11) 영양교육전공 (Nutrition Education)

● 교육목표

- 인간의 건강증진 및 영양상태 개선을 위한 영양교육의 전반적인 분야에 대한 지식을 깊이 있게 연마하여 실천하는 영양전문 교육자를 양성한다.
- 단체급식시설에서 합리적인 급식관리 및 피급식자에게 적절한 영양을 공급하며 체계적이고 과학적인 영양교육을 지도할 수 있는 전문 교육자를 육성한다.

● 교육과정의 특성

- 영양교육전공은 영양교육, 사례연구, 영양상담, 급식위생관리 및 보건통계학의 기초영역을 바탕으로 생애주기의 특수시기별 영양요구를 이해하고, 영양상태 판정, 영양정보 분석, 관리 등을 활용하여 영양교육의 이론을 이해하고 실제적 응용능력을 갖출 수 있는 영양교육자를 배양하기 위해 편성, 운영되고 있다.

● 교원 명단

성명	직위	학위	세부전공	담당과목	연구실전화 /e-mail
정상진	교수	이학박사	임상. 보건영양	영양교육및상담실습	4777 schung
장문정	교수	이학박사	영양생화학	식사요법및실습	4776 cmoon
임지영	교수	이학박사	식품화학	식품학	4772 jyimm
백인경	교수	보건학박사	인체임상영양및 보건역학	비만관리와영양	4774 ibaik
오세욱	교수	이학박사	식품미생물학	식품위생학	5778 swoh
이민아	부교수	이학박사	급식외식경영	단체급식및실습	5745 malee
임화선	조교수	농학박사	영양학	영양학	4773 wlim
장윤지	조교수	농학박사	식품학	급식위생관리와HACCP실습	ychang

● 교과과정

이수구분	교 과 목	강의 시간	학점	비고
전공필수	영양교육및상담실습	2	2	기본이수과목(1분야)
	생애주기영양학	2	2	기본이수과목(2분야)
	급식위생관리와HACCP실습	2	2	
	보건통계학및실습	2	2	
전공선택	영양학	2	2	기본이수과목(2분야)
	단체급식및실습	2	2	기본이수과목(3분야)
	식품위생학	2	2	기본이수과목(3분야)
	영양판정및실습	2	2	기본이수과목(4분야)
	식사요법및실습	2	2	기본이수과목(4분야)
	식품학	2	2	기본이수과목(5분야)
	조리원리및실습	2	2	기본이수과목(5분야)
	영양교육교재연구	2	2	
	영양상담기법연구	2	2	
	아동및청소년영양관리	2	2	
	임상영양학특론	2	2	
	지역사회영양학특론	2	2	
	식생활과문화특론	2	2	
	식품구매및평가특론	2	2	
	건강기능성식품특론	2	2	
	영양소대사	2	2	
	매스미디어와식생활	2	2	
	환경과영양	2	2	
	영양과성장발달	2	2	
	비만관리와영양	2	2	
	급식정보관리	2	2	
	영양교육세미나	2	2	
	영양교육사례연구	2	2	
	최신영양문제연구	2	2	

※ 1분야 필수 이수, 2~3분야 분야별 2과목 이상 이수, 4~5분야에서 분야별 1과목 이상 이수

● 교과목 개요

영양교육및상담실습 (Nutrition Education and Counseling)
영양교육의 개념, 영양사의 사회적 요청, 영양교육을 위한 자료 개발, 영양지도, 효과판정 방법을 연구한다. 아울러 영양 상담에 필요한 상담이론, 문제접근방법 및 상담의 진행과정을 탐색한다.

생애주기영양학 (Life Cycle Nutrition)
수정에서 출생 후 사망까지의 일생을 시기별 구분하여 그 특수시기별 생리적 특성과 영양요구를 이해하고 충족방안을 토의한다.

급식위생관리와HACCP실습 (Food Service Hygiene Management and HACCP Lab)
단체급식위생에 관한 최신의 개념을 이해하고 실습을 통하여 습득한다.

보건통계학및실습 (Public Health Statistics and Lab)
보건 및 영양조사의 결과처리를 위한 통계적 방법을 다룬다.

영양학 (Nutrition)
인간의 생명과 유지에 필수적인 영양소의 생리적 생화학적 기능과 에너지 대사 등을 이해한다. 영양소의 심도 있는 이해를 바탕으로 건강상태 유지에 있어 식생활의 역할을 이해한다.

단체급식및실습 (Quantity Food Service Management and Lab)
급식설비를 이용한 다량 취사를 위한 영양관리, 표준식단 작성, 작업관리, 직무배분, 사무관리, 위생관리, 영양사의 역할을 강의한다.

식품위생학 (Food Sanitation)
식품에 의한 건강장해를 미연에 방지하며, 식품의 안전을 확보하고 위생에 관한 올바른 지식을 갖도록 한다.

영양판정및실습 (Nutritionnal Assessment and Lab)
영양 상태를 판정하는 인체계측, 임상적, 생화학적 방법 및 식생활 섭취현황을 조사하는 방법들을 이해한다.

식사요법및실습 (Dietetics and Lab)
질병별 치료에 적합한 식사형태를 이해하고, 특정한 식품이나 영양소를 변형한 식단 작성과

이를 실제적으로 기호에 맞도록 조리하는 운영방법을 연구한다.

식품학 (Food Science)
식품의 성분과 가공, 저장시의 변화, 식품가공방법, 식품의 안정성에 대한 이해를 높이기 위해 화학, 미생물학, 공학 등의 식품학에의 적용을 연구한다.

조리원리및실습 (Principle of Cookery and Lab)
식품내 영양성분의 구성과 식품의 조리 전후의 물리화학적 변화를 이해하고 식품별 적절한 조리방법을 토론하고 실습한다.

영양교육교재연구 (Research in Materials & Methods of Nutrition Education)
교육 내용을 중심으로 적합한 교수학습이론을 이해하고 실제적 응용능력을 갖추고자 한다.

영양상담기법연구 (Research in Nutrition Counseling Method)
건강관리 또는 질병으로부터 빠른 회복을 위하여 영양전문가와 상담하는 것이 필요하다. 영양관리를 원하는 사람의 식사와 영양섭취 문제를 바람직한 방향으로 영양지도하는 지식과 기법에 관하여 연구한다.

아동및청소년영양관리 (Child and Adolescent Nutrition Management)
아동 및 청소년의 신체상태와 성장과정의 각 단계에서 나타나는 특징과 여러 가지 영양문제에 대하여 이해한다.

임상영양학특론 (Advanced Clinical Nutrition)
인체 내에서 일어나는 여러 가지 병태학적 변화들에 대해서 그 원인을 파악하고 예방을 위한 영양관리 측면에서 학습하고 토의한다.

지역사회영양학특론 (Advanced Community Nutrition)
지역사회의 영양문제를 사회경제적 계층별 파악하고 영양개선 프로그램 개발을 모색하며, 공중보건 차원에서 건강증진을 위한 영양지식의 보급과 활용방안을 연구한다.

식생활과문화특론 (Advanced Cultural Aspects of Foods)
인간의 생명과 유지에 필수적인 영양소의 생리적 생화학적 기능과 에너지 대사 등을 이해한다. 영양소의 심도 있는 이해를 바탕으로 건강상태 유지에 있어 식생활의 역할을 이해한다.

식품구매및평가특론 (Advance Food Purchasing and Quality Control)
식품유통체계 및 유통과정을 알아보고 구매활동과 구매 관리에 요구되는 식품이 평가기준 및 과학적 선택방법을 공부한다. 또한 식품이 맛, 색깔, 조직, 향미성분 및 관능검사 등의 품질평가방법에 관하여 배운다.

건강기능성식품특론 (Advanced Functional Food)
식품 중 신체반응 기능, 신체리듬 조절기능, 질병방지와 회복기능, 노화 억제 기능 등을 갖는 성분의 특성에 대하여 연구하며, 아울러 기능성 식품소재의 탐색방법, 기능성 식품소재의 대량생산방법 및 기능성을 강화한 식품의 개발방법 등에 대해서 공부한다.

영양소대사 (Nutritional Metabolism)
영양학을 기초로 영양소간의 균형, 상호관계, 질적인 평가를 이해하고 다양한 인체의 건강문제와 관련된 각 영양소의 생화학적 대사를 연구한다.

매스미디어와식생활 (Mass Media and Dietary Pattern)
인터넷과 컴퓨터를 이용한 영양정보 분석, 관리, 활용방안을 연구하고 매체를 중심으로 한 정보관련 현상을 경험적으로 연구할 수 있는 능력을 배양한다.

환경과영양 (Environment and Nutrition)
인간이 속한 주변 환경의 특성을 이해하고 인체에 미치는 생리적 영양과 그에 대처하는 적절한 영양관리 방법을 토의한다.

영양과성장발달 (Nutrition, Growth and Development)
성장과정의 각 단계에서 나타나는 특징과 여러 가지 영양문제에 대하여 토의한다.

비만관리와영양 (Weight Management and Nutrition)
비만 및 이에 관련된 질병을 영양소의 체내기능과 대사를 통하여 이해하며 질병의 관리를 연구한다.

급식정보관리 (Foodservice Management Information Systems)
급식시스템의 효율적인 관리를 위한 정보관리 방법에 대하여 연구한다.

영양교육세미나 (Seminars on Nutrition Education)
최근에 발달된 영양계통의 학술논문을 중심적으로 취급하여 발표, 토론 한다.

영양교육사례연구 (Contemporary Issues in Nutrition Education)
현장에서의 영양교육의 사례를 집중적으로 고찰하여 영양교육의 제문제를 해결할 수 있는 문제해결 능력을 기른다.

최신영양문제연구 (Contemporary Issues in Nutrition)
최근에 간행되는 학술잡지 및 참고서적을 중심으로 학계의 동향을 파악하고 영양문제를 토의한다.