17.5 식품영양학과
Department of Food and Nutrition

영역별 이수 학점표

영역	교양 영역				전공 영역					자유선택영역	졸업학점(합계)
	기초교양	균형교양	학문기초	교양계	이수 방법	최소전공 필수	최소전공 선택	심화전공	전공계		
이수학점	17	15	-	32	복수전공 복합부전공	18	34	-	52	52	136
					단일부전공			12	64	40	
					기본전공			27	79	25	

편성 교과목

※ 교과목 이수 시 유의 사항

- 2018학년도 신입생부터 꿈-설계 교과목을 모두 이수하여야 합니다.
  - 꿈-설계 교과목 : 「진로탐색과 꿈-설계」, 「직업선택과 꿈-설계」
  - 2020학년도 편입생부터 꿈-설계 교과목 중 1개 교과목 이상 이수하여야 합니다.

학년 학기	세부영역	교과목번호	교과목명(영문명)	학점·시수				비 고
				학점	이론	실습	설계	
1-1	전선	3416167	일반식품영양화학 (Chemistry of Food and Nutrition)	3	3	0	0	
	전선	3416169	현대인의영양과건강 (The Living Nutrition and Health of Contemporary)	2	2	0	0	
	전선	3416991	진로탐색과꿈-설계 (Career Planning)	1	1	0	0	꿈-설계
1-2	전선	3416004	식품영양전공영어 (English of Food and Nutrition)	2	2	0	0	
2-1	전필 (부필)	3416005	식품학 (Food Science)	3	3	0	0	교원양성과정 (기본이수영역)
	전선	3416006	유기화학및실험 (Organic Chemistry and Laboratory)	3	2	2	0	
	전필 (부선)	3416007	식품미생물학1 (Food Microbiology 1)	3	3	0	0	
	전선	3416008	식품미생물학실험 (Food Microbiology Laboratory)	2	0	4	0	
	전선	3416009	생리학 (Physiology)	3	3	0	0	
	전선	3416010	한국조리및실습 (Principles and Practices of Korean Cookery)	3	2	2	0	

학년 학기	세부 영역	교과목번호	교과목명(영문명)	학점·시수				비 고
				학점	이론	실습	설계	
2-2	전선	3416011	식품가공및저장학 (Food Processing and Preservation)	3	3	0	0	
	전선	3416012	식품분석학및실험 (Food Analysis and Laboratory)	3	2	2	0	
	전선	3416013	식품미생물학2 (Food Microbiology 2)	3	3	0	0	
	전선	3416014	서양조리및실습 (Principles and Practices of Western Cookery)	3	2	2	0	
	전선	3416016	생화학1 (Biochemistry 1)	3	3	0	0	
	전선 (부필)	3416168	영양학 (Nutrition)	3	3	0	0	교원양성과정 (기본이수영역)
3-1	전선	3416017	공중보건학 (Public Health)	3	3	0	0	
	전필 (부선)	3416019	식품화학1 (Food Chemistry 1)	3	3	0	0	
	전필 (부필)	3416020	식품위생학 (Food Sanitation)	3	3	0	0	교원양성과정 (기본이수영역)
	전선	3416022	식품화학실험 (Food Chemistry Laboratory)	2	0	4	0	
	전선	3416023	생화학2및실험 (Biochemistry 2 and Laboratory)	3	2	2	0	
	전선	3416030	생애주기영양학 (Nutrition in Life Cycle)	3	3	0	0	교원양성과정 (기본이수영역)
	전선	3416033	영양판정및실습 (Nutrition Assessment and Practices)	3	2	2	0	교원양성과정 (기본이수영역)
3-2	전필 (부선)	3416021	고급영양학 (Advanced Nutrition)	3	3	0	0	
	전선	3416024	임상영양학 (Clinical Nutrition)	3	3	0	0	
	전선	3416025	발효식품학 (Fermented Foods and Beverages)	3	3	0	0	
	전선 (부선)	3416026	조리원리및실습 (Principles and Practices of Cookery)	3	2	2	0	교원양성과정 (기본이수영역)
	전선	3416027	식품화학2 (Food Chemistry 2)	3	3	0	0	
	전선	3416029	급식경영학 (Food Service Administration)	3	3	0	0	
	전선	3416992	직업선택과꿈-설계 (Career Choice and Development)	1	1	0	0	꿈-설계

학년 학기	세부 영역	교과목번호	교과목명(영문명)	학점·시수				비 고
				학점	이론	실습	설계	
4-1	전선	3416018	실험조리 (Experimental Cookery)	3	2	2	0	
	전선	3416031	포트폴리오작성 (Portfolio Preparation)	1	0	2	0	
	전선	3416032	식품위생관계법규 (Food Sanitation Regulations)	3	3	0	0	
	전선	3416034	영양교육및상담실습 (Nutrition Education and Counselling)	3	2	2	0	교원양성과정 (기본이수영역)
	전필 (부선)	3416037	식사요법및실습 (Principles and Practices of Diet Therapy)	3	2	2	0	교원양성과정 (기본이수영역)
	전선 (부선)	3416166	단체급식및실습 (Principles and Practices of Food Service Management)	3	2	2	0	교원양성과정 (기본이수영역)
4-2	전선	3416035	식생활관리 (Principles and Practices of Meal Management)	3	3	0	0	
	전선	3416038	영양사현장실습 (Field Experience in Dietetics)	2	0	4	0	
	전선	3416040	지역사회영양학 (Community Nutrition)	3	3	0	0	
	전선	3416041	기능성식품학 (Functional Food)	3	3	0	0	

편성 현황

이수 구분	전공필수	전공선택	계
과목(학점)	6과목(18학점)	34과목(91학점)	40과목(109학점)