

◎ 영양교육전공 (Major in nutrition education)

구분	과목명 (영문명)	과목개요	기본이수 과목
교과 내용학	생애주기영양학 (Nutrition through the life cycle)	인간의 성장, 발달 및 노화과정에 서 일어나는 영양, 생리적 특성을 충분히 이해하고 각 생애 주기별 특수성을 고려한 영양관리에 대해 학습한다. 또한, 각 생애 주기별 발생하기 쉬운 영양관련 문제와 그 해결방법에 대해 토론한다.	○ (2분야)
교과 내용학	조리원리 및 실습 (Cooking principle and practice)	식품의 구조와 구성성분, 성질을 익히고 각 식품의 조리과정에서 나타나는 원리를 조리과학적측면에서 습득한다.	○ (5분야)
교과 내용학	영양교육 및 상담실습 (Nutrition education & counseling practice)	영양교육과 상담 이론을 적용하여 각각의 대상자에게 효율적인 교육과 상담 방법을 터득하고, 영양상담의 과정, 매스 미디어를 통한 영양교육 방법 및 생애주기 대상별 영양교육의 전략을 숙지한다.	○ (1분야)
교과 내용학	단체급식 및 실습 (Food service administration and practice)	단체급식에 대한 체계적인 이론을 단체급식 현장의 사례를 통해 이해하고 미래의 급식산업의 발전 모티브를 소개한다.	○ (3분야)
교과 내용학	영양학 (Nutrition)	각종 영양소의 구조와 인체 내에서의 역할, 각 영양소들이 건강에 미치는 영향에 대해 이해하고 각 영양소의 함유식품과 권장량에 관한 지식을 습득한다.	○ (2분야)
교과 내용학	식품위생학 (Food hygiene)	식품위생의 기본개념과 학교급식에서 식품의 안전성을 확보하고 식중독 예방에 필요한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득하는 것을 목표로 한다. 식품안전개요, 생물학적 위해요소(미생물), 식중독 예방과 사례연구, 단체급식과 HACCP, 위생관리와 교육을 강의 한다.	○ (3분야)
교과 내용학	영양판정 및 실습 (Nutritional assessment and practice)	영양평가의 정의와 과정을 이해하고, 영양평가에 대한 주관적, 객관적 지표를 이해하며, 영양불량으로 인한 인체생리의 변화와 그에 대한 영양소 필요량 등을 파악하고 산정하는 능력을 함양한다.	○ (4분야)
교과 내용학	식품학 (Food science)	식품의 물리 화학적 성질과 저장 및 식품의 특성을 파악하고 식품 성분과 저장 등의 상호관계에 대해 광범위하게 다룬다.	○ (5분야)
교과 내용학	식사요법 및 실습 (Diet therapy and practice)	질환의 예방과 치료를 위한 의학영양의 식사지침과 진행과정 영양요구량 및 영양관리 계획을 탐구한다.	○ (4분야)
교과 내용학	기능성식품학 (Functional foods)	건강유지와 질병예방을 위해 기능성식품의 효능과 작용 기작 등을 각각의 기능별로 살펴보고 개인별 특성에 맞는 맞춤형식품의 생산에 대하여 강의한다.	