

2026학년도 편성

전공교과목 프로파일

자연과학·공공보건안전대학 식품영양학과

2026학년도 편성교과목에 대한 정보는 학과 사정에 의해 변경될 수 있습니다.



조선대학교
CHOSUN UNIVERSITY



■ 전공 교육과정 이수 체계표

전공능력		편성 학년/학기							
전공능력 및 전공(특화)능력 명	수준	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2
대학 핵심역량	자기관리	기초		영양생리학 식품영양유기화학	영양병리학	식품분자생물학 기능성식품학	영양학 공중보건학 식품저장화학 식품독성학		
		심화			조리원리및실습 식품학및실험		식품위생학	고급영양학 단체급식관리및실습 생애주기영양학	식사요법및실습 지역사회영양학 급식경영학
	창의적 문제해결	기초	식품영양과건강	영양생리학	영양생화학 영양병리학 식생활관리	식품구매론 기능성식품학	식품독성학		
		심화			식품학및실험	영양생화학및실험	식품위생학	생애주기영양학 식품화학 발효학	영양판정및실습
	협업	기초			영양생화학				
		심화				산관연기반현장실습 영양생화학및실험	식품미생물학및실험	식품가공학및실험	영양사현장실습
전공 (특화) 능력	사고역량	기초	식품영양과건강	영양생리학 식품영양유기화학	영양생화학 영양병리학	식품분자생물학 식품구매론	영양학 공중보건학 식품저장화학		
		심화			식품학및실험	영양생화학및실험 산관연기반현장실습	식품위생학 식품미생물학및실험	고급영양학 식품가공학및실험 생애주기영양학 식품화학 발효학	식사요법및실습 영양사현장실습 지역사회영양학 급식경영학
	기술활용 역량	기초	식품영양과건강	식품영양유기화학	식생활관리	식품분자생물학 식품구매론 기능성식품학	영양학 공중보건학		
		심화			조리원리및실습		식품저장화학 식품미생물학및실험	고급영양학 단체급식관리및실습 식품가공학및실험 식품화학 발효학	식사요법및실습 영양판정및실습 지역사회영양학 급식경영학
	현장실무 역량	기초			식생활관리				
		심화			조리원리및실습	산관연기반현장실습		단체급식관리및실습	영양사현장실습 영양판정및실습

교과목명	식품영양과건강	교과목번호	43896	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	1/1	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	이주민
교과목 개요 및 특징	영양학의 기초 개념과 현대인의 식생활 특성을 이해하고, 건강 유지 및 질병 예방을 위한 생활영양의 기본 원리를 학습한다				
교과목표	기초적인 식품영양 관련 지식을 응용하여, 인간의 건강에 영양이 미치는 영향을 탐구할 수 있다.				
교육내용 (강좌설명)	- 식품영양학의 기본 설명 및 이해 - 식생활과 건강에 대한 기본 개념 설명 - 영양소에 대한 기본 이해 - 기능성 영양물질에 대한 기본 이해				
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
		▲	▲		
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.					
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	사고역량	식품영양에 관한 기본적인 지식과 기술을 습득하여 직무수행에 필요한 기술적 사고력과 문제 해결력을 토대로 주도적인 작업을 수행할 수 있다.		
	부역량1	창의적문제해결	식품영양에 관한 문제나 정보를 분석하고, 이를 바탕으로 논리적 사고를 전개하는 능력을 창출할 수 있다.		
	부역량2	자기관리	식품영양에 관한 지식을 바탕으로 이와 관련된 정보를 수집하고 분석하여 활용할 수 있다.		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	사고역량		강의	서술형시험	출석평가
	창의적문제해결		강의	학습자 자가진단	출석평가
	자기관리		강의	서술형시험	출석평가
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목					

교과목명	영양생리학	교과목번호	43895	이수구분	전공선택			
과목학점	3	편성 학년/학기	1/2	이론/실습	3-0			
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	이주민			
교과목 개요 및 특징	영양생리학은 인체의 생리적 기능과 영양소 대사과정을 통합적으로 이해하는 학문으로, 각 영양소가 소화·흡수·운반·대사·배설되는 과정과 그에 따른 생리적 조절 메커니즘을 다룬다. 소화기계, 순환기계, 신경·내분비계, 면역계 등 인체의 주요 기관·시스템과 영양소 대사와의 상호작용을 학습하며, 건강 유지와 질병 예방·관리에서의 영양학적 적용을 이해하도록 한다.							
교과목표	영양소의 생리적 기능과 대사과정을 이해하고 이를 건강 증진과 질병 예방에 응용한다.							
교육내용 (강좌설명)	생리학은 건강과 관련된 지식에 대한 요구가 커지는 현대 사회에서 중요한 주제이다. 살아 있는 생명체 내 세포, 조직, 기관 그리고 개체에서 일어나는 항상성이 어떠한 생리적 기전에 의해 유지되는지 이해하는데 목적이 있다.							
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)							
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】							
	전공능력							
	핵심역량			전공특화능력				
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	사고역량	기술활용역량	현장실무역량
	리더십	자기관리	창의적문제해결	정보분석활용	의사소통			
		▲	▲					●
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.								
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)					
	주역량	사고역량	폭넓은 생리학지식을 바탕으로 다양한 전문분야의 지식, 기술, 경험을 융합적으로 활용하여 새로운 것을 창출하는 창의적 사고역량					
	부역량1	창의적문제해결	해결 방법을 알고 있지 않은 문제 상황에서 생리학 지식과 기능을 활용하여 해결 전략을 탐색하고 최적의 해결 방안을 선택하여 주어진 문제를 해결하는 능력					
	부역량2	자기관리	다양한 자료와 정보를 수집, 정리, 분석, 활용하여 자료와 정보를 효과적으로 처리하는 능력					
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾	
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	창의적문제해결		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	자기관리		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.							
선수 필요 과목	일반생물학/ 일반화학							

교과목명	식품영양유기화학		교과목번호	45698		이수구분	전공선택			
과목학점	3		편성 학년/학기	1/2		이론/실습	3-0			
개설학과	식품영양학과		대상학과	식품영양학과		담당교수	미정			
교과목 개요 및 특징	식품영양학을 전공하는 학생들에게 기본적인 유기화학의 개념과 반응 메커니즘을 접하게 함을 목적으로 하며, 앞으로 배우게 될 식품학, 영양학, 영양생화학, 식품분자생물학 등을 이해하기 위한 기초적인 지식을 습득하여 식품영양학을 공부하는데 있어 기초적인 이론을 익힌다.									
교과목표	- 유기화합물의 성질 및 변화를 이해한다. - 유기반응의 상호연관성을 체계적으로 이해하고 설명할 수 있다. - 생명체와 관계된 분자들의 구조 및 기능을 설명할 수 있다. - 유기화학의 기본 원리와 개념을 식품영양학으로의 응용에 관한 지식을 다져 식품영양학의 탐구 능력을 배양한다.									
교육내용 (강좌설명)	- 생체성분과 유기화학 - 유기화합물의 구조와 결합 - 유기반응과입체화학 - 탄화수소									
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)									
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】									
	전공능력									
	핵심역량						전공특화능력			
	자기주도역량		창의융합역량			배려봉사역량		사고역량	기술활용역량	현장실무역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통	협업능력	시민의식			
			●					▲	▲	
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.										
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)							
	주역량	창의적 문제해결	전공지식을 이해하여 식품영양전공과 관련된 유기화학문제 해결 적용 능력 함양							
	부역량1	사고역량	전공지식을 기반으로 한 유기화학의 원리를 활용할 수 있음							
	부역량2	기술활용역량	유기화학 전공지식을 기반으로 식품영양전반에 걸쳐 기술 활용의 적용							
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾			
	창의적 문제해결		강의		서술형시험		교육내용평가1			
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가2			
	기술활용역량		강의		평가자 질문		참여평가			
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.									
선수 필요 과목	일반생물학/ 일반화학									

교과목명	영양생화학	교과목번호	20574	이수구분	전공필수
과목학점	3	편성 학년/학기	2/1	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	이주민
교과목 개요 및 특징	생명현상에 관한 것을 화학적으로 연구하는 학문으로 생화학의 기초적인 지식과 정보 및 생체성분의 특성과 대사 과정, 영양과 유전, 호르몬 등 영양생화학의 전반적인 내용을 학습한다.				
교과목표	- 생명의 기본단위와 생화학 반응의 기본이 되는 물과 완충액, 단백질, 효소 등에 대한 기본 개념과 특성을 파악할 수 있다. - 생체의 중요한 구성요소이고 에너지 급원인 탄수화물, 지방, 단백질의 구조와 기능에 대해 설명할 수 있다.				
교육내용 (강좌설명)	- 세포의 구조 및 기능에 대한 기본 개념 - 물의 구조와 기능 및 산, 염기, pH에 대한 기본 개념 - 생체에너지론 및 ATP의 개념 이해 - 효소의 작용기전 및 반응속도론 - 탄수화물, 지질, 단백질의 분류와 구조				
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
		▲	▲		
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.					
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	사고역량	영양생화학에 관한 지식과 기술을 확실하게 습득하여 직무수행에 필요한 기술적 사고력과 문제 해결력을 토대로 주도적으로 완벽한 작업을 수행할 수 있다.		
	부역량1	창의적문제해결	영양생화학에 관한 내용의 문제나 정보를 분석하고, 이를 바탕으로 논리적 사고를 전개하는 능력을 창출할 수 있다.		
	부역량2	자기관리	영양생화학에 대한 지식을 바탕으로 이와 관련된 기술을 익히고 적절히 활용할 수 있다.		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	사고역량		강의	서술형시험	진단평가
	창의적문제해결		강의	서술형시험	진단평가
	자기관리		강의	서술형시험	과제평가
1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.					
선수 필요 과목	일반생물학/ 일반화학/ 유기화학/ 영양생리학				

교과목명	식품학및실험	교과목번호	20576	이수구분	전공필수
과목학점	3	편성 학년/학기	2/1	이론/실습	2-2
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	판정훈
교과목 개요 및 특징	섭취하는 식품에 따라 인간의 건강이 좌우될 수 있으므로 식품에 대한 기초지식의 습득은 매우 중요하다. 본 강의에서는 식품의 핵심 영양소들에 대한 이론을 학습하고, 식품에 존재하는 기본 영양성분 조성 및 이들의 영양적 가치 판단을 위하여 다양한 실험방법을 탐기반 학습을 통해 숙지한다.				
교과목표	-식품학 개론과 식품의 일반성분인 수분, 탄수화물, 단백질, 지질에 대하여 학습 -식품의 일반성분의 다양한 분석방법을 학습하고, 실험을 통하여 실제 식품 중 일반성분 분석 방법 숙지				
교육내용 (강좌설명)	- 수분 및 식품에서 수분의 역할 및 분석 방법 - 탄수화물의 종류, 특성 및 분석 방법 - 단백질 종류, 구조, 특성 및 분석 방법 - 지질의 종류, 구조, 특성 및 분석 방법				
강좌유형	□이론중심 ■실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량	창의융합역량		배려봉사역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통
			협업능력	시민의식	사고역량
		▲		▲	기술활용역 량
					현장실 무역량
	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.				
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	협업능력	탐기반학습을 통해 팀원과의 의사소통시 상대방의 의미를 정확하게 파악하고 전달할 수 있는 능력을 함양하여 상호간에 의미를 합리적으로 타협할 수 있는 인재를 육성한다.		
	부역량1	사고역량	식품학에 대한 체계적인 지식을 쌓아 심화된 식품학적 사고에 대하여 주도적으로 해결할 수 있는 인재를 육성한다.		
	부역량2	창의적문제해결	탐기반 토의를 통해 문제를 해결할 수 있는 능력 및 이를 수용하여 창의적으로 해결할 수 있는 능력을 함양한다.		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	협업능력		실습(연습)	평가자 질문	과제평가
	사고역량		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	창의적문제해결		실습(연습)	보고서(수시)	과제평가
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 탐기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	일반화학/식품영양유기화학/일반생물학/일반화학실험/일반생물학실험				

교과목명	영양병리학	교과목번호	21657	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	2/1	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	이주민
교과목 개요 및 특징	인체의 생리적인 기능을 수행하기 위해 나타나는 여러 가지 원리, 기전을 배우며 대사원리 및 구조 등에 대해 강의하고 인체 내 기관별로 생리학적 측면과 영양학적인 측면을 관련지어 학습한다.				
교과목표	- 영양생리학의 내용을 중심으로 인체 내 기관과 이와 관련된 질환을 연관지어 습득한다.				
교육내용 (강좌설명)	- 혈액과 면역에 대한 이해 - 뇌와 신경에 대한 이해 - 심장과 혈관에 대한 이해 - 내분비 호르몬에 대한 이해 - 호흡에 대한 이해 - 소화의 흡수에 대한 이해 - 신장에 대한 이해				
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
		▲			▲ ●
	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.				
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	사고역량	영양병리학에 관한 문제나 정보를 분석하고, 이를 바탕으로 논리적 사고를 전개하는 능력을 창출할 수 있다.		
	부역량1	협업능력	영양병리학에 관한 창의적이고 유연한 사고를 바탕으로 문제를 해결하기 위한 합리적인 의사소통 능력을 갖춘다.		
	부역량2	자기관리	영양병리학에 관한 창의적이고 유연한 사고를 바탕으로 문제를 해결하기 위한 합리적인 의사소통 능력을 갖춘다.		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력¹⁾		수업방법²⁾	역량평가방법³⁾	성적평가방법⁴⁾
	사고역량		강의	서술형시험	과제평가
	협업능력		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	자기관리		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타) 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논문형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단 보고서(수시), 기타) 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타) 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	일반생물학/ 일반화학/ 유기화학/ 영양생리학				

교과목명	식생활관리	교과목번호	22991	이수구분	전공선택			
과목학점	3	편성 학년/학기	2/1	이론/실습	3-0			
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	최지영			
교과목 개요 및 특징	식생활과 식문화의 과거.현재.미래를 이해하고, 식생활관리 목표, 영양관리, 식단작성 및 평가, 식품구매 및 보관관리, 식생활 위생 및 안전관리 등을 학습하고 식생활 관리자로서의 능력을 함양하는 것을 목적으로 한다.							
교과목목표	- 식생활과 식문화에 대해 이해한다. - 식단의 계획, 작성, 평가의 과정을 이해하고 적용한다. - 식품의 구매와 관리방법에 대해 이해한다.							
교육내용 (강좌설명)	- 식생활관리의 개요 - 식생활의 변화와 식생활관리 - 식생활관리의 목표 - 식생활관리를 위한 기본지식 - 식단의 계획, 작성 및 평가							
강좌유형	■이론중심 □실형·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)							
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】							
	전공능력							
	핵심역량			전공특화능력				
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량			
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식			
		▲				사고역량	기술활용역 량	현장실 무역량
							●	▲
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.								
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)					
	주역량	기술활용역량	식생활관리자로서의 지식과 역량 함양을 통해 바람직한 식생활관리를 위한 기술을 익히고 적절히 활용할 수 있다.					
	부역량1	창의적문제해결	식생활관리에 관한 지식과 기술을 정확하게 습득하여 직무수행에 필요한 사고력과 기술력을 바탕으로 창의적으로 문제를 해결할 수 있다.					
	부역량2	현장실무역량	식생활과 식문화에 대한 이해를 바탕으로 주어진 문제나 정보를 분석하고 이를 바탕으로 현장실무에 적용하는 능력을 함양할 수 있다.					
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾	
	기술활용역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	창의적문제해결		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	현장실무역량		토의.토론		보고서(수시)		과제평가	
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.							
선수 필요 과목	일반생물학/ 일반화학/ 유기화학/ 영양생리학/ 영양생화학/ 영양학							

교과목명	조리원리및실습	교과목번호	23269	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	2/1	이론/실습	2-2
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	판정훈
교과목 개요 및 특징	식품의 물리화학적, 영양학적인 특성과 조리 중 일어나는 식품의 구성성분과 외관의 변화를 이해하고 음식에 대한 과학적 이론을 제시하고 효율적인 조리방법을 적용하므로 합리적인 식생활을 영위하도록 돕는다.				
교과목표	- 조리과학의 기본 원리를 학습한다. - 조리과정에서 일어나는 식재료의 물리적, 화학적 변화를 이해한다. - 식품 재료의 조리특성을 이해하여 실제 조리에서 이용할 수 있는 능력을 함양하여 설명할 수 있다. - 조리 시 변화과정의 과학적인 원리를 식생활에 더 쉽게 적용하도록 설명할 수 있다.				
교육내용 (강좌설명)	- 식품의 구조와 특성, 조리과학의 개요 및 조리방법 - 곡류, 감자, 전분, 밀가루 및 두류의 분류와 구조, 성분과 영양, 조리특성 및 이를 활용한 실습 - 채소류와 과일류의 분류와 구조, 성분과 종류, 조리특성 및 이를 활용한 실습 - 유제품, 우유, 육류, 어패류 및 달걀의 분류와 구조, 성분과 영양, 조리특성 및 이를 활용한 실습 - 음식의 관능적 특성과 평가				
강좌유형	☐ 이론중심 ☒ 실현·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
		●			
전공능력 개발 목표	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기				
	* 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기				
	* 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.				
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾
	협업능력		실습(연습)		작업장 평가
	기술활용역량		토의.토론		평가자 체크리스트
	현장실무역량		실습(연습)		작업장 평가
선수 필요 과목	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함.				
	2) 수업방법: 강의, 토의.토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함.				
	3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함.				
	4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	일반화학/ 일반화학실험/ 식품학				

교과목명	영양생화학및실험	교과목번호	20575	이수구분	전공필수
과목학점	3	편성 학년/학기	2/2	이론/실습	2-2
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	이주민
교과목 개요 및 특징	영양소의 소화·흡수부터 대사 경로와 조절 기전에 이르는 전 과정을 생화학적 원리에 따라 심층적으로 학습하고, 관련 실험을 통해 이론적 지식을 검증하며 다양한 실험기법을 습득한다				
교과목표	영양소 대사와 분석기법을 이해하고 실험을 통해 이를 검증·응용한다.				
교육내용 (강좌설명)	생화학은 생물학적 현상을 화학적으로 접근하여 연구하는 학문으로써, 이를 바탕으로 대사의 기본 원리와 상호관계를 이해하고자 한다.				
강좌유형	☐ 이론중심 ☒ 실험·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량				
	자기주도역량			배려봉사역량	
	창의융합역량			전공특화능력	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통
				협업능력	시민의식
		▲	▲		●
	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기				
	* 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기				
* 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.					
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	사고역량	폭넓은 생화학지식을 바탕으로 다양한 전문분야의 지식,기술,경험을 융합적으로 활용하여 새로운 것을 창출하는 창의적 사고역량		
	부역량1	창의적문제해결	해결 방법을 알고 있지 않은 문제 상황에서 생화학 지식과 기능을 활용하여 해결 전략을 탐색하고 최적의 해결 방안을 선택하여 주어진 문제를 해결하는 능력		
	부역량2	자기관리	다양한 자료와 정보를 수집, 정리, 분석, 활용하여 자료와 정보를 효과적으로 처리하는 능력		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	사고역량		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	창의적문제해결		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	자기관리		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	일반생물학/ 일반화학/ 유기화학/ 영양생리학				

교과목명	식품구매론	교과목번호	21644	이수구분	전공선택				
과목학점	3	편성 학년/학기	2/2	이론/실습	3-0				
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	미정				
교과목 개요 및 특징	- 식자재의 구매활동을 위해 필요한 식품감별법, 구매 및 계약 방법과 구매의 외부 환경인 시장구조, 식품의 유통체계 그리고 식품 자재의 종류와 선택 기준을 익혀서 급식산업 분야에서 요구가 증가하고 있는 식품재료 구매에 대한 전문적인 지식을 갖도록 한다.								
교과목표	- 식자재의 구매활동을 위해 필요한 과정을 설명할 수 있다. - 식품감별법, 구매와 계약방법과 구매의 외부환경인 시장구조, 식품의 유통 체계의 선택 기준을 설명할 수 있다. - 급식산업분야에서 요구하는 급식경영자로서의 자질을 습득하고 이해한다.								
교육내용 (강좌설명)	- 구매관리의 개요 - 급식시스템에 대한 기본 개념 - 구매의 기초: 시장과 식품유통체계, 구매조직 - 구매업무의 실제: 구매활동, 발주, 검수, 저장 및 재고관리 - 구매의 최신동향: 구매정보시스템, 식품품질관리제도								
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)								
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】								
	전공능력								
	핵심역량			전공특화능력					
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	사고역량	기술활용역량	현장실무역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통				협업능력
			●					▲	▲
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.									
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)						
	주역량	창의적문제해결	전공지식을 이해하여 식품영양전공과 관련된 식품구매론문제 해결 적용 능력 함양						
	부역량1	사고역량	전공지식을 기반으로 한 단체급식 식품구매 원리를 활용하여 급식관리자의 자질이 향상						
	부역량2	기술활용역량	식품구매론 전공지식을 기반으로 단체급식전반에 걸쳐 구매 기술활용의 적용						
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾		
	창의적문제해결		강의		서술형시험		교육내용평가1, 2		
	사고역량		강의		논술형시험		과제평가		
	기술활용역량		강의		평가자 질문		과제평가		
1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.									
선수 필요 과목	식생활관리/ 조리원리및실습								

교과목명	식품분자생물학	교과목번호	36594	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	2/2	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	이주민
교과목 개요 및 특징	- 개요: 생명현상의 규명과 핵심적 역할을 하는 분자생물학의 기초적인 이해와 이의 식품산업에서의 응용과 그 유용성에 대해 학습함				
교과목표	- 목표: 핵산의 구조, 단백질의 구조와 기능, 고분자의 상호작용과 복합체, 유전물질, 재조합DNA와 유전공학, 단백질 공학, 식품산업에서의 응용 사례 (유전자 조작 식품 등)에 대해 학습함으로써 식품 산업에서의 분자생물학에 의한 첨단 Biotechnolgy의 중요성을 인지함				
교육내용 (강좌설명)	1. 세포와 바이러스 2. 단백질 3. 핵산과 유전자 4. 분자생물학과 식품: 유전자 조작 식품 등 실전편				
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량	창의융합역량		배려봉사역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통
			협업능력	시민의식	사고역량
					기술활용역 량
					현장실 무역량
			▲		●
					▲
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.					
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	사고역량	미리 주어진 수업 자료로 부터 문제의식 및 관심분야 도출		
	부역량1	기술활용역량	수업진행에 따른 문제해결		
	부역량2	창의적문제해결	수업진행(강의)과 자신의 주도적 선행학습으로 부터 향후 관련 분야 기술 활용 예를 탐색		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	사고역량		문제기반학습(PBL)	서술형시험	교육내용평가(고사)
	기술활용역량		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	창의적문제해결		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씹킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	생화학, 유기화학				

교과목명	산관연기반현장실습	교과목번호	41387	이수구분	전공선택
과목학점	2	편성 학년/학기	2/2	이론/실습	0-3
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	미정
교과목 개요 및 특징	식품영양전공 교육과정 내실화 및 산업수요 맞춤형 교육을 실현하기 위하여 산관연 현장실습을 실시하여 궁극적으로 전공분야 지식을 기반으로 학생 스스로 현장 적합형 실무능력을 강화한다.				
교과목표	- 창의적, 종합적 사고 능력을 고양시키고 현장에서 요구하는 현장적합형 실무능력을 이해한다. - 기업 및 기관의 직무 경험을 통한 본인의 적성 및 흥미를 경험한다. - 산관연 기반 교육과 네트워크를 통해 식품영양산업과 외식산업 분야의 문제해결 능력을 발휘한다.				
교육내용 (강좌설명)	- 산업체, 학교, 사회시설 등 단체급식소 영양사 현장실습 - 병원 및 헬스케어 관련 업체 임상영양사 현장실습 - 급식전문업체 및 외식전문업체 현장실습 - 식품영양관련 정부기관 현장실습 - 공공기관 연구소 현장실습 - 지역사회 식품회사 현장실습				
강좌유형	□이론중심 ■실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
					▲
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	현장실무역량	전공지식과 관련된 현장에서 실습교육을 통한 현장 직무 능력을 갖추고 문제점을 개선할 수 역량		
	부역량1	사고역량	전공지식을 바탕으로 현장에서 실무 적용이 바로 가능한 전문 실무 능력 배양		
	부역량2	협업능력	현장에서 요구하는 현장 적합형 실무능력을 바탕으로 구성원에게 요구되는 가치와 태도를 가지고 공동체 발전에 적극적으로 참여할 수 있는 능력 함양		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	현장실무역량		실습(연습)	작업장평가	참여평가
	사고역량		토의·토론	평가자질문	참여평가/출석평가
	협업능력		실습(연습)	동료평가	진단평가
선수 필요 과목	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씹킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
	식품학/ 영양학/ 조리원리및실습/ 식생활관리/ 식품가공학/ 분석학및실습				

교과목명	기능성식품학		교과목번호	46272		이수구분	전공선택		
과목학점	3		편성 학년/학기	2/2		이론/실습	3-0		
개설학과	식품영양학과		대상학과	식품영양학과		담당교수	판정훈		
교과목 개요 및 특징	기능성 식품학은 식품의 성분과 생리작용, 영양학, 생화학, 식품공학, 식품화학 등 다양한 학문 분야를 융합하여 기능성 식품의 개발, 제조, 평가, 그리고 소비자에게의 올바른 정보 전달에 대해 다루는 학문이다. 본 강의에서는 기능성 식품의 정의, 분류, 안전성 및 효능 평가 등 기능성 식품에 대한 종합적인 내용을 다룬다.								
교과목표	-기능성식품의 개념과 필요성의 이해 -기능성식품에 사용되는 주요 성분들과 그들의 생리작용에 대해 학습 -기능성식품의 안전성과 효능 평가 방법을 학습 -팀 프로젝트를 통해 실제 제품개발 계획에 대한 경험								
교육내용 (강좌설명)	-건강기능성식품 개론 -건강기능성식품 개발을 위한 연구방법론 -건강기능성식품 소재의 종류와 특성 -건강기능성식품과 질병의 예방								
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)								
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】								
	전공능력								
	핵심역량						전공특화능력		
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량		사고역량	기술활용역량	현장실무역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통	협업능력			
			▲					▲	●
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.									
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)						
	주역량	기술활용역량	전문가 특강을 통하여 학습한 기술이 실제 현장에서 어떻게 활용되는지에 대한 이해도 제고						
	부역량1	사고역량	기능성식품에 대한 기본지식 및 응용방법의 이해를 통하여 기능성식품 개발에 필요한 창의적 사고역량 제고						
	부역량2	창의적문제해결	수업에서 배운 지식을 기반으로 식품영양 전반에 걸쳐 전문지식과 기술을 활용하는 융복합형 역량 제고						
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾		
	기술활용역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)		
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)		
	창의적문제해결		토의·토론		구두발표		과제평가		
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씹기, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.								
선수 필요 과목	일반화학/ 일반생물학/ 인체와 건강/ 식품학/ 영양생리학/ 영양생화학								

교과목명	영양학	교과목번호	20578	이수구분	전공필수
과목학점	3	편성 학년/학기	3/1	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	김복희
교과목 개요 및 특징	영양학의 기본 개념을 형성하고, 새로운 영양정보를 탐색하고, 영양 관련 건강문제 해결에 영양학의 지식과 정보를 적용하는 능력을 개발한다.				
교과목표	- 영양소의 기능과 체내 대사과정에 대한 개념을 구성하고 설명한다. - 영양소별 섭취부족 및 섭취과잉으로 유발되는 건강 문제를 설명한다. - 영양학 관련 최신 연구동향과 영양정보 시스템을 탐색한다.				
교육내용 (강좌설명)	- 건강한 식생활에 대한 개념과 활용 도구 - 탄수화물의 분류와 구조, 체내 기능과 대사, 필요량, 건강 문제 - 지질의 분류와 구조, 체내 기능과 대사, 필요량, 건강 문제 - 단백질의 분류와 구조, 체내 기능과 대사, 필요량, 건강 문제 - 에너지 영양소의 소화 및 흡수, 에너지 균형, 운동과 에너지				
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
		▲			
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.					
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	사고역량	영양학 관련 지식과 정보를 학생 스스로 학습함으로써 새로운 영양문제 해결을 위한 최신 정보를 탐구하고 응용 적용하는 역량		
	부역량1	자기관리	영양학의 기본 개념을 형성하고 자기분석을 통해 다양한 영양문제 해결에 영양학의 지식과 툴을 창의적으로 활용하는 역량		
	부역량2	기술활용역량	영양학 관련 지식 습득뿐 아니라 미래사회 다양한 영양문제 해결에 전문 지식과 기술을 적용하고 활용하는 융복합형 역량		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	사고역량		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	자기관리		토의/토론	평가자질문	참여평가
	기술활용역량		강의	보고서(수시)	과제평가
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	유기화학/ 영양생리학/ 영양생화학/ 식생활관리				

교과목명	공중보건학	교과목번호	22395	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	3/1	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	이주민
교과목 개요 및 특징	지역사회 주민을 질병으로부터 예방하며, 건강을 증진하여 수명을 늘리는 것을 목적으로 한 과학·기술을 연구하는 학문으로서 빈번하게 노출될 수 있는 질병에 대해 알고, 그러한 위험요인들의 발생을 예방하는 방법 및 적절한 대처방법에 대해 학습한다.				
교과목표	- 공중보건학 분야의 개념을 정립하고 구성내용을 이해한다. - 질병, 건강 및 검강증진의 개념을 이해한다. - 공중보건학의 세부영역별 기본지식을 습득한다 - 공중보건학적 측면에서 전문가로서의 역할의 중요성을 이해한다..				
교육내용 (강좌설명)	- 공중보건학의 정의, 목표, 기능, 범위 및 과제 - 환경위생, 환경오염 및 환경보전 - 인구와 보건, 역학과 감염병의 관리 - 보건영양, 식품위생, 기생충 예방 - 학교보건과 보건교육, 모자보건과 노인보건, 산업보건과 정신보건				
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
전공능력 개발 목표	전공능력				
	전공능력 개발 목표(성취수준)				
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾				
	수업방법 ²⁾				
	역량평가방법 ³⁾				
	성적평가방법 ⁴⁾				
선수 필요 과목	일반생물학/ 일반화학/ 유기화학/ 인체생리학/ 식품학				

[illegible]

교과목명	식품저장학	교과목번호	28730	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	3/1	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	미정
교과목 개요 및 특징	인구증가에 따라 식량의 생산과 가공 및 저장의 합리적인 기술이 요망됨에 따라, 단순한 저장이 아닌, 원료의 제조 가공으로 품질을 최대한 보존하기 위해, 그 기초이론과 방법을 습득한다.				
교과목표	식품의 변질요인, 저장방법, shelf-life 예측에 관해 학습하고, 적용으로써 식품저장 목적 및 방법에 관하여 학습한다.				
교육내용 (강좌설명)	1. 식품의 변질요인 (수분, 효소, 저온, 가열, 생물, 미생물, 비효소) 2. 건조에 의한 저장 방법 3. 식염에 의한 저장 방법 4. 당·산에 의한 저장 방법 5. 가열에 의한 저장 방법				
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
		▲	●		
전공능력 개발 목표	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.				
	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	창의적문제해결	식품저장 분야의 최근 동향 및 이론을 습득하여 직무수행에 필요한 사고력 및 응용지식 습득		
	부역량1	사고역량	학습 내용을 바탕으로 현장에서 창의적, 주도적 문제해결을 위한 응용 지식 탐구		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	부역량2	자기관리	조직 내에서 식품 영양전문가 리더로서의 전문지식 역량을 발휘할 수 있는 능력 배양		
	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	창의적문제해결		강의	서술형시험	교육내용평가1
	사고역량		토의.토론	구두발표	과제평가
선수 필요 과목	자기관리		강의	서술형시험	교육내용평가2
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
	식품학				

교과목명	식품위생학	교과목번호	41116	이수구분	전공선택	
과목학점	3	편성 학년/학기	3/1	이론/실습	3-0	
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	판정훈	
교과목 개요 및 특징	고도로 산업사회에서 환경이나 식품의 오염이 더욱 심각해짐에 따라, 올바른 식생활의 영위를 위한 식품안전은 인간 생존의 필수 사항이므로 식품위생의 중요성이 더욱 강조된다. 따라서 본 강의에서는 식품위생의 전반적인 이론을 학습한다.					
교과목표	- 식품영양학과 학생들의 국가자격증 시험 준비에 도움 - 식품위생학 전반에 걸친 개념의 이해를 돕고 식품/영양관련 산업계에 진출할 학생들이 안전한 식품 제공에 대한 기본개념 습득에 도움					
교육내용 (강좌설명)	- 식품위생 전반에 관한 내용 숙지 - 세균성 식중독, 기생충, 등 일반식품 위생관련 요소 및 자연독, 식품 첨가물, HACCP 등 각종 식품 안전관련 요소에 관해 학습					
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)					
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】					
	전공능력					
	핵심역량			전공특화능력		
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통	
				협업능력	시민의식	
		▲	▲		●	
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.						
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)			
	주역량	현장실무역량	현장전문가 특강을 통해 책에서 배우는 이론을 실제로 적용할 수 있는 능력을 함양한다.			
	부역량1	자기관리	식품위생학에 대한 포괄적 지식을 수용하며 이해하도록 한다			
	부역량2	창의적문제해결	과거 사회적 이슈가 되었던 식품위생관련 사례를 분석하고 직접 평가할 수 있는 능력을 기른다.			
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	현장실무역량		강의		평가자 체크리스트	참여평가
	자기관리		강의		서술형시험	교육내용평가(고사)
	창의적문제해결		문제기반학습(PBL)		문제해결형 시나리오	교육내용평가(고사)
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 탐기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씹킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.					
선수 필요 과목	식품미생물학/공중보건학/식품학					

교과목명	식품독성학	교과목번호	46271	이수구분	전공선택	
과목학점	3	편성 학년/학기	3/1	이론/실습	3-0	
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	판정훈	
교과목 개요 및 특징	식품 중 발견될 수 있는 다양한 독성물질들의 특성, 작용 메커니즘, 인체에 미치는 영향, 그리고 이를 평가하고 관리하는 방법에 대해 다루는 학문 분야 이다. 본 교과목을 통해 독성학의 기본 원리와 개념을 이해하고, 독성물질의 종류 및 독성 평가 방법 등을 학습한다.					
교과목표	- 독성학의 기본 개념 및 원리의 이해 - 독성물질이 인체에 미치는 영향과 생체 내에서 작용 기전 이해 - 독성물질의 위험성을 평가하고 식품 안전을 위한 관리 전략 설계능력 개발					
교육내용 (강좌설명)	- 독성학의 기본 개념 및 용어 - 독성시험 종류 - 독성물질의 대사 - 위해평가 - 식품독성					
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)					
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】					
	전공능력					
	핵심역량			전공특화능력		
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식	
			▲			
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.						
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)			
	주역량	사고역량	식품독성학의 기본 개념 정립을 기반으로하여, 식품독성 관련 문제나 정보를 분석하고, 논리적 사고를 전개하는 능력을 함양한다.			
	부역량1	창의적문제해결	실제 발생한 독성노출 사례 분석을 통하여 문제해결 능력을 함양한다.			
	부역량2	기술활용역량	강의에서 습득한 이론을 실제 식품분야에 적용 및 활용할 수 있는 능력을 함양한다.			
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	사고역량		강의		서술형시험	교육내용평가(고사)
	창의적문제해결		사례기반학습(CBL)		서술형시험	교육내용평가(고사)
	기술활용역량		토의.토론		평가자 질문	참여평가
1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.						
선수 필요 과목	일반생물학/ (영양)생리학					

교과목명	식품화학	교과목번호	21639	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	3/2	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	판정훈
교과목 개요 및 특징	본 강의는 식품과 화학의 주요 연관성에 대한 학문으로, 식품의 화학적 구조, 변화 그리고 건강과 안전에 미치는 영향에 대해 학습함.				
교과목표	-식품화학의 기본 원리와 이론을 이해 -실제 식품산업에서의 화학 기술과 방법론 이해를 통한 응용능력 함양 -식품화학의 윤리와 사회적 책임에 대한 인식 제고				
교육내용 (강좌설명)	식품의 화학적 구조와 성질에 대한 이해를 위해 식품의 기본성분(수분, 탄수화물, 단백질, 지방 등)에 대해 학습하며, 각 단원은 식품에서 일어나는 화학적 상호작용을 탐구하고, 이론과 실제 응용간의 연결을 학습함				
강좌유형	☒ 이론중심 ☐ 실험·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량	창의융합역량		배려봉사역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통
			협업능력	시민의식	사고역량
			▲		●
	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.				
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	기술활용역량	식품화학에 대한 체계적인 지식을 쌓아 심화된 식품학적 사고에 대하여 주도적으로 해결할 수 있는 인재 육성		
	부역량1	사고역량	문제를 해결할 수 있는 능력 및 이를 수용하여 창의적으로 해결할 수 있는 능력 함양		
	부역량2	창의적문제해결	다양한 매체의 식품정보에 대하여 접근하고 해석 할 수 있는 능력 함양		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	기술활용역량		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	사고역량		토의.토론	보고서(수시)	과제평가
	창의적문제해결		토의.토론	평가자 체크리스트	참여평가
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	일반화학/유기화학/식품학				

교과목명	생애주기영양학	교과목번호	21643	이수구분	전공선택			
과목학점	3	편성 학년/학기	3/2	이론/실습	3-0			
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	최지영			
교과목 개요 및 특징	인간의 생애주기를 구성하는 임신(태아기) 및 수유기, 영유아기, 학령기, 청소년기, 성인기와 노년기 등에 걸쳐 각 단계별 생리적 특성에 따른 영양소 필요량, 주요 영양문제와 개선을 위한 식사지침에 관하여 강의 및 토론한다.							
교과목표	- 생애주기에 대해 이해한다. - 생애주기별 생리적 특성에 대해 이해한다. - 생애주기별 영양섭취기준에 대해 알아본다. - 생애주기별 건강문제와 식사지도법에 대해 생각한다.							
교육내용 (강좌설명)	- 생애주기별 생리적 특성 - 생애주기별 영양섭취기준 - 생애주기별 영양관련 건강문제 - 사회경제, 문화, 심리적 요소가 식습관에 끼치는 영향							
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)							
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】							
	전공능력							
	핵심역량			전공특화능력				
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	사고역량	기술활용역 량	현장실 무역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통			
		▲	▲					●
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.								
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)					
	주역량	사고역량	생애주기별 생리적 특성을 이해하고, 이를 기반으로 논리적 사고를 전개하는 능력을 창출할 수 있다.					
	부역량1	자기관리	생애주기별 특성을 기반으로 하여 각 단계별 바람직한 식생활 관리 기술을 익히고 적절히 활용할 수 있다.					
	부역량2	창의적문제해결	생애주기에 따른 생리적 특성을 이해하고, 영양개선을 위한 활용 기술을 정확하게 습득하여 각 생애주기에 따른 영양문제를 자기주도적으로 해결할 수 있다.					
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾	
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	자기관리		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	창의적문제해결		기타		보고서(수시)		과제평가	
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씹킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.							
선수 필요 과목	일반생물학/ 식생활관리/ 영양생리학/ 영양생화학/ 영양학							

교과목명	발효학	교과목번호	22396	이수구분	전공선택				
과목학점	3	편성 학년/학기	3/2	이론/실습	3-0				
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	미정				
교과목 개요 및 특징	- 개요: 발효미생물, 각종 주요 발효식품, 효소, 유기산 및 아미노산 발효, 생리활성물질, 향생물질 발효 등 발효의 화학기작에 관해 학습								
교과목표	- 목표: 전통적인 발효학에서 부터 새로운 생물공학기술에 이르기까지 학습함으로써 발효분야의 실질적 이해도를 높임								
교육내용 (강좌설명)	1. 발효공업의 특징 및 전망 2. 미생물공학 3. 곡물발효주 4. 과실주 5. 증류주								
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)								
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】								
	전공능력								
	핵심역량			전공특화능력					
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	사고역량	기술활용역량	현장실무역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통				협업능력
		▲					●	▲	
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기									
* 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기									
* 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.									
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)						
	주역량	사고역량	발효산업 전반적인 핵심 내용 학습						
	부역량1	기술활용역량	발효산업과 식품에서의 적용을 학습함						
	부역량2	창의적문제해결	실제 식품에 적용되는 발효기술과 그 최근 동향을 학습						
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾		
	사고역량		강의		평가자 질문		교육내용평가1		
	기술활용역량		강의		평가자 질문		교육내용평가2		
	창의적문제해결		사례기반학습(CBL)		평가자 질문		교육내용평가2		
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함.								
2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함.									
3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함.									
4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.									
선수 필요 과목	식품미생물학								

교과목명	고급영양학	교과목번호	23160	이수구분	전공필수					
과목학점	3	편성 학년/학기	3/2	이론/실습	3-0					
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	김복희					
교과목 개요 및 특징	고급영양학의 기본 개념을 형성하고, 새로운 영양정보를 탐색하고, 영양 관련 건강문제 해결에 고급영양학의 지식과 정보를 적용하는 능력을 개발한다.									
교과목표	- 영양소의 기능과 체내 대사과정에 대한 개념을 구성하고 설명한다. - 영양소별 섭취부족 및 섭취과잉으로 유발되는 건강 문제를 설명한다. - 영양학 관련 최신 연구동향과 영양정보 시스템을 탐색한다.									
교육내용 (강좌설명)	- 지용성 비타민의 체내 기능과 대사, 필요량, 건강문제 - 수용성 비타민의 체내 기능과 대사, 필요량, 건강문제 - 다량 무기질의 체내 기능과 대사, 필요량, 건강문제 - 미량 무기질의 체내 기능과 대사, 필요량, 건강문제 - 우리 국민의 식생활 현황과 국가 식품영양정책									
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)									
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】									
	전공능력									
	핵심역량					전공특화능력				
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량		사고역량	기술활용역량	현장실무역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통	협업능력				시민의식
			▲					●	▲	
	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기									
* 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기										
* 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.										
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)							
	주역량	사고역량	고급영양학 관련 지식과 정보를 학생 스스로 학습하고 새로운 영양문제 해결을 위한 최신 정보를 탐구하고 응용 적용하는 역량							
	부역량1	창의적문제해결	고급영양학의 기본 개념을 형성하고 자기분석을 통해 다양한 건강문제 해결에 전문 지식과 기술을 창의적으로 활용하는 역량							
	부역량2	기술활용역량	고급영양학 관련 지식 습득뿐 아니라 미래사회 다양한 영양문제 해결에 전문 지식과 기술을 적용하고 활용하는 융복합형 역량							
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾			
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)			
	창의적문제해결		토의.토론		평가자질문		참여평가			
	기술활용역량		강의		보고서(수시)		과제평가			
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.									
선수 필요 과목	유기화학/ 영양생리학/ 영양생화학/ 식생활관리/ 영양학									

교과목명	식품가공학및실험	교과목번호	23267	이수구분	전공필수		
과목학점	3	편성 학년/학기	3/2	이론/실습	2-1		
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	판정훈		
교과목 개요 및 특징	식품가공학은 식품의 저장성 향상, 기능성 부여, 소비자 기호도 증진 등을 목적으로 하는 다양한 물리적, 화학적, 생물학적 가공기술을 다루는 학문이다. 본 교과목에서는 식품의 원료 특성 이해를 바탕으로, 열처리, 냉동, 건조, 발효, 추출, 농축 등 대표적인 가공기술의 원리와 응용사례를 학습한다. 또한, 각 가공기술이 식품의 품질, 영양성분, 안전성에 미치는 영향도 함께 고찰한다.						
교과목표	-식품 가공의 과학적 원리를 이해하고, 주요 가공기술의 특징과 적용 사례를 설명할 수 있다. -각 가공기술이 식품의 물리적·화학적 특성에 미치는 영향을 분석할 수 있다. -식품의 저장성 및 기능성 향상을 위한 가공 전략을 수립할 수 있는 기초 지식을 갖춘다. -식품산업에서 요구되는 가공기술을 실제 문제 해결에 응용할 수 있는 능력을 기른다.						
교육내용 (강좌설명)	식품가공의 개론과 전처리 기술을 시작으로, 열처리, 냉동, 건조, 발효, 추출 등 다양한 가공기술을 다룬다. 이후 식품성분의 가공 중 변화, 포장과 저장성, 기능성 식품 가공, 비열처리 기술, 품질 및 안전성 평가, 최신 산업 동향 등을 포함한다.						
강좌유형	□이론중심 ■실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)						
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】						
	전공능력						
	핵심역량					전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량		
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통	협업능력 시민의식	
			▲				
						● ▲	
	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.						
	전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)			
		주역량	사고역량	학습내용을 바탕으로 현장에서 실무 적용이 바로 가능한 전문 실무 능력 배양			
부역량1		창의적문제해결	식품가공의 원리와 방법을 학습하여 직무수행에 필요한 전문지식 및 문제해결 능력 함양				
부역량2		기술활용역량	실무분야에 적용될 수 있는 논리적 사고를 전개하는 능력				
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		
	사고역량		강의		서술형시험		
	창의적문제해결		강의		서술형시험		
	기술활용역량		토의.토론		사례연구		
선수 필요 과목	유기화학, 식품학, 식품미생물학						

교과목명	단체급식관리및실습	교과목번호	37190	이수구분	전공필수
과목학점	3	편성 학년/학기	3/2	이론/실습	2-2
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	미정
교과목 개요 및 특징	- 단체 급식소 관리자에게 필요한 대량조리, 위생, 품질 개선, 메뉴 관리, 작업관리, 구매 관리, 기구 및 재료 관리 등을 공부하고, 현장실습 등을 통하여 단체급식의 시스템을 효율적으로 수행할 수 있는 능력을 기름 -- 단체급식의 전반적인 업무 흐름을 따라 유기적으로 수행되는 세부 기능들 및 각 업무 간의 연관성에 대해 이해케 함으로서 급식관리자가 꼭 필요한 지식, 실무 기술과 능력을 갖추도록 구성된 교과임				
교과목표	- 단체급식의 각 부문에 내재된 체계적이고 과학적인 경영원리 및 실무 기술과 능력을 함양 - 학교, 병원, 산업체등의 집단급식소에서 계속적으로 식사를 특정다수인에게 공급하는 단체급식을 영양적, 작업적, 위생적면에서 분석평가하고 영양지도 방법을 급식관리면에서 이해 실제 적용하도록 함				
교육내용 (강좌설명)	- 단체급식의 이해 - 메뉴 - 급식구매 - 급식생산 - 위생				
강좌유형	☐ 이론중심 ☒ 실험·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
		▲	▲		
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.					
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	현장실무역량	단체급식에 관한 전공지식을 이해하고 단체급식관리 과정에 적용하여 급식영양사의 역할을 자기주도적으로 수행할수 있는 현장실무역량 함양		
	부역량1	기술활용역량	전공지식을 이해하여 단체급식관리 업무에 관한 모든 단계의 설계가능		
	부역량2	창의적문제해결	이론적 지식 습득과 실무능력을 함양을 바탕으로 단체급식소별 실무능력 적용		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	현장실무역량		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	기술활용역량		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	창의적문제해결		강의	서술형시험	교육내용평가(고사)
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 탐기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씹킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	식생활관리/ 조리원리및실습/ 식품학/ 영양학				

교과목명	지역사회영양학	교과목번호	36592	이수구분	전공선택			
과목학점	3	편성 학년/학기	4/1	이론/실습	3-0			
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	김복희			
교과목 개요 및 특징	지역사회영양학의 기본 개념을 형성하고, 새로운 식품영양정책 관련 정보를 탐색하고, 지역사회영양사업과 프로그램을 계획하고 운영하는 능력을 개발한다.							
교과목표	- 건강증진과 지역사회영양학의 역할, 전문인력의 자질과 역할을 설명한다. - 지역사회영양 프로그램을 설계하고 평가할 수 있다. - 국내외 식품영양정책 관련 조직, 법규, 프로그램을 설명할 수 있다.							
교육내용 (강좌설명)	- 지역사회영양학의 개념, 역사, 역할변화, 전문인력 - 지역사회영양 프로그램 개발과 건강행동이론, PRECEDE-PROCEDE 이론은 적용한 요구진단 - 지역사회 영양 프로그램의 개발, 실행, 평가 - 우리나라 지역사회 영양 프로그램의 실제 - 국내외 영양정책 개발과 적용 과정							
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)							
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】							
	전공능력							
	핵심역량			전공특화능력				
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	사고역량	기술활용역량	현장실무역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통			
		●						▲
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.								
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)					
	주역량	자기관리	지역사회영양학의 개념을 형성하고 자기분석을 통해 다양한 건강문제 해결에 전문 지식과 툴을 창의적으로 활용하는 역량					
	부역량1	사고역량	지역사회영양학 관련 지식과 정보를 학생 스스로 학습하고 새로운 문제 해결을 위한 최신 정보를 탐구하고 응용 적용하는 역량					
	부역량2	기술활용역량	지역사회영양학의 지식 습득뿐 아니라 미래사회 다양한 건강문제 해결에 전문 지식과 기술을 적용하고 활용하는 융복합형 역량					
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾	
	자기관리		토의/토론		평가자질문		참여평가	
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	기술활용역량		강의		보고서(수시)		과제평가	
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.							
선수 필요 과목	영양학/ 고급영양학/ 공중보건학/ 식사요법및실습							

교과목명	급식경영학	교과목번호	36608	이수구분	전공선택			
과목학점	3	편성 학년/학기	4/1	이론/실습	3-0			
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	최지영			
교과목 개요 및 특징	- 급식경영학은 급식경영 관리자에게 요구되는 능력과 지식, 기술, 인성을 습득하기 위해 필요한 이론과 실무 지식을 다루는 과목 - 급식 산업 분야의 급식관리자, 영양사, 조리사나 실무자들이 급식 경영 전반의 내용을 체계적으로 이해할 수 있도록 급식 경영의 요소인 경영계획, 조직화, 리더십, 동기부여 및 의사소통, 마케팅, 품질경영 등의 내용을 다룸							
교과목표	- 급식경영을 이해한다. - 급식경영관리의 순환을 설명할 수 있다. - 급식경영의 업무적 기능을 이해한다. - 급식서비스 마케팅을 적용할 수 있다. - 급식서비스 품질경영을 이해한다.							
교육내용 (강좌설명)	- 급식경영의 이해(급식경영의 기초, 급식산업과 급식시스템, 급식경영자) - 급식경영관리의 순환(계획, 조직, 지휘, 조정, 통제) - 급식경영 업무적 기능(인적자원의 개념, 확보, 개발, 보상, 유지, 노사관계 관리) - 급식서비스 마케팅 - 급식서비스 품질경영							
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)							
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】							
	전공능력							
	핵심역량			전공특화능력				
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량			
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식	사고역량	기술활용역 량	현장실 무역량
	▲	▲				●		
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.								
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)					
	주역량	사고역량	전공지식을 기반으로 급식경영문제 해결에 적용					
	부역량1	자기관리	급식경영에 관한 전문지식을 이해하여 영양사시험 문제풀이 가능					
	부역량2	창의적문제해결	전공지식을 이해하여 단체급식소 실무자에게 설명할 수 있음					
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾	
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)	
	자기관리		강의		보고서(수시)		진단평가	
	창의적문제해결		토의·토론		평가자 질문		참여평가	
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.							
선수 필요 과목	단체급식관리및실습/ 식품구매론							

교과목명	영양사현장실습	교과목번호	38372	이수구분	전공선택
과목학점	2	편성 학년/학기	4/1	이론/실습	2-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	최지영
교과목 개요 및 특징	대학 전공교육과정에서 습득한 지식과 정보를 현장에서 적용하고, 졸업 후 진출하는 다양한 산업현장에서 요구하는 실무 역량을 개발한다.				
교과목표	- 영양사 업무 수행에 필요한 직무능력을 갖춘다. - 단체급식시설 유형별 급식관리 업무의 특성을 설명할 수 있다. - 대학 전공교육과정에서 습득한 지식을 실무에 적용할 수 있다.				
교육내용 (강좌설명)	- 영양사 현장실습의 목적과 필요성, 실습 계획과 내용 소개 - 산업체, 의료기관, 학교, 보건소, 위탁급식시설, 어린이급식관리지원센터 등 유형별 직무 특성 - 영양사의 진로와 역할에 대한 전문가 특강 - 현장실습기관 연계와 관리				
강좌유형	□이론중심 ■실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량	배려봉사역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통
				협업능력	시민의식
				●	
				▲	▲
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.					
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	협업능력	영양사현장실습 과정을 통해 공동체 구성원으로서의 가치와 태도를 형성하고 공동체 발전에 적극 참여하고 기여하는 역량		
	부역량1	사고역량	식품영양 전공 지식과 정보를 학생 스스로 학습하고 새로운 영양문제 해결을 위한 최신 정보를 탐구하고 응용 적용하는 역량		
	부역량2	현장실무역량	영양사현장실습 과정을 통해 전공 지식을 산업현장 실무에 적용하는 능력을 갖추고 문제점을 개선하고 발전을 끌어내는 역량		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	협업능력		실습(연습)	작업장 평가	출석평가
	사고역량		실습(연습)	보고서(수시)	과제평가
	현장실무역량		실습(연습)	작업장 평가	참여평가
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	영양학/ 고급영양학/ 조리원리및실습/ 단체급식및실습/ 식약요법및실습/ 식품위생학				

교과목명	영양판정및실습	교과목번호	40330	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	4/1	이론/실습	2-2
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	최지영
교과목 개요 및 특징	개인 및 집단의 영양문제와 상태를 판정하기 위한 기본적인 조사방법인 식이섭취조사, 신체계측, 임상적 검사, 생화학적 검사방법들의 원리를 이해하고 실험실습을 통한 영양판정법을 습득한다. 이를 통해 개인과 집단의 영양평가 및 질병예방과 건강증진을 위한 대처 능력 함양을 목적으로 한다.				
교과목표	- 대상에 따른 적절한 영양상태를 판정하는 방법을 익힌다. - 대상별로 영양상태를 판정하여 영양관리를 할 수 있는 전문성을 기른다.				
교육내용 (강좌설명)	- 문제해결 중심 PBL 교과목(강의 보조자료 활용) - 식사조사 및 평가, 신체계측, 임상조사 및 생화학적 검사, 영양판정 보고서 제출				
강좌유형	☐ 이론중심 ☒ 실험·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	기술활용역량	대상별 영양판정을 통해 개인의 영양관리기술을 익히고 적절히 활용할 수 있다.		
	부역량1	창의적문제해결	직무수행에 필요한 사고력과 문제해결력을 기반으로 영양판정결과를 정확하게 분석할 수 있다.		
	부역량2	현장실무역량	대상별 영양분석을 활용한 영양상태 판정을 기반으로 하여 현장에서 적절히 활용할 수 있다.		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾	수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾	
	기술활용역량	토의·토론	동료평가	참여평가	
	창의적문제해결	강의	서술형시험	교육내용평가(고사)	
	현장실무역량	실습(연습)	보고서(수시)	과제평가	
선수 필요 과목	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
	일반생물학/ 식생활관리/ 영양생리학/ 영양생화학/ 영양학/ 생애주기영양학				

교과목명	식사요법및실습	교과목번호	40332	이수구분	전공선택	
과목학점	3	편성 학년/학기	4/1	이론/실습	3-0	
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	김복희	
교과목 개요 및 특징	식사요법의 기본 개념을 형성하고, 새로운 임상영양연구 관련 정보를 탐색하고, 주요 만성질환의 관리에 임상영양치료 정보를 적용하는 능력을 개발한다.					
교과목표	- 만성질환 예방을 위한 임상영양관리의 중요성을 설명한다. - 임상영양치료의 개념과 변화 동향을 이해하고, 적용기법을 설명한다. - 주요 만성질환의 병리와 영양관리에 대해 설명한다.					
교육내용 (강좌설명)	- 임상영양관리과정(NCP)의 개념과 변화 동향, 임상영양사의 직무, 치료식과 영양집중지원 - 소화기계질환의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 영양관리 및 치료 - 간질환의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 영양관리 및 치료 - 담도계질환과 췌장질환의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 영양관리 - 당뇨병의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 합병증, 영양관리 및 치료					
강좌유형	☐ 이론중심 ☒ 실험·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)					
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】					
	전공능력					
	핵심역량			전공특화능력		
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식	
		●				
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.						
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)			
	주역량	자기관리	식사요법의 기본 개념을 형성하고 자기분석을 통해 다양한 건강문제 해결에 전문 지식과 톨을 창의적으로 활용하는 역량			
	부역량1	사고역량	식사요법 관련 지식과 정보를 학생 스스로 학습하고 새로운 영양문제 해결을 위한 최신 정보를 탐구하고 응용 적용하는 역량			
	부역량2	기술활용역량	식사요법 관련 지식 습득뿐 아니라 미래사회 새로운 건강문제 해결에 전문 지식과 기술을 적용하고 활용하는 융복합형 역량			
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	자기관리		토의.토론		평가자 질문	참여평가
	사고역량		강의		서술형시험	교육내용평가(고사)
	기술활용역량		강의		서술형시험	교육내용평가(고사)
1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.						
선수 필요 과목	영양생리학/ 영양생화학/ 영양학/ 고급영양학					

교과목명	식품위생법규	교과목번호	21641	이수구분	전공선택				
과목학점	3	편성 학년/학기	4/2	이론/실습	3-0				
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	판정훈				
교과목 개요 및 특징	식생활 수준, 환경 등 다양한 요인들의 지속적 변화에 따른 식품위생의 중요성이 대두됨에 따라 이에 대한 효율적이며 효과적 관리 및 감독을 위한 제도적 규제가 중요함. 또한, 여러 식품/영양 관련 자격증 및 면허증 국가시험에 식품위생법의 일부내용이 포함되어 있으므로, 식품위생법규는 식품영양학과 학생이라면 반드시 수강해야하는 주요 교과목임.								
교과목표	-외식기업에 대한 효율적 관리 및 감독을 위한 제도적 규제 및 법제 현황을 이해하고 적용할 수 있도록 학습 함. -식품위생법규가 포함된 자격증 및 면허증 시험에 도움이 될 수 있는 내용을 중점적으로 학습함.								
교육내용 (강좌설명)	-식품위생법의 의의와 법령에 대한 숙지 -식품위생법의 고찰을 통하여 식품위생법에 대한 현실적 이해를 위하여 관련 사례 소개								
강좌유형	■이론중심 □실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)								
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】								
	전공능력								
	핵심역량			전공특화능력					
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	사고역량	기술활용역량	현장실무역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통				협업능력
								●	▲
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.									
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)						
	주역량	사고역량	학습한 이론을 실제 사례에 적합하게 활용할 수 있도록 사고						
	부역량1	기술활용역량	실제 이슈화된 과거 사례의 심층분석을 통하여 식품위생법규의 어떤 법령이 적용되었는지에 대한 분석						
	부역량2	현장실무역량	식품위생법이 적용되는 업무분야에 대한 정보 습득						
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 1)		수업방법 2)		역량평가방법 3)		성적평가방법 4)		
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가(고사)		
	기술활용역량		토의·토론		구두발표		과제평가		
	현장실무역량		강의		평가자 질문		참여평가		
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.								
선수 필요 과목	식품학/식품화학/식품위생학								

교과목명	영양교육및상담실습	교과목번호	40329	이수구분	전공선택
과목학점	3	편성 학년/학기	4/2	이론/실습	3-0
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	김복희
교과목 개요 및 특징	영양 교육 및 상담의 개념과 필요성을 이해하고 교육학, 심리학 이론에 기반한 영양 행동 변화 전략을 학습한다. 대상자 별 맞춤형 영양 교육 및 상담 기법을 습득하고 현장 적용 가능한 프로그램 기획 및 상담 실습 능력을 배양한다.				
교과목표	1. 영양 교육과 상담의 기본 개념 및 차이를 설명할 수 있다. 2. 주요 행동 변화 이론과 성인 학습 이론을 이해하고 적용할 수 있다. 3. 효과적인 의사소통과 상담 기법을 활용할 수 있다. 4. 대상자 특성에 따른 맞춤형 교육 및 상담 전략을 수립할 수 있다. 5. 영양 교육 프로그램의 효과를 평가하고 개선할 수 있다.				
교육내용 (강좌설명)	- 영양 교육 및 상담의 기초 - 행동 변화 이론 및 학습 이론: 건강신념모형, 사회인지이론, 변화단계모형 등 - 영양 교육 과정 - 교육 매체 및 미디어 활용 - 영양 상담의 기초와 기법: 라포 형성, 경청, 동기강화상담(MI), 인지행동치료(CBT)				
강좌유형	□이론중심 ■실험·실습 □실기 □플립드러닝 □온라인 □팀티칭 □외국어 □교직 (1개 선택)				
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】				
	전공능력				
	핵심역량			전공특화능력	
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통 협업능력 시민의식
			●		
					▲
					▲
	* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.				
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)		
	주역량	창의적문제해결	영양교육및상담의 개념을 형성하고 자기분석을 통해 다양한 건강 문제 해결에 영양학의 지식과 툴을 창의적으로 활용하는 역량		
	부역량1	사고역량	영양교육및상담 지식과 정보를 학생 스스로 학습하고 새로운 영양문제 해결을 위한 최신 정보를 탐구하고 응용 적용하는 역량		
	부역량2	기술활용역량	영양교육및상담의 지식 습득뿐 아니라 미래사회 다양한 영양문제 해결에 전문 지식과 기술을 적용하고 활용하는 융복합형 역량		
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾	역량평가방법 ³⁾	성적평가방법 ⁴⁾
	창의적문제해결		토의.토론	평가자 질문	참여평가
	사고역량		강의	서술형시험	교육내용평가2
	기술활용역량		강의	보고서(수시)	과제평가
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.				
선수 필요 과목	영양학/ 고급영양학/ 공중보건학/ 식사요법및실습/ 지역사회영양학				

교과목명	임상영양학및실험	교과목번호	40645	이수구분	전공선택				
과목학점	3	편성 학년/학기	4/2	이론/실습	2-1				
개설학과	식품영양학과	대상학과	식품영양학과	담당교수	김복희				
교과목 개요 및 특징	임상영양학의 기본 개념을 형성하고, 새로운 임상영양연구 관련 정보를 탐색하고, 주요 만성질환의 관리에 임상영양치료 정보를 적용하는 능력을 개발한다.								
교과목표	- 만성질환 예방을 위한 임상영양관리의 중요성을 설명한다. - 임상영양치료의 개념과 변화 동향을 이해하고, 적용기법을 설명한다. - 주요 만성질환의 병리와 영양관리에 대해 설명한다.								
교육내용 (강좌설명)	- 심혈관계질환의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 영양관리 및 치료 - 신장질환의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 영양관리 및 치료 - 비만과 식사장애의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 영양관리 - 골관절질환의 병리, 위험요인, 증상, 진단, 합병증, 영양관리 - 면역계질환, 수술, 화상, 감염, 호흡계질환, 빈혈, 선천성 대사이상의 대사변화와 영양관리								
강좌유형	☐ 이론중심 ☒ 실험·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)								
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】								
	전공능력								
	핵심역량			전공특화능력					
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량	사고역량	기술활용역량	현장실무역량	
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통				협업능력
			●					▲	▲
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.									
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)						
	주역량	창의적문제해결	임상영양학의 기본 개념을 형성하고 자기분석을 통해 다양한 건강문제 해결에 전문 지식과 틀을 창의적으로 활용하는 역량						
	부역량1	사고역량	임상영양학의 지식과 정보를 학생 스스로 학습하고 새로운 건강문제 해결을 위한 최신 정보를 탐구하고 응용 적용하는 역량						
	부역량2	기술활용역량	임상영양학 관련 지식 습득뿐 아니라 미래사회의 다양한 건강문제 해결에 전문 지식과 기술을 적용하고 활용하는 융복합형 역량						
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾		
	창의적문제해결		토의·토론		평가자 질문		참여평가		
	사고역량		강의		서술형시험		교육내용평가1		
	기술활용역량		강의		서술형시험		교육내용평가2		
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자기진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.								
선수 필요 과목	영양생리학/ 영양생화학/ 영양학/ 고급영양학/ 식사요법및실습								

교과목명	캡스톤디자인식품영양연구		교과목번호	44356	이수구분	전공선택			
과목학점	3		편성 학년/학기	4/2	이론/실습	3-0			
개설학과	식품영양학과		대상학과	식품영양학과	담당교수	최지영			
교과목 개요 및 특징	식품에 대한 정확한 이해와 영양학적 지식을 기반으로 다양한 상황에서 자기 주도적으로 문제를 해결할 수 있는 현장맞춤형 식품영양전문가 양성을 목적으로 한다.								
교과목표	- 식품 및 영양학 분야의 최신 학술정보를 수집하고 연구 방향에 대하여 해설하고 토의한다. - 식품영양전문가로서 연구기획, 연구개발 관련 실무 역량을 배양한다. - 문제해결을 위한 설득 및 토론 능력을 배양한다.								
교육내용 (강좌설명)	- 본 수업은 캡스톤디자인 교과목으로 1~2학년동안 배운 전공 교과목 및 이론 등을 바탕으로 산업체(또는 사회)가 필요로 하는 과제를 학생들이 스스로 기획하고 종합적인 문제 해결을 통해 창의성 및 실무능력, 팀워크, 리더십을 배양하는 팀프로젝트 수업임 - 식품영양전문가로서의 최신 연구 동향 파악 - 학술자료 검색 및 연구 내용 해석 능력 함양 - 팀 프로젝트 수행을 통한 문제해결능력 함양								
강좌유형	☒ 이론중심 ☐ 실험·실습 ☐ 실기 ☐ 플립드러닝 ☐ 온라인 ☐ 팀티칭 ☐ 외국어 ☐ 교직 (1개 선택)								
전공능력 설정	【주역량(1개) / 부역량(2개) 체크】								
	전공능력								
	핵심역량						전공특화능력		
	자기주도역량		창의융합역량		배려봉사역량		사고역량	기술활용역량	현장실무역량
	리더십	자기관리	창의적 문제해결	정보분석 활용	의사소통	협업능력			
			▲			▲			●
* 주역량 표기 : 위 전체 역량(핵심역량+전공특화능력) 중 1개를 선택하여 “●”로 표기 * 부역량 표기 : 위 전체 역량 중 주역량을 제외하고 2개를 선택하여 “▲”로 표기 * 전공특화능력은 학과별로 지정한 능력을 작성하시기 바랍니다.									
전공능력 개발 목표	전공능력		전공능력 개발 목표(성취수준)						
	주역량	기술활용역량	이론적 지식 습득과 현장실무 역량 함양을 바탕으로 관련 기술을 익히고 적절히 활용할 수 있다.						
	부역량1	창의적문제해결	식품영양학 분야의 최신 연구 트렌드를 접목하여 직무수행에 필요한 기술적 사고력과 문제해결력을 토대로 자기주도적으로 완벽한 작업을 수행할 수 있다						
	부역량2	협업능력	식품영양학적 전공지식에 대한 이해를 바탕으로 주어진 문제나 정보를 분석하고, 이를 바탕으로 공동의 구성원과 협업할 수 있다.						
전공능력별 수업방법/ 역량평가/ 성적평가 방법	전공능력 ¹⁾		수업방법 ²⁾		역량평가방법 ³⁾		성적평가방법 ⁴⁾		
	기술활용역량		프로젝트기반학습(PJBL)		문제해결형 시나리오		과제평가		
	창의적문제해결		토의·토론		사례연구		출석평가		
	협업능력		팀기반학습(TBL)		동료평가		참여평가		
	1) 전공능력: 위의 전공능력 설정 및 개발 목표에 명시(기재)된 전공능력명을 작성함. 2) 수업방법: 강의, 토의·토론, 프로젝트기반학습(PJBL), 문제기반학습(PBL), 사례기반학습(CBL), 팀기반학습(TBL), 액션러닝(AL), 실습(연습), 디자인씽킹, 현장연계, 하브루타, 기타() 중 1개를 작성함. 3) 역량평가방법: 포트폴리오, 문제해결형시나리오, 서술형시험, 논술형 시험, 사례연구, 평가자 질문, 평가자 체크리스트, 피평가자 체크리스트, 동료평가, 일지/저널, 구두발표, 작업장 평가, 학습자 자가진단, 보고서(수시), 기타() 중 1개를 작성함. 4) 성적평가방법: 진단평가, 출석평가, 참여평가, 과제평가, 교육내용평가1(중간), 교육내용평가2(기말), 기타() 중 1개를 작성함.								
선수 필요 과목	일반생물학/ 식생활관리/ 영양생리학/ 영양생화학/ 영양학/ 생애주기영양학/ 영양판정및실습								