

▶ 영양교육전공

(英文: Major in Nutrition Education)

□ 교육목표

1. 영양교육 영역의 최신 이론과 방법적 원리의 교수·학습을 통하여 현장교사로서의 교과교육전문성 신장
2. 영양교육 교과교육과 인성교육을 통합적으로 수행할 수 있는 유능하고 창의적인 영양교육 담당교사 양성
3. 교육전문직 수행에 요구되는 투철한 교육철학과 교직원 확립

구 분	학수번호	교 과 목	학점	교육부고시 기본이수과목
전공선수	13602001	영양학 Nutrition	2	
	13602002	식품화학 Food Chemistry	2	
	13602003	외식산업과다량조리 Food Service Operation and Quantity Food Production	2	
교과교육학	13603001	영양교육연구방법론 Research Methods in Nutrition Education	2	
	13603002	영양교육과정론 Curriculum Development in Nutrition Education	2	
	13603003	영양교육세미나 Seminar on Nutrition Education	2	
교과내용학	13604009	인간관계및의사소통기법 Human Relationship and Communication	2	
	13604010	인간발달이론탐구 Study in Human Development	2	
	13604011	어린이와청소년영양관리 Nutrition Management in Child and Adolescent	2	
	13604012	임상영양학특론 Advanced Clinical Nutrition	2	
	13604013	지역사회영양학특론 Advanced Community Nutrition	2	
	13604015	최신영양문제연구 Current Topics in Nutrition	2	
	13604016	최신식품문제연구 Current Topics in Food	2	
	13604017	식생활과문화특론 Advanced Dietary Culture	2	
	13604018	급식경영사례연구 Case Study in Foodservice Organization	2	

교과내용학	13604019	환경과영양 Environment and Nutrition	2	
	13604020	비만관리와영양 Obesity Management and Nutrition	2	
	13604021	급식위생관리와HACCP Foodservice Sanitation Management and HACCP	2	
	13604022	보건통계학및컴퓨터실습 Public Health Statistics and Computer Lab	2	
	13604023	영양교육및상담실습 Nutrition Education and Counseling Practice	2	영양교육및상담실습(1)
	13604024	생애주기영양학 Nutrition throughout the Life Cycle	2	생애주기영양학(2)
	13604025	영양판정및실습 Nutrition Assessment and Practice	2	영양판정및실습(4)
	13604026	식사요법및실습 Diet Therapy and Practice	2	식사요법및실습(4)
	13604027	식품학 Food Science	2	식품학(5)
	13604028	조리원리및실습 Principles of Food Preparation and Practice	2	조리원리및실습(5)
	13604029	단체급식및실습 Institutional Food Service and Practice	2	단체급식및실습(3)
	13604030	식품위생학 Food Hygiene	2	식품위생학(3)
13604031	영양학 Nutrition	2	영양학(2)	
표시과목	관련학부(전공)	기본 이수과목 또는 분야		비 고
영 양	영양학 및 관련되는 학부(전공.학과)	(1)영양교육및상담실습 (2)영양학, 생애주기영양학 (3)단체급식및실습, 식품위생학 (4)영양판정및실습, 식사요법및실습 (5)식품학, 조리원리및실습		(1)에서 1과목, (2), (3)에서 각 2과목 이상 (4), (5)에서 각 1과목 이상

■ 교과목 해설

- 영양학(Nutrition)

인체생리의 개요와 영양에 관계되는 인체의 작용, 식품의 소화흡수, 5대 영양소의 주요한 생리작용, 기초대사, 활동대사, 보건과 영양과의 관계 등에 관하여 정의한다.

- 식품화학(Food Chemistry)

식품의 구성성분 중 탄수화물, 단백질, 지질, 비타민, 무기질에 관한 화학구조, 화학 반응, 물리·화학적 성질 및 기능적 성질 등에 대해 배우고, 이들이 식품의 품질에 미치는 영향에 대해 공부하여 식품의 조리과 가공에 활용한다.

- 외식산업과다량조리(Food Service Operation and Quantity Food Production)

단체 급식소 영양사에게 필요한 영양관리, 위생관리, 작업관리 등 단체급식 관리에 관한 전반적인 이론과 실재를 배운다.

- 영양교육연구방법론(Research Methods in Nutrition Education)

영양교육의 교과 및 학문적 특성에 바탕하여 학위논문 및 교육현장연구 논문 작성에 필요한 지식과 기법을 익힌다. 특히, 영양교육전공 분야 논문의 체제를 비롯하여 연구주제의 설정 방법, 연구의 설계방법, 자료의 수집 및 분석방법, 논문의 평가방법 등을 교수-학습한다.

- 영양교육과정론(Curriculum Development in Nutrition Education)

초·중등학교 영양교육 과정의 특성, 내용, 실태를 분석하고 교육목표에 적절한 교과과정 및 교수방법 등을 연구한다.

- 영양교육세미나(Seminar on Nutrition Education)

영양교육에 대한 여러 가지 최신 주제에 대해 학생들이 발표하고 토론하도록 한다.

- 인간관계및의사소통기법(Human Relationship and Communication)

영양교육 및 상담에 필요한 의사소통 기법과 장애 발생시 해결방법 등을 익힌다.

- 인간발달이론탐구(Study in Human Development)

인간의 전 생애에 걸친 인지발달, 정서발달 등 여러 영역의 발달과 이에 영향을 미치는 요인에 관하여 연구하며, 이에 맞는 놀이학습 등 다양한 영양교육 방법을 연구한다.

- 어린이와청소년영양관리(Nutrition Management in Child and Adolescent)

학령기 아동과 청소년의 생리적 특성에 대해 이해하고 연령과 활동 등에 적절한 영양관리에 대해 심도있게 공부한다.

- 임상영양학특론(Advanced Clinical Nutrition)

적당한 영양상태는 질병을 예방하고 조절하며 건강을 유지하는데 매우 중요하다고 생각된다. 임상영양학은 위궤양, 당뇨병, 비만, 고혈압, 신장병, 대사질환에 있어서 영양평가와 간섭, 병리·생리적 기초에 중점을 둔다. 또한 모든 환자의 식사요법과 영양교육에 관해서도 중점을 둔다.

- 지역사회영양학특론(Advanced Community Nutrition)

영양학의 기본지식과 역학조사에 의한 문헌들을 기초하여 개인과 지역사회 집단의 건강유지 및 증진을 위해 영양문제와 문화, 사회, 경제적 요인과의 관계를 고찰한다.

- 최신영양문제연구(Current Topics in Nutrition)

영양학의 새로운 연구추세를 최근 국내외 문헌을 통하여 알아보고 연구의 이론적 배경을 학습한다. 연구테마의 설정, 논문작성의 과정을 문헌중심으로 학습하며 주제별 과제를 토론한다.

- 최신식품문제연구 (Current Topics in Food)

식품학의 새로운 연구추세를 최근 국내외 문헌을 통하여 알아보고 연구의 이론적 배경을 학습한다. 연구테마의 설정, 논문작성의 과정을 문헌중심으로 학습하며 주제별 과제를 토론한다. 특히 최근 식생활의 화두가 되고 있는 기능성식품에 대해 중점적으로 연구한다.

- 식생활과문화특론(Advanced Dietary Culture)

우리나라의 식문화를 인간의 식생활에 관계하는 생태문화, 역사, 식습관, 식품의 소비 경제 등을 시대별로 살펴보고 정체성을 고찰하여 조상들의 정신문화와 성인병의 예방차원에서 우리음식에 대한 타당성과 과학성 등 식문화의 우월성을 추구한다.

- 급식경영사례연구(Case Study in Foodservice Organization)

대량급식의 필요성과 발달경위를 설명하고 급식 System에서 요구하는 식품의 조달, 저장, 조리 및 배식과 이를 수행하기 위한 시설, 인력, 경비 등의 관리문제를 공부하여 최소의 작업, 최대만족, 최적품질을 목적으로 효율적인 대량급식을 운영할 수 있는 자질을 키우도록 한다.

- 환경과영양(Environment and Nutrition)

스트레스 의한 원인과 상태 규명, 스트레스의 종류와 타개방법 및 영양 상태와 영양소가 줄 수 있는 영향분석.

- 비만관리와영양(Obesity Management and Nutrition)

영양처방을 통한 비만의 병리학적 접근방법 연구, 비만의 식사행동에 대한 대사적 측면, 생리적 측면 및 심리적 처방에 대한 연구방법 제시, 영양의학 관련 문헌연구와 중재 전략 설정하고, 육체적 단련과 직업적 운동가의 좋은 운동성과를 위하여 영양과 식이 보충제의 역할을 학습하고 또 변화하는 일상생활에서 건강을 지키고 만성 퇴행성질환을 예방하기 위하여 필요한 운동의 종류와 강도 등에 관한 운동처방법을 논의한다.

- 급식위생관리와HACCP(Foodservice Sanitation Management and HACCP)

학교급식에서 식중독 사고 발생을 제로화하기 위해 적용되는 HACCP의 단계 및 중점관리요소에 대해 연구하여 급식위생관리의 전 단계를 체계적으로 공부한다.

- 보건통계학및컴퓨터실습(Public Health Statistics and Computer Lab)

보건통계학에 대한 기본적인 이론과 적용방법을 이해시키고 이를 바탕으로 자료수집, 정리, 요약 등을 통해 기술통계와 추론통계분석법을 학습하며 처리된 보건자료 결과에 대한 해석하는 법을 익힌다.

- 영양교육및상담실습(Nutrition Education and Counseling Practice)

영양 전문가로서 영양교육의 방법과 기술, 자료 및 도구들에 대하여 익히게 하고, 영양교육에 필요한 새로운 교재 및 도구의 개발을 유도하여 현장에서의 효과를 향상시키는 기술을 배우게 한다.

- 생애주기영양학(Nutrition Throughout the Life Cycle)

각 생애주기별로 인체의 변화도 달라 그에 따른 영양 섭취의 우선순위도 변하게 된다. 따라서 본 교과에서는 인간 발달 단계에 따른 영양특성을 이해하고, 건강 수명의 실천방법을 이해하고자 한다.

- 영양판정및실습(Nutrition Assessment)

인체를 대상으로 한 영양상태의 판정방법에 대해서 공부한다. 즉, 식이섭취량을 통한 영양소 섭취량, 신체 계측 시 소변과 혈액속의 영양물질의 측정, 임상증세의 진찰 등을 통하여 영양상태를 판정하는 방법이다. 아울러 분석결과의 해석방법에 대해서도 공부한다.

- 식사요법및실습(Diet Therapy)

본 교과에서는 현대인에게 다양하게 발병되고 있는 영양 관련 질병의 원인 및 병리현상, 영양 치료 방법을 학습하여 현장에서 활용 가능한 전문지식을 함양하고자 한다.

- 식품학(Food Science)

식품의 구성성분 중 탄수화물, 단백질, 지질, 비타민, 무기질에 관한 화학구조, 화학 반응, 물리·화학적 성질 및 기능적 성질 등에 대해 배우고, 이들이 식품의 품질에 미치는 영향에 대해 공부한다. 그리고 식품의 구성성분 중 특수성분에 해당하는 효소, 색, 맛, 냄새 성분 및 독성물질과 식품첨가물 등 구조, 성질 및 조리가공 중의 성분변화를 이해하여 식품의 조리과 가공을 활용한다.

- 조리원리및실습(Principles in Cookery Science)

식품의 조리 가공과정 중에 일어나는 물리 화학적인 변화와 반응에 대한 이론을 살펴보고, 식품조리에 미치는 제반 요인에 대한 올바른 지식을 습득케 함으로써 우리 식생활에 적극 활용하도록 한다.

- 단체급식및실습(Foodservice Operation)

단체급식소 영양사에게 필요한 영양관리, 위생관리, 작업관리 등 단체급식 관리에 관한 전반적인 이론과 실제를 배운다.

- 식품위생학(Food Hygiene)

식품위생에 관한 일반개념과 자연독, 미생물 등에 의한 식중독, 방사선 오염, 농약, 환경오염 등에 기인하는 식품위생상의 문제, 식품 첨가물과 식기류 등의 위생을 강의하고, 우리나라 현행 식품위생법규와 그 내용을 해설한다.

- 영양학(Nutrition)

인체생리의 개요와 영양 관계되는 인체의 작용, 식품의 소화흡수, 5대 영양소의 주요한 생리작용, 기초대사, 활동대사, 보건과 영양과의 관계 등을 정의한다. 그리고 총체적인 다기관, 다세포의 유기체인 인체의 연관성 및 복합성을 이해하여 그에 대응하는 영양관리를 분석, 제시한다.