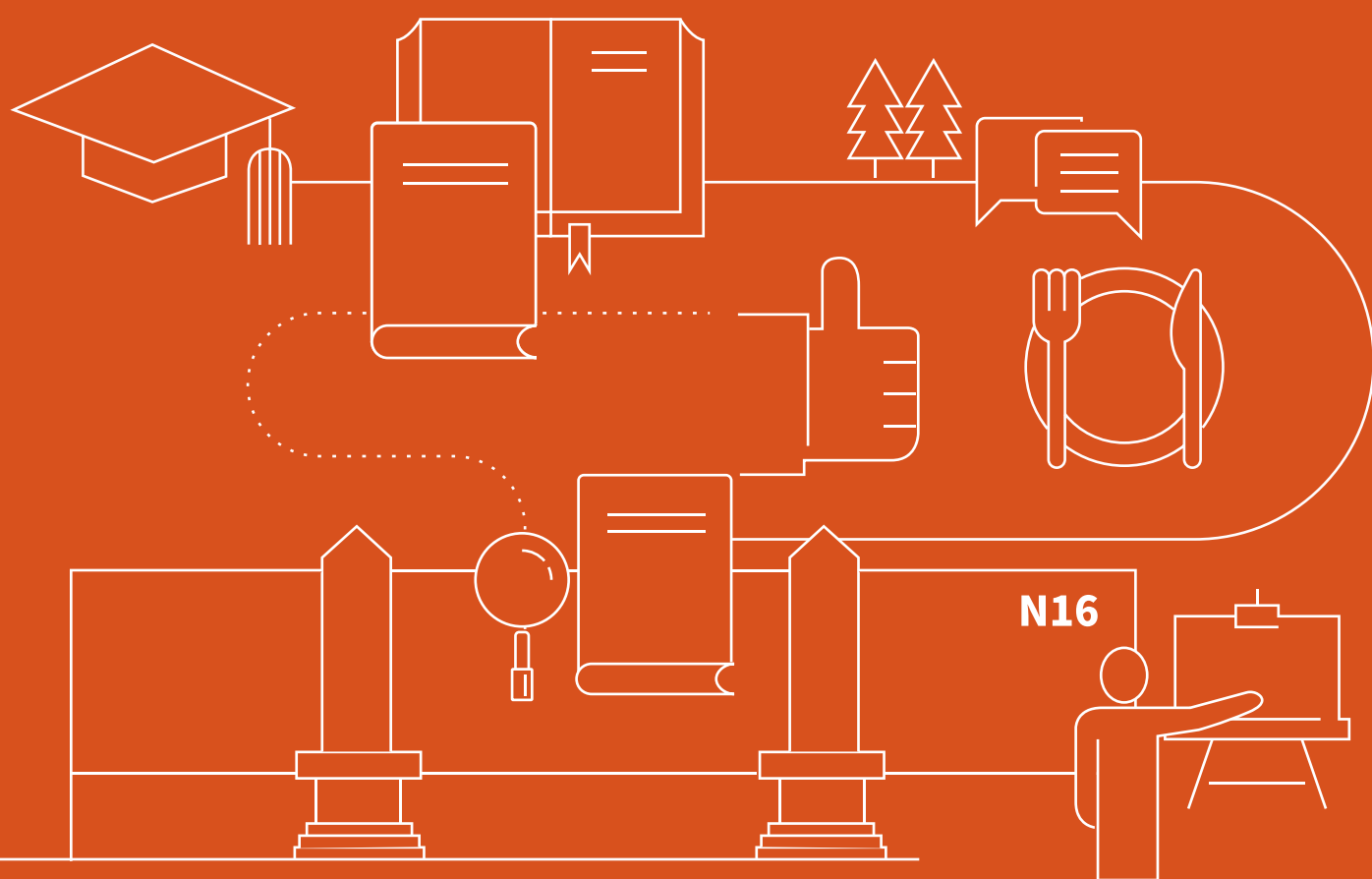


식품영양학과



대학이념 및 인재상



교육
목적

창의적인 학문연구와 인간존중 교육을 통해 역량과 인성을 갖춘
인재를 양성하고 지역발전을 견인하여 국가와 인류에 공헌

교육
목표

창의적인 학문연구

인간 존중 교육

역량과 인성을 갖춘 인재

인재상

창의·도전하는 인재

소통·협력하는 인재

자기주도적인 인재

학과교육체계

교육
목적

지역사회를 넘어서 국민 생활 향상과 빠르게 변화하는 미래사회에서 생애주기별 헬스케어 기반 맞춤형 식품
영양 연구와 푸드케어 서비스를 제공할 수 있도록 소통과 배려로 서로 협력하며 창의적이고 도전적으로 융복합
식품 산업을 분석하여 관련 전문역량과 자기관리를 지속할 수 있는 식품영양학 전문가 양성

인재
양성
유형

지역사회 기반
영양 전문관리사

헬스케어 영양 서비스 전문가

푸드테크 및 산업 전문가



빠르게 변화하는
미래사회에서 생애주기별
헬스케어 기반 인체유전적
맞춤형 영양관리를 고려한
다양한 식품 영양 관련
연구를 기반으로
창의적이고 도전적인
식품영양학 전문가 양성



지역사회를 넘어서 국민
식생활 향상을 위하여 지역을
이해하여 맞춤형 푸드케어
서비스를 제공할 수 있도록
영양학적 분석과 개발을
위하여 소통과 배려로
서로 협력하며 산업현장
적용 가능한 실무역량과
관련 지식과 기술을 갖춘
식품영양학 전문가 양성

최신 정보를 취득하여
환경변화에 효과적으로
대응하여, 인류에게 공헌할 수
있는 실용적인 식품
영양연구와 자기주도적으로
융복합 식품 산업을 주도하기
위한 최신 정보 취득과
환경변화에 효과적으로
대응할 수 있도록 전문
역량과 자기관리를 지속하는
식품영양학 전문가 양성

전공
능력

A. 기본 화학 이론 및 실험
D. 급식 및 조리법
G. 식품 성분 및 특성 분석

B. 영양 이론 분석 및 이해
E. 맞춤형 영양관리 설계
F. 식품관련 운영법 이해와 응용

C. 지역사회 영양관리
F. 헬스케어 영양관리 이해

인재양성유형 및 진출(진로)분야

인재양성유형	지역사회 기반 영양 전문관리사	헬스케어 영양 서비스 전문가	푸드테크 및 산업 전문가
	식품의 변화와 성질을 응용하여 조리법을 설계 하고 연구하는 전문가	조건과 위생을 고려한 영양관리를 이해하고 생애주기와 다양한 식생활을 고려하여 영양관리를 설계하는 전문가	식품의 성분과 특성을 바탕으로 식품관련한 경영 및 유통에 대한 운영법을 제안하고 분석하며 적용하는 전문가
진출(진로)분야	영양사, 공무원(식품위생직), 보건연구사, 단체급식조리사, 식품위생감시원, 영양 교사, 한식/양식 등의 조리사, 제과제빵원 등	영양사, 공무원(식품위생직), 보건연구사, 영양사(임상영양사), 위생사, 식생활지도사 등	영양사, 공무원(식품위생직), 보건연구사, 식품공학기술자, 식품학연구원, 외식경영컨설턴트 등

전공능력

인재양성유형	전공능력	대표교과목	전공하위능력
학과공통	A. 기본 화학 이론 및 실험 화학과 생화학, 유기화학에 대한 기본개념 및 법칙을 이해를 통해 영양학 분야의 전문지식을 습득할 수 있는 능력	영양생화학및실험	A-1.기본 화학 이론 및 실험 A-2.생화학 이론과 실험
	B. 영양 이론 분석 및 이해 식품영양학 부분의 다양성과 비전을 탐색하고, 영양학의 기본지식을 토대로 영양이론의 심화과정을 학습함으로써 식품영양전문가로서의 기반을 다질 수 있는 능력	기초영양학	B-1.기초 영양지식 이론 분석 및 이해 B-2.영양정보 분석 및 이해
지역사회 기반 영양 전문 관리사	C. 지역사회 영양관리 지역사회의 영양정책 제정 및 실천을 하기 위한 기본 지식과 통계지식을 함양하여 국민건강 증진과 삶의 질을 향상시킬 수 있는 방법을 탐색할 수 있는 능력	지역사회영양학	C-1.지역사회 영양이론 및 실습
	D. 급식 및 조리법 다양한 조리법을 배우고 조리의 의의에 대해 학습하고 다량조리 및 단체급식관리에 필요한 개념과 지식을 함양하여 문제를 해결하기 위한 계획을 수립할 수 있는 능력	단체급식관리	D-1.급식관리 이해 및 실습 D-2.조리법 연구 및 실습
헬스케어 영양 서비스 전문가	E. 맞춤형 영양관리 설계 건강과 보건학에 대해 올바르게 이해하고 다양한 문화권별의 식생활을 학습하여 사람의 생애주기에 걸친 영양문제를 이해하고 분석, 평가하여 맞춤형 영양관리를 설계할 수 있는 능력	생애주기영양학	E-1.기초 보건 이해 E-2.다양성 고려 영양관리 설계
	F. 헬스케어 영양관리 이해 각종 질환의 병리와 질병을 치료하기 위한 임상영양관리의 원칙과 적용방법을 학습하고 그에 걸맞는 영양관리 및 식단을 구성해 영양 상태를 판정하고 문제를 해결하는 능력	임상영양학	F-1.기초 영양관리 이해 F-2.영양관리에 대한 실습
푸드테크 및 산업 전문가	G. 식품 성분 및 특성 분석 식품의 구성성분, 화학구조 등을 학습하여 식품의 가공, 저장, 영양적 예측을 수행하고 식품의 조리 및 가공조건에 따른 물리적 화학적 변화에 대해 연구할 수 있는 능력	식품화학II	G-1.식품의 특성과 변화이해 및 실험 G-2.식품의 성분과 화학적 이해
	H. 식품관련 운영법 이해와 응용 식품안전성, 식품위생안전관리 등 식품관련 운영법에 대해 이해하고 구매관리에 대한 지식을 학습하여 유통에 대한 지식을 응용해 전문가로서의 기반을 다질 수 있는 능력	식품위생학	H-1.식품관련 정책의 분석과 응용 H-2.유통의 효율적 운영과 통계 응용

교육과정 로드맵

인재유형	학과 공통		지역사회 기반 영양 전문관리사	헬스케어 영양 서비스 전문가	푸드테크 및 산업 전문가			
전공능력	기본 화학 이론 및 실험	영양 이론 분석 및 이해	지역사회 영양관리	급식 및 조리법	맞춤형 영양관리 설계	헬스케어 영양관리 이해	식품 성분 및 특성 분석	식품관련 운영법 이해와 응용
1학년		기초영양학						
		식품영양입문 _어드벤처디자인					식품학	
2학년	식품영양화학			제과제빵실습 조리과학 한국음식 연구및실습	생애주기영양학 식생활과문화			
	식품화학 I 영양생화학및 실험		식품미생물학			영양생리학 임상영양학		식품구매
3학년				단체급식관리 외국음식 연구및실습		식사요법및실습 영양판정및실습	식품화학II	식품위생학
		고급영양학		다량조리및실습	보건학	영양교육및 상담실습	식품분석및실험	식품위생법규
4학년		실전영양사 국가시험 캡스톤디자인	식품영양 교과교재 연구및지도법 실험조리및 식품개발 지역사회영양학	급식경영학			생리활성 영양과학 식품가공및 저장학	
		실전영양사 국가시험	보건통계학 영양사현장실습 장기현장실습	제과제빵 제품개발및실습		디지털헬스 케어와 맞춤형영양	기능성식품학 식품신제품 개발론	