5. 교과목 편성

(1) 편성 현황

구분	편성 교과목																			타 학과 인정 교과목		
	세부 영역			학년·학기												편성 구분						
	전필	전선	계	1-1	1-2	2-1	2-2	3-1	3-2	4-1	4-2	5-1	5-2	6-1	6-2	현행	변경	신설	폐지	전필	전선	계
교과목 수	6	33	39	2	1	6	6	7	7	6	4	-	-	-	-	39	-	-	1	-	-	-
학점 수	18	88	106	3	2	17	18	20	19	16	11	-	-	-	-	106	-	-	3	-	-	-

(2) 이수 시 유의 사항

(3) 편성 교과목

학년	학기		세부 영역	교과목 번호	교과목명 (영문명)	학점 및 시수				부·복수전공		수업 방법	학문 인증	설계 수업	대학원 연계	편성내역		
	1	2				학점	이론 시수	실습 시수	설계 시수	부 전공	복수 전공					구분	변경 유형	편성사유
1	●		전선	3416167	일반식품영양화학 (Chemistry of Food and Nutrition)	3	3	0	0		복선					폐지		일반식품영양화학에서 다루는 식품·영양 기초 지식은 '현대인의영양과건강' 및 '식품영양전공영어' 수업에서 다루고자 함
1	●		전선	3416169	현대인의영양과건강 (The Living Nutrition and Health of Contemporary)	2	2	0	0		복선					현행		
1	●		전선	3416991	진로탐색과꿈-설계 (Career Planning)	1	1	0	0				꿈-설계			현행		
1		●	전선	3416004	식품영양전공영어 (English of Food and Nutrition)	2	2	0	0		복선					현행		
2	●		전필	3416005	식품학 (Food Science)	3	3	0	0	부필	복필					현행		
2	●		전필	3416007	식품미생물학1 (Food Microbiology 1)	3	3	0	0	부선	복필					현행		
2	●		전선	3416006	유기화학및실험 (Organic Chemistry and Laboratory)	3	2	2	0		복선					현행		
2	●		전선	3416008	식품미생물학실험 (Food Microbiology Laboratory)	2	0	4	0		복선					현행		
2	●		전선	3416009	생리학 (Physiology)	3	3	0	0		복선					현행		
2	●		전선	3416010	한국조리및실습 (Principles and Practices of Korean Cookery)	3	2	2	0		복선					현행		

(3) 편성 교과목

학년	학기		세부 영역	교과목 번호	교과목명 (영문명)	학점 및 시수				부·복수전공		수업 방법	학문 인증	설계 수업	대학원 연계	편성내역		
	1	2				학점	이론 시수	실습 시수	설계 시수	부 전공	복수 전공					구분	변경 유형	편성사유
2		●	전선	3416011	식품가공및저장학 (Food Processing and Preservation)	3	3	0	0		복선					현행		
2		●	전선	3416012	식품분석학및실험 (Food Analysis and Laboratory)	3	2	2	0		복선					현행		
2		●	전선	3416013	식품미생물학2 (Food Microbiology 2)	3	3	0	0		복선					현행		
2		●	전선	3416014	서양조리및실습 (Principles and Practices of Western Cookery)	3	2	2	0		복선					현행		
2		●	전선	3416016	생화학1 (Biochemistry 1)	3	3	0	0		복선					현행		
2		●	전선	3416168	영양학 (Nutrition)	3	3	0	0	부필	복선					현행		
3	●		전필	3416019	식품화학1 (Food Chemistry 1)	3	3	0	0	부선	복필					현행		
3	●		전필	3416020	식품위생학 (Food Sanitation)	3	3	0	0	부필	복필					현행		
3	●		전선	3416017	공중보건학 (Public Health)	3	3	0	0		복선					현행		
3	●		전선	3416022	식품화학실험 (Food Chemistry Laboratory)	2	0	4	0		복선					현행		
3	●		전선	3416023	생화학2및실험 (Biochemistry 2 and Laboratory)	3	2	2	0		복선					현행		

(3) 편성 교과목

학년	학기		세부 영역	교과목 번호	교과목명 (영문명)	학점 및 시수				부·복수전공		수업 방법	학문 인증	설계 수업	대학원 연계	편성내역		
	1	2				학점	이론 시수	실습 시수	설계 시수	부 전공	복수 전공					구분	변경 유형	편성사유
3	●		전선	3416030	생애주기영양학 (Nutrition in Life Cycle)	3	3	0	0		복선					현행		
3	●		전선	3416033	영양판정및실습 (Nutrition Assessment and Practices)	3	2	2	0		복선					현행		
3		●	전필	3416021	고급영양학 (Advanced Nutrition)	3	3	0	0	부선	복필					현행		
3		●	전선	3416024	임상영양학 (Clinical Nutrition)	3	3	0	0		복선					현행		
3		●	전선	3416025	발효식품학 (Fermented Foods and Beverages)	3	3	0	0		복선					현행		
3		●	전선	3416026	조리원리및실습 (Principles and Practices of Cookery)	3	2	2	0	부선	복선					현행		
3		●	전선	3416027	식품화학2 (Food Chemistry 2)	3	3	0	0		복선					현행		
3		●	전선	3416029	급식경영학 (Food Service Administration)	3	3	0	0		복선					현행		
3		●	전선	3416170	취업·창업과꿈-설계 (Career Choice and Startup)	1	1	0	0				꿈-설계			현행		
4	●		전필	3416037	식사요법및실습 (Principles and Practices of Diet Therapy)	3	2	2	0	부선	복필					현행		
4	●		전선	3416018	실험조리 (Experimental Cookery)	3	2	2	0		복선					현행		

(3) 편성 교과목

학년	학기		세부 영역	교과목 번호	교과목명 (영문명)	학점 및 시수				부·복수전공		수업 방법	학문 인증	설계 수업	대학원 연계	편성내역		
	1	2				학점	이론 시수	실습 시수	설계 시수	부 전공	복수 전공					구분	변경 유형	편성사유
4	●		전선	3416031	포트폴리오작성 (Portfolio Preparation)	1	0	2	0		복선					현행		
4	●		전선	3416032	식품위생관계법규 (Food Sanitation Regulations)	3	3	0	0		복선					현행		
4	●		전선	3416034	영양교육및상담실습 (Nutrition Education and Counselling)	3	2	2	0		복선					현행		
4	●		전선	3416166	단체급식및실습 (Principles and Practices of Food Service Management)	3	2	2	0	부선	복선					현행		
4		●	전선	3416035	식생활관리 (Principles and Practices of Meal Management)	3	3	0	0		복선					현행		
4		●	전선	3416038	영양사현장실습 (Field Experience in Dietetics)	2	0	4	0		복선					현행		
4		●	전선	3416040	지역사회영양학 (Community Nutrition)	3	3	0	0		복선					현행		
4		●	전선	3416041	기능성식품학 (Functional Food)	3	3	0	0		복선					현행		