# 일반대학원 식품영양학과 교육과정시행세칙

시행 : 2024.03.01.

제1조(목적)
① 이 시행세칙은 상기 대학원 학과의 학위 취득을 위한 세부요건을 정함을 목적으로 한다.
② 학위를 취득하고자 하는 자는 학위취득에 관하여 대학원학칙, 대학원학칙시행세칙, 대학원내규에서 정한 사항 및 본 시행세칙에서 정한 사항을 모두 충족하여야 한다.

제2조(교육목표)
① 학과 교육목표는 다음과 같다.
1. 본 학과는 교육 및 연구영역을 식품학, 영양학(임상영양사 교육과정 포함)로 구분하여 교육하여 사회와 인류의 건강증진에 이바지할 수 있는 전문인 양성을 목표로 한다.

제3조(진로취업분야)
① 학과의 진로취업분야는 다음과 같다.
1. 정부기관
2. 산업체 및 연구소
3. 대학교 및 교육기관
4. 병원
5. 기타

제4조(교육과정기본구조) ① 최소 학점 이수요건인 학과 교육과정기본구조는 다음과 같다.

[표1] 교육과정기본구조표

| 학과명<br>(전공명) | 과정 | 수료학점 | | | | 타학과<br>인정학점 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 전공필수 | 전공선택 | 공통과목 | 계 | |
| 식품영양학 | 석사과정 | - | 24학점 | - | 24학점 | 9학점 |
| | 박사과정 | - | 36학점 | - | 36학점 | 18학점 |
| | 석박사통합과정 | - | 60학점 | - | 60학점 | 18학점 |
| | 석사과정<br>(임상영양교육과정) | 26학점 | 6학점 | - | 32학점 | 6학점<br>(전공선택) |

1. 임상영양사 교육과정 이수자는 식품영양학과 석사 졸업이수요건 (전공선택 6학점)을 충족하고, 동시에 임상영양사 교육과정 이론(전공필수 18학점) 및 실습(전공필수 8학점) 과목을 이수하여야 한다. <별표3. 일반대학원 식품영양학과 임상영양사 과정 운영지침>참조

제5조(교과과정)
① 교과과정은 다음과 같다.

[표2] 전공과목 편성표

| 구 분 | 교과목명(이수학점) | | 과목수 |
|---|---|---|---|
| 전공필수 | 석사<br>(임상영양교육과정) | 고급영양상담및교육(3), 고급영양이론(3), 병태생리학(3), 임상영양실습*1,2,3,4(2), 임상영양치료1(3), 임상영양치료2(3), 임상영양연구(3) | 10 |
| 전공선택 | 석사<br>박사<br>석박통합 | 고급생화학(3), 고급인체생리학(3), 기기분석(3), 단백질대사(3), 단백질식품(3), 발효식품(3), 분자영양학(3), 스포츠영양학(3), 식품가공저장특론(3), 건강기능식품학(3), 식품독성학(3), 식품분석특론(3), 식품학특론(3), 식품화학(3), 식품효소학(3), 암과영양(3), 임상영양치료1(3), 임상영양치료2(3), 지방질식품(3), 식품영양과면역(3), 최신식품영양연구(3), 건강노화와영양(3), 식품개발(3), 식품미생물학특론(3), 고급영양판정(3), 지역사회와영양(3), 식품안전(3), 식품관능평가(3), 식품품질관리(3), 당질및 지질대사(3), 무기질대사(3), 비타민대사(3), 식사요법특론(3), 영양역학(3), 통계학(3), 식품포장학특론(3) | 36 |

② 교육과정 편성표는 <별표1>과 같다.
③ 교과목 해설서는 <별표2>와 같다.

제6조(선수과목)
① 다음에 해당하는 자는 아래와 같이 선수과목을 이수하여야 한다.
1. 대상자 : 전공명 상이 하위과정 졸업자
2. 선수과목 이수학점 : 석사과정 9학점, 박사과정 12학점
3. 석·박사학위과정 입학자 중 하위과정의 전공이 다른 졸업자는 일반대학원 시행세칙 제9조에 의거하여 하 위과정에서 추가로 학점을 이수하여야 하며 이수해야 할 선수과목은 학과회의를 통하여 결정한다.
4. 식품영양학이 아닌 타분야에서 학사학위를 받은 자로 본 대학원의 석사과정 중인 자는 학과회의를 거쳐 식품영양학과의 학부과목 중에서 선수과목 9학점을 추가로 반드시 이수하여야 한다. 그러나 식품영양학과와 유사한 분야에서 학사학위를 받은 자는 본 학과회의에 의해서 수강과목을 결정한다.
5. 식품영양학이 아닌 타분야에서 석사학위를 받은 자로 본 대학원의 박사과정 중인 자는 학과회의를 거쳐 학부의 전공과목과 석사과목 중 12학점을 추가로 반드시 이수하여야 한다. 그러나 식품영양학 인접분야에서 석사과정을 이수하였을 경우에는 학과회의에 의해서 수강과목을 결정한다.
6. 위 항에도 불구하고 하위 학위과정에서 이수한 과목의 학점을 소정의 학점인정서에 학위지도교수와 학과 장의 확인을 거쳐 해당 부서장의 승인을 받은 경우는 선수학점으로 인정받을 수 있다."

제7조(타학과 과목 인정)
① 학과장의 승인을 받아 타 학과의 전공과목을 수강할 수 있으며, 취득한 성적은 전공선택 학점으로 인정받을 수 있다.
1. 대상자 : 본 대학원 소속의 대학원생
2. 최대 인정 학점 : 석사과정 9학점, 박사과정 및 통합과정 18학점, 임상영양교육과정 6학점

제8조(대학원 공통과목 이수)
① 대학원에서 전체 대학원생을 대상으로 "공통과목"(융합교육강좌)을 수강하는 경우 지도교수 및 학과장의 승인을 거쳐 수료(졸업)학점으로 인정받을 수 있다.

제9조(수료)
① 제4조에 해당하는 과정을 이수하고 대학원 학칙, 내규 등 상위규정에서 제시된 모든 요건을 충족한 자에 한하여 수료를 인정한다.
② 선수학점 이수 대상자는 규정된 선수학점을 취득하여야 한다. 단 선수학점은 수료학점에 포함되지 않는다.
③ 타학과 및 공통과목으로 인정되는 학점은 위의 각 조에서 규정한 학점만을 수료학점으로 인정한다.
④ 식품영양학과 수업 연한 및 수료인정학점
1. 석사과정의 수업 연한은 2년(4학기)이며 예약입학 및 연계과정에 한하여 6개월 이내에서 수업 연한을 단축할 수 있다. 석사과정 중 임상영양 교육과정을 전공하는 자의 수업 년 한은 2년(4학기)이다.
2. 석사학위과정 수료에 필요한 학점은 24학점이며, 석사학위과정 중 임상영양 교육과정을 전공하는 자의 수료에 필요한 학점은 이론 24학점, 실습 8학점으로 총 32학점이다.
3. 박사학위과정의 수업 년 한은 2년(4학기)이며 수료에 필요한 학점은 36학점이다.
4. 통합과정으로 입학한 자의 수업 년 한은 4년(8학기)이며 1년 이내로 수업 년 한을 단축할 수 있으며 수료에 필요한 학점은 60학점이다. 단, 통합과정 재학 중인 자가 박사과정 이수 의사가 없을 경우, 2년(4학기) 이상 등록하고 석사학위과정 수료에 필요한 30학점을 취득한 학생에게는 석사학위과정의 수료를 인정한다.
⑤ (임상영양사 교육과정) 임상영양사 교육과정을 전공하는 자는 이론 과목으로 고급영양이론(3학점), 병태생리학(3학점), 임상영양치료1(3학점), 임상영양치료2(3학점), , 고급영양상담 및 교육(3학점), 임상영양연구(3학점), 그 외 전공선택(6학점), 실습과목으로 임상영양실습 8학점(2학점 X 4회)을 이수하여야 한다. 임상영양실습은 실습협약을 맺은 병원에서 과정을 거친다.

제10조(졸업)
①제9조와 학위자격시험, 학위청구논문, 논문게재요건 등 졸업요건을 모두 충족한 자에 한하여졸업을 인정한다.

제11조(학위자격시험)

① 학위자격시험은 학위자격시험 1과 학위자격시험(공개발표)으로 구성된다.

② 학위자격시험 1과 학위자격시험(공개발표)의 응시자격 및 시험과목은 다음과 같다.

1. 석사과정 중인 자는 15학점 이상을 취득하여야 학위자격시험(공개발표)에 응시할 수 있으며 학위자격시험(공개발표)을 합격해야 학위를 받을 수 있다. 단, 예약입학전형으로 합격한 경우 9학점 이상 취득하면 학위자격시험(공개발표) 응시가 가능하다.
2. 박사과정 중인 자는 24학점, 통합과정 중인 자는 40학점 이상을 취득하여야 학위자격시험에 응시할 수 있으며, 학위자격시험1과 학위자격시험(공개발표)을 합격해야 학위를 받을 수 있다.
   (1) 학위자격시험 1 : 식품영양학총론과 전공외국어시험으로 학위지도교수를 포함하여 학과교수 3인이 출제하여 심사

③ 학위자격시험(공개발표)의 자격 및 횟수는 다음과 같다.

1. 석사과정, 박사과정 및 통합과정은 2기 이상의 학생이면 언제나 학위자격시험(공개발표)이 가능하다.
2. 석사과정은 졸업 전까지 총 1번의 공개발표를 실시하며 학기당 1회로 제한한다.
3. 박사과정 및 통합과정은 졸업 전까지 총 2번의 공개발표를 실시하며, 두 번째 공개발표 이후 청구논문 신청을 2개 학기동안 신청할 수 없다. 단, 두 번째 공개발표는 학위지도교수를 포함하여 학과교수 3인이 심사한다.

④ 학위자격시험은 합격(P) 또는 불합격(NP)으로 평가한다.

제12조(과정 및 입학자격)

① 대학원 식품영양학과에는 석사학위과정, 박사학위과정, 석사학위 및 박사학위의 통합과정(이하 "통합과정"이라 한다)을 둔다.

② 석사과정 중 임상영양사 교육과정으로 응시하고자 하는 자는 반드시 영양사 자격증을 소지하고 있어야 한다.

제13조(학과운영위원회)

① 구성

1. 대학원 식품영양학과 운영위원회(이하 "위원회"라 한다)는 식품영양학과 전임교원 전원으로 구성한다.
2. 위원회 위원장은 대학원 식품영양학과 학과장으로 한다.
3. 임상영양사 교육과정의 과정책임교수는 학과 회의를 거쳐 식품영양학과 학과장을 제외한 식품영양학과 전임교수 중 1인이 맡는다.

② 기능

1. 위원회는 식품영양학과를 운영하는데 있어 학사업무, 학생지도, 예산심의의결 등 대학원의 전반적인 내용에 대하여 심의한다.

③ 의결

1. 위원회 회의는 재적위원 전원 출석과 3분의 2이상의 찬성으로 의결한다.

제14조(전공(학문분야) 구분 및 학위지도교수결정)

① 식품영양학과의 학문분야는 식품학, 영양학(임상영양사 교육과정 포함)으로 구분한다.

② 학위지도교수

1. 석사과정 학생은 대학원 입학 후 2학기 이내에 학위지도교수를 선정하여 논문지도를 받아 논문을 제출할 때까지 1년 이상 논문지도를 받아야 한다.
2. 박사과정 학생은 대학원 입학 후 2학기 이내에 학위지도교수를 선정하며 논문을 제출할 때까지 2년 이상 논문지도를 받아야 한다.
3. 학위지도교수의 변경 시 새 지도교수로부터 1년 이상 논문지도를 받아야 한다.
4. 통합과정의 경우는 박사과정에 준한다.
5. 학위지도교수는 본 학과 전임교수이어야 하며, 타 학과 교수는 공동지도교수만 가능하다.

[부칙1]
① 시행일 : 2006.03.01

[부칙2]
① 시행일 : 2012.03.01.

[부칙3]
① 시행일 : 2014.03.01

[부칙4]
① 시행일 : 2020.03.01.
② 경과조치 : 2019학년도 이전 입학생은 본 교육과정 시행세칙 개편 후 통계학 교과목을 이수한 경우 전공필수로 인정한다.

[부칙5]
① 시행일 : 2020.09.01.

[부칙6]
① 시행일 : 2021.03.01.

[부칙7]
① 시행일 : 2022.03.01.

[부칙8]
① 시행일 : 2023.03.01.

[부칙9]
① 시행일 : 2024.03.01.
② 경과조치 : 본 시행세칙 시행일 이전에 입학한 학생은 구 해당학과의 교육과정을 따르되 필요한 경우 학과회의를 거쳐 학과장 승인하에 새로운 교육과정을 적용받을 수 있다.

<별표1. 교육과정 편성표>

| 순번 | 이수구분 | 학수코드 | 과목명 | 학점 | 수강대상 | | 수업유형 | | | | 개설학기 | | 비고 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 석사 | 박사 | 이론 | 실습 | 실기 | 설계 | 1학기 | 2학기 | |
| 1 | 전선 | FN7061 | 고급생화학<br>Advanced Biochemistry | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 2 | 전필 | FN7021 | 고급영양상담및교육<br>Advanced Nutritional Counseling and Education | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 3 | 전필 | FN7022 | 고급영양이론<br>Advanced Human Nutrition | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 4 | 전선 | FN7017 | 발효식품<br>Fermented Food | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 5 | 전필 | FN7018 | 병태생리학<br>Pathophysiology | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 6 | 전선 | FN7012 | 분자영양학<br>Molecular Nutrition | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ | |
| 7 | 전선 | FN7037 | 식품가공저장특론<br>Special Topics in Food Processing and Preservation | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 8 | 전선 | FN7009 | 건강기능식품학 | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Functional Food | | | | | | | | | | |
| 9 | 전선 | FN7041 | 식품독성학<br>Food Toxicology | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 10 | 전선 | FN7019 | 식품화학특론<br>Special Topics in Food Chemistry | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ | |
| 11 | 전필 | FN7004 | 임상영양실습1<br>Clinical Nutrition Practice 1 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 12 | 전필 | FN7005 | 임상영양실습2<br>Clinical Nutrition Practice 2 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 13 | 전필 | FN7006 | 임상영양실습3<br>Clinical Nutrition Practice 3 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 14 | 전필 | FN7007 | 임상영양실습4<br>Clinical Nutrition Practice 4 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 15 | 전필 | FN7024 | 임상영양치료1<br>Clinical Nutrition Therapy1 | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 16 | 전필 | FN7023 | 임상영양치료2<br>Clinical Nutrition Therapy2 | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 17 | 전선 | FN7062 | 식품영양과면역<br>Food, Nutrition and Immunity | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 18 | 전선 | FN7063 | 최신식품영양연구<br>Current Topics in Food and Nutrition | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ | |
| 19 | 전선 | FN7131 | 건강노화와영양<br>Nutrition and Healthy Aging | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 20 | 전선 | FN7059 | 식품미생물학특론<br>Special Topics in Food Microbiology | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 21 | 전선 | FN7069 | 식품안전특론<br>Special Topics in Food Safety | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 22 | 전선 | FN7070 | 식품관능평가<br>Sensory Evaluation of Food | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ | |
| 23 | 전선 | FN7071 | 식품품질관리<br>Food Quality Management | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 24 | 전필 | FN7057 | 임상영양연구<br>Clinical Nutrition Research | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | 임상영양사 교육과정 필수 |
| 25 | 전선 | FN7060 | 통계학<br>Statistics | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | | |
| 26 | 전선 | FN7132 | 식품포장학특론<br>Advanced Food Packaging | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ | |

<별표2. 교과목 개요>

**1. 고급생화학 (Advanced Biochemistry)**

생체의 화학구성성분 및 인체에 관련된 각 영양소의 성질, 기능, 대사 과정 및 최근 연구동향 등을 이해한다.

This course will provide the introduction to the chemistry, function, metabolism of compounds found in human. Emphasis will be placed on the understanding of core metabolic pathways and how they are regulated.

**2. 고급영양상담 및 교육 (Advanced Nutritional Counseling and Education)**

영양교육의 이론적 근거를 이해하고 영양교육 프로그램을 작성하여 전달할 수 있도록 한다.
Understanding and application of theoretical frameworks from the behavioral sciences and education to design and deliver food and nutrition education.

**3. 고급영양이론 (Advanced Human Nutrition)**
인체에서 일어나는 영양소의 상호작용과 기능 및 대사를 이해하고 질병과 관련하여 영양상태를 파악하고 치료 및 예방에 관한 전반적인 내용을 토론, 강의한다.
This course examines the metabolisms, biological functions, and interactions of nutrients in human. Emphasis will be placed on the role of nutrients on the prevention and treatment of various diseases.

**4. 고급인체생리학 (Advanced Human Physiology)**
인체 생리 현상을 충분히 이해할 수 있도록 각론으로 분리하여 인체의 구조와 기능 및 생리 기전의 원리를 이해하도록 한다.
This course will cover the integration of body systems and many physiological mechanisms that keep the systems working.

**5. 기기분석 (Instrumental Analysis)**
식품학 및 영양학에서 많이 사용되는 각종 실험기기의 원리 및 응용에 관한 내용을 연구한다.
The course will address the fundamental principles and applications of modern instrumental analysis relevant for food science and nutrition.

**6. 단백질대사 (Protein Chemistry and Metabolism)**
단백질과 아미노산의 기초적인 화학적 성질과 전반적인 대사과정을 다루며 다른 영양소와의 상호작용을 이해하고 최근에 거론되는 영양문제를 다룬다.
This course will cover chemical properties and metabolic processes of proteins and amino acids, and their interactions with other nutrients.

**7. 단백질식품 (Protein Food)**
단백질 식품의 구조와 기능적 특성, 식품가공에 응용가능성을 배우고 단백질 식품과 관련된 연구논문을 리뷰, 분석한다.
This course will cover the structure and functional properties of protein food, application of food processing, and review and analysis of research papers related to protein food.

**8. 발효식품 (Fermented Food)**
각종 미생물을 이용한 발효식품의 원리를 이해하고 발효식품은 식품저장과 더불어 식이에 다양성을 제공하고 있다. 발효에 이용되는 미생물, 발효의 유용성과 전통발효식품에 대하여 배운다.
Fermentations occurs when microorganisms consume susceptible organic substrate as part of their own metabolic processes. Today, other methods of food preservation are superior to fermentation. Therefore the major importance of fermented foods has become to provide variety to the diet. This course will be taught microorganisms ferment food constituents, benefits of fermentation and traditional fermented food.

**9. 병태 생리학 (Pathophysiology)**
병리적인 상태에서의 인체의 생리적 변화를 이해하고 관련 질환의 발생 원인과 기전, 증상 및 진단 검사 등에 대한 내용을 영양학적 관점에서 이해한다.
This course focuses physiological changes in various pathological conditions and cover causes,

pathologies, symptoms, diagnosis and treatments of specific diseases with nutritional aspects .

**10. 분자영양학 (Molecular Nutrition)**

분자 생물학의 기초에 대해 이해하고, 영양학 연구에서 분자생물학적 개념 및 기술의 응용에 대해서 이해한다.

This course will offer a state of science approach to understand the role of nutrients in human health. Basic knowledge and experimental techniques of molecular biology will be reviewed with their applications in nutritional studies.

**11. 스포츠영양학 (Sports Nutrition)**

영양이 개개인의 건강과 운동수행능력에 어떻게 영향을 미치는지 살펴보고 스포츠의 과학화와 개인의 건강을 위해 이바지할 수 있는 방법론을 제시하고자 한다.

This course will cover the change of nutritional physiology during exercise and methods related to nutritional management for physical fitness and performance.

**12. 식품가공 저장 특론 (Special Topics in Food Processing and Preservation)**

식품의 변패를 방지하는 방법과 우수한 식품을 생산하기 위한 식품저장과 가공기술의 원리를 배운다.

This course is a study of prevention of deterioration of food and learn the methods of preserving food products. This course will be taught various food preservation and processing techniques on the quality of food product.

**13. 건강기능식품학 (Functional Food)**

건강기능식품의 개발 및 이화학적 특성에 대하여 학습한다.

This course will cover the development and physicochemical properties of functional food.

**14. 식품독성학 (Food Toxicology)**

식품 중에 함유될 수 있는 화학적, 생물학적 독성물질의 생체 내 동태 및 건강에 미치는 악 영향, 생체기능 장애 등 에 관한 내용을 배운다.

This course will cover general principles of toxicological evaluation of hazards which enter the food chain. Toxicological concepts including dose-response relationship, absorption, distribution, and storage of toxicants and their adverse health effects will be also discussed.

**15. 식품분석특론 (Special Topics in Food Analysis)**

식품분석의 기본원리와 물리화학적 기기를 이용한 식품성분의 분석방법에 대하여 학습한다.

The course will describe the theory and application of physical and chemical methods for determining the constituents of foods.

**16. 식품학특론 (Special Topics in Food Science)**

식품학 분야의 중요한 주제를 선정하여 최근 지식과 연구방향 등에 대하여 학습한다.

The course will cover topics of current interest and importance in basic and applied areas of food science.

**17. 식품화학 (Food Chemistry)**

식품의 주요 영양성분인 탄수화물, 지방, 단백질의 물리화학적 특성에 대하여 학습한다.

The course will discuss the physicochemical properties of carbohydrate, protein and lipid in foods.

**18. 식품효소학 (Food Enzymology)**
효소의 일반적인 이론과 식품산업에 이용되는 효소의 종류, 활성, 유용성에 대하여 배운다.
This course is understanding the principles of enzymology for the food sciences. This course will be thaught the nature, activity and usefulness of enzymes as related to th food industry.

**19. 암과영양 (Cancer and Nutrition)**
영양소의 섭취상태와 식습관이 암 발생에 미치는 영향과 그 기전을 연구하고 최근 연구논제에 대하여 토의한다.
To provide students with an overview of the role of nutrition in the etiology of cancer development including recent related topics.

**20. 임상영양실습 1 (Clinical Nutrition Practice 1)**
영양관리과정에서 기초가 되는 임상영양판정과 관련하여 영양 판정의 의의, 과정, 표준 용어 이해 등을 학습한다.
The course will cover basic knowledge of nutritional assessment, nutrition care process and terminology in nutrition care.

**21. 임상영양실습 2 (Clinical Nutrition Practice 2)**
영양관리 과정 중 개인에 필요한 영양중재를 계획하고 시행함으로써 환자의 영양문제를 해결하는 방법을 학습한다.
The course will focus planning nutrional intervention with basic concepts of a knowledge-based nutritional therapy and practice of clinical nutrition based on the steps of Nutrition Care Process (NCP) in various disease conditions.

**22. 임상영양실습 3 (Clinical Nutrition Practice 3)**
영양관리 과정 중 개인에 필요한 영양중재를 계획하고 시행함으로써 환자의 영양문제를 해결하는 심화과정을 학습한다.
The course will focus advanced application of a knowledge-based nutritional therapy and practice of clinical nutrition based on the steps of Nutrition Care Process (NCP) in various disease conditions.

**23. 임상영양실습 4 (Clinical Nutrition Practice 4)**
영양관리 과정 중 개인에 필요한 영양 모니터링 및 평가를 실시하여 영양관리 과정을 수행할 수 있도록 학습한다.
The course will focus nutritional monitoring and assessment based on the steps of Nutrition Care Process (NCP) in various disease conditions.

**24. 임상영양치료 1 (Clinical Nutrition Therapy 1)**
임상영양사의 업무 수행에 필요한 전문소양을 이해하고 임상영양치료 각 분야에 적용되는 영양관리과정(NCP)의 기본 개념을 이해한다.
The main objective of this course is to acquire knowledge and skills required for the standardized implementation of the Nutrition Care Process (NCP).

**25. 임상영양치료 2 (Clinical Nutrition Therapy 2)**
각 질환별 임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해하고 실무에 적용할 수 있는 능력을 갖게 한다.
This course will expand on a variety of common pathophysiological conditions and integrate this knowledge with the intervention of clinical nutrition therapies.

**26. 지방질식품 (Oils and Fatty Food)**
지방질식품의 이화학적 특성을 이해하고 동식물에서 지방질식품의 생산과 가공방법을 배운다.
This course is a study of important functional and nutritional properties in oils and fatty food. This course will be taught the production methods to obtain fats and oils from animal and vegetable sources.

**27. 식품영양과 면역 (Food, Nutrition and Immunity)**
체내 면역 기능과 관련 기전을 이해하고, 식품과 영양이 면역 기능에 미치는 다양한 효능을 질병과 관련하여 이해한다.
This course will cover innate and acquired immunity including cells, tissues and organs in human body. This course will focus all aspects of nutrition for immunity in various disease states such as obesity, diabetes, cancer, etc.

**28. 최신식품영양연구 (Current Topics in Food and Nutrition)**
식품영양학 전반의 최신정보와 경향을 주제별로 선정하여 토의하고 연구하고 최근 식품영양학분야 연구에서 이용되는 기술과 연구동향을 알아본다.
This course will discuss about new topics in food and nutrition fields including new technologies and research trends.

**29. 건강노화와 영양 (Nutrition and Healthy Aging)**
건강노화의 기전과 노화에 따른 신체적, 정신적 변화에 대해 이해한다. 노화 과정 중 영양상태에 영향을 줄 수 있는 다양한 요인들의 상호작용을 이해하고 건강한 노화를 유지할 수 있는 방법을 연구한다.
This course will cover physical and psychological changes in aging and focus on the interrelationships of the physiological, psychological and social, and environmental factors affecting the nutritional status of older adults. Furthermore, better approaches to maintain healthy aging will be discussed.

**30. 식품개발 (Food Product Development)**
식품산업체에서 기능성 식품을 포함 새로운 제품을 개발하는 전 과정 및 제품개발 과정에서 고려해야 하는 요소들을 배운다.
This course will cover how to formulate a new food product to develop novel food products including functional foods in the food industry from concept to consumers.

**31. 식품미생물학특론 (Special Topics in Food Microbiology)**
식품산업에 이용되는 미생물의 종류와 특징을 파악하고 식품에 오염되는 미생물과 방지법에 대하여 배운다.
This course is a study of the importance of food microbiology in the food processing industry and identify food poisoning bacteria and learn methods to prevent their occurrence in foods.

**32. 고급영양판정 (Advanced Nutritional Assessment)**
개인과 집단을 대상으로 하여 대상자의 조건에 따라 영양관리, 영양중재, 영양 상담 등에 활용할 수 있는 최신 영양판정 방법을 이해한다.
This course will focus advanced methods of determining the nutritional status of individuals and groups including anthropometric, biochemical, clinical and dietary assessment techniques in planning nutritional care, nutrition intervention and nutrition counseling.

**33. 지역사회와 영양 (Community Nutrition)**

지역사회의 영양 문제를 검토하고 지역사회 구성원의 건강을 증진하는데 필요한 지식과 기술을 배우며 영양개선을 위한 효과적인 영양중재방법을 연구하고 다양한 영양중재 프로그램의 영향평가와 관련된 최신문헌을 다룬다.
This course will cover the assessment of nutritional problems in the community, development of nutrition interventions and critical evaluation of the effectiveness of various nutrition intervention programs.

**34. 식품안전특론 (Special Topics in Food Safety)**
본 강의는 최근 문제가 되고 있는 식품안전 관련 위해요소에 따른 리스크 분석 방법 및 농장에서 식탁까지 안전한 식품을 소비자에게 공급될 수 있도록 식품안전 리스크 관리 방법을 배운다.
This course will cover food safety issues related to biological, chemical, and physical hazards, and the importance of risk analysis(risk assessment, risk management, risk communication). How to manage the food safety risk from farm to table will be also discussed.

**35. 식품관능평가 (Sensory Evaluation of Food)**
식품의 질감을 감각기관을 통하여 평가 하는 관능평가의 이론, 원리, 응용방법을 배우고, 분석된 자료의 통계 처리법을 배우고 관능평가 관련 연구논문을 리뷰, 분석한다.
This course will cover theory, principles and application of sensory evaluation techniques in appearance, aroma, flavor and texture of foods. Statistical methods for analyzing the result of sensory evaluation will be also discussed.

**36. 식품품질관리 (Food Quality Management)**
식품의 품질을 구성하고 있는 규격, 영양, 위생적, 관능적 요소 품질관리를 통하여 소비자의 요구에 맞는 다양한 제품을 생산 관리하는 방법을 배운다.
This course will cover all aspects of food quality control practices using government regulation and laws. The lecture also includes quality control procedures and their applications to various food systems.

**37. 당질및지질대사 (Carbohydrate and Lipid Metabolism)**
당질과 지질의 대사 과정과 생리적 기능에 대해 이해하고 두 영양소와 관련이 있는 질환에 대한 예방과 치료에 관한 전반적인 내용을 토론, 강의한다.
The metabolism and biological functions of carbohydrate and lipid will be thoroughly examined. Also, prevention and treatment of human diseases associated with carbohydrate and lipid metabolism will be discussed.

**38. 무기질대사 (Mineral Metabolism)**
다양한 무기질의 대사 과정과 생리적 기능 및 상호 작용에 대해 이해하고 무기질과 관련이 있는 질환에 대한 예방과 치료에 관한 전반적인 내용을 토론, 강의한다.
The metabolism and biological functions of various minerals will be thoroughly examined. Also, prevention and treatment of human diseases associated with carbohydrate and lipid metabolism will be discussed.

**39. 비타민대사 (Vitamin Metabolism)**
다양한 비타민의 기능과 관련 대사, 다른 영양소와의 상호 작용에 대해 이해하고 질환의 예방과 치료와 관련된 비타민 대사의 변화를 이해한다.
This course will cover functions, metabolism and interaction of vitamins in human. In addition,

metabolic changes associated with vitamin metabolism will be discussed in pathological conditions for clinical application.

**40. 식사요법특론 (Special Topics in Diet Therapy)**
특정 병리학적 주제를 선정하고 관련 질병 상태에서 생화학적, 생리학적 변화에 따른 치료식이에 대한 응용 방법을 습득한다.
This course will focus special topics in pathological conditions based on biochemical and physiological changes with application of diet therapy in disease states.

**41. 영양역학 (Nutritional Epidemiology)**
영양역학 연구방법론을 학습하고 관련 연구 내용을 이해하여 역학측면의 식이병인론을 파악할 수 있도록 한다.
To examine methodologies used in nutritional epidemiological studies, and to review the current state of knowledge regarding diet and other nutritional indicators as etiologic factors in disease.

**42. 임상영양연구 (Clinical Nutrition Research)**
임상영양연구를 계획·설계하고 효과적으로 실행할 수 있도록 여러 연구 방법론에 대하여 학습하며, 연구결과 자료를 분석하고 이해할 수 있는 능력을 키우는 데 필요한 이론 등을 배운다.
This course will cover various research methods commonly used in clinical nutrition. Students will learn study designs and data analysis methods to be able to critique the scientific literature of clinical nutrition.

**43. 통계학 (Statistics)**
통계학의 이론적 근거와 분석방법을 이해하고 소프트웨어를 이용한 자료처리 방법을 배운다.
Understanding the conceptual underpinnings of statistical methods and how to implement the methods using statistical software programs.

**44. 식품포장학특론 (Advanced Food Packaging)**
식품 포장의 기능과 사용되는 소재들을 배우고, 식품 포장 기술의 최신 동향에 대하여 학습한다.
This course will describe the function and materials of food packaging, and also introduce the recent trends in food packaging technologies.

<별표3. 일반대학원 식품영양학과 임상영양사 과정 운영지침>

## 일반대학원 식품영양학과 임상영양사 과정 운영지침

시행일: 2024.03.01.

### 제1장 총칙

**제1조**(목적)
이 지침은 일반대학원 식품영양학과 대학원 임상영양사 과정에 관한 세부 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조**(용어 정의)
① "임상영양사 교육기관"이란 임상영양사의 교육을 위해 국민영양관리법 시행규칙 제25조 제1항에 의거한 영양학, 식품영양학 또는 임상영양학 전공이 있는「고등교육법」제29조의2에 따른 일반대학원, 특수대학

원 또는 전문대학원으로 보건복지부로부터 지정받은 기관을 의미한다.

② "임상영양사 교육과정"이란 임상영양사 교육기관에서 임상영양사 양성을 위한 일련의 교육과정을 의미한다.

③ "전공전임교수"란 해당 교육기관에 재직하고 있는 영양사 면허를 소지하고 있는 전임교수로서, 임상영양사 교육과정을 계획 및 운영하며, 학사지도, 학생평가, 예산 및 인력관리 등 임상영양사 교육과정 전반을 책임, 관리하는 교수를 의미한다.

④ "실습지도겸임교수"란 해당 교육기관과 협약을 맺은 실습협약기관에 소속되어 있는 임상영양사로서 임상영양실습교과목에 적절한 실습 프로그램을 계획하고 운영하는 자를 의미한다.

⑤ "실습협약기관"이란 "임상영양실습" 교과목 운영을 위해 임상영양사 교육기관과 협약을 맺은 기관을 의미한다.

**제3조**(교육기관의 정원 및 지정일)

① 보건복지부로부터 지정받은 교육생 정원은 4명이다.

② 보건복지부로부터 임상영양사 교육기관으로 지정받은 최초지정일은 2011년 09월 05일이다.

**제4조**(교육목표)

경희대학교 일반대학원 임상영양사 교육과정의 목표는 다음과 같다.

① 식품영양학의 이론적인 부분과 실용적인 부분을 혼합하여 건강한 신체를 유지하고 질병을 예방하며 질병 발생 시 식생활의 개선을 통해 질병을 치료하고 건강한 신체를 유지할 수 있는 방법을 객관화하고 표준화할 수 있는 학문의 장을 열고자 한다.

② 식품, 영양 연구중심 대학원으로서 학문적인 측면에서 전문적인 이론과 다양한 실습 내용이 균형을 이룬 교육과정을 통해 국가적인 임상 영양 전문 인재를 양성하여 다양한 질병이 예방과 치료에 적극적이고 다각적으로 접근하여 국민 건강에 이바지하고자 한다.

**제5조**(적용)

대학원의 학사사무에 관한 다른 규정이 없는 한 이 운영지침에 따른다.

## 제2장 교육과정 운영

**제6조**(교육과정)

① 임상영양사 교육과정은 최소 4학기이며, 과정입학등록 이후 과정수료까지 4학기 이상의 교육과정으로 한다.

② 임상영양사 교육과정은 한국영양교육평가원이 제시한 임상영양사 표준교육과정 내용을 기본으로 한다.

**제7조**(이수과목)

① 본 교육과정의 이수과목은 다음과 같다(국민영양관리법 제27조제1항).

| 구분 | 이수구분 | 과목명 | 학점 | 비고 |
|---|---|---|---|---|
| 이론과목 | 필수 | 고급영양이론 | 3 | 국민영양관리법에 따른 필수이수과목 |
| | 필수 | 병태생리학 | 3 | 국민영양관리법에 따른 필수이수과목 |
| | 필수 | 임상영양치료(1 & 2) | 6 | 국민영양관리법에 따른 필수이수과목 |
| | 필수 | 고급영양상담 및 교육 | 3 | 국민영양관리법에 따른 필수이수과목 |
| | 필수 | 임상영양연구 | 3 | 국민영양관리법에 따른 필수이수과목 |
| | 선택 | 고급생화학, 고급영양상담 및 교육, 고급영양이론, 고급인체생리학, 기기분석, 단백질대사, 단백질식품, 발효식품, 병태생리학, 분자영양학, 스포츠영양학, 식품가공저장특론, 건강기능식품학, 식품독성학, 식품분석특론, 식품학특론, 식품화학, 식품효소학, 암과영양, 임상영양실습 | 6 | 식품영양학과 전공선택 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | *1,2,3,4, 임상영양치료1, 임상영양치료2, 지방질식품, 식품영양과 면역, 최신식품영양연구, 건강노화와 영양, 식품개발, 식품미생물학특론, 고급영양판정, 지역사회와 영양, 식품안전, 식품관능평가, 식품품질관리, 당질 및 지질대사, 무기질대사, 비타민대사, 식사요법특론, 영양역학, 임상영양연구, 통계학, 식품포장학특론 | | |
| 실습과목 | 필수 | 임상영양실습(1, 2, 3, 4) | 8 학점<br>(480 시간) | 국민영양관리법에 따른 필수이수과목 |
| 계 | | | 32 | |

② 법적인 필수이수과목은 고급영양이론, 병태생리학, 임상영양치료(1,2), 고급영양상담 및 교육, 임상영양연구, 임상영양실습(1,2,3,4)이다(국민영양관리법 제27조제1항).
③ 학기당 이수학점은 12학점으로 한다.

**제8조**(전공전임교수)
① 임상영양사 교육과정은 학생 정원 10명당 1명 이상의 전공전임교수를 임명하여야 하며, 전공전임교수가 2명 이상인 경우, 1명을 과정책임교수로 정한다.
② 전공전임교수는 반드시 영양사 면허를 소지하고 있는 전임교수 중 임명한다.
③ 전공전임교수의 보직을 맡는 경우, 교수업적평가 규정 제2장 제8조의 교원업적평가에 대내봉사로 반영한다.

**제9조**(실습지도겸임교수)
① 식품영양학과 교육과정 제4장 제6조에 의거 임상영양실습 과목의 교육을 위해 학생 정원 5명당 1명 이상의 실습지도겸임교수를 두어야 한다.
② 실습지도겸임교수는 반드시 의료기관에서 5년 이상의 임상경험과 석사학위 이상을 소지하여야 하며, 임상영양사 국가 자격을 소지하고 있는 자로 한다.
③ 교육기관은 임상영양실습 과목이 개설되어있는 학기에 제1항과 제2항의 기준에 따라 실습지도겸임교수의 임명이 있어야 한다.

**제10조**(실습협약기관)
① 실습협약기관은 임상영양사 1명 이상을 배치하고 있는 보건소, 보건지소, 의료기관 그밖에 보건복지부장관이 인정하는 시설로서, 반드시 기관 차원의 협약을 맺어야 한다.
② 실습협약기관은 실습목표에 맞게 충분한 임상실무교육을 운영할 수 있는 규모, 조직, 임상영양치료활동, 임상영양사 수 등의 조건들을 갖추어야 한다.
③ 실습협약기관에는 임상영양사 실습을 위한 별도의 교육훈련 프로그램을 갖추어야 한다.

**제11조**(임상영양실습)
① 임상영양실습은 8학점, 480시간이상 반드시 이수하여야 한다.
② 최소 240시간 이상(4학점 이상)은 반드시 한국영양교육평가원으로부터 인증된 의료기관에서 실습교육을 받아야 한다.
③ 실습시간은 일주일에 40시간 이내로 한다.
④ 임상영양실습 성적평가는 실습기관의 평가, 학위지도교수의 평가, 보고서, 기타 시험 및 과제물 등으로 평가한다.
⑤ 임상영양실습1·2·3·4의 이수성적은 백분위 점수로 입력하며 학적부상에는 등급으로 표기한다.
⑥ 본 과정의 실습비는 식품영양학과 석사 및 박사과정별 등록금액과 별도로 실습기관(경희의료원)에 납부하여야 한다. 실습비는 학생이 부담하며, 개별적으로 실습기관에 납부하거나, 필요에 따라 대학에서 납부를 대행할 수 있다. 현장실습 관련 경비의 경우 대학에서 발급하는 교육비영수증이 아니라 현장실습기관이 학생에서 발급하는 형태이므로 연말정산 등에서 교육비공제를 받을 수 없다.

## 제3장 과정입학, 과정수료 및 학위수여 등

**제12조**(과정입학기준)

① 임상영양사 교육과정의 입학기준은 영양사 면허 소지자여야 하며, 그 외 기준은 대학원 학칙, 학칙 시행세칙 및 대학원 입학전형 모집 내규를 따른다. 단, 졸업예정자의 경우 해당 교육개시년도의 영양사면허시험에 응시하여 면허를 취득하여야 한다.

② 임상영양사 교육과정은 석사학위과정으로 운영한다. 내부 심의에 따라 박사과정의 과정입학도 허용한다.

**제13조**(학위수여기준)

① 임상영양사 교육과정의 학위수여기준의 기본 원칙은 대학원 학칙에 따르며, 다음 각 호에 모두 해당되는 경우로 한다.

1. 4학기 이상의 정규 등록을 마치고 대학원학칙 제24조의 학위과정의 수료에 필요한 학점을 모두 취득한 자, 예약입학전형 및 학·석사 연계과정으로 입학한 학생의 경우, 3학기 이상의 정규등록을 마친 후 일반대학원 식품영양학과 학위수여기준은 충족할 수 있으나, 임상영양사과정은 수료가 되지 않는다)
2. 수료학점과 논문지도학점을 이수하고 학점의 평균성적이 B-(2.7) 이상인 자
3. 학위자격시험에 합격한 자
4. 학위논문 심사를 통과한 자
5. 학위과정별 논문게재실적(발표포함)을 충족한 자
6. 대학원 석사학위과정에서 수업 년 한 이상을 등록하고 소정의 학점을 취득한 학생에 대하여는 석사학위과정의 수료를 인정한다. 다만, 논문지도학점 및 선수학점은 수료에 필요한 학점에 포함되지 아니한다.
7. 임상영양실습1·2·3·4 과목을 이수하지 못한 상태에서 수료에 필요한 최소학점(24학점) 이수를 완료하게 되는 경우, 일반대학원 식품영양학과 과정 수료는 되나 임상영양사과정으로는 수료가 되지 않는다.
8. 단, 현행처럼 개인사정으로 실습과목을 포함하여 졸업에 필요한 학점을 취득하지 못한 경우 수업년한을 넘겨 학점을 취득하는 것은 가능하다.

**제14조**(교육과정 수료)

① 임상영양사 교육기관의 "교육과정 수료"란 대학원의 수료기준 및 졸업기준과는 다른 의미로서, 임상영양사 자격시험 응시를 위한 법적기준에 따른 최소 기준을 포함하여 교육과정을 수료한 경우를 의미한다.

② 본 교육기관의 "교육과정 수료" 기준 및 "수료증 발급" 기준은 다음 각 호에 모두 해당되는 경우로 한다.

1. 교육기간은 과정입학 후 과정수료까지 2년 이상이어야 한다[국민영양관리법 시행규칙 제24조].
2. 제7조 이수과목 중에서 법적 필수이수과목을 모두 이수하여야 한다.
3. 제2호의 필수 이수과목 중 임상영양실습과목은 8학점 이상(480시간 이상)의 현장실무실습이 반드시 완료되어야 한다.
4. 취득한 전체 성적의 평균평점이 B-(2.7) 이상인 자
5. 학위자격시험에 합격한 자
6. 학위논문 심사를 통과한 자
7. 학위과정별 논문게재실적(발표포함)충족한 자

③ 임상영양사 교육기관의 장은 "교육과정 수료"의 기준에 해당하는 경우에, 국민영양관리법 시행규칙 제27조에 따른 별지 제13호서식의 "임상영양사 교육과정 수료증"을 발급한다. 단, 이 "임상영양사 교육과정 수료증"은 학위수여증서, 졸업증서와는 다른 종류의 과정수료에 대한 확인증이다.

## 제4장 평가 및 운영현황 보고

**제15조**(평가)

① 임상영양사 교육기관은 전공전임교수 책임 하에 정기적인 자체평가를 통해 과정운영 전반에 대한 개선노

력을 한다.

② 평가는 자체평가와 외부평가로 구성되며, 외부평가는 보건복지부와 업무위탁기관인 한국영양교육평가원에 의한 서면평가와 현장평가로 이루어진다. 단, 외부평가 시에는 책정된 평가수수료경비를 납부할 수 있다.

③ 교육의 질 유지 및 개선을 위한 자체평가를 위한 자체평가위원회를 두며, 자체평가위원회는 전임 교수 3인 이상으로 구성한다.

**제16조**(운영현황 보고)

① 매 학기마다 운영현황을 보건복지부 업무위탁기관인 한국영양교육평가원에 보고한다.

**부 칙**

1. 이 지침의 시행일은 2019년 3월 1일부터 시행한다.

**부 칙**

2. 이 지침은 2020년 3월 1일부터 시행한다.

**부 칙**

3. 이 지침은 2021년 3월 1일부터 시행한다.

**부 칙**

4. 이 지침은 2022년 3월 1일부터 시행한다.

**부 칙**

5. 이 지침은 2023년 3월 1일부터 시행한다.

**부 칙**

6. 이 지침은 2024년 3월 1일부터 시행한다.