

교과목 개요

- ◎ 웰니스생활융합과학(Wellness Life Convergence Science) 3-3-0-0
삶의 질 향상을 위한 식생활, 의생활 및 스포츠 활동을 전공 간 융합적으로 탐색하는 교과목
- ◎ 영양학 (Nutrition) 3-3-0-0
인체 성장과 발달에 필수영양소인 탄수화물, 단백질, 지방, 비타민 무기질등의 구조와 성분, 소화흡수, 체내대사, 요구량, 불균형적 섭취에 따른 결핍증과 과다증을 포함한 식품과 영양소의 전반적인 기본적 기능 및 인체내의 작용에 대한 내용을 다룬다
- ◎ 조리과학 (Cooking Science) 3-2-2-0
식품에 함유된 각 영양소들의 조리시에 일어나는 변화에 대하여 파악하므로써 적절한 조리방법을 연구한다.
- ◎ 식품과유기화학 (Organic Chemistry) 3-3-0-0
유기화학 전반에 걸쳐 기본이 되는 유기화합물을 체계적으로 분류하여 그들의 명명, 구조, 성질, 합성 및 반응성 등에 관한 제반적인 기초 이론을 다루어 각 식품의 성분과 연관하여 강의 한다.
- ◎ 영양교육및상담 (Nutritional Education and Counseling Experiment) 3-2-2-0
효과적인 매개체를 이용한 영양교육 지도 방법과 상담기술을 습득하여 특수집단 및 지역사회 현장에서 확용할 수 있도록 한다.
- ◎ 외국조리 (Practiceds of Western Cuisine) 3-2-2-0
외국조리의 기초조리이론과 양식조리사 실기실무를 중심으로 조리기술을 익혀 장차 서양요리 전문인으로서의 기초를 다지도록 한다.
- ◎ 한국조리 (Practiceds of Korean Cuisine) 3-2-2-0
한국음식의 기초조리이론과 한식조리사 실기실무를 중심으로 조리기술을 익혀 장차 한국요리 전문인으로서의 기초를 다지도록 한다.
- ◎ 메뉴개발기초및마케팅 (Principle of Menu Development & Marketing) 3-2-2-0
현대사회의 다양한 변화에 따른 음식 수요 트렌드를 조사하고 이를 기반으로 하는 메뉴 개발 기초과정과 마케팅 전략을 습득한다.
- ◎ 영양생화학 (Nutrition Biochemistry) 3-3-0-0
영양의 생화학적 원리와 응용을 다룬다. 단백질, 탄수화물, 에너지 대사물질, 지방산 등의 영양대사가 어떻게 조절되는가를 배우고 이들 분자들의 구조와 기능의 관계를 생화학적 메카니즘

을 통해 지식을 습득하게 한다.

◎ **지역사회영양학 (Community Nutrition) 3-3-0-0**

지역사회 영양의 문제점 파악, 영양계획, 계획과 실행의 평가 등을 통하여 국민 영양개선 및 향상에 기여할 수 있는 학습이 되도록 한다.

◎ **생애주기영양학 (Life Span Nutrition) 3-3-0-0**

인간의 가령현상과 병행해서 나타나는 성장과 노화를 연령별로 구분하여 생리학적인 견지에서 다루며 성장과 건강유지를 위한 영양학적 문제를 유아기, 아동기, 사춘기, 노년기 등의 특정기간과 관련하여 고찰하고 또한 특수한 생리조건이 요구되는 임신부, 수유부, 그리고 운동 선수의 영양관리 문제 등에 대해 다룬다.

◎ **생리학 (Physiology) 3-3-0-0**

인체의 생리적인 기능 수행에 요구되는 여러 가지 원리, 기전을 습득하기 위해 인체의 기관별 구조, 기능 등에 대한 생리학적, 영양학적 측면의 학습을 한다.

◎ **식생활관리 (Meal Management) 3-3-0-0**

인간생활의 가장 중요하고 기본인 식생활을 합리적으로 관리하기 위한 기본원리는 과학적이고 계획적으로 강의하여 이를 식단 계획에 이용하는 방법을 연구하게 하여 효율적 식생활을 영위 할 수 있는 능력과 자질을 길러준다.

◎ **식품미생물학 (Food Microbiology) 3-2-2-0**

식품과 관련 있는 미생물의 생리, 유전, 분류 등 제반 특성을 이해하고 미생물 식품의 산업화와 식품 매개 질병의 기본 개념을 다루며 생산, 가공 및 저장에 연관된 제반문제를 파악하여 각 식품 분야에 응용할 수 있도록 한다.

◎ **기능성식품학 (Functional Food) 3-3-0-0**

급변하는 과학기술 발달로 인한 식품 공해 속에서 현대인들의 당면 과제인 식품 중 신체 방어기능, 신체리듬 조절기능, 질병방지와 회복기능, 노화억제기능 등 이에 관련된 식품성분 및 특성을 연구 검토하게 하여 식품소재의 탐구 방법, 생산방법, 개발 방법 등을 습득 하게 한다.

◎ **식품재료학 (Food Ingredients) 3-3-0-0**

각종 식품들의 이용성, 생산성 등에 따라 분류하고 매 식품들에 대하여 영양소의 분포, 상태와 함량, 이에 따른 물리, 이화학적 특성에 대하여 자세히 공부한다.

◎ **창업음식연구및응용 (Study & Applied of Franchise Culinary) 3-2-2-0**

식음료 프랜차이즈 현황 분석을 토대로 산업화 할 수 있는 메뉴(식품)를 개발하고 응용력을 키우기 위한 심화 학습을 한다.

◎ **아시아음식연구및응용 (Study & Applied of Asian Culinary) 3-2-2-0**

아시아 음식문화에 대한 이론적 배경을 바탕으로 각 나라의 특색있는 건강 식재료를 이용한 음식 조리법을 배우고 이를 응용하는 기법을 습득한다.

◎ **식품화학 (Food Chemistry) 3-2-2-0**

식품의 주요구성요소인 물, 탄수화물, 단백질 및 지질의 구조, 성분 성질 그리고 이들의 각종 저장, 가공, 이용 중에 일어나는 변화를 연구하게 한다.

◎ **단체급식관리 (Food System Management) 3-2-2-0**

단체급식 운영 이론을 바탕으로 영양관리 조리작업관리, 구매 및 위생관리 등을 이해하고 식 단작업 및 실습을 통하여 연구한다.

◎ **고급영양학 (Advanced Nutrition) 3-3-0-0**

영양학의 기본적 원리를 바탕으로 영양소의 대사 및 이와 관련된 다양한 영양문제를 심도있게 다루고 영양소들간의 상호관계와 호르몬의 관계에 대해서도 영양학적인 측면에서 기능과 기전을 배우고 익힐 수 있도록 한다.

◎ **식사요법 (Diet Therapy) 3-2-2-0**

각종 질환별 원인 및 증상을 알아보고 이와 관련된 식이요법과 체내 영양상태에 미치는 영향 등을 연구하여 질병의 예방 및 치료에 도움이 될 수 있는 치료식을 계획하고 운영하는 방법을 이론과 실습을 통해 현장에 적용할 수 있도록 학습한다.

◎ **식품위생학 (Food Sanitation) 3-2-2-0**

식품, 식품첨가물, 병원미생물 및 기구 등에서 야기되는 각종 위해 요소와 예방대책 및 HACCP 등 식품위생과 관련된 기초지식을 이론과 실습을 통해 사회현장에 적용할 수 있는 능력과 기술을 습득시킨다.

◎ **제과·제빵연구 (Study of Pastry and Bakery) 3-2-2-0**

제과 및 제빵에 관한 이론을 체계적으로 습득하고 실습을 통해 장차 전문인으로서의 자질을 가지기 위한 기술을 익히도록 한다.

◎ **요리와디자인 (Cooking & Design) 3-2-2-0**

음식의 색채 및 디자인에 대한 이론과 실기를 통하여 메뉴개발, 테이블 셋팅, 음식 사진 연출 (Coordinate) 등에 응용할 수 있는 능력을 습득시킨다.

◎ **식품 가공 및 저장학 (Food Processing & Preservation) 3-2-2-0**

식품의 가공 저장 중에 발생하는 물리, 화학, 미생물학적 변화 과정과 각종 가공식품의 제조, 공정원리, 취급 방법 등의 전반적인 지식을 다루어 사회현장에 적용할 수 있는 능력과 기술을 습득시킨다.

◎ **식품영양분석 (Foods & Nutrition Analysis) 3-2-2-0**

식품 중에 함유된 주요영양소 및 미량 영양소의 정성 및 정량에 대한 이론을 학습하고 실험

을 통해 기본적인 식품영양학 연구에 실제로 응용, 활용할 수 있는 기초적인 능력을 기른다.

◎ **영양판정및실험 (Assessment & Experiment of Nutritional status) 3-2-2-0**

개인 및 지역주민의 영양상태를 판정하기 위한 인체계측, 식품섭취 상태를 조사하고 임상 및 생화학 실험을 통하여 영양판정법을 습득하게 하고, 영양문제가 있는 대상을 분별하는 능력을 기른다.

◎ **급식경영학 (Food Service Organization and Management) 3-3-0-0**

단체급식 시설운영에 요구되는 경영, 인사, 사무, 작업 및 재무관리 등을 합리적으로 실행할 수 있는 방법을 학습한다.

◎ **식품위생법규 (Food Sanitation & Law) 3-3-0-0**

식자재의 검수에서 판매 과정까지의 전 과정에서 미생물이 오염되는 경로와 방지법, 식중독의 종류와 예방법, 식품과 전염병, 식품과 기생충, 식품의 부패와 위생관리, 그리고 식품첨가물 등을 학습하게 한다.

◎ **임상영양학 (Clinical Nutrition) 3-3-0-0**

임상영양치료의 개념을 이해하고, 주요 만성질환의 병리와 적용기법을 습득하게 하여 각 질병에 적합한 영양관리의 중요성을 인지하고 계획함으로써 질병치료와 합병증 예방, 의료비 절감 등 능력을 학습하게 한다.

◎ **식품영양세미나 (Seminar on Food and Nutrition) 3-3-0-0**

식품 및 영양 전반에 대한 연구업적을 중심으로 최근의 연구동향을 파악하고 발표논문 등을 통해 최신정보를 습득한다.

◎ **영양사현장실습 (Practice of Field Work) 2-0-4-0**

각 급식업체에서 급식경영 및 영양관리 등을 담당하고 있는 영양사 업무전반을 현장실습 경험을 통하여 효율적인 실무능력을 기른다.

◎ **현장실습1, 2 (Field Practice 1,2) 2-0-4-0**

대학에서 배운 이론과 실습을 각 현장에 나가 응용할 수 있도록 하고 현장실습 경험을 통하여 실제적인 실무능력을 기른다.

◎ **산업의료원 I, II (Industrial Medical Center I, II) 3-1-4-0**

산업현장의 애로사항을 팀별 산학 협동으로 연구 및 학습하는 과제 중심형 과목.

◎ **지역외식산업활성화전략(Strategy for activation of outeating industry in community) 3-2-0-1**

4차 산업과 고령화 등 인구구조의 변화 및 혼밥 등 트렌드의 영향 속에서 지역 외식산업의 구조와 현황을 파악하고 이를 기반으로 나아가야할 방향 설정과 활성화 전략을 도출한다.

◎ **식품영양융합커뮤니케이션(Convergence Communication in Food and Nutrition) 3-3-0-0**

식품영양 분야와 관련된 커뮤니케이션의 전반적인 형태에 대해 이해하고, 언론과 광고 매체를

통한 식품영양 커뮤니케이션의 구조 및 콘텐츠 현황과 문제점 등을 학습한다.

◎ **융합·창업종합설계 I, II (Convergence·Startup Capstone design I, II) 3-0-0-3**

사회 또는 산업체가 필요로 하는 문제에 대해서 학생들이 팀을 이뤄 스스로 기획, 설계, 제작하여 종합적인 문제해결에 다다른 프로젝트 방식으로 전공 간 융복합적 주제를 다루며, 창업으로 연계할 수 있는 실용적 교과이다.

◎ **조리교과 교육론 (Introduction to Theories of Food and Culinary Education) 3-3-0-0**

중등학교의 조리과 교육에 대한 일반적 정의와 영역 그리고 학문적 성격을 이해하여 조리과 교육에 대한 기초를 함양하는데 있다.

◎ **조리교과논리및논술 (Logic and Essay Writing for Food and Culinary Education) 3-3-0-0**

조리과가 지향하는 교육적 논리 구조에 대한 심층적인 이해를 도모하고, 조리과 교육목표를 효과적으로 구현할 수 있는 체계적인 글쓰기 능력을 함양하여, 이를 통해 학생들의 고등사고 능력을 촉진할 수 있도록 한다.

◎ **조리교과교재및연구법(Studies on Food and Culinary Teaching Materials) 3-3-0-0**

조리과 교재에 대한 일반 이론을 습득하고, 조리과 교육에 이용 가능한 유·무형의 각종 자료를 발굴하여 보다 효과적인 조리과 교재의 개발 방안을 모색하고 기존 교재의 보다 효과적인 활용 방안을 탐구한다.

