



식품영양학(Dept. of Food and Nutrition)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	국민 건강을 관리 지원할 전문 인재	
전공능력	급식관리 능력 · 영양서비스 수행 능력 · 문제해결 및 소통 능력	
교육목표	영양사 자격증을 취득하여 학교, 병원, 산업체, 보건소, 어린이급식관리지원센터, 사회복지시설 등에서 질병예방과 건강증진을 위해 국가 식품영양정책 수립과 실천에 적극 기여할 수 있는 전문인 양성을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 급식관련 산업에서 요구되는 지식과 기술을 갖춘 전문 인력을 양성하기 위한 실무 중심 교육과정 운영 ■ 급식관리 및 영양서비스 체계를 이해하고, 소통과 화합능력을 함양하기 위한 역량 강화 교육 프로그램 운영 ■ 과학적 사고와 분석능력을 바탕으로 급식 및 임상 식단 관리를 위한 실무능력 강화 ■ 영양사 현장실습을 통하여 실무능력을 높이고, 세미나, 모의면접 등을 통해 취업 능력 강화 	
수여학위	이학사(Bachelor of Science)	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	단체급식소 영양사(산업체, 관공서 등)	영양사, 위생사
	학교 영양교사, 급식관리지원센터 영양서비스 전문가	영양사, 위생사, 영양교사
	병원 보건소 임상영양사	영양사, 위생사, 임상영양사

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
급식관리 능력	정의	영양과 기호성이 높은 식사를 지급하기 위해 조리작업계획 및 관리, 경제적 관리를 합리적으로 할 수 있는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 급식경영을 합리적으로 운영하기 위한 필요 요인을 이해하고 적용한다. ■ 급식 운영에 필요한 관리 요소들을 알고 실시할 수 있다.
영양서비스 능력	정의	식품에 들어있는 영양소를 바르게 알고 인체에 미치는 영향을 파악하여 활용하는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 바른 식문화를 위해 영양사가 갖추어야하는 능력이다. ■ 영양소가 인체에 흡수되면 어떠한 작용을 하는지 인지한다.
문제해결 및 소통 능력	정의	통합적 문제해결 능력 향상에 필요한 이론적 사고와 실험정신
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 급식 및 영양관리 분야에서 발생하는 문제해결을 위한 자료수집과 탐색에 필요한 개방적 사고능력을 키운다. ■ 실무현장에서 필요한 효과적인 의사소통 및 관계형성에 대하여 인지한다.



[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력 STAR 전공능력 범주모델	급식관리 능력	영양서비스 수행 능력	문제해결 및 소통 능력
지식이해 및 학습능력	●	◐	○
문제파악 및 해결능력	◐	○	●
현장적용 및 실무능력	○	●	◐
창의융합 및 혁신능력	◐	●	○

[4] 진로분야 연계

진로분야	전공능력	급식관리 능력	영양서비스 수행 능력	문제해결 및 소통 능력
단체급식소 영양사		●	●	◐
학교영양사, 급식관리지원센터 영양서비스전문가		●	●	◐
병원, 보건소 임상영양사		◐	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	단체급식 실무지식, 급식경영학 이론	영양사현장실무 응용 기술	영양사로서의 자세와 책임감
실무	임상영양, 영양판정 이론	영양 상담 및 판정, 급식 관리 실무 기술	급식소별 특성에 따른 급식 운영, 전문가적 태도
심화	영양학, 식품학, 단체급식, 식품위생 심화 이론	대량조리 기술, 식품위생, 식품가공 기술	생애주기별 대사 및 인체영양학적 이해
기초	식품, 영양 관련 기초 지식	지식조리의 기초과정 이해	식품관련 정보수집, 조리의 과학적 접근

[6] 직무수준 별 교육과정

직무 수준	과목명	전공능력			구성요소		
		급식관리 능력	영양서비스 능력	문제해결 및 소통 능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	임상영양학	◐	●	●	5	3	2
	식생활관리학	●	●	●	3	3	4
실무	식사요법	◐	●	●	4	4	2
	영양판정	◐	●	●	3	5	2
	한국조리(가정)*	◐	●	◐	2	5	3
	영양사실무실습	●	◐	●	3	5	2
	식품가공(바이오)*	○	●	◐	4	4	2



직무 수준	과목명	전공능력			구성요소		
		급식관리 능력	영양서비스 능력	문제해결 및 소통 능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
	단체급식	●	◐	●	6	2	2
	영양교육및상담실습	●	◐	●	3	5	2
심화	영양학(바이오)*	●	●	○	5	2	3
	식품화학	◐	●	○	5	3	2
	식품미생물학	◐	●	○	5	3	2
	고급영양학	◐	●	○	4	4	2
	식품위생법규	◐	◐	●	5	3	2
	실험조리	○	●	●	4	4	2
	생애주기영양학	◐	●	◐	4	4	2
	급식경영학	●	◐	●	4	4	2
	식품가공(한식)*	◐	●	◐	5	3	2
	한국조리(한식)*	◐	●	◐	3	5	2
	식품학(가정)	◐	●	○	4	4	2
	조리과학(가정)*	◐	●	◐	4	4	2
	기초	식품학(한식)*	◐	●	○	7	1
영양학(한식)*		●	●	○	7	1	2
인체생리학		◐	◐	○	5	2	3
생화학		○	●	○	5	3	2
조리과학(한식)*		◐	●	◐	6	2	3
식품위생		◐	◐	○	6	2	2
식품가공(한식)*		○	●	◐	5	3	2
영양학(가정)*		●	●	○	4	4	2

* 교과목의 소속을 의미함(한식조리학과, 바이오기능성식품학과, 가정교육과)

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무 수준	급식관리 능력	영양서비스 능력	문제해결 및 소통 능력
단체급식소 영양사 (F)	전문	식생활관리학	임상영양학	
	실무	영양사현장실습[필] 한국조리(가정)* 단체급식	식사요법 식품가공(바이오)*	영양교육및상담실습
	심화	급식경영학 한국조리(한식)* 식품학(가정)*	영양학(바이오)* 고급영양학 생애주기영양학 조리과학(가정)*	식품위생법규 임상영양학
	기초	식품위생	영양학(가정)* 식품학(한식)* 영양학(한식)* 인체생리학 식품가공(한식)*	



진로분야	직무수준	급식관리 능력	영양서비스 능력	문제해결 및 소통 능력
학교영양사, 급식관리 지원센터 영양서비스 전문가 (C)	전문	식생활관리학	임상영양학	
	실무	영양사실무실습[필] 단체급식 한국조리(가정)*	식사요법	영양교육및상담실습
	심화	급식경영학 한국조리(한식)* 식품학(가정)*	영양학(바이오)* 고급영양학 생애주기영양학 식품미생물학 식품화학 조리과학(가정)*	실험조리 식품위생법규 임상영양학
	기초	식품위생 조리과학(한식)* 생화학	영양학(가정)* 식품학(한식)* 영양학(한식)* 인체생리학	
병원, 보건소 임상영양사 (H)	전문	식생활관리학		
	실무	영양사실무실습[필] 단체급식 한국조리(가정)*	영양판정	영양교육및상담실습
	심화	급식경영학 한국조리(한식)* 식품학(가정)*	영양학(바이오)* 고급영양학 생애주기영양학 식품미생물학 식품화학	실험조리 식품위생법규
	기초	식품위생 조리과학(한식)*	영양학(가정)* 식품학(한식)* 영양학(한식)* 인체생리학	

* 교과목의 소속을 의미함(한식조리학과, 바이오기능성식품학과, 가정교육과)

[8] 교육과정 이수체계

식품 영양 분석	전문					식생활관리학(FCH) 임상영양학(FC)
식품 영양 응용	실무	식사요법(FC) 영양판정(H)		식품가공(바이오)*(F)	한국조리(가정)*(FCH)	영양교육및상담실 습(FCH) 영양사실무실습(FCH) 단체급식(FCH)
식품 영양 심화	심화	생애주기영양학(FCH) 급식경영학(FCH) 고급영양학(FCH)	한식조리(한식)* (FCH)	식품학(가정)*(FCH) 영양학(바이오)*(FCH) 조리과학(가정)*(FC) 식품화학(CH) 식품미생물학(CH)	식품위생법규(FCH) 실험조리(CH)	
식품 영양 이해	기초		식품학(한식)*(FCH) 인체생리학(FCH) 영양학(가정)*(FCH)	영양학(한식)*(FCH) 생화학(C) 조리과학(한식)*(CH) 식품위생(FCH)	식품가공(한식)*(F)	
구분	전학년	1학년	2학년	3학년	4학년	
※ 진로분야 구분: (F)급식기관, (C)어린이급식센터, (H)보건소						
비 교 과	<ul style="list-style-type: none"> ■ 신입생 동기부여 프로그램 ■ MOS 자격증 ■ 식품영양학전공 설명회 		<ul style="list-style-type: none"> ■ 진로캠프 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 자소서 클리닉 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 취업캠프 ■ 면접 ■ 영양사실무실습OT 	
	레인보우브릿징 봉사활동, 영양사 관련 학술대회 및 세미나					

* 교과목의 소속을 의미함(한식조리학과, 바이오기능성식품학과, 가정교육과)

[9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준			이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	참여전공 이수학점	필수	선택
복수전공	53학점	15학점 이내	21학점 이상	2학점	51학점
졸업자격	영양사 자격시험 교과목 및 학점 이수 기준에 의거하여 총 18과목 52학점 이상을 이수하여야 함				
특이사항	영양사 자격시험 분야별 이수기준: 기초 2과목 6학점 / 영양 7과목 19학점 / 식품 5과목 15학점 / 급식및위생 4과목 11학점/실습 1과목 2학점				
신청자격	참여학과(한식조리학과, 바이오기능성식품학과, 가정교육과) 학생만 이수 가능				

※ 연계교과목: 영양사실무실습, 고급영양학, 식사요법, 영양판정, 생애주기영양학, 급식경영학



[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
전학년	1	선택	14304	영양관정	Nutritional Assessment	3	3	실무	3	5	2	식품영양학
		선택	11851	식사요법	Medical Nutrition Therapy	2	2	실무	4	4	2	식품영양학
	2	선택	15822	고급영양학	Advanced Nutrition	3	3	심화	4	4	2	식품영양학
		선택	13739	생애주기영양학	Nutrition & Human Growth	2	2	심화	4	4	2	식품영양학
		선택	10689	급식경영학	Foodservice Management	2	2	심화	4	4	2	식품영양학
1	1	선택	13113	한국조리	Korean Cuisine Practice	3	4	심화	3	5	2	한식조리학과
		선택	08434	식품학	Foods Science	3	3	기초	7	1	2	한식조리학과
	2	선택	12546	인체생리학	Human Physiology	3	3	기초	4	4	2	가정교육과
		선택	08134	영양학	Nutrition	3	3	기초	5	2	3	바이오기능성식품학과
2	1	선택	09005	영양학	Nutrition	3	3	기초	7	1	2	한식조리학과
		선택	10860	생화학	Biochemistry	3	3	기초	5	3	2	바이오기능성식품학과
		선택	10967	영양학	Nutrition	3	3	심화	5	2	3	바이오기능성식품학과
		선택	08134	영양학	Nutrition	3	3	심화	4	4	2	가정교육과
	2	선택	07101	조리과학	Culinary Science	3	3	기초	6	2	2	한식조리학과
		선택	08999	조리과학	Culinary Science	3	3	기초	6	2	2	한식조리학과
		선택	14631	식품위생	Foods Hygiene	3	3	심화	5	3	2	바이오기능성식품학과
		선택	10861	식품화학	Food Chemistry	3	3	심화	5	3	2	바이오기능성식품학과
		선택	10965	식품미생물학	Food Microbiology	3	3	실무	4	4	2	바이오기능성식품학과
		선택	14722	식품가공	Food Processing	3	3	심화	4	4	2	가정교육과
3	1	선택	10605	식품학	Food Science	3	3	기초	5	3	2	한식조리학과
		선택	14721	식품가공	Food Processing	3	3	실무	2	5	3	가정교육과
	2	선택	07614	한국조리	Korean Cooking	3	4	심화	4	4	2	한식조리학과
		선택	08978	실험조리	Experimental Cooking Practice	3	3	심화	5	3	2	바이오기능성식품학과
4	1	선택	14641	식품위생법규	Food hygiene and laws	3	3	실무	6	2	2	한식조리학과
		선택	11489	단체급식	FoodService in Institutions	3	3	실무	3	5	2	가정교육과
	2	선택	14597	영양교육및상담실습	Nutrition Education and Counselling Practice	2	2	실무	3	5	2	식품영양학
		선택	11379	임상영양학	Clinical Nutrition	3	3	전문	5	3	2	바이오기능성식품학과
		선택	07099	식생활관리학	Meal Management	3	3	전문	3	3	4	가정교육과

※ 능력은 기초, 심화, 실무, 전문의 전공능력, KSA는 각각 Knowledge(지식), Skill(기술), Attitude(태도)를 의미함

[11] 교과목 해설

■ 전공필수

구분	직무수준(KSA)	과목명 / 과목해설	Subjects / Descriptions
식품영양학	실무(352)	영양사실무실습	Field Study
		학생들에게 기존의 이론수업과 병행하여 병원 및 급식업체 등 영양사로서의 현장경험과 현장실무능력을 강화한다.	Strengthen the field experience and field practical functions of hospitals, such as hospitals and food companies, in parallel with traditional theories.



■ 전공선택

구분	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
식품 영양학 연계 교과목	실무 (442)	식사요법	Medical Nutrition Therapy
		근대 의학의 임상치료면에서 차지하고 있는 영양의 중요성을 발표된 문헌을 통하여 알아보고 평상시나 질병시에 식사를 통한 영양관리로 삶의 질 향상에 도움을 준다.	The medical institution recognizes the importance of nutrition in the clinical treatment of modern medicine, and gives lectures that help improve quality of life through nutritional management.
	실무 (352)	영양판정	Nutritional Assessment
		개인 또는 집단의 식사섭취실태와 영양관련 지표를 측정하고 해석하기 위한 식이섭취실태 조사방법과 신체계측조사방법, 생화학적 방법 및 임상적인 방법 등 각종 영양판정 기법을 배우며, 영양적인 위험인자를 가진 사람 및 집단을 선별하는 방법을 익혀서 영양전문가로서 질병예방과 건강증진을 도모하는 역할을 할 수 있도록 한다.	Learn how to measure and analyze nutritional conditions and methods of assessing nutritional content and nutrition metrics, such as nutrition testing methods, and clinical methods to measure and analyze nutritional factors, and to promote disease prevention and health promotion as a nutrition expert.
	심화 (442)	생애주기영양학	Nutrition & Human Growth
		인간의 생애주기를 구성하는 임신(태아기) 및 수유기, 영유아기, 학령기, 청소년기, 성인기와 노년기에 걸쳐서 각 단계별로 생리적 변화특성, 영양소 필요량, 주요 영양문제와 바람직한 식사지침에 관하여 강의 및 토의한다.	Lectures and discussions on the physiological change characteristics, nutrient requirements, major nutritional problems, and proper dietary guidance are discussed for each stage of pregnancy (prenatal) and feeding age, infancy, adolescence, and adulthood.
심화 (442)	급식경영학	Foodservice Management	
	경영학에 관한 기초 개념과 급식경영에 관한 원리를 강의하여 합리적인 급식소 관리법을 습득케 한다.	The basic concepts of management and of business administration are taught to improve foodservice quality.	
심화 (442)	고급영양학	Advanced Nutrition	
		인체의 해부학적, 생리학적, 생화학적, 유전학적 이해를 기초로 한 인체의 건강유지와 개선을 위한 영양학적 대처 방안을 연구하는 학문이다.	A higher level study of nutrition to maintain and to improve health based on understanding of human anatomically, physiologically, biochemically and genetically.
한식 조리 학과	기초 (712)	영양학	Nutrition
		각종 식품 속에 함유된 영양소의 종류와 기능을 이해하고 이를 음식의 조리 및 식생활, 건강 유지에 적용하도록 한다.	Studies in digestion, absorption, metabolism and functions of nutrients, which are essential to human life, in connection with one's diet.
	기초 (712)	식품학	Foods Science
		식품의 일반적인 성질을 파악하고 조리 중에 일어나는 물리, 화학적 변화 및 조리과 식품가공에 관련된 식품학적 지식에 대하여 학습한다.	Provides general characteristics of foods, physicochemical changes and functional properties of food during food preparation and processing.
기초 (622)	조리과학	Culinary Science	
		식품의 성분과 구조를 바탕으로, 조리과정	Provides a basic understanding of the comp



구분	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
		중 일어나는 식품의 이화학적 변화를 과학적 원리로 설명하고, 실제 조리에 응용할 수 있다.	osition of foods, changing structures and physical chemical characteristics of cooking process.
	심화 (442)	실험조리 표준 조리법 개발을 위한 실험 조리 설계, 조리법에 따른 조리 단계별 변화 및 결과 차이의 관찰, 최적 조리법 도출을 통해 메뉴 및 신규 상품 개발에 필요한 조리 과학적인 지식과 실험 기법을 습득하도록 한다.	Experimental Cooking Practice Provides basic knowledge for research on cookery science and experimental cooking practice. Also covers experimental cooking design for developing standardized recipe, stepwise changes according to the diverse cooking method and optimal processing method for the newly developed menus and food products.
		기초 (532)	식품가공 전통발효식품을 비롯하여 각종 가공 및 저장식품의 종류, 가공 및 저장의 식품학적 원리, 가공저장 과정 및 절차 등에 대해 배우며 이를 실습한다.
	실무 (622)		단체급식 식재료관리, 메뉴, 구매, 검수, 저장, 생산, 위생, 작업 및 안전, 원가관리 등 전반적인 급식업무 관리기능에 대해 학습한다.
		기초 (622)	식품위생 식품의 생산, 제조로부터 최종적으로 사람이 섭취하기까지의 모든 단계에 걸친 식품의 안정성, 건전성 및 안전성을 확보하기 위한 식품 위생 지식과 수단을 공부하고 이와 관련한 위생 법규의 내용과 적용에 대해 학습한다.
	심화 (352)		한국조리 한국음식의 역사와 문화적 배경을 익히고, 기초조리기술을 습득하고, 한국음식문화 원형을 올바르게 설명할 수 있고, 한식 조리기술을 익힌다.
바이오 기능성 식품 학과		기초 (523)	인체생리학 인체의 각 조직 기관의 정상 기능과 중요기관의 생리작용 즉, 호흡, 소화, 혈액, 순환기, 신경, 감각기관 등의 기능에 대한 개요 및 중요영양소의 생리학적 연구와 체온조절 등을 강의한다.



구분	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
			e, reproduction, neural processing and behavior, chemical messenger and regulator, and sensory mechanism. The subject also deals with the ger and regu between human beings and environed mental factors such as temperature, pH, and the supply of water.
	기초 (532)	생화학	Biochemistry
		생체 내 각종 화학 분자들의 분해 및 합성의 반응과 경로, 또한 그 조절의 특징들을 이해하여, 건강에 대한 영양 화학적 기초와 식품 개발에 필요한 분자 화학적 기초를 가지게 한다.	Biochemistry focused on the introduction to the metabolism of proteins, carbohydrates and lipids and their metabolic relationships with biophysical and molecular biology approaches.
	심화 (523)	영양학	Nutrition
		인체의 성장과 건강을 유지하는데 관련된 영양소의 기능 및 체내대사를 배우고 이들 영양소의 상호 관계를 검토하며, 호르몬, 효소, 신경 등에 의한 조절 작용 등을 공부하여 건강과 영양대사의 관계에 대한 종합적 이해를 돕는다.	Nutrition as a science includes historical development of nutrition concepts, properties of nutrients and foods, metabolism of protein, fat and carbohydrate, the biological role of vitamins and minerals, nutrient requirements during the life cycle, assessment of dietary intake and nutritional status.
	전문 (532)	임상영양학	Clinical Nutrition
		각종 질병의 병태와 영양의 원리를 이해하고 각종 질병에 따른 치료식의 계획 및 운영에 관한 이론과 실제를 연구한다.	Understanding of the interrelationship between nutritions and diseases. It includes risk factors for chronic disease, prevention, and treatment of a variety of nutrition- and lifestyle-related diseases.
	심화 (532)	식품화학	Food Chemistry
		식품구성 성분의 구조 및 성질과 이들 성분 간의 반응 등 가공 조작 중 발생하는 화학 변화에 대한 지식을 습득시켜 개발식품의 조성을 최적화할 수 있게 한다.	Can be optimum to the composition of developmental foods learned from the knowledge toward chemical change occurring the processing manufacturing, the structure and the nature of food constituents, the reaction between this constituents etc.
	심화 (532)	식품미생물학	Food Microbiology
		식품에서 발견되는 미생물의 특성과 식품 성질과의 관계 등을 습득시키고 이들을 제어하고 이용할 수 있는 지식을 강의한다.	Introduction to the microbiology of raw materials and finished food products. Characteristic microbial composition of certain foods are understood on the basis of microbial sources, and intrinsic and extrinsic parameters of foods. The chemical basis of food spoilage, methods of food preservation, food poisoning and infection, sampling plans, and HACCP systems are examined. Methods used to detect, quantitate, and identify microbes (and/or their products) in foods are discussed.



구분	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
	실무 (442)	식품가공	Food Processing
		농·수·축산물의 원료 특성과 가공에 따른 변화, 물성 등의 기본원리를 이해토록 하여 건강기능성 식품 개발에 필요한 기초지식을 습득시킨다.	Understanding of the fundamental principle of changes, physical properties according to material features, processing of produces, marine products, stock farm products.
	심화 (532)	식품위생법규	Food hygiene and laws
		식중독 미생물, 중금속, 환경오염물질, 식품첨가물 등 식품위생상 문제가 되는 항목에 대한 지식과 이들의 검사방법을 강의하여 식품개발에 필요한 식품 안전성에 대한 개념을 주입시키며 식품의 원료, 가공, 공중보건, 환경 등 식품에 관련된 국내외법과 건강기능식품법 등을 이해토록 하여 제품 개발 및 생산에 따른 법적 규제를 알도록 한다. 특징: 주조사, 영양사, 식품제조기사 자격증 관련교과목	Understanding of the problems above the food hygiene, the food poisoning microbes, the heavy metal, the environmental pollutants and the food additives etc., and of the legal controls among the development and the production of manufactured goods including the related law in the inside and outside of the country and a health functional food being connected with food safety.
가정 교육과	기초 (442)	영양학	Nutrition
		영양학은 식품에 들어있는 영양소와 비영양 성분들이 생명체내에서 어떻게 대사되고 어떤 작용을 하는지 연구하는 교과목이다. 즉, 식품 섭취 후 체내에서 일어나는 소화, 흡수, 대사 과정 및 영양소의 체내 기능을 이해함으로써 섭취한 식품이 건강과 질병에 미치는 영향을 다룬다.	Nutrition deals with the effects of food on health and disease by understanding the digestion, absorption, metabolism and nutrient functions in the body after eating.
	실무 (352)	영양교육및상담실습	Nutrition Education and Counselling Practice
		영양교육및상담실습은 영양교육 및 상담을 진행하기 위해 필요한 교육과 상담 이론, 교육 실시과정, 방법과 기술, 교육 매체의 활용기술에 대해 다룬다.	Nutrition education and counseling practice deals with education and counseling theory, educational process, methods and techniques, and techniques of educational media needed to conduct nutrition education and counseling.
	심화 (442)	조리과학	Principles of Cooking
조리과정에서 의한 화학적·물리적 성질의 변화와 영양가의 손실, 변화 등의 원리를 규명하여 합리적인 조리방법을 할 수 있는 지식과 능력을 기른다.		The course analysis the change of Physical and chemical properties of foods loss and change of nutrition values during cooking, also the course enhance student's knowledge and ability for more reasonable cooking.	
전문 (334)	식생활관리학	Meal Management	
	식생활관리학에서는 식단 작성, 식품의 선택 및 구매, 식품의 저장 및 관리, 조리, 급식 등을 영양면, 경제면, 기호면, 능률면 등을 고려하여 바람직한 식생활의 계획과 관리를 할 수 있는 지식과 능력을 기른다.	Meal management has the knowledge and a ability to plan and manage the dietary needs by considering diet, food selection and purchase, food storage and management, cooking, and feeding in consideration of nutrition, economic, preference, and efficiency.	
	심화	식품학	Food Science



구분	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
	(442)	식품학은 음식물의 원료인 식품의 특성, 구조와 성분의 본질을 연구하는 교과목이다. 즉, 식품학에서는 식품을 이루는 주요 성분의 물리화학적 성질과 영양성, 관능성, 조리, 가공, 저장, 포장 중에 일어나는 변화 그리고 성분간의 반응, 식품의 안전과 위생에 관한 내용을 다룬다.	Food science is a course that studies the characteristics, structure, and constituents of foods. It deals with the physicochemical properties, nutritional properties, organoleptic properties, changes in cooking, processing, storage and packaging, reactions between ingredients, food safety and hygiene.
	실무 (253)	한국조리 한국조리에서는 한국음식을 이론과 실습을 통하여 조리법, 특징, 식사예절 등의 지식과 태도를 습득하고 평가할 수 있는 능력을 기른다.	Korean Cooking Korean cooking develops the ability to acquire and evaluate the knowledge and attitudes of recipes, features, and manners through the theory and practice of Korean food.