

식품영양학과

Department of Food and Nutrition

1. 학과소개

1) 학과사무실

가. 위치 : 8510호 생명공학대학통합학과사무실

나. 전화 : 031) 670-3083 Fax : 031) 675-3108

2) 학과소개

현대사회의 미래적 요구에 부응하여 식품, 영양, 조리과학, 급식경영, 식품미생물, 위생 및 안전성 분야에 관한 최신의 지식과 연구방법 등을 습득함으로써 창의적이며 심도 있는 연구를 할 수 있는 능력을 배양하고, 사회에서 필요로 하는 실무능력과 전문지식을 겸비한 전문인 양성을 목표로 한다.

3) 교육목표

학부과정에서 습득한 음식과 건강과의 관계에 대한 기초지식을 토대로 국내외의 새로운 학문적 이론과 동향, 학문연구의 방법 등을 체계적으로 학습하는 지식의 함양과 인체의 영양관리, 기능성 식품의 개발, 급식산업체의 경영 및 음식문화의 시대적 변화에 관한 연구와 발전을 위한 실무능력과 창의적 기술개발에 힘쓴다. 또한 국민의 건강증진과 영양개선을 위해 대국민 영양 service 및 새

로운 식품을 개발할 수 있는 전문인을 양성하고 분야별로 전국적인 network를 구축하여 이바지하도록 한다.

4) 세부전공

가. 영양과학(Nutritional Sciences)

- (1) 영양생리학
- (2) 영양세포생물학
- (3) 영양역학
- (4) 영양유전체학

나. 식품과학(Food Sciences)

- (1) 식품화학
- (2) 식품조리과학
- (3) 식품위생·안전성
- (4) 식품미생물
- (5) 외식 및 단체급식

다. 임상영양학(Clinical Nutrition) - 석사학위

- (1) 임상영양학
- (2) 임상영양치료
- (3) 임상영양상담 및 교육

5) 교수진

교수명	직위	최종출신학교	학위명	연구분야	전화번호
문보경(文寶璟)	교수	Ohio State Univ.	이학박사	식품조리과학	3273
최창순(崔昌洵)	교수	서울대학교	수의학박사	식품위생·안전성 식품바이러스학	4589
이선영(李善暎)	교수	Washington State Univ.	이학박사	식품미생물·안전	4587
문성권(文成權)	교수	Kyoto Univ.	농학박사	분자영양세포생물학	3284
신상아(申尙兒)	부교수	서울대학교	보건학박사	영양역학	3259
손양주(孫楊周)	부교수	서울대학교	생활과학박사	식품화학	3274
어혜윤(魚鐸允)	조교수	Iowa State Univ.	이학박사	영양유전체학	3269

2. 학과내규

1) 선수과목

가. 선수과목의 정의

선수과목은 하위과정의 전공(학과)을 달리하여 입학한 석·박사과정생, 외국대학(원), 특수 및 전문대학원 출신자의 경우, 교과내용이 상이함에서 오는 현 전공에 대한 기본 지식의 부족을 보충하고자 학과에서 교수회의를 거쳐 지정한 과목이다.

※ 단, 부전공, 복수전공, 동종전공일 경우는 예외

나. 석사학위과정

식품영양학과 이외의 타 전공 분야 졸업자로서 석사학위과정에 입학한 자는 대학원 시행세칙에 의거 본 학과의 교수회의가 결정하여 교과과정표상에 명시한 선수과목 15학점을 이수하여야만 졸업 학위논문 제출자격을 갖게 된다.

다. 박사학위과정

식품영양학과 이외의 타 전공 분야 졸업자로서 박사학위과정에 입학자는 대학원 시행세칙에 의거 본 학과의 교수회의가 결정하여 교과과정표상에 명시한 전공별 학과 선수과목 9학점을 이수하여야만 졸업 학위논문 제출자격을 갖게 된다.

라. 선수과목 이수 대상 과목 현황

석사과정		박사과정	
학점	과목명	학점	과목명
3	기초영양학		
3	고급영양학		
3	임상영양학및실험		
3	영양판정및실습	3	영양과만성질환
3	식사요법및실습	3	영양조사및평가법
3	영양병리학	3	최신영양문제연구
3	식품화학	3	영양과신호전달
3	기능성식품학	3	영양역학
3	식품분석및실험	3	식품화학특론
3	조리과학	3	조리과학특론
3	조리원리및실습	3	식품위생안전성특론
3	식품위생학	3	식품미생물학특론
3	생리학	3	급식경영학특론
3	식품미생물학*		
3	발효식품학		
3	단체급식관리및실습		

※ 단, 타전공에서 수강한 과목 중 동일 혹은 유사 교과목은 인정받을 수 있다. *식품미생물학은 식품미생물및발효실험으로 대체이수가 가능하다.

2) 교과과정 구성

가. 타학과 개설과목의 수강 학점 상한

재학 중 타 학과에서 개설한 과목의 수강은 석사과정은 9학점까지, 박사과정은 12학점, 석·박사학위 통합과정은 18학점까지만 허용한다.

나. 학위과정별 교과과정 구성

(1) 석사과정

① 졸업 필수 학점 : 총 10과목 30학점, 전공연구 2학점

② 교과목 체계도: 전공필수 2과목 이상을 반드시 이수해야 한다.

③ 재학 중 동일 교·강사가 담당하는 교과목은 3과목을 초과하여 수강할 수 없다.

(2) 임상영양학전공 (석사과정)

① 졸업 필수 학점 : 과정필수 10과목 26학점(이론 6과목 18학점, 실습 4과목 8학점), 전공필수/선택 중 2과목 6학점, 전공연구 2학점

② 교과목 체계도: 국민영양관리법 시행규칙 제27조 제1항에서 제시된 이론 6과목, 실습 4과목을 반드시 이수해야 한다.

(3) 박사과정

① 졸업 필수 학점 : 총 60학점(석사과정 시 이수한 학점 포함), 전공연구 4학점 (2017이전 신입생)

총 30학점, 전공연구 4학점(2018 신입생부터)

② 교과목 체계도: 전공필수 2과목 이상을 반드시 이수해야 한다.

③ 재학 중 동일 교·강사가 담당하는 교과목은 3과목을 초과하여 수강할 수 없다.

(4) 석·박사학위 통합과정

① 졸업 필수 학점 : 총 20과목 60학점, 전공연구 4학점

② 교과목 체계도: 전공필수 2과목 이상을 반드시 이수해야 한다.

③ 재학 중 동일 교·강사가 담당하는 교과목은 6과목을 초과하여 수강할 수 없다.

3) 지도교수 배정 및 세부전공 선택

가. 지도교수 배정 및 전공연구

(1) 석사학위과정(임상영양학 포함)

① 1차 학기에 재학 중인 학생은 학기 말에 지도교수를 선정하여야 한다.

② 지도교수 신청은 학과에 구비된 신청서류를 작성하여 제출해야 한다. 단, 1인의 지도교수는 석박사과정생을 모두 합하여 연간 8인까지만 신규 배정 받을 수 있다.

③ 지도교수는 교수 및 학생이 불가피한 사정이 있

을 경우에 한하여 1회만 변경할 수 있다.

④ 본인의 세부전공을 결정한 후에는 전공에 따른 교과과정에 맞춰서 강의를 수강하여야 한다(※교과과정표 참조).

⑤ 전공 및 지도교수가 결정된 이후, 3차학기 이후 수강신청 시 지도교수가 개설하는 전공연구 I (2학점)을 수강하여야 한다.

⑥ 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

(2) 박사학위과정

① 1차 학기에 재학 중인 학생은 학기 말에 지도교수를 선정하여야 한다.

② 지도교수 신청은 학과에 구비된 신청서류를 작성하여 제출해야 하며, 지도교수의 최종선정은 학생의 의사를 최대한 반영하여 교수회의를 거쳐서 이루어진다. 단, 1인의 지도교수는 석박사과정생을 모두 합하여 연간 8인까지만 신규 배정 받을 수 있다.

③ 지도교수는 교수 및 학생이 불가피한 사정이 있을 경우에 한하여 1회만 변경할 수 있다.

④ 본인의 세부전공을 결정한 후에는 전공에 따른 교과과정에 맞춰서 강의를 수강하여야 한다(※교과과정표 참조).

⑤ 전공 및 지도교수가 결정된 이후, 3차학기 수강신청 시부터는 지도교수가 개설하는 전공연구 II (3차학기)·III (4차학기)을 수강하여야 한다.

⑥ 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

(3) 석·박사학위 통합과정

① 1차 학기에 재학 중인 학생은 학기말에 지도교수를 선정하여야 한다.

② 지도교수 신청은 학과에 구비된 신청서류를 작성하여 제출해야 한다. 단, 1인의 지도교수는 석박사과정생을 모두 합하여 연간 8인까지만 신규배정 받을 수 있다.

③ 지도교수는 교수 및 학생이 불가피한 사정이 있을 경우에 한하여 1회만 변경할 수 있다.

④ 본인의 세부 전공을 결정한 후에는 전공에 따른 교과과정에 맞춰서 강의를 수강하여야 한다(※교과과정표 참조).

⑤ 전공 및 지도교수가 결정된 이후, 6차 학기 이후 수강신청 시 지도교수가 개설하는 전공연구 I (6차학기)·전공연구 II (7차학기)·III (8차학기)을 수강하여야 한다.

⑥ 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

나. 세부전공 선택

세부전공은 1차 학기말까지 선택하여 세부전공배정요청서를 제출해야 한다.

4) 학위논문 제출자격시험

가. 외국어(영어)시험

(1) 외국어(영어)시험은 1차 학기 때부터 신청할 수 있으며, 계열별 상위 70% 내외에서 최종 합격자를 정한다. 다만, TOEFL 530점(CBT233점, IBT91점), TOEIC 780점 이상, TEPS 664점 이 취득자는 어학시험 대체인정서를 제출한 경우만 합격한 것으로 본다(단, 어학시험 대체인정서 제출일 현재 기준 유효한 성적표에 한함).

(2) 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

나. 전공시험

(1) 석사학위과정은 전공필수 1과목을 포함한 전공 3과목

(2) 박사학위과정은 전공필수 2과목을 포함한 전공 4과목

다. 출제 및 평가

(1) 학위논문 제출자격 종합시험 출제 및 평가는 해당 과목 담당교수가 맡는다.

(2) 과목당 100점 만점에 평균 80점 이상을 취득하여야 합격이며, 불합격 시 불합격 과목 각각에 대하여 1번의 기회 더 부여한다. 단, 응시생에게 불가피한 사유가 있다고 인정되는 경우 학과 전체교수회의의 결정으로 두 번째 재시험의 기회를 부여할 수 있다.

(3) 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

5) 논문 프로포절 심사

가. 석사논문 프로포절 심사

(1) 시기 및 장소

석사논문 프로포절 심사는 3차 학기에 실시하고, 학기 시작 후 30일 이내 하루를 지정하여 실시한다. 장소는 논문 프로포절 심사 일정이 확정된 이후에 추가로 홈페이지 및 학과사무실 게시판을 통해 공고한다.

(2) 심사위원회의 구성

석사논문 프로포절 심사위원회는 지도교수를 포함하여 4인 이상으로 구성하며, 심사위원장은 학과장이 맡도록 한다.

(3) 심사과정

① 석사논문 프로포절 심사 대상자는 석사과정 재학생 및 수료생이 이에 해당된다.

② 석사논문 프로포절 심사를 원할 경우 학기 초에 대학원 조교에게 통보를 하며, 안내를 받도록 해야 한다.

③ 석사논문 프로포절 심사 대상자들은 심사일 일주일 전까지 발표자료를 지도교수를 포함한 전체 교수 및 대학원 조교에게 직접, 또는 이메일, 우편 등을 통하여 전달하여야 한다.

④ 석사논문 프로포절 심사 대상자들은 심사 당일 발표 자료 사본을 준비하여 참석자들에게 배부하며, 개인별로 20~30분간 논문 내용에 대해서 발표하고, 심사위원은 논문 주제의 타당성, 연구 방법의 타당성 등을 엄밀히 심사하여 수정·보완이 필요한 사항을 지적한다.

⑤ 석사논문 프로포절 심사는 심사에 참석한 학과 교수 2분의 1 이상의 찬성을 얻어야 통과되며, 프로포절 심사에 합격하여야만 학위논문심사를 받을 수 있다.

⑥ 석사논문 프로포절 심사 결과 불합격한 경우, 당해 학기에는 다시 심사를 받을 수 없다.

나. 박사논문 프로포절 심사

(1) 시기 및 장소

박사논문 프로포절 심사는 본 논문 심사 학기 이전에 중간고사 기간 중 하루를 지정하여 실시한다. 장소는 논문 프로포절 심사 일정이 확정된 이후에 추가로 홈페이지 및 학과사무실 게시판을 통해 공고한다.

(2) 심사위원회의 구성

박사논문 프로포절 심사위원회는 지도교수를 포함하여 4인 이상으로 구성하며, 심사위원장은 학과장이 맡도록 한다.

(3) 심사과정

① 박사논문 프로포절 심사 대상자는 박사과정 재학생 및 수료생이 이에 해당된다.

② 박사논문 프로포절 심사를 원할 시 학기 초에 대학원 조교에게 통보해야 하며, 이에 대한 안내를 받도록 해야 한다.

③ 박사논문 프로포절 심사 대상자들은 심사일 일주일 전까지 발표 자료를 지도교수 포함 전체 교수 및 대학원 조교에게 직접, 또는 이메일, 우편 등을 통하여 전달하여야 한다.

④ 박사논문 프로포절 심사 대상자들은 심사당일 발표자료 사본을 준비하여 참석자들에게 배부하며, 개인별로 20~30분간 논문 내용에 대해서 발표하고, 심사위원은 논문 주제의 타당성, 연구 방법의 타당성 등을 엄밀히 심사하여 수정·보완이 필요한 사항을 지적한다.

⑤ 박사논문 프로포절 심사는 심사에 참석한 학과 교수 3분의 2 이상의 찬성을 얻어야 통과되며, 프로포절 심사에 합격하여야만 학위논문심사를 받을 수 있다.

⑥ 박사논문 프로포절 심사 결과 불합격한 경우, 당해 학기에는 다시 심사를 받을 수 없다.

6) 학위논문 제출자격

가. 석사과정

(1) 본 대학원 석사학위과정 수료자 또는 수료 예정자
(2) 석사학위 논문제출자격시험에 합격한 자
(3) 연구윤리 및 논문작성법 특강 이수 후 연구윤리서약을 제출한 자

(4) 석사논문 프로포절 심사를 통과한 자

(5) 학과에서 전공필수과목(2과목), 선수과목(3과목, 해당되는 경우)을 이수한 자

(6) 논문 지도교수로부터 1학기 이상 논문 지도를 받은 자

(7) 입학 후 5년을 초과하지 아니한 자. 다만, 논문 제출시한 최종학기에 지도교수의 해외연수, 신분변동, 공공성을 띤 학생의 해외연수, 해외유학, 해외근무 또는 6개월 이상의 입원 치료 등의 사유가 발생한 경우에는 최장 1년간 그 기간을 연장할 수 있다. (단, 병역으로 인한 휴학기간은 미산입)

(8) 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

나. 박사과정

(1) 본 대학원 박사학위과정 수료자 및 수료 예정자

(2) 박사학위 논문제출자격시험에 합격한 자

(3) 연구 윤리 및 논문작성법 특강 이수 후 연구윤리서약을 제출한 자

(4) 논문제출 이전 학기에 박사논문 프로포절 심사를 통과한 자

(5) 학과에서 전공필수과목(2과목), 선수과목(3과목, 해당되는 경우)을 이수한 자

(6) 논문 지도교수로부터 2학기 이상 논문 지도를 받은 자

(7) 입학 후 8년을 초과하지 아니한 자. 다만, 논문 제출시한 최종학기에 지도교수의 해외연수, 신분변동, 공공성을 띤 학생의 해외연수, 해외유학, 해외근무 또는 3개월 이상의 입원 치료 등의 사유가 발생한 경우, 최장 1년간 그 기간을 연장할 수 있다. (단, 병역으로 인한 휴학 기간은 미산입)

(8) 2편 이상(주저자로서 SCI급 1편 포함)의 논문 게재 실적을 가진 자

(9) 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

7) 학위논문 본심사

가. 석사논문심사

(1) 심사위원회의 구성

① 심사위원은 본 대학교의 교수, 부교수, 박사학위를 소지한 조교수 및 박사학위를 소지한 본교 비전임교수, 명예교수, 타 대학교수 및 기타 논문지도 자격이 있다고 인정되는 연구경력자로, 대학원장의 승

인을 받은 자에 한한다.

② 외부 심사위원은 1인까지 위촉할 수 있다.

③ 심사위원은 논문심사가 개시된 이후에는 교체 불가하다.

(2) 심사과정

① 석사논문심사는 공개발표와 내용 심사 및 구술시험으로 하고, 논문심사 일정 및 장소는 심사일 이전에 학과사무실 게시판과 학과 홈페이지에 공고하도록 한다.

② 논문심사와 구술시험은 각각 100점 만점으로 하여, 각각 평균 80점 이상, 논문심사위원 3분의 2 이상의 찬성으로 통과한다.

(3) 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

나. 박사논문심사

(1) 심사위원회의 구성

① 심사위원은 본 대학교의 교수, 부교수, 박사학위를 소지한 조교수 및 박사학위를 소지한 본교 비전임교수, 명예교수, 타 대학교수 및 기타 논문지도 자격이 있다고 인정되는 연구경력자로 대학원장의 승인을 받은 자에 한한다.

② 외부 심사위원은 최소 1인은 의무적으로 위촉하되 2인을 초과할 수 없다.

③ 심사위원은 논문심사가 개시된 이후에는 교체 불가하다.

④ 심사위원은 학기당 2편을 초과하여 논문심사 불가하다(단, 특수한 경우 대학원장의 승인을 받도록 함).

⑤ 박사논문 심사위원회에는 해당 논문 프로포절 심사위원 중 반드시 2인이 포함되어야 한다.

(2) 심사과정

① 박사논문심사는 2회 이상이어야 하며, 각 심사일의 간격은 최소한 7일 이상으로 하고, 심사위원 5분의 4 이상의 출석으로 진행한다.

② 박사논문심사는 공개발표(1차 심사의 경우)와 내용심사 및 구술시험으로 하고, 논문심사 일정 및 장소는 심사일 이전에 학과사무실 게시판과 학과 홈페이지에 공고하도록 한다.

③ 논문심사와 구술시험은 각각 100점 만점으로 하여, 각각 평균 80점 이상, 논문심사위원 5분의 4 이상의 찬성으로 통과한다.

④ 박사논문 심사위원회는 논문심사 개시 후 8주 이내에 심사를 완료해야 한다.

(3) 기타 사항은 대학원 시행세칙에 따른다.

3. 전공별 교과목

1) 이수체계도

	석사1년차 공통필수교과 (Core courses)	석사2년차 세부전공교과 (Special topic courses)	박사1년차 고급전공교과 (Advanced courses)	박사2년차 핵심기술교과 (Advanced technology)
영양과학 전공	영양과만성질환 영양조사및평가법 최신영양문제연구 영양과신호전달 영양역학	임상영양연구 고급영양이론 무기질영양 비타민영양 실험동물학 실험통계학 기기분석론	실험설계법 영양생리학특론 단백질대사 탄수화물및지질대사 고급영양상담및교육 보건영양학 영양과학세미나1	고급영양학실험 영양신경과학 면역학특론 병태생리학 영양과유전체학 식사요법특론 과학적글쓰기특론 영양과학세미나2
식품과학 전공	식품화학특론 조리과학특론 식품위생안전성특론 식품미생물특론 급식경영학특론	맞춤형기능성식품개발론 식품품질평가 식품바이러스학 발효식품특론 외식산업경영특론 실험통계학 기기분석론	연구방법론 분자생물학적연구방법특론 생화학특론 단백질식품특론 실험조리연구 음식문화연구 서비스마케팅 식품기생충학 식품과학세미나1	식품분석원리 분자독성학 식품물성론 실험조리연구 식품의향미및색소연구 식품생명과학특론 약용식품학 식품의특수과제 식품과학세미나2
임상 영양학 전공	석사1년차 고급영양이론 병태생리학 고급영양상담및교육 임상영양치료1	석사2년차 임상영양연구 임상영양치료2 임상영양실습1,2,3,4		

※ 기타 전공 선택 과목은 세부전공에 상관없이 공통으로 이수가능

2) 전공별 교과목 현황표

구분	영양과학전공	식품과학전공	임상영양학전공
선수과목 [3과목 이수]	기초영양학, 고급영양학, 영양판정및실습, 식사요법및실습, 영양병리학, 임상영양학및실험, 식품화학, 기능성식품학, 식품분석및실습, 조리과학, 조리원리및실습, 식품위생학, 생리학, 식품미생물학, 발효식품학, 단체급식관리및실습		영양사면허증취득필수
전공 필수과목 [2과목 이상 이수]	영양과만성질환, 영양조사및평가법, 최신영양문제연구, 분자영양학특론, 비타민영양, 무기질영양, 실험동물학, 실험통계학, 기기분석론, 고급영양이론, 임상영양연구, 고급영양상담및교육	맞춤형기능성식품개발론, 조리과 학특론, 식품위생안전성특론, 식품 미생물학특론, 급식경영학특론, 식 품품질평가, 발효식품특론, 식품바 이러스학, 식품화학특론, 외식산업 경영특론, 실험통계학, 기기분석론	[전공이론 6과목, 실습1과목 필수 이수] 고급영양이론, 병태생리학 고급영양상담및교육, 임상영양치료1, 임상영양치료2, 임상영양연구, 임상영양실습
전공 선택과목	인체생리학특론, 실험설계법, 연구방법론, 영양생리학특론, 운동영양, 고급영양학실험, 단백질대사, 탄수화물및지질대사, 분자생물학적연구방법특론, 영양신경과학, 면역학특론, 병태생리학, 영양과학세미나1, 영양과학세미나2, 생화학특론, 단백질식품특론, 탄수화물및유지식품특론, 식품저장특론, 식품분석원리, 분자독성학, 식품첨가물, 식품의특수과제, 식품의향미및색소연구, 식품물리화학, 식품물성론, 실험조리연구, 음식문화연구, 서비스마케팅, 식품과학세미나1, 식품과학세미나2, 식품생화학특론, 식품기생충학, 영양과신호전달, 영양과유전체학, 식사요법특론, 과학적글쓰기특론, 영양역학, 보건영양학, 식품생명과학특론, 약용식품학, 영양빅데이터분석실습, 영어논문작성법, 산학연융합세미나1, 산학연융합세미나2, 정밀의학영양, 기능성식품개발특론, 임상영양치료1, 임상영양치료2		

3) 전공별 교과목

가. 공통필수과목

(1) 영양과학전공

영양과만성질환(Nutrition and Degenerative Disease) 3학점

식생활 패턴의 변화와 생활양식의 변화에서 기인하는 만성 퇴행성 질병의 생리적 특성과 영양적 대응에 관한 최신 연구 동향을 연구 분석한다.

영양조사및평가법(Nutrition Survey and Evaluation) 3학점

개인이나 집단의 영양상태 조사 및 평가 방법에 관하여 연구하며, 영양실태조사 및 데이터 처리 방법, 결과 분석 등을 내용으로 한다.

최신영양문제연구(Research of Current Nutritional Problem) 3학점

필수영양소는 물론 새로운 생리활성 물질을 성인병 및 기타 식인성 질환의 예방 및 치료와 관련하여 재조명하고, 최근에 보고된 연구 결과를 탐색, 고찰하여 이외에도 알려지지 않은 영양소의 기능 및 역할을 새롭게 규명하고자 한다.

분자영양학특론(Advanced Molecular Nutrition) 3학점

영양과 생체 반응의 상관관계를 분자 수준에서 이해하고 제어할 수 있는 이론을 학습한다.

비타민영양(Vitamin Nutrition) 3학점

비타민을 개괄적으로 살펴보고 종류별로 구조와 화학적 성질, 기능 체내 흡수 및 이용, 대사 과정, 분석법, 결핍 및 과잉증, 필요량에 대해 강의하며 영양과 관련하여 최근 밝혀진 비타민의 새로운 기능과 건강 문제를 문헌고찰을 통하여 학습한다.

무기질영양(Mineral Nutrition) 3학점

무기질을 개괄적으로 살펴보고 다량, 미량, 초미량 무기질의 인체 내 기능과 흡수 및 이용, 대사과정, 분석방법, 결핍 및 과잉증, 필요량에 대해 강의하며 영양과 건강 관련 무기질의 새로운 기능 및 역할을 문헌고찰을 통하여 학습한다.

실험동물학(Laboratory and Experimental Animals) 3학점

인체영양이나 영양관련 질병 및 식품의 기능성을 연구하기 위하여 사용되는 실험동물(쥐, 토끼, 기니아 피그, 원숭이 등)의 특성, 사육법 및 관리 규정, 윤리적 측면 및 연구 목적에 따른 동물모델 선정 시 제한점과 고려점 등을 학습한다.

실험통계학(Statistics in Research) 3학점

연구에 필요한 실험설계 방법과 실험 결과 및 각종 자료를 통계적으로 분석하고, 그 결과를 해석하기 위한 통계학적인 이론을 습득한다.

기기분석론(Instrumental Analysis) 3학점

분광학의 기초 이론과 응용, 각종 크로마토그래피, 초원심분리 등의 원리와 응용 등에 대하여 학습한다.

고급영양이론(Advanced Topics in Nutrition) 3학점

생체 내 각 영양소의 대사 과정과 작용, 영양소 상호간의 작용, 그리고 이들 영양소의 대사 과정과 관련된 생체 내 여러 기관의 생리적 과정 등을 연구한다.

임상영양연구(Clinical Nutrition Research) 3학점

본 교과목은 영양과 관련하여 임상영양연구를 구상하고 실현할 수 있도록 여러 연구방법론에 대하여 학습하며 연구 결과물에 대한 자료를 분석하고 이해하는 능력을 배양하고 궁극적으로는 연구수행능력을 고양하도록 한다. 학습한 내용을 직접적으로 적용할 수 있도록 임상영양연구의 최신 논문을 검토하면서 연구 방법 및 연구결과 기술 등 표현 방법에 관한 능력을 기른다.

고급영양상담및교육(Advanced Nutrition Education and Counselling) 3학점

영양상담 및 교육은 개인이나 집단의 식행동 변화를 통한 영양상태 개선, 건강 증진에 목표를 두고 있다. 본 과목에서는 식행동 변화에 필요한 기초 지식과 이론, 실제에 대해 다룬다. 구체적으로 식행동을 이해하는 데 필요한 행동설명이론을 익히고 영양교육과 상담에 필수적인 의사소통, 상담 기법, 행동수정 방법, 교육 방법에 대해 학습한다. 그리고 영양교육과 상담에 활용되는 도구와 매체에 대해 학습한다. 이외에, 병원 등 현장에서 수행되는 영양교육과 상담의 실재를 살펴보고, 영양상담과 교육 프로그램 계획, 효과적인 교육과 상담을 수행할 수 있는 능력을 배양하고자 한다.

(2) 식품과학전공

맞춤형기능성식품개발론(Personalized functional food development) 3학점

기능성 식품이란 무엇인지 이해하고, 기능성 식품의 개발 과정과 및 정부의 관리 프로세스를 학습한다. 또한 기능성 식품의 개발에 있어 지표성분 등 식품화학적인 배경 지식과 함께 각 세부 기능성에 대한 메커니즘을 영양학적인 측면에서 학습한다. 더불어 최근 이슈로 떠오르고 있는 개인 맞춤형 영양을 기능성 식품에 접목하는 방안을 연구한다.

조리과학특론(Advanced Topics in Principles of Food Preparation) 3학점

조리 과정에서 일어나는 식품 성분의 물리·화학적 변화를 조리 방법 및 각 식품의 특성과 관련지어 학습하고 최근 조리과학 분야의 새로운 연구 동향을 분석하고 토의한다.

식품위생안전성특론(Advanced Food Hygiene and

Safety) 3학점

식품과 공존하는 세균, 효소, 독소성분, 오염물질 등이 식품의 안전성에 미치는 영향을 고찰하며, 식품과 관련 있는 첨가물, 기구, 포장의 위생 문제 등도 학습한다.

식품미생물학특론(Advanced Food Microbiology) 3학점

식품과 관련된 미생물의 분류 및 특징, 성장과 환경 요인, 대사 및 유전자에 관하여 학습하고, 최근 새로이 관심이 높아지는 미생물에 대해 토의 및 논의한다.

급식경영학특론(Advanced Topics in Food Service Management) 3학점

급식 관리를 더욱 효율적으로 수행하기 위한 노무관리, 작업관리, 사무관리, 경영관리, 재무관리 등에 관하여 중점적으로 학습한다.

식품품질평가(Evaluation of Food Quality) 3학점

식품의 품질 및 기호도에 대한 객관적 및 관능적인 평가 방법을 연구하고, 통계학을 이용한 자료의 분석 및 해석 방법을 학습한다.

발효식품특론(Advanced Topics in Fermented Foods) 3학점

식품의 발효에 관계하는 미생물의 특성, 발효 중에 일어나는 식품 성분의 변화 및 각종 발효 식품의 특성 등에 대하여 학습한다.

식품바이러스학(Food Virology) 3학점

바이러스 연구와 관련된 기초 이론과 바이러스성 식중독의 원인체, 특징, 예방 등에 중점을 두어 학습한다.

식품화학특론(Advanced Food Chemistry) 3학점

식품의 주요 성분인 물, 탄수화물, 지질, 단백질, 효소 등의 구조, 물리화학적 성질 및 기능적 성질, 그리고 식품의 조리, 가공, 저장 중에 일어나는 식품 내 성분들의 변화 및 식품의 갈변반응 등을 다룬다.

외식산업경영특론(Advanced Hospitality Industry Management) 3학점

외식산업체를 분류하고 시장세분화에 따른 업체별 특징 및 경영관리방식, 조직형태, 마케팅 개념과 서비스마케팅 및 소비자 행동이론 등을 다룬다.

실험통계학(Statistics in Research) 3학점

연구에 필요한 실험설계 방법과 실험 결과 및 각종 자료를 통계적으로 분석하고, 그 결과를 해석하기 위한 통계학적인 이론을 습득한다.

기기분석론(Instrumental Analysis) 3학점

분광학의 기초 이론과 응용, 각종 크로마토그래피, 초원심분리 등의 원리와 응용 등에 대하여 학습한다.

나. 전공선택과목

인체생리학특론(Advanced Human Physiology) 3학점

생리학의 기초 개념인 항상성에 대해 학습하며 이를 토대로 인체를 구성하는 기본단위인 세포, 조직, 기관, 기관계를 종류별로 그 구조와 생리적 기능을 학습한다. 개별 주제와 관련한 최신 논문을 고찰함으로써 좀 더 심화된 학습을 유도한다.

실험설계법(Experimental Designs for Bioscience) 3학점

생명과학분야에서 일반적으로 사용되는 실험설계와 통계 분석 방법을 개괄적으로 강의하며 실제 실험 목적에 따른 실험을 설계할 수 있는 이론과 자료 분석 및 제시 기술을 습득하도록 실습을 병행한다.

연구방법론(Research Methodology) 3학점

논문 작성을 위한 자료수집, 문헌조사 연구의 계획, 결과의 분석 및 평가에 대한 방법론을 학습한다.

영양생리학특론(Advanced Nutritional Physiology) 3학점

인체의 특성과 구조를 알고, 인체에 필요한 각종 영양소의 성질, 기능 및 인체 내의 이들 물질 상호 간의 변화를 다룬다.

운동영양(Sport Nutrition) 3학점

운동생리의 특성, 운동과 영양소 대사와 에너지 대사, 노동생리의 특수성, 노동과 에너지 및 영양소대사, 피로와 영양, 영양관리 등에 대하여 국내외 연구논문, 학술잡지 등을 통하여 학습한다.

고급영양학실험(Advanced Nutrition Laboratory) 3학점

습득한 영양학의 전반적인 지식을 활용하여 학생들의 독자적인 연구 방법을 개발시키기 위한 과목으로서 실험 계획 수립, 실험 진행, 결과 고찰, 평가 및 반성을 통하여 영양학의 활용 방안을 찾도록 한다.

단백질대사(Protein Metabolism) 3학점

아미노산의 산화, 생합성 및 단백질의 전반적인 대사와정을 생화학적 측면에서 이해하고, 단백질대사 이상과 질병과의 관계를 관련 서적 및 연구 논문을 중심으로 학습한다.

탄수화물및지질대사(Carbohydrates and Lipid Metabolism) 3학점

당질과 지질의 체내 대사, 생합성, 상호 관계 및 대사산물 등을 생화학적 측면에서 이해하고 이 두 영양소의 대사 이상과 질병과의 관계를 관련 서적 및 연구 논문을 중심으로 학습한다.

분자생물학적연구방법특론(Advanced Methodology of Molecular Biology) 3학점

식품과학/영양과학 전공자에게 적합한 분자생물학적 연구기법에 대한 최신 동향을 파악하고, 이에 대한 해석,

응용 방법을 학습한다.

영양신경과학(Nutritional Neurosciences) 3학점

영양, 생활습관 및 환경 요인 등이 신경계의 기능 및 기능 장애에 미치는 영향 등에 대한 이론을 학습하고, 관련 문헌고찰을 통해 신경정신질환에 대한 영양적 대응에 대하여 학습한다.

면역학특론(Advanced Immunology) 3학점

인체의 면역학 체계를 이해하고 영양과 면역체계의 반응을 이해한다.

병태생리학(Pathophysiology) 3학점

질환의 발생 원인과 기전, 관련 증상 및 진단검사 등에 대한 개념을 이해함으로써 영양치료 대상자를 평가하고 중재할 수 있는 능력을 기른다.

영양과학세미나 1(Nutrition Science Seminar I) 3학점

영양학 분야의 최근 연구 동향 및 주제에 대하여 체계적으로 정리하여 발표하고 토의한다.

영양과학세미나 2(Nutrition Science Seminar II) 3학점

영양학 분야 연구자들이 수행한 최근 연구 활동 결과를 학술발표하고 이에 대한 문제점 및 발전 방향에 대해 토의한다.

생화학특론(Advanced Biochemistry) 3학점

단백질, 지질, 당질 및 핵산의 구조, 대사 및 생합성에 대해 이해하고 그 조절 작용에 대하여 중점적으로 학습한다.

단백질식품특론(Advanced Topics in Protein Foods) 3학점

단백질의 구조와 성질, 식품 내에서의 기능적 성질과 변형 등에 관해 연구하고, 단백질식품 소재의 특징에 관해 학습한다.

탄수화물및유지식품특론(Advanced Topics in Carbohydrates & Lipid Foods) 3학점

당질 및 지질의 구조, 성질, 식품 중에서 이들의 기능을 다루며, 조리, 가공, 저장 중에 일어나는 탄수화물 및 유지식품에서의 화학반응 및 변화 등에 대하여 학습한다.

식품저장특론(Advance Food Preservation) 3학점

식품저장과 관련된 기술에 관하여 학습한다. 전통적 방식에 의한 식품저장 원리 및 Hurdle technology, 비열처리와 같은 최근의 신규 저장기술과 저장기술의 발전 방향을 살펴보고, 각각의 저장 기술에 원리를 바탕으로 식품의 안전성을 향상할 방법에 대하여 학습 및 토의한다.

식품분석원리(Principles of Food Analysis) 3학점

식품 성분의 정량 및 정성 분석의 원리와 적용을 학습한다.

분자독성학(Molecular Toxicology) 3학점

식품 매개로 체내에 전달될 수 있는 독성물질의 형성 과정 및 식품 내 분포, 체내 대사, 식품독소에 의한 과사,

세포사멸 등의 세포 독성 유발 기전과 생체분자 간의 상호작용에 대하여 학습한다.

식품첨가물(Food Additives) 3학점

식품의 가공 및 저장을 위하여 사용하고 있는 식품첨가물의 분류 및 사용목적, 용도, 기능특성, 규격 및 기준, 규제, 안전성 등을 다루며, 식품첨가물의 종류별 특성을 학습한다.

식품의특수과제(Special Topics in Foods & Food Science) 3학점

식품 분야에서 최근에 새로 발전된 연구 중 몇 분야를 특별히 선정하여 중점적으로 깊이 있게 학습한다.

기능성식품개발연구실현(Lab. in Functional Food Development) 3학점

새로운 기능성 식품의 개발을 위하여 필요한 실험 원리를 다루며 실험방법을 연구하여 실험한다.

식품의향미및색소연구(Study of Food Flavors & Pigments) 3학점

천연식품에 존재하는 맛성분, 향미성분, 색소성분들의 구조, 물리화학적 성질, 조리 가공 시 일어나는 변화, 및 해당 성분들의 분리 등을 학습한다.

식품물리화학(Physical Chemistry of Food) 3학점

식품의 변색, 식품 성분의 광화학적 변화, 용액 내의 여러 반응, 식품의 가열 및 열전달, 식품의 성분 변화 및 반응 속도 등에 대하여 학습한다.

식품물성론(Food Rheology) 3학점

식품에 힘을 가하여 얻어지는 변형 및 흐름에 대한 현상과 colloid의 이론을 학습한다.

실험조리연구(Research in Experimental Cookery) 3학점

여러 가지 조리 조작으로 인해 일어나는 반응과 변화 현상을 실험적으로 확인하고, 품질이 우수하고 기호에 맞는 음식을 만들 수 있는 응용 능력을 기른다.

음식문화연구(Study of Food Culture) 3학점

문화가 다른 여러 나라들의 식생활을 자연과 사회 환경 양면에서 비교 연구하여 인류의 식문화 전개를 이해한다.

서비스마케팅(Marketing in Service Industry; or Services Marketing) 3학점

유형의 재화와 무형의 서비스에 따른 마케팅활동상의 유사성 및 차별성을 이해하고, 마케팅이 외식서비스산업에서 구체적으로 어떻게 활용/적용되는지를 학습한다.

식품과학세미나1(Food Science Seminar I) 3학점

식품 분야에서의 최근 연구 동향 및 주제에 대하여 체계적으로 정리하여 발표하고 토의한다.

식품과학세미나2(Food Science Seminar II) 3학점

식품 분야 연구자들이 수행한 최근 연구 활동 결과를 학

술발표하고 이에 대한 문제점 및 발전 방향에 대해 토의한다.

식품생화학특론(Advanced Food Biochemistry) 3학점

식품의 주된 성분인 단백질, 지방과 효소의 생화학에 중점을 두어 학습한다. 특히 단백질 구조와 sequence 확인 방법, 단백질의 분리, 정제 방법들, 효소작용의 메카니즘 등을 학습한다. 또한 식품생화학 영역에서 새로이 대두되고 있는 유전자 조작의 실체와 원리를 이해하기 위하여 유전자와 단백질 합성의 원리를 논의한다.

식품기생충학(Food Parasitology) 3학점

식중독을 일으키는 기생충 병원체의 특징, 예방, 연구법에 중점을 두어 학습한다.

영양과신호전달(Nutrition and Cell Signal) 3학점

영양학에서의 세포 신호체계를 기본적으로 이해하고 최근 연구들을 기본으로 모든 신호와 유전자 발현에서 영양소의 중요성을 이해하고자 한다.

영양과유전체학(Nutrition and Genetics) 3학점

유전체학 기술 및 오믹스 기술을 학습하며, 이들과 식품의 생리활성에 관한 작용기전을 규명하여 개인 맞춤형 식품 개발에 관한 최신 연구 동향을 이해한다.

식사요법특론(Advanced Medical Nutrition Therapy) 3학점

만성질환 발병의 원인 및 기전, 증상에 대한 지식을 토대로 이의 개선을 위한 의학영양치료의 기본 원리 및 사례를 학습하며 최근 연구 동향을 다룬다.

과학적글쓰기특론(Advanced Scientific Writing) 3학점

본 강좌는 식품과학, 영양과학을 전공자들이 연구 수행 과정에서 작성하게 되는 학술논문, 연구 제안서, 연구보고서 등에 대한 작성 이론 등을 학습하고, 이에 대한 실습으로 과학적 글쓰기 능력을 배양한다.

영양역학(Nutritional Epidemiology) 3학점

본 강좌는 인구집단의 건강과 질병의 빈도 및 분포의 결정요인으로써 식생활을 연구하는 학문으로, 영양역학연구분야의 연구 디자인 및 데이터 분석에 대한 능력을 배양한다.

보건영양학(Public Health Nutrition) 3학점

본 강좌는 지역사회 영양상태 분석, 질병 예방 및 관리를 위한 영양 사업의 개발 및 실시에 대한 구체적인 방법들을 습득하고, 보건영양사업 및 정책을 계획하고 평가하는 능력을 함양한다.

식품생명과학특론(Advanced Food Biotechnology) 3학점

본 강좌는 식품의 품질향상을 위하여 산업 분야에서 사용되고 있는 새로운 작물의 개발, 질병저항성, 영양과 품질 향상 등의 생명과학기술을 학습한다.

약용식품학(Medicinal Foods) 3학점

본 강좌는 만성질환을 예방 및 치료하기 위하여 사용되는 온 다양한 약용식품, 영양소, 파이토케미컬, 항산화물질 등에 대하여 학습한다.

영양빅데이터분석실습(Big data approaches to nutrition and health) 3학점

본 강좌는 식품영양학 분야 빅데이터 자료를 활용하여, 처리 및 분석 방법 기술을 배우고, 건강관련 지표와의 관련성을 확인한다.

영어논문작성법(Writing a research paper in English) 3학점

대학원 과정에서 논문 작성은 필수적인 과정으로 본 수업에서는 영어 논문 작성을 위한 기본적인 내용, 결과 정리 방법, 영어 논문 작성 시 주의사항 등에 대하여 학습한다. 영어로 작성된 논문의 예시를 살펴보고, 직접 논문을 작성하여 실제적인 영어 논문을 작성하는 방법에 대하여 실습한다.

산학융합세미나 1(Industry-Academic Convergence Seminar I) 3학점

본 강좌는 개인맞춤형영양과 관련한 산업체 및 학계의 최근 동향과 변화를 파악하는 것을 목표로 한다. 이를 위하여 산업체 및 학계 전문가의 발표를 듣고 관련 자료를 조사하며 관련한 정보를 체계적으로 발표하고 토의한다.

산학융합세미나 2(Industry-Academic Convergence Seminar II) 3학점

본 강좌는 정밀영양분야의 산업체 및 학계의 최근 동향을 파악하기 위하여 산업체 및 학계 전문가의 발표를 듣고 관련 자료를 조사하며, 산학분야의 최신 정보를 체계적으로 정리하여 발표하고 토의한다.

정밀의학/영양(Precision Medicine/Nutrition) 3학점

각 개인의 다른 유전적 특성으로 인해 식품 섭취에 따른 건강상의 반응이 달라지는 것을 개인 맞춤형 영양이라고 하며, 이러한 개인 맞춤형 영양 실현에 필요한 정밀의학/영양의 개념을 이해하고 공부하기 위한 교과 과목이다.

기능성식품개발특론(Advanced Topics in Functional Food Development) 3학점

새로운 기능성 식품의 개발을 위하여 단백질의 기능성, 탄수화물의 기능성, 지질의 기능성 등을 이해하며, 각종 질병의 예방과 치료에 도움이 되는 식품의 종류와 기능 및 최근 새로이 개발된 기능성 식품에 관한 연구 동향을 다룬다.

임상영양치료 1(Clinical Nutrition Therapy I) 3학점

임상영양사의 업무수행에 필요한 전문 소양과 보건 의료 관계법규를 알고, 임상영양치료 각 분야에 적용되는 영양관리과정(Nutrition Care Process, NCP)을 이해하여

실무에 적용할 수 있는 능력을 갖게 한다. 또한 영양불량, 비만, 당뇨병, 심혈관계질환, 위·장관질환, 간·담도·췌장질환 및 연하장애의 임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해함으로써, 대상자에 따라 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 기른다.

임상영양치료 2(Clinical Nutrition Therapy II) 3학점

신장질환, 암, 중환자, 임산부, 소아, 노인의 임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해하고, 경장영양 및 정맥영양에 대한 전반적인 내용을 파악함으로써, 대상자에 따라 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 기른다.

다. 임상영양학전공 필수과목

고급영양이론(Advanced Nutrition) 3학점

임상영양에 적용되는 영양소의 소화, 흡수, 체내 기능, 대사과정을 이해하고 영양소 대사 이상과 질환의 연관성을 파악하여 영양관리에 적용하는 능력을 기른다.

병태생리학(Pathophysiology) 3학점

질환의 발생원인과 기전, 관련 증상 및 진단검사 등에 대한 개념을 이해함으로써 영양치료 대상자를 평가하고 중재할 수 있는 능력을 기른다.

임상영양치료 1(Clinical Nutrition Therapy I) 3학점

임상영양사의 업무 수행에 필요한 전문 소양과 보건의료관계법규를 알고, 임상영양치료 각 분야에 적용되는 영양관리과정(Nutrition Care Process, NCP)을 이해하여 실무에 적용할 수 있는 능력을 갖게 한다. 또한 영양불량, 비만, 당뇨병, 심혈관계질환, 위·장관질환, 간·담도·췌장질환 및 연하장애의 임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해함으로써, 대상자에 따라 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 기른다.

임상영양치료 2(Clinical Nutrition Therapy II) 3학점

신장질환, 암, 중환자, 임산부, 소아, 노인의 임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해하고, 경장영양 및 정맥영양에 대한 전반적인 내용을 파악함으로써, 대상자에 따라 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 기른다.

고급영양상담및교육(Advanced Nutrition Education and Counselling) 3학점

영양상담 및 교육은 개인이나 집단의 식행동 변화를 통한 영양상태 개선, 건강증진에 목표를 두고 있다. 본 과목에서는 식행동 변화에 필요한 기초 지식과 이론, 실제에 대해 다룬다. 구체적으로 식행동을 이해하는 데 필요한 행동설명이론을 익히고 영양교육과 상담에 필수적인 의사소통, 상담 기법, 행동수정 방법, 교육 방법에 대해 학습한다. 그리고 영양교육과 상담에 활용되는 도구와 매체에 대해 학습한다. 이외에, 병원 등 현장에서 수행

되는 영양교육과 상담의 실재를 살펴보고, 영양상담과 교육 프로그램 계획, 효과적인 교육과 상담을 수행할 수 있는 능력을 배양하고자 한다.

임상영양연구(Clinical Nutrition Research) 3학점

본 교과목은 영양과 관련하여 임상영양연구를 구상하고 실현할 수 있도록 여러 연구방법론에 대하여 학습하며 연구 결과물에 대한 자료를 분석하고 이해하는 능력을 배양하고 궁극적으로는 연구수행능력을 고양하도록 한다. 학습한 내용을 직접적으로 적용할 수 있도록 임상영양연구의 최신 논문을 검토하면서 연구 방법 및 연구 결과 기술 등 표현 방법에 관한 능력을 기른다.

임상영양실습(Clinical Nutrition Practice) 8학점

임상영양치료 1과 2를 통해 습득한 질환에 대한 이해와 임상영양치료 과정을 의료기관 현장에서 실제로 적용하면서 임상영양사의 역할을 파악하고 다양한 질환에서 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 기른다.

■ 전공연구

전공연구 I (Studies in Major Field I) 2학점

전공연구 II (Studies in Major Field II) 2학점

전공연구 III (Studies in Major Field III) 2학점