국제회의 등에서 다루어지고 있는 영어사용에 관하여서도 접하게 된다.

### 19380 영양과동물실험 2-1-3

#### Experiment in Nutrition & Laboratory Animal

최신 영양분야 또는 식품분야의 쟁점이 되는 학문상의 주제에 대한 문헌고찰을 통하여 이해하게 되며 실험동물의 사육을 통하여 이들 문제에 접근하도록 시도한다. 소수의 팀으로 나누어 한 가지 주제를 선정하여 실험동물을 사용하여 식이구성, 사육방법, 분석방법 등을 고려하여 선정하고 실험동물을 목적에 맞게 사육하고 희생하여 채취한 검체의 분석을 통하여 실험 전에 세운 가설을 검증, 완벽한 학술논문을 작성한다. 이러한 과정을 통하여 실험 수행능력을 함양하고 이론을 세울 수 있는 실험적 근거 마련 등의 전 과정을 습득하게 하는데 그 목적이 있다.

### 19381 영양사실무실습 2-0-4

#### Field Practicum for Dietitian

현대사회는 대학 졸업생에게 이론전문가 보다는 대학에서 배운 전문지식을 졸업 후 사회에 나가 직접 응용할 수 있는 실무적인 능력을 더 많이 요구한다. 본 교과목은 그동안 전문 영양사를 위한 여러 관련 과목들을 이수한 학생에게 영양사의 실무에 관한 현장실습의 경험을 하게 하여 졸업 후 취업 시에 즉각 활용할 수 있도록 하려는 취지에서 현장실습과목으로 개설된 것이다. 본 수업은 영양사가 근무하고 있는 실제 현장으로 가서 그 곳에서 영양사 현장실습을 통해 영양사의 제반업무를 파악하는 동시에 효율적이고 독창적인 급식운영, 영양개선 사업 및 영양관리업무와 식생활 관리능력을 기르려는 목적으로 운영된다. 주요내용은 우리학교가 소속된 지역사회 내의 학교급식소, 사

업체, 병원 및 사회복지시설 등의 단체급식소와 보건소 등 지역사회진료소에서의 급식업무 및 영양관리업무에 참여하여 영양사 실무를 배운다. 실습을 나가기 전에 식품구매, 다량조리, 배식, 시설 및 위생관리, 사무 관리에 대한 사전교육을 실시한다.

### 12493 영양상담 2-2-0

#### Nutrition Counseling

최근 질병의 예방과 건강유지를 위한 영양의 중요성이 강조되면서 개인적인 영양상담의 요구가 증가하고 있다. 영양상담은 보건소, 병원, 각종 클리닉, 학교, 그리고 각종 단체급식소에서 활발히 이루어 질 수 있으며 개인적인 차원의 영양관정 및 교육이므로 그 성과가 매우 크다. 본 교과목은 이런 사회적이고 시대적인 요구에 부응하여 현대사회가 요구하는 자질 있는 전문영양사를 배출하기 위해서 개설되었다. 본 교과목의 목적은 학교, 지역사회, 병원, 클리닉 및 각 단체급식소에 소속된 개인에게 나타나는 각종 영양문제를 판정하고 해결하는데 필요한 기본지식을 습득하고, 영양 상담에 필요한 면담기술 능력을 기르는 데 있다. 주요내용은 영양사의 역할과 영양상담의 개념, 영양 상담에 필요한 면담기술과 식행동 판정방법, 식행동 모니터링, 만성질환에 관한 예방 및 치료차원에서의 영양상담 방법, 암 예방과 비만과 체중조절을 위한 영양상담 등을 강의한다.

### 19383 외식산업경영관리론 3-3-0

#### Restaurant Management

외식산업의 전반적인 이해와 함께 외식업 경영에 관한 제반 이론, 조리원의 인사관리, 외식업 창업 및 점포 개설절차 등의 외식산업관리를 배움으로써 외식업 관리자로서 필요한 지식과 실무 능력을 배양하여 효과적으로 외식산업을 경영하는 방법을 익힌다.

### 18307 비만과영양 2-2-0

#### Obesity & Nutrition

이 과목에서는 영양학의 지식을 바탕으로 하여 최근 사회적으로 관심을 끌고 있는 비만의 원인,

형태, 식이요법, 운동요법 및 행동요법 등에 대한 지식과 영양관리에 관한 최신 정보를 학습한다. 졸업 후 비만클리닉이나 병원에서 비만환자의 영양관리를 담당할 수 있는 임상영양사나 상담영양사의 업무수행능력의 배양에 목적을 둔다.

### 19385 건강기능식품개발론 3-3-0

#### Development of Functional Food

건강기능식품은 식품성분이 갖는 생체방어, 생체리듬의 조절, 질병의 예방과 회복 등의 생체조절 기능을 충분히 나타낼 수 있도록 설계되고 가공된 식품을 말한다. 본 강좌에서는 식품에 존재하는 생리활성성분을 활용하여 건강기능식품을 제조하기 위하여 필요로 하는 구체적인 개발전략과 방법에 관해 학습한다.

### 14135 환경위생학 2-2-0

#### Environmental Sanitation

인간에게 유해한 여러가지 환경요소와 공해현상으로 기인되는 영향 및 해결점을 고찰하여 자연환경 및 생태계의 균형, 인류의 생존과 환경에 대한 중요성을 인식한다. 그 내용은 대기환경, 기후 및 태양광선, 대기오염의 개요, 대기오염의 피해 및 방지대책, 물의 위생, 수질 오염, 폐수 처리, 토양오염, 소음 및 진동, 공해현상으로 기인되는 신체장애 및 그 영향과 해결법 등을 다룬다.

### 11461 발효식품학 3-3-0

#### Fermentated Food Science

세계 각 지역에서 널리 섭취되고 있는 발효식품의 원료, 제조과정 및 발효 중에 일어나는 이화학적 변화 등 발효식품에 관한 전반적인 사항을 이해시키고자 한다. 주요내용은 발효 미생물, 발효공제품, 주류, 주류와 식품, 발효채소식품, 염장식품, 발효유제품, 발효빵제품 등 각종 발효식품에 관한 전반적인 내용을 다룬다.

### 19386 식품영양개별연구 2-0-4

#### Individual Study

식품영양학 분야의 이론 및 실험, 실습 교과목을

이수한 학생을 대상으로 실험실에서의 개별 연구 지도를 통해 주제별 심화 연구능력을 배양함으로써 식품영양 연구법을 습득하고 실험 현장의 적응능력을 배양한다.

### 20442 교육실습(영양) 2-2-0

#### Educational Practicum(Nutrition)

본 교과목은 식품영양학과에서 영양교사와 관련된 여러 과목들을 이수한 학생에게 학교 영양교사의 교육과 실무에 관한 현장 교육실습의 경험을 하게 하여 졸업 후 영양교사로 취업 시에 즉각 활용할 수 있도록 하려는 취지에서 영양교사를 위한 교육실습 과목으로 개설된 것이다. 본 교과목에서는 주로 초등학교를 중심으로 중학교, 고등학교 등의 학교 급식현장에서 영양교사의 지도하에 4주 동안 교육실습을 실시하며 실습 후 보고서를 제출한다.

### 19262 일반화학및실험 3-2-2

#### General Chemistry & Lab.

자연과학분야의 전공 이수 희망자에게 화학의 전반적인 분야에서 기초가 되는 일반개념들을 제공한다. 물질의 근본인 원자와 분자의 구조와 특성을 공부하고, 물질의 형성, 성질, 변화를 설명해주는 화학의 제반 기초 개념 및 원리를 탐구하며, 물질의 원자적 성질, 화학반응식과 유형, 화학적 주기성과 주기율표, 기체의 특성, 용액, 화학평형 등을 주요내용으로 한다.

### 21011 생명과학및실험 3-2-2

#### Biological Science & Lab.

생명과학은 생명체의 여러 가지 특성과 현상을 다루는 학문으로 다른 생물학 관련 과목의 기초가 되므로 광범위한 내용을 포함하고 있다. 생명과학 및 실험에서는 주로 생명 현상의 기초적인 이해에 초점을 맞추며, 생물의 분자적 구조, 세포의 구조와 기능, 에너지 대사, 유전물질과 유전 현상의 이해, 분자생물학 등과 같은 내용으로 구성된다.

### 21535 보건학 3-3-0

**Health Science**

보건학은 보건의료분야 전문인의 육성을 위한 기본 교과이다. 최근 새롭게 각광받고 있는 보건교육사 국가시험의 필수교과이기도 하다. 인구와 보건, 건강증진과 보건교육, 보건관리제도, 역학 및 통계, 학교보건, 산업보건 및 안전, 환경보건 등을 폭넓게 다룬다.

**21886 보건의사소통 2-2-0****Interpersonal & Therapeutic Communication Skill**

본 교과목을 통해 인간관계 및 의사소통의 이론을 습득하여 건강정보를 효과적으로 전달하기 위한 대상별 의사소통 방법 및 기술을 이해한다. 그리고 자기 이해와 다양한 대상자들과의 치료적인 의사소통 및 건강정보의 특성을 고려한 메시지 개발과 의사소통 경로에 대한 능력을 기른다.

**22311 식품영양현장실습 3****Field Training**

식품/외식/제약 등 산업의 전반적인 이해와 함께 제반사업 경영에 관한 제반 이론, 조직원의 인사관리, 운영, 연구, 개발, 총무 등의 기업경영관리를 경험함으로써 기업관리자로서 필요한 지식과 실무 능력을 배양하여 효과적으로 기업의 조직원으로서의 경험을 익힌다.

**22312 캡스톤디자인 3-0-6****Capstone Design**

식품 및 식품영양의 전반적인 이해와 함께 기업 제안, 학생제안, 교수제안 프로젝트를 수행함으로써 과제의 문제해결을 위한 디자인, 문제해결방법 연구 및 실험, 결과의 도출, 고찰을 통해 기업의 과제수행 및 문제해결 방법을 배움으로써 기업 관리자로서 필요한 지식과 실무능력을 배양하여 효과적으로 기업인으로서 문제 해결 방법을 익힌다.