

생활과학대학 교육과정 요약표 (식품영양학과)

시행일 : 2024.03.01

1. 대학 교육목적

본 대학은 전문 학술에 대한 심오한 이론과 이론방법을 교수 연구하며 전인교육을 통해 고매한 품격 도야를 기함으로써 문화 복지사회건설에 역군이 될 수 있는 지도자 양성을 목적으로 한다.

2. 대학 교육목표

본 대학은 경희대학교의 교육목적인 민주교육 전인교육 정서교육 과학교육의 바탕 하에 인간과 환경의 상호문제를 교육 연구하는 대학으로서, 디지털기술발달에 가려져 소외되기 쉬운 현대인들의 삶의 질을 향상 시켜 줄 수 있으며 더 나아가 새로운 생활문화 창조에 기여하고 있다. 이러한 시대적 사명과 더불어 경희대학교 생활과학대학은 생활과학, 생활문화, 생활 산업 발전에 기여할 수 있는 전문인력 양성을 교육목표로 하고 있다.

3. 전공별 교육과정 기본구조

학부/학과/전공/트랙명(프로그램명)			졸업 학점	단일전공 과정					다전공 과정					부전공과정		
학부명 /학과명	전공명 (학부인경우)	트랙명		전공학점				타 전공 인정 학점	전공학점				타 전공 인정 학점			
				전공 기초	전공 필수	전공 선택	계		전공 기초	전공 필수	전공 선택	계				
식품영양학과	-	일반	130	1	12	51	64	9	1	12	29	42	-	12	9	21

4. 전공별 교육과정 편성 교과목수

학과/전공명		편성 교과목								전공필수+전공선택 (B+C)	
학부명 /학과명	전공명 (학부인 경우)	전공기초 (A)		전공필수 (B)		전공선택 (C)		전공선택 (교직) (D)		과목수	학점수
		과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수		
식품영양학과	-	1	1	5	12	31	88	-	-	36	100 (캡스톤교과목 포함)

식품영양학과 교육과정 시행세칙

제 1 장 총 칙

제1조(교육목적)

- ① 식품영양학과 교육목적은 건강사회 실현을 목표로 식품과 영양에 대한 실천적 학문탐구를 통해 미래의 전문고급인력을 육성함을 목적으로 한다.

제2조(일반원칙)

- ① 식품영양학을 단일전공, 다전공, 부전공을 하고자 하는 학생은 이 시행세칙에서 정하는 바에 따라 교과목을 이수해야 한다.
- ② 교과목의 선택은 지도교수와 상의하여 결정한다.
- ③ 본 시행세칙 시행 이전 입학자에 관한 사항은 대학 전체 전공 및 교양교육과정 경과조치를 따른다.

제 2 장 교양과정

제3조(교양이수학점)

- ① 교양과목은 교양교육과정 기본구조표에서 정한 소정의 교양학점을 취득하여야 한다.

제 3 장 전공과정

제4조(졸업이수학점)

- ① 식품영양학과의 최저 졸업이수학점은 130학점이다.

제5조(전공이수학점)

- ① 식품영양학과에서 개설하는 전공과목은 ‘별표1 교육과정편성표’와 같다.
- ② 식품영양학과를 단일전공, 다전공과정으로 이수하고자 하는 자는 본 시행세칙에서 지정한 소정의 전공학점을 이수하여야 한다.
- 1) 단일전공과정 : 식품영양학과 학생으로서 단일전공자는 전공기초 1학점, 전공필수 12학점, 전공선택 51학점을 포함하여 전공학점 64학점 이상 이수하여야 한다.
- 2) 다전공과정 : 식품영양학과 학생으로서 타전공을 다전공 과정으로 이수하거나, 타전공 학생으로서 식품영양학과를 다전공 과정으로 이수하는 학생은 최소전공인정학점제에 의거 전공기초 1학점, 전공필수 12학점, 전공선택 29학점을 포함하여 전공학점 42학점 이상 이수하여야 한다.

제6조(부전공이수학점)

- ① 식품영양학과를 부전공과정으로 이수하고자 하는 자는 전공필수 12학점, 전공선택 9학점 이상을 이수하여야 한다.
- ② 부전공과정은 전공이수과정으로 인정하지 않으며, 이수자에 대해서는 학위기에 부기한다.

제7조(타전공과목 인정)

- ① 단일전공자에 한하여 동일계열 또는 타계열의 전공과목도 전공심화를 위하여 학과장의 승인을 얻어 9학점까지 수강할 수 있으며, 수강한 과목은 전공선택 학점으로 인정한다.
- ② 식품영양학과와 타전공 인정과목은 ‘별표2 타전공인정과목표’와 같다.

제8조(대학원과목 이수)

- ① 3학년까지의 전학년 평점이 3.8 이상인 학생은 대학원 식품영양학과 학과장 승인을 받아 대학원 교과목을 통산 6학점까지(학교는 12학점) 이수할 수 있으며 그 취득학점은 전공 선택학점으로 인정된다.
- ② 단, 학석사 연계과정 및 대학원 예약입학 합격자에 한하여 제1항의 성적기준을 적용하지 아니한다.

제9조(편입생 전공이수학점)

- ① 일반편입생은 단일전공과정에서 지정한 학점(제5조 2항 1번 항목)을 이수하여야 하며, 전적대학에서 이수한 학점 중 본교 학점인정심사에서 인정받은 학점을 제외한 나머지 학점을 추가로 이수하여야 한다. 단, 학생이 다전공 과정 이수를 승인받은 경우에는 다전공 과정 이수를 허용한다.

제10조(다전공과목 인정)

- ① 식품영양학과를 다전공하는 학생은 ‘별표3 다전공인정과목표’에 기재되어 있는 교과목에 한하여 학수번호가 다르더라도 이를 중복인정 할 수 있다. 단, 해당 과목은 본전공이나 다전공에서 한 번만 수강할 수 있다.

제11조(졸업논문)

- ① 식품영양학과를 단일전공하거나 다전공하는 학생은 졸업논문으로 반드시 캡스톤디자인(식품영양) 과목을 이수해야 졸업논문으로 학점을 인정받을 수 있다. 단, 졸업논문 과목은 반드시 수강신청 해야 한다.
- ② 부전공 과정을 이수하는 학생은 졸업논문을 작성하지 않는다.

제 4 장 기 타

제12조(SW교과목이수)

- ① 2018학년도 식품영양학과 입학생(편입생, 순수외국인 제외)부터 SW교양 또는 SW코딩 교과목에서 총 6학점을 이수하여야 한다.
- ② 생활과학대학은 생활과학대학에서 개설한 교과목과 후마니타스칼리지에서 개설한 교과목만 SW기초교육 졸업요건으로 인정하며, 구체적인 SW교양 및 SW코딩 교과목 목록은 매 학기 본부 학사지원팀에서 발행하는 종합강의시간표 안내책자의 소프트웨어(SW) 기초교육 이수안내를 따른다.

제13조(트랙과정)

- ① 식품영양학과에서 개설하는 신제품 개발 및 식생활/영양관리 교육 트랙을 이수하고자 하는 학생은 [별표6]에서 지정한 교육과정을 이수하여야 한다.
- ② 식품영양학과에서 개설하는 미래선도형 헬스케어 인재양성 교육 트랙을 이수하고자 하는 학생은 [별표7]에서 지정한 교육과정을 이수하여야 한다.

제14조(외국인 학생의 한국어 능력 취득)

- ① 한국어트랙 외국인 학생은 졸업 전까지 한국어능력시험(TOPIK) 4급 이상을 취득하여야 한다.

부 칙

(시행일) 본 시행세칙은 2017년 3월 1일부터 시행한다.

부 칙

(시행일) 본 시행세칙은 2018년 3월 1일부터 시행한다.

부 칙

(시행일) 본 시행세칙은 2018년 9월 1일부터 시행한다.

부 칙

(시행일) 본 시행세칙은 2019년 3월 1일부터 시행한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2020년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(졸업능력인증제 폐지에 따른 경과조치)

- ① 졸업능력인증제 폐지는 2020학년도부터 모든 재적생에게 적용한다.
② 2020년 2월 이전 수료자는 희망자에 한하여 졸업능력인증을 이수면제 처리한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2021년 3월 1일부터 시행한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2022년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(트랙과정 경과조치) 제12조(트랙과정)은 2021학년도 이전 입학생에 대해서도 적용한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2023년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(트랙과정 경과조치) 제12조(트랙과정)은 2022학년도 이전 입학생에 대해서도 적용한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2024년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 2023학년도 이전 입학생의 경우, 전공필수 또는 전공선택 중 한 과목을 전공기초 과목으로 대체인정 받을 수 있다.

[별표]

1. 교육과정 편성표 1부
2. 타전공인정과목표 1부
3. 다전공인정과목표 1부
4. 전공 교과목 해설 양식 1부
5. 교육과정 이수체계도 1부
6. 신제품 개발 및 식생활/영양관리 교육 트랙
7. 미래선도형 헬스케어 인재양성 교육 트랙
8. 식품영양학과 전공능력 1부.

[별표1]

교육과정 편성표

전공명 : 식품영양학과(Department of Food and Nutrition)

구 분	순 번	이수 구분	교과목명	학수번호	학점	시간				이수 학년	개설학기		교과구분						비고
						이론	실기	실습	설계		1학기	2학기	부 전공	영 전 트	어 용 택	문 제 해 결 형 교과	교 직 본 이 수 교과	PN 평가	
학 부 과 정	1	전기	진로탐색세미나	HE106	1	1				1	○	○						○	
	2	전선	식품학	FN1002	3	3				1	○						○		4학기이상 등록자 수강불허
	3	전선	공중보건학	FN1001	3	3				1	○								
	4	전선	인체생리학	FN2010	3	3				1	○								
	5	전필	영양학	FN1003	3	3				1		○					○		4학기이상 등록자 수강불허
	6	전필	식품미생물학	FN2005	3	3				1		○							
	7	전선	식품가공및저장학	FN2011	3	3				2	○								
	8	전선	식품분석및실험	FN2006	3	2		2		2	○								
	9	전필	생화학	FN2002	3	3				2	○								
	10	전선	식품영양과빅데이터	FN2012	3	3				2		○							
	11	전선	생애주기영양학	FN2001	3	3				2		○					○		
	12	전선	식품화학및실험	FN2009	3	2		2		2		○							
	13	전선	식품영양과미디어	FN2007	3	3				2	○								
	14	전선	지역사회영양학	FN3010	3	3				2		○							
	15	전선	조리원리	FN3009	3	3				3	○						○		
	16	전선	영양교육및상담	FN3005	3	3				3	○						○		
	17	전선	영양화학및실험	FN3007	3	2		2		3	○								
	18	전필	식품위생학	FN3004	3	3				3	○						○		
	19	전선	급식경영학	FN3011	3	3				3		○							
	20	전선	고급영양학	FN3001	3	3				3		○							
	21	전선	실험조리및식품개발	FN3016	3	2		2		3		○							
	22	전선	영양판정및실험	FN3006	3	2		2		3		○					○		
	23	전선	캡스톤디자인1(식품영양)	FN3013	3				3	3		○						○	
	24	전선	식사요법	FN4004	3	3				4	○						○		
	25	전선	식품품질평가및실험	FN4015	3	2		2		4	○								
	26	전선	식생활과문화	FN4009	3	3				4	○								
	27	전선	단체급식관리	FN4010	3	3				4	○						○		
	28	전선	기능성식품과영양	FN4002	3	3				4		○							
	29	전선	건강증진 메디푸드개발	FN4017	3	3				4	○								
	30	전선	식품영양산업 Entrepreneur 세미나	FN4018	1	1				4		○						○	
	31	전선	식품위생관계법규	FN4006	3	3				4		○							
	32	전선	영양사 현장실습	FN4011	2			4		4	○	○						○	
	33	전선	캡스톤디자인2(식품영양)	FN4014	3				3	4	○							○	
	34	전선	독립심화학습1(식품영양학과)	FN4013	3	3				4	○							○	
	35	전선	독립심화학습2(식품영양학과)	FN4016	3	3				4		○						○	
	36	전필	졸업논문	FN4001	0	0				4	○	○						○	
	37	전선	현장실습(식품영양학)	FN4019	1			2		4	○							○	

[별표2]

타전공 인정 과목표

전공명 : 식품영양학과

순번	과목개설 전공명	학수번호	교과목명	학점	이수구분	적용 개시연도	비고
1	식품생명공학과(국제캠퍼스)	FSB281	식품학개론(식품학)	3	전공선택	2008	
2	식품생명공학과(국제캠퍼스)	FSB472	식품위생학(식품위생학)	3	전공선택	2008	
3	식품생명공학과(국제캠퍼스)	FSB321	식품분석학 및 실험 (식품분석 및 실험)	3	전공선택	2008	
4	식품생명공학과(국제캠퍼스)	FSB451	식품저장학(식품가공및저장학)	3	전공선택	2012	

※ 위의 과목을 9학점까지 전공선택으로 인정받을 수 있다.

[별표3]

다전공 인정 과목표

순번	과목개설 전공명	학수번호	교과목명	학점	이수구분	적용 개시연도	비고
1	조리&푸드디자인학과(서울캠퍼스)	CNFDM2008	식품학	3	전공선택	2019	식품학(FN1002)
2	조리&푸드디자인학과(서울캠퍼스)	CNFDM2002	조리원리	3	전공선택	2019	조리원리(FN3009)

※ 위의 과목은 학수번호가 다르더라도 중복인정 할 수 있으나 본전공이나 다전공에서 한번만 수강할 수 있다.

식품영양학과 교과목 해설

학수번호	국문과목명(영문과목명)	학점-이론/설계-실습
------	--------------	-------------

HE106 진로탐색세미나(Career Startup Seminar) 1-1-0

저학년 학생들이 직업의 의미와 진로에 대하여 고찰할 수 있는 기회를 제공하고, 진로탐색 위한 다양한 정보와 함께 향후 취업시장에 접근할 때 필요한 핵심적인 경력 관리 스킬을 교시하는 데 목적을 둔다.

This course helps students explore their future career suitable to their individual aptitudes and develop core career management skills which are required for the job market providing various information on career exploration and career development.

FN1003 영양학(Introductory Nutrition) 3-3-0

유기화학에 기초를 두고 각종 영양소의 구조와 인체 내에서의 역할, 그리고 이 영양소들이 건강에 미치는 영향 및 영양소의 함유식품과 권장량에 관하여 연구한다.

Based on the principles of chemistry and biochemistry, understand chemistry, roles, health effect, rich food and dietary reference intake of each nutrient

FN1002 식품학 (Introductory Food Science) 3-3-0

식품의 이화학적 성질과 식품가공 중 단위조작에 대하여 강의하고 식품 성분과 저장 등의 상호관계에 대해 광범위하게 다룬다.

This course will cover the physicochemical characteristics of food products, unit operation during food processing, and interrelationship between the food components and the food preservation.

FN1001 공중보건학 (Public Health) 3-3-0

질병예방 및 건강관리를 목표로 조직적인 지역사회 노력의 통화를 통하여 질병을 예방하고 수명을 연장하여, 건강과 효율을 증진시키기 위한 방법에 관해 강의한다. 공중보건학의 기초학문으로서의 역학의 개념을 이해한다.

This course is designed to provide a fundamental knowledge of public health for disease prevention and health promotion. Understand basic principles and methods of epidemiology as a basic science for public health.

FN2011 식품가공및저장학 (Food Processing and Preservation) 3-3-0

각종 식품의 가공 방법 및 저장 방법 원리와 실제 적용되고 있는 현황에 관한 지식을 나눈다.

The methods of preserving food products, how to extend the shelf life of the products, and the effects of various processing techniques on the quality of food products.

FN2006 식품분석및실험 (Food Analysis and Laboratory) 3-2-2

식품에 함유되어 있는 주요 성분인 6대 영양소를 분석하기 위한 연구법으로 식품 성분의 원리 및 실험 방법을 습득하고 이에 따른 실험의 연구계획, 기계기구의 조작방법 기술 습득과 방법론을 배운다.

Based on principles and methods of analysis of basic nutrients, learn techniques and methodology to schedule the experiments and operate the mechanical system about schedule, operation, manual of mechanical experiments.

FN2010 인체생리학 (Human Physiology) 3-3-0

인체의 각 기관계에 관한 구조와 생리기전의 원리를 강의하고, 각 기관 기능간의 상호연관성 및 체내 항상성 유지의 중요성을 이해하도록 한다.

This course is designed to provide an understanding of the function and regulation of the human body and physiological integration of the organ system to maintain homeostasis.

FN2001 생애주기영양학 (Nutrition through the Life Cycle) 3-3-0

임산부, 수유부, 영유아, 학동기 아동 및 청년, 노인 등의 연령 주기에 따라 생리학적인 특징과 이에 따른 기본적인 영양의 원리를 배운다.

Nutrition on pregnancy and lactation, nutrition of the infant and child through growth period : geriatric

nutrition.

FN2002 생화학 (Biochemistry) 3-3-0

생체를 구성하는 물질들의 구조와 기능면을 중점적으로 다룬다. 세포의 구조와 기능, 아미노산, 펩타이드 단백질, 탄수화물, 지방 효소의 종류 성질 및 Kinetics, 생체조절 물질 등을 학습한다. 또한 생체 에너지학과 대사 인체 생화학에 대한 제반 문제 및 분자 수준에서의 유전 정보의 전달, chromosome과 gene의 구조, DNA의 복제와 전사, gene cloning, mutation에 대해 학습한다.

Structure and function of biomolecules : Cells, amino acids, proteins, carbohydrates, lipids and membranes, enzymes kinetics and vitamins and trace elements, In addition, bioenergetics and metabolism, some aspects of humans biochemistry and molecular transmission of genetic information.

FN2009 식품화학및실험 (Food Chemistry and Laboratory) 3-2-2

식생활의 많은 변화와 더불어 식품의 생산, 가공, 유통과 새로운 식품의 개발을 위해서는 식품학에 대한 과학적인 지식이 더 요구되고 있다. 따라서 식품화학의 기초 이론을 통하여 식품성분의 이화학적 성질과 조리, 가공 저장 중에 일어나는 다양한 이화학적 변화와 품질 관리에 대한 지식을 실험적 방법의 연구를 통하여 학습한다.

Understanding of the chemistry of food components, the chemical reactions that occur in foods, the major reactions of these compounds undergo during processing, storage, and food preparation, and how these components change in a food system. The purpose of the lecture is to provide supplementary information and to clarify the major topics in the lab. The laboratory involve instrumental analysis of chemical compounds in foods and are designed to illustrate the properties of food components.

FN2005 식품미생물학 (Food Microbiology) 3-3-0

식품저장, 부패 및 식중독과 관련된 미생물에 관하여 배우고 식품 산업에서 식품미생물의 중요성에 관하여 인식한다. The microorganism associated with food processing, food spoilage and food poisoning. An understanding of the importance of food microbiology in the food processing industry.

FN2012 식품영양과 빅데이터 (Big Data in Food and Nutrition) 3-3-0

식품영양 관련 빅데이터 자료를 이해하고 다양한 빅데이터 분석 사례 및 적절한 통계분석 방법에 대해 학습한다.

This course is designed to provide an understanding of big data in the area of food and nutrition, and teach principle methods for data analysis and its application.

FN2007 식품영양과미디어 (Communication in Food and Nutrition) 3-3-0

건강에 관한 관심이 높아지면서 '식품 및 영양정보'에 대한 사회의 지적 요구가 증가되고 있으며, 대중 매체에서의 식품 및 영양정보 프로그램이 점차 강화되고 있다. 본 교과목에서는 식품영양전문 언론인으로서 갖추어야 할 식품영양에 관한 기본적인 지식과 올바른 정보를 매스미디어를 통해 전달하는 방법을 배운다. Obtaining of basic principle of Food and Nutrition. Examination of the role of mass media to provide the appropriate information about food and nutrition to the public.

FN3009 조리원리 (Principles of Food Preparation) 3-3-0

조리 조작에 의해 일어나는 이화학적, 미생물학적, 영양학적 특성의 변화에 관한 지식을 학습한다.

This course is designed to study the physicochemical, microbiological and nutritional principles of food preparation.

FN3005 영양교육및상담 (Nutrition Education and Counseling) 3-3-0

개인이나 집단의 식행동 변화에 필요한 이론 및 실제에 대해 배우고 효과적인 영양교육 및 상담을 위한 과제수행을 통해 실제 문제의 해결 능력을 기른다.

This course is designed to provide principles, methods and materials for teaching nutrition to individuals and groups.

FN3007 영양화학및실험 (Nutrition Chemistry and Laboratory) 3-2-2

생리학적, 생화학적 기전에 근거한 영양학을 강의하고 또한 집단의 영양 상태를 파악하기 위한 사항을 언급하고 사람과 동물에 따라 시료 채취법과 다루는 방법을 익히고 사료에서 영양소 및 대사물 농도를 측정하고 보고서를 작성한다.

Application of physiological and biochemical principles : techniques of sample collection from human and

animal : analysis of nutrients and metabolite : report

FN3004 식품위생학 (Food Sanitation) 3-3-0

본 강의는 식품위생의 기본개념과 식품원료의 생산에서 제조, 가공, 저장, 유통, 조리 등 모든 과정에서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득하는 것을 목표로 한다. 본 강의에서는 식품위생개요, 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소, 부패, 식중독, 천연독성물질 및 환경오염에 대한 독성물질, 내분비계 장애물질, 식품첨가물, 해충관리, 식품위생 안전성평가와 관리, HACCP, 위생교육 등의 지식을 학습한다.

Study of the principle of food safety and sanitation and the knowledge of food safety management system in the food related industries, including school foodservice industry. The lecture include the principle of risk analysis, biological, chemical, physical hazards, spoilage, foodborne illness and outbreak, food additives, pest control, risk assessment and management, the principle of HACCP and implementation, food safety education,

FN3001 고급영양학 (Advanced Nutrition) 3-3-0

인체의 생리학적인 측면에서 신장의 수분과 전해질의 평형 및 완충작용, 호르몬과 영양소 대사, 체구성과 에너지대사 및 체중 조절법, 당질대사 및 관련된 비타민 대사를 다룬다.

Fundamentals : application of physiology to digestion of nutrients, water and electrolyte balance of kidney, hormonal control of related metabolism of vitamins and minerals.

FN3011 급식경영학 (Food Service System Management) 3-3-0

급식경영의 기본요소들을 이해하고 전문급식경영인으로서 갖추어야 할 기본적인 지식과 경영원리 등을 배우며 효율적인 급식운영이 이루어지기 위해서 경영관리, 인사관리 등을 익힌다.

Understand the system approach to management, and describe fundamental management processes, concepts and principles of the food service system

FN3010 지역사회영양학 (Community Nutrition) 3-3-0

지역사회영양문제를 진단하고, 이러한 문제를 해결하기 위한 효과적인 영양프로그램을 계획, 실시, 평가하기 위한 이론과 실재를 다룬다. 지역사회영양활동을 위해 필요한 과학적 근거자료의 종류, 수집방법, 분석 및 활용방법을 이해한다.

This course is designed to provide an understanding of community needs assessment, effective nutrition program planning, implementation and evaluation by dealing with theory and practice. Understand basic principles and methods in community nutrition research to produce scientific evidence.

FN3016 실험조리 및 식품개발 (Experimental cooking and product development) 3-2-2

조리 및 가공과정 중에 일어나는 식품의 물리화학적 변화를 이론 및 실습을 통해 학습한다. 신제품 개발이론 및 제품개발 과정 시 중요 고려사항들을 실습을 통해 학습한다.

This course will cover the physicochemical changes in food components during cooking and processing. This course will also cover the methods and principles to develop new food products in the food industry. Laboratory for experimental cooking and new product development is included.

FN3006 영양판정및실험 (Nutritional Assessment and Laboratory) 3-2-2

신체계측, 생화학적 분석, 임상학적 관찰, 식이섭취 분석을 통하여 개인 및 집단의 영양 상태와 건강을 판정하기 위한 기초연구와 실습을 한다.

Understand comprehensive approach for the evaluation of the nutritional status of individual or populations through measurement of anthropometric, biochemical, clinical and dietary studies.

FN4011 영양사현장실습 (Dietitian Field Training) 2-0-4

영양사의 업무를 직접 현장에서 실습을 하는 수련과정으로 전반적인 영양사의 일상 업무와 병행해서 병원, 산업체, 학교, 보건소 등에서 일정 기간 훈련을 받는다. 또한 강의실과 현장을 연결한 여러 종류의 현장실습 및 사회실천 프로젝트(공모전, 사회단체 참여프로젝트 등)를 통해 전공지식을 사회에서 활용할 수 있는 다양한 활동과 경험을 통해 학생들의 취업률을 향상 시킬 수 있는 실천적 교육을 실시한다.

FN4002 기능성식품과영양 (Functional Food and Nutrition) 3-3-0

인체 내에서 생체방어, 리듬조절, 질병방지와 회복 등에 관한 신체조절 기능을 하는 기능성 소재 및 식품과 건강에

미치는 영향을 학습한다.

A course dealing with basic scientific knowledge relevant to functional foods. Topics include the beneficial functional properties of pro-and prebiotics, nutraceuticals, phytochemicals and novel foods.

FN4004 식사의요법 (Diet Therapy) 3-3-0

각종 질병의 병리와 대사 기전을 통합하여 이에 적합한 식사의요법을 연구한다. 아울러 질병과 영양의 상호관계를 습득하여 건강 유지와 질병의 예방 및 효율적인 치료의 식사의요법을 학습한다.

Integrate pathophysiology and abnormal biochemistry in disease state with appropriate dietary treatment. A knowledge of specific dietary treatments in various disease emphasized.

FN4009 식생활과문화 (Cultural Aspects of Food) 3-3-0

과거와 현재에 사람의 식이섭취, 영양상태, 건강에 영향을 미치는 요인이 어떻게 상호작용을 하는 지를 사회 문화적, 경제적, 생물학적 시각에서 다룬다.

Learn the ways in which sociocultural, economic, and biological forces have interacted and currently interact to influence the food intake, health and nutritional status of selected world population.

FN4010 단체급식관리 (Quantity Food Production) 3-3-0

급식의 급식 시설, 설계, 조리 기기 취급법 등의 연구와 식품 구매 처리 위생 및 작업 경영 사무 등 전반에 관한 전문적인 분야를 연구한다.

The use and operation of institutional food system equipments, proper selection, purchasing, storage, inventory, and dispensing of food.

FN4015 식품품질평가및실험 (Food Quality Evaluation and Laboratory) 3-2-2

식품품질 관리의 기본적 개념과 식품의 물리화학적 및 관능적 품질특성의 정의와 평가방법을 학습한다. 또한 식품산업체에서 식품안전과 품질관리를 위한 기준, 국내·외 규격 및 인증 제도를 통한 품질관리의 중요성에 대해 학습한다. 실험 수업으로는 식품 및 식품원료의 품질평가를 위해 물리화학적, 위생학적, 관능적 품질평가 실험 수업 및 유통기한 설정시험법을 학습한다.

A comprehensive course covering all aspects of food quality control/management practices using government regulation and laws. The lecture includes instrumental, chemical, and sensory evaluation associate with food quality control and their applications to various food systems. Emphasis on Codex standard, regulation, food code, ISO 9000, HACCP, and certification etc. Labs for shelf life evaluation, biological and chemical, and sensory evaluation are included.

FN4006 식품위생관계법규 (Food Hygiene and Law) 3-3-0

본 강의는 식품위생의 기본개념과 식품관련업체에서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용 및 법을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득하는 것을 목표로 한다. 본 강의에서는 식품위생법, 시행령, 시행규칙을 포함 법의 체계, 식품등의 표시기준 및 규격, 학교보건법, 학교급식법, 국민건강 증진법, 국민영양 관리법, 식품공전, 식품첨가물 공전, 축산물 위생관리법, 식품위생사고 사례 등을 학습한다.

Study of the principle of food safety and sanitation law and the knowledge of food safety management system in the food related industries, including school foodservice industry. The lecture include food sanitation law, regulation, food labeling, law for school foodservice, food code, food additives code, sanitation law for livestock, case study for food sanitation violation etc.

FN4001 졸업논문 (Undergraduate Thesis) 0-0-0

실험 및 조사연구를 통해 연구수행을 위한 연구계획서 작성 절차를 학습한다. 또한 연구문제해결을 위한 연구방법을 이해하고 얻어진 연구결과에 대한 이해와 해석 및 발표 능력을 키운다.

FN3013 캡스톤디자인1 (Capstone Design (Food and Nutrition 1)) 3-3-0

창의적 종합설계 능력을 갖춘 인재 양성을 목적으로 하는 프로그램으로 사회 및 현장에서 부딪히는 문제 해결 능력을 키우기 위해 팀 단위로 기획부터 제작까지 일련의 과정을 학생들이 직접 수행한다.

The Capstone Design I course provides students the opportunity to work with real-world, open-ended, interdisciplinary challenges proposed by industry and society. Students work in teams to design, build, and test prototypes with real world applications.

FN4014 캡스톤디자인2 (Capstone Design (Food and Nutrition 2)) 3-3-0

식품산업과 영양분야에서 필요로하는 창의적, 종합적 사고 능력을 고양시키고 현장에서 요구하는 실무 능력을 향상시키기 위해 제품개발, 콘텐츠 개발에 관련된 내용을 기획부터 제작까지 일련의 과정을 학생들이 직접 수행한다.

The Capstone Design II course provides students the opportunity to improve creative and comprehensive thinking for development of products and contents required for food industry and nutrition field. Students work in teams to design, build, and test prototypes with real world applications.

FN4017 건강증진 메디푸드 개발 (Development of health promoting medifood) 3-3-0

본 수업에서는 건강증진을 위한 생애주기, 영양유전체, 질환 관련 기전 등의 이해를 통해 맞춤형 메디푸드에 대해 이해하고, 공정 과정과 기술, 효능 평가 등을 포함한 메디푸드 개발 방법을 습득하며, 안전한 메디푸드 개발 및 생산을 위한 관련 법규 및 인증제도 등을 이해하여 메디푸드 개발에 적용한다.

This course is designed to study customized medi-food development for health promotion by understanding the life cycle, nutrigenomics and disease-related molecular mechanisms. The lecture includes medi-food development methods including processing technology, efficacy evaluation, and relevant laws and regulation to produce safe medi-food.

FN4018 식품영양산업 Entrepreneur 세미나 (Food and nutrition entrepreneur seminar) 1-1-0

헬스케어, 식품영양산업 분야의 기업, 연구기관, 정부 등에서 활동하는 전문가들의 특강을 통해 실제 산업 현장에서 필요로 하는 기술과 정보(디지털 기술, AI, big data 등)를 이해하고 미래유망기술, 제품, 트렌드 및 시스템 구축 등 식품영양산업체에서 필요로 하는 전문성, 역량개발을 위한 핵심요소를 배운다

Understand future technologies, information, and products (digital contents and technologies, AI, big data, etc.) required in actual industrial sites through special lectures by experts from the research institutes, governments, healthcare, and food & nutrition companies. Study the critical elements for developing expertise and competency required by the food and nutrition industry.

FN4013 독립심화학습1(식품영양학과) [Independent Learning & Research 1(Food and Nutrition)] 3-3-0

식품영양학과 전공관련 주제에 대해 학생과 교수가 일대일(또는 소그룹) 형태로 학생이 교수의 지도를 받아 연구하고 그 결과를 도출하는 자기주도적 학습이다.

This course is self-directed learning. Students learn about particular subjects related to food and nutrition in a one-to-one (or small group) format. Students research the professor's guidance and draw the results.

FN4016 독립심화학습2(식품영양학과) [Independent Learning & Research 2(Food and Nutrition)] 3-3-0

식품영양학과 전공관련 주제에 대해 학생과 교수가 일대일(또는 소그룹) 형태로 학생이 교수의 지도를 받아 연구하고 그 결과를 도출하는 자기주도적 학습이다.

This course is self-directed learning. Students learn about particular subjects related to food and nutrition in a one-to-one (or small group) format. Students research the professor's guidance and draw the results.

FN4019 현장실습(식품영양학) Field practice (Food and Nutrition) 1-0-2

전공지식을 지역사회에서 활용할 수 있는 다양한 활동과 경험을 통해 향후 건강관리 전문가로서의 역량을 기르도록 한다.

Students are encouraged to develop their capabilities as health care service experts in the future through various activities and experiences that can utilize major knowledge in the local community.

[별표5]

교육과정 이수체계도

학과명 : 식품영양학과

과정명 : 일반형

■ 교육과정의 특징

- 식품영양학과의 교육과정은 영양사, 영양교사, 보건교육사자격증을 취득할 수 있는 교과과정으로 준비 되어있다.
- 식품영양학과의 교육과정은 현장실습 및 학생독립과목 을 통해 배운 지식을 활용할 수 있는 실천교육과정이다.

■ 교육과정 이수체계도

학년	이수학기	교과목명(또는 이수내용)
1학년	1학기	식품학, 공중보건학, 인체생리학, 진로탐색세미나
	2학기	영양학, 식품미생물학, 진로탐색세미나
2학년	1학기	식품가공 및 저장학, 식품분석 및 실험, 생화학, 식품영양과 미디어
	2학기	생애주기영양학, 식품화학 및 실험, 지역사회영양학, 식품영양과 빅데이터
3학년	1학기	조리원리, 영양교육 및 상담, 영양화학 및 실험, 식품위생학
	2학기	급식경영학, 고급영양학, 실험조리 및 식품개발, 영양판정 및 실험, 캡스톤디자인1(식품영양)
4학년	1학기	식사요법, 식품품질평가 및 실험, 식생활과 문화, 단체급식관리, 건강증진 메디푸드 개발, 영양사현장실습, 캡스톤디자인2(식품영양), 독립심화학습1(식품영양학과), 현장실습(식품영양학)
	2학기	기능성 식품과 영양, 식품영양산업 Entrepreneur세미나, 식품위생관계법규, 영양사현장실습, 독립심화학습2(식품영양학과)

[별표6]

신제품 개발 및 식생활/영양관리 교육 트랙

운영 목적	산업체의 수요를 지속적으로 반영하는 프로그램을 운영함으로써 현장 문제 해결 능력이 뛰어나고 산업계 눈높이에 맞는 인재 양성			
교육과정 구성	과목명	학점	개설학년	개설학기
	식품가공 및 저장학	3	2	1
	식품분석 및 실험	3	2	1
	식품영양과 빅데이터	3	2	2
	생애주기 영양학	3	2	2
	식품영양과 미디어	3	2	1
	지역사회영양학	3	2	2
	식품화학 및 실험	3	2	2
	영양교육 및 상담	3	3	1
	식품위생학	3	3	1
	영양판정 및 실험	3	3	2
	실험조리 및 식품개발	3	3	2
	식사요법	3	4	1
	식품품질평가 및 실험	3	4	1
	건강증진 메디푸드 개발	3	4	1
	기능성식품과 영양	3	4	2
	캡스톤디자인1(식품영양)	3	3	2
	캡스톤디자인2(식품영양)	3	4	1
	현장실습(LINC+ 실시)	3	3,4	1,2
이수요건	1. 상기의 교과목 중 21학점 이상을 수강 2. 필수이수: 현장실습(LINC+ 실시)과 캡스톤디자인(식품영양) 과목 중 1과목 이상 반드시 이수			

[별표7]

미래선도형 헬스케어 인재양성 교육 트랙

트랙명	선택이수(이수구분)	필수이수
I. 지역사회 건강관리 교육 서비스	영양학 (전필) 식품미생물학 (전필) 생화학 (전필) 식품위생학 (전필) 식품학 (전선) 공중보건학 (전선) 지역사회 영양학 (전선) 영양교육 및 상담(전선) 단체급식관리(전선)	■ 캡스톤디자인1(식품영양) ■ 캡스톤디자인2(식품영양) ■ 영양사 현장실습
II. 식품영양산업 Entrepreneur	식품영양과 빅데이터 생애주기 영양학 식사요법 영양판정 및 실험 조리원리 식품분석 및 실험 식품화학 및 실험 식품가공 및 저장학 실험조리 및 식품개발 기능성식품과 영양 건강증진메디푸드개발 식품품질 평가 및 실험 푸드마케팅(외식경영학과 개설) 단·장기 현장실습(산업체)	■ 식품영양산업 Entrepreneur 세미나 ■ 캡스톤디자인1(식품영양) ■ 캡스톤디자인2(식품영양)
III. 사회문제 해결 전문연구 트랙	식품영양학과 교과과정에 있는 과목 에서 선택	■ 독립심화학습1(식품영양학과) 또는 독립심화학습2(식품영양학과)
이수요건	트랙별 필수이수 및 선택이수 포함 21학점 이상 수강	

식품영양학과 전공능력

■ 학과(전공) 교육목표 및 인재상

구분	세부내용		
학과(전공) 교육목표	건강한 식생활 중심의 삶의 질 개선을 위한 식품과 영양에 대한 관심을 바탕으로 창의적 문제해결, 관찰, 분석, 비평, 의사소통, 리더십 및 능동적인 자기개발능력을 갖춘 도전적이고 열정적인 미래 선도형 인재 양성		
학과(전공) 인재상	학과 인재상	세부내용	본교 인재상과의 연계성
	식품영양 분야의 전문성을 갖추고 학문적 융복합을 통한 창의적 해결 능력을 갖춘 주도적 인재	· 식품영양 분야의 전문성과 합리적 사고와 창의성을 갖춘 인재 · 세계화, 국제화에 적합한 자격을 갖춘 인재 · 사회적 요구도에 적합한 지식탐구인재 · 식품영양학적 접근을 통한 지구적 난제에 대한 인식 공유 및 해결방안을 제시할 수 있는 인재 · 국가와 지역사회 및 국민의 영양과 건강을 증진하는데 역할분담할 수 있는 인재	비판적 지식탐구 인재/주도적 혁신융합 인재/사회적 가치추구 인재

■ 학과(전공) 전공능력

인재상	전공능력	전공능력의 정의
식품영양 분야의 전문성을 갖추고 학문적 융복합을 통한 창의적 해결 능력을 갖춘 주도적 인재	글로벌 공감소통능력	글로벌한 식품영양 트렌드와 관련 문제를 인지하고, 전문 지식들을 종합하고 통찰하는 능력
	전공지식 활용능력	식품영양 전문인으로 갖추어야하는 전공지식 및 이를 활용한 심화 전공 능력
	경험기반 실무능력	개인/사회의 식품영양학적 문제/요구를 정확히 파악하고 전문적인 정보를 활용하여 요구를 충족시키고 문제를 해결·처리하는 경험 중심의 실무능력

■ 전공능력 제고를 위한 전공 교육과정 구성 및 체계도 정립

가. 전공 교육과정 구성표

전공능력	학년	이수학기	교과목명
글로벌공감소통능력	1	1 또는 2	진로탐색세미나
글로벌공감소통능력	2	1	식품영양과 미디어

전공능력	학년	이수학기	교과목명
글로벌공감소통능력	2	2	식품영양과 빅데이터
글로벌공감소통능력	4	1	식생활과 문화
글로벌공감소통능력	4	2	식품영양세미나, 식품영양산업- Entrepreneur 세미나
전공지식활용능력	1	1	식품학, 인체생리학, 공중보건학
전공지식활용능력	1	2	식품미생물학, 영양학
전공지식활용능력	2	1	식품가공 및 저장학, 생화학
전공지식활용능력	2	2	생애주기영양학, 지역사회영양학
전공지식활용능력	3	1	조리원리, 식품위생학
전공지식활용능력	3	2	급식경영학, 고급영양학
전공지식활용능력	4	1	식사요법, 건강증진메디푸드개발 독립심화학습 1
전공지식활용능력	4	2	식품위생관계법규, 독립심화학습 2
경험기반실무능력	2	1	식품분석 및 실험
경험기반실무능력	2	2	식품화학 및 실험
경험기반실무능력	3	1	영양교육 및 상담, 영양화학 및 실험
경험기반실무능력	3	2	영양판정 및 실험, 실험조리 및 식품개발, 캡스톤디자인1
경험기반실무능력	4	1	식품품질평가 및 실험, 단체급식관리, 현장실습(식품영양학)
경험기반실무능력	4	2	캡스톤디자인2, 영양사현장실습

나. 전공 교육과정 체계도

전공 역량		교육과정			
		1학년	2학년	3학년	4학년
글로벌 공감 소통 능력	교과과정	진로탐색 세미나	식품영양과미디어 식품영양과빅데이터		식품영양산업- Entrepreneur 세미나 식품영양세미나 식생활과 문화
	특별 프로그램	전문가 특강 프로그램, 졸업생 멘토/멘티 프로그램			
전공 지식 활용 능력	교과과정	식품학 식품미생물학 영양학 인체생리학 공중보건학	지역사회영양학 식품가공 및 저장학 생화학 생애주기영양학	급식경영학 고급영양학 조리원리 식품위생학	식사요법 건강증진메디푸드개발 식품위생관계법규 독립심화학습1 & 2
	특별 프로그램	전공능력 개발 동아리 운영(경희주도, 식품위생감시단, 식품개발동아리) 제품/아이디어 경진대회			
경험 기반 실무 능력	교과과정		식품분석 및 실험 식품화학 및 실험	영양교육 및 상담 영양화학 및 실험 영양판정 및 실험 실험조리 및 식품개발 캡스톤디자인1	식품품질평가 및 실험 단체급식관리 캡스톤디자인2 영양사현장실습 현장실습
	특별 프로그램	현장체험형 프로그램(학회발표/참여, 경진대회 참여) 현장역량 강화프로그램 (장단기 인턴쉽, 지역사회건강증진서비스 프로그램)			