

식품영양학과

Department of Food & Nutrition

사무실 : 글로벌캠퍼스 교육대학원 509호 수여학위명 : 이학석사
 TEL : 031-750-5974 FAX : 031-750-5974

Office : Global Campus, College of Bio-nano Technology,
 KYOYOUNGDAEHAKWON 509
 수여학위명: Master of Science
 TEL : 031-750-5974 FAX : 031-750-5974

1. 교육목표 / Academic Goals

- ▶ 식품영양학의 전문적 지식과 연구능력을 겸비한 인재 양성.
- ▶ 산학협동과 현장실습을 통하여 지역사회의 건강증진을 위한 지도자 육성.
- ▶ 현대의 정보화와 세계화에 대처하는 능동적 사고와 가치관을 가진 고급 인력 배출.
- ▶ 현장 적응력이 높은 전문영양사 특화 교육 과정 운영.
- ▶ Cultivating the integrating competences involved in the basic and Applied Sciences Related to the filed of Nutrition science and Food Science
- ▶ Cultivating professional leaders who are able to meet demands of diversifying society

2. 학위과정 및 연구 분야 / Degrees and a Field of Study

학위과정	석사학위과정
전공분야	영양학, 식품학
연구분야	영양학, 식품학, 임상영양학, 급식서비스, 식품위생 및 안전

Field	Master
Major	Nutrition Science, Food Science
Special research	Nutrition Science, Food Science, Clinical Nutrition Food service Management, Food sanitation & safety

3. 교수현황 / Professors

직급	성명	학위(학위수여대학)	전공분야	E-Mail
교수	이영미	이학박사(연세대학교)	응용영양학	leeym@gachon.ac.kr
교수	정혜영	이학박사(한양대학교)	식품학	hychung@gachon.ac.kr
교수	박희옥	이학박사(연세대학교)	식품학	hopark@gachon.ac.kr
교수	김순미	농학박사(동경대학교)	임상영양학	soonmik@gachon.ac.kr
교수	장재선	이학박사(성신여자대학교)	식품위생학	jangjs@gachon.ac.kr
교수	조우균	이학박사(이화여자대학교)	단체급식	wkcho@gachon.ac.kr
교수	이해정	이학박사(서울대학교)	영양학	skysea@gachon.ac.kr

4. 학과내규

1) 입학

- (1) 입학전형은 대학원 규정에 따라 서류전형, 구술시험 및 면접으로 치른다.
- (2) 전형의 배점과 합격 기준은 대학원 입학전형시행 내규에 준한다.

2) 지도교수

- (1) 연구전공 분야는 영양학, 식품학, 임상영양학, 급식서비스로 구분된다.
- (2) 한 학기가 지나 6학점 이상의 교과목 이수가 끝나면 지도교수를 배정 받을 자격을 가진다. 학생은 본인이 전공하고자 하는 분야의 교수와 연구계획을 상의하여 지도교수의 승인을 얻은 후, 학과 교수회의에서 최종 결정한다.
- (3) 지도교수를 변경하고자 하는 학생은 원칙적으로 두 번째 등록학기 종료전에 신·구 전공 지도교수의 승인을 득한 후 변경신청을 하여야 한다.
- (4) 지도교수를 배정받은 학생은 매학기 연구계획서를 제출하고, 매주 1회 이상 지도교수의 지도를 받드시 받아야 한다.

3) 학점이수

- (1) 석사과정 학생이 취득해야 할 최저 수료 학점은 24학점이다.
- (2) 수강신청은 매학기당 9학점을 초과할 수 없다. 단, 선수과목은 수강신청학점에 포함되지 아니한다.

4) 선수과목

- (1) 전공분야가 학사 과정과 동일하지 않을 경우는 입학 후 학과에서 지정하는 학부 전공과목을 이수해야 한다.

5) 종합시험 과목

과정	시험 과목			비고
석사 과정	영양소대사 대사성질환과 영양관리 영양평가 및 영양상담 영양교육의 이론과 실제 식품영양연구방법론	고급 식품 화학 식품과학 특강 식품 안전성 평가 전통발효식품연구 특수식품연구	식품평가법 급식 시스템관리 급식 위생 관리 외식산업연구	총3과목
	(위 과목중 3과목 선택)			

6) 논문지도와 제출 절차

- (1) 지도교수의 지도계획에 의한 연구계획서를 논문제출 1학기 전에 발표를 마쳐야 한다.
- (2) 학위 논문 제출자는 해당학기의 학위논문 제출 3개월전에 예비 공개 발표를 해야 한다.
- (3) 지도교수의 책임하에 연구결과를 공인학회 학술대회에서 발표하거나 논문에 게재하는 것을 원칙으로 한다.
- (4) 예비 발표 심사위원은 지도교수의 재청으로 주임교수가 정한다.
- (5) 학위청구 논문의 심사위원은 원칙적으로 예비 발표 심사위원으로 한다.
- (6) 기타 사항은 대학원 학위 청구 논문에 관한 규정에 따른다.

7) 학술 발표

- (1) 대학원 재학 중에 1개 이상의 학회 활동을 해야 한다.

5. 교과목해설 / Courses and Syllabuses

02103 영양소 대사 (Nutrient Metabolism)

신체의 에너지 대사 및 영양상태에 따른 체내의 신진대사 중 당질대사, 지질대사, 단백질 및 아미노산 대사를 최신 정보와 연구 경향에 대하여 강의하고 토론한다.

This course will examine the newest information and research trends of the metabolism of carbohydrates, lipids, proteins, and amino acids, according to the body's energy metabolism and nutritive condition.

02085 무기질과 비타민 영양 (Minerals and Vitamins in Nutrition)

최근에 연구된 무기질 및 비타민에 관한 영양학적 논제를 취급하여 강의하고 토의한다. 즉 대량 및 미량 무기질의 흡수, 대사, 체내평형을 유지하기 위한 생화학적 및 생리적 기전, 필수성, 독성 등을 강의하고 수용성 및 지용성 비타민의 기능, 필수성 및 독성 등을 강의한다.

This course will cover the newest research on subjects related to minerals and vitamins. It will examine the mass and trace absorption, biochemical and chemical mechanism to maintain the balance, essentiality, and toxicity of minerals, and functions of water-soluble vitamins, fat-soluble vitamins, essentiality, and toxicity of vitamins.

02080 고급영양학 특론 (Special Topics in Advanced Nutrition)

영양소의 상호관계, 체내 대사과정에 대한 호르몬의 조절 작용, 면역력에 미치는 영양의 영향 등 영양학의 최신정보 및 특수 과제물을 선정하여 강의하고 토의하며 학생들의 적극 참여를 권장한다.

This course will be based on the newest information and special topics of nutrition, such as relationships between nutrients, hormonal regulation on metabolism, and impacts of nutrients on level of immunity. Students are strongly encouraged to participate on discussion.

02101 영양과 환경 (Nutrition and Environment)

인간이 처한 각각의 특수 환경에 따른 적절한 영양상태 영유에 관한 이론적인 배경을 배우고, 이에 준한 영양 필요량의 설정 및 식생활 관리 지침을 제시할 수 있는 훈련을 한다.

The objective of this course is to provide students the theoretical backgrounds of reasonable nutrient consumption in different environments. Students are expected to gain the ability to provide the guideline of nutrition management and to set the required nutrition level.

02109 영양교육의 이론과 실제 (Nutrition Education & Counseling)

영양관리의 기본 이론을 탐구하고, 식행동 변화를 유도할 수 있는 교육방법, 영양상담기법에 대하여 강의하며, 이론을 근거로 교육프로그램을 개발하여 교육효과를 평가한다.

The objective of this course is to provide students with 1) the knowledge on human behavior to help understand the eating behavior and 2) the knowledge on communication, counseling, and education techniques. Students will also study the educational tools used in nutrition education and counseling practice. Students are expected to gain the ability to plan nutrition education program and to execute an effective and practical nutrition education and counseling for patients, which will lead to improvement of nutritional status through behavioral modifications.

02106 영양평가 및 영양상담 (Nutrition Assessment and Nutrition intervention)

영양처방을 받은 대상자나 영양서비스 수혜자들에게 보다 효율적인 교육 및 서비스 제공을 위

하여 의사 전달 이론과 기법, 상담 기술에 대하여 강의한다. 소비자 교육을 위한 상담심리와 그 효율성에 대한 연구 자료를 강독하여 실질적인 상담 기법을 습득하도록 한다.

This course will cover comparisons of the strengths and weaknesses of various dietary survey methods. Topics will cover the techniques of anthropometry and biochemical methods in nutritional assessment and the evaluation of standards

02102 대사성질환과 영양관리 (Chronic Disease and Nutrition Support)

만성대사성질환 중심으로 이에 대한 영양관리 및 영양상태에 따른 생체내의 변화를 병리학적 이론을 기초로 강의하며, 환자의 영양관리 및 식사지침과 식사처방 등을 함께 계획하고 운영하는 방법을 연구한다.

02100 영양과 인간 행동 발달 (Nutrition and Behavior)

생애주기별로 최신 연구 자료와 이론을 바탕으로 인간의 행동 및 신체 발달에 따른 영양 관리의 중요성을 강의한다. 특히 각각의 생애주기별 인간의 행동과 영양관리간의 관련성에 대하여 다루도록 한다.

This course will cover the physiological changes and nutritional requirements that occur through the life cycle. Nutritional factors for optimum growth, maintenance of human body will also be examined

02090 식품 영양 연구 방법론 (Research Methodology in Food and Nutrition)

영양학을 체계화하여 공부할 수 있도록 연구의 설계, 실험 및 조사 방법의 구성, 결과의 해석과 자료의 평가에 관련된 여러 가지 연구 방법 및 방법의 장단점에 대하여 강의한다.

This course will examine the various research methods of structure of research, structure of experiment and research methods, interpretation of conclusion, evaluation of content, and the ups and downs of the various methods in order to learn nutrition in a systematic way

02079 고급식품화학 (Advanced Food Chemistry)

식품에 대한 과학적인 이해와 식품 성분의 구조와 성질을 고찰하고 식품의 가공, 조리 및 저장 중의 화학적인 변화 등에 대하여 연구한다.

This course covers the physical, chemical and functional properties of food components and their application in the food system during cooking, processing and storage.

02089 식품안전성 평가 (Food Hygiene and Sanitation)

현대 문명의 산업화와 공업화로 인한 여러 문제 가운데 식품오염으로 인한 여러 위생상의 문제를 광범위하게 접근하여 식품원료의 생산에서부터 제조, 가공, 저장, 유통, 조리 등 모든 과정에서 우리 인간의 건강장애 요인을 제거하여 건강장애 요인을 미리 예방하고 식품의 안전성을 확

보하는 원리와 기술 및 대책을 파악, 습득하도록 한다.

This subject is consist of the criteria of general principle of food hygiene, official methods for good inspection and analysis, saprophytic, microorganism, food bone disease, pathogenic bacteria, enterococcus in foods, bacterial contamination of good ingredients, parasites, hygienic topics on animal products and fishes, environmental contamination; food poisoning by bacteria and others, and food additives and antibiotics in foods.

02091 식품자원개발 (Development of Food Resources)

세계 인구의 많은 부분이 식량난의 문제로 우려하고 있고 새로운 식량자원의 확보 내지는 개발은 식품정책의 크나 큰 과제가 되어 있다 생산가격이 싸고, 손쉽게 얻을 수 있으며, 영양가가 우수한 여러 식품의 새로운 자원 개발, 특히 양질 단백질 자원의 이용연구에 대한 조사, 연구 및 검토를 하도록 한다.

Development of Food Resources Bio-product development deals with how to develop bio-products including foods, pharmaceutical products and cosmetics. This course will provide knowledge of steps for the development including concept developing methods, prototype developing methods and final product development. This course will be composed of lecture and team projects organized by students. The final objective of this course is to launch imaginary and creative bio-products by students

02088 식품분석 연구 특론 (Analytical Method in Food)

식품성분 분석 및 품질관리를 함에 있어 가장 일반적으로 행하여지는 표준적인 분석방법들을 연구하고, 분석방법에 대한 원리의 이해, 실험실 사정에 맞는 시설의 이용과 선택, 다양한 식품의 종류를 분석할 때 주의해야 할 점 등에 대해 실제로 각 기기마다 실험을 하면서 습득하도록 한다.

The objective of this course is to provide students with the fundamental understanding on the analysis of food composition using instruments. Students are expected to gain the ability to use instruments as well as application and evaluation of analytical methods for foods.

02092 식품첨가물학 (Food Additives)

생활수준의 향상, 발전에 따라 식품문화가 고도화 되고 다양화되어 이에 따른 식품 첨가물의 사용과 종류가 증가되고 있다. 식품첨가물을 의도적 첨가물과 비의도적 식품첨가물 즉 식품오염물로 나누어 연구하고 이를 식품의 품질개량과 보존성, 기호성을 향상시키고 영양가 및 식품의 실질적 가치를 증진시킬 목적으로 사용하게 하도록 한다.

02094 식품과학 특강 (Advanced Food Science)

식품의 색, 맛, 향미, 텍스처 등과 같은 기호성과 식품 구성 성분의 성질을 연구하며 식품재료에 대한 지식과 이해도를 높이고자 한다.

This course will review changes in the color, taste, flavor and texture of foods during biogenesis and processing as well as advanced studies of recent research in food science.

02105 응용 조리 특론 (Advanced Food Preparation)

농산식품, 축산식품 및 가공식품 등의 종류, 이화학적 특성 및 조리방법에 대한 최신 원리에 대하여 강의하고 새로운 식품 개발에 응용하도록 한다.

02108 전통 발효 식품 연구 (Special Topics in Fermented Food)

발효 과정에 대한 원리를 이해시키고 여러 가지 전통 발효 식품의 유래, 제조과정, 성분변화, 저장성 및 소비 현황 등을 논의한다.

02110 특수 식품 연구 (Developments in Functional Food)

식품 중 신체 방어 기능, 신체 리듬 조절 기능, 질병 방지와 회복 기능, 노화 억제 기능 등을 갖는 성분의 특성에 대하여 연구하며 기능성을 강화한 식품의 개발 방법 등에 대해서 공부한다.

This course is about food and ingredients that affects positively in regulating nutritional metabolism and physiological function. This course will cover physical chemistry aspects and safety of food which may take place in human body metabolism.

02083 동서양 음식 연구 (Studies in Oriental and Western Foods)

한국 전통 음식을 비롯한 동양 음식 및 서양 음식 등의 종류를 조사 연구하고 이들 음식의 조리법을 역사적, 과학적으로 조명하고 현대 식생활과 관련하여 체계적 연구를 시도한다.

02093 식품 평가법 (Advanced Food Evaluation)

식품의 품질을 평가하기 위하여 품질관리, 식품의 기계적 평가, 이화학적 평가 및 관능적 평가 방법 등을 연구하고 식품 평가를 위한 실험설계와 통계분석법에 대하여 공부한다.

This course will cover sensory techniques used to evaluate the flavor, color and texture of foods and the evaluation of consumer acceptance. Methods for measuring these qualities and statistical methods for analyzing the results will be discussed.

02087 소비자 성향분석 (Consumer Trend Analysis)

행동과학을 기본 개념을 급식산업 및 식품산업 고객관리에 적용함으로써 소비자의 성향과 의사결정 과정을 파악하고, 시장 분석을 위한 방법론 및 조사 결과에 의한 표적 시장의 결정, 조사

보고서 작성 등에 관한 내용을 강의한다. 새로운 음식의 수용에 대한 소비자행동의 패턴과 결정 요인 및 심리적 영향을 분석 검토한다.

This course will examine the understanding of consumer trends and their decision-making process, deciding the target market based on survey results and the method of the market analysis, and writing survey reports by applying the basic principles of behavior science on consumer management on food service and food industry. This course will also analyze the consumers' patterns, decision factors, and the psychological effect of new food.

02104 외식산업연구 (Restaurant management)

외식산업의 과학적이고 효율적인 경영을 위한 이론적인 체계를 강의하고 사례연구를 통하여 전문지식을 습득하여 외식 관리자로서의 자질함양과 외식산업에서의 문제해결 능력을 배양한다.

The objective of this course is to provide students with the qualities and the ability to problem-solve as a restaurant manager by enhancing their professional knowledge through lectures on theoretical systems and case studies for scientific and efficient restaurant management.

02081 급식 시스템 관리 (Foodservice system management)

급식시스템의 효율적인 관리를 연구하고 과학적 운영 방법 및 제반 관리의 문제점에 대한 강의와 연구를 한다. 급식소에서의 대량 식품의 생산과 관련된 생산계획, 재료관리, 품질관리 및 분배 관리 등의 기초 관리 방법과 그 응용방법에 대하여 강의하고 토론한다.

This course will examine the problems of the scientific managing method and management, and the efficient management system of the food service system. It will also cover the basic and applied management methods such as production plan, ingredient management, quality management, and distribution management of mass production in food services.

02084 메뉴경영과 분석 (Menu Engineering and Analysis)

급식소의 새로운 제품개발을 위하여 급식산업 고객관리와 관련된 소비자의 기호도 분석과 시장 분석을 위한 조사법을 강의하고, 작성메뉴의 영양가 분석 등의 메뉴계획 및 분석 방법과 전략에 대하여 강의하고 토론한다.

This course will cover how to analyze markets and consumer preference, which is related to food service consumer management in order for food service providers to develop new products. It will also cover the methods and strategy on planning and analyzing menus, such as nutrient analysis on a written menu.

02082 급식 위생 관리 (Foodservice Sanitation Management)

급식소에서의 식중독 예방을 위한 식품 위생 관리의 최신 개발의 이론과 실재를 강의하고 토론한다. 급식산업에서 제공되는 식품과 음식물의 위생관리를 위하여 이의 분석모델과 관리방법을 다루도록 한다.

02086 비교 식생활 문화 (Comparison of Food Culture)

식생활 문화의 연구는 추상화된 보편적 인간상을 대상으로 하는 것이 아니라 세계속에 있는 그 대로의 여러 가지 문화를 구체적으로 확인하고 다른 문화를 존중하면서 관찰하고 서로의 문화를 비교 파악하는 것이 우선이므로 한 민족의 식생활에 담겨진 고유한 문화적 생활양식과 식품소비의 유형과 습관을 통해서 환경적인 영향에 어떻게 적응 받으며 형성되어 왔는가를 연구한다.

Food culture research should not target the abstract of universal human character, but rather the identification, understanding, respect, and comparison of different cultures in the world. This course will explore the development of food culture effected by environmental factors through distinct cultural lifestyles and food consumption habits.

02095 영양학 세미나 (Seminar in Nutrition)

영양학 분야에서 일정한 주제에 관한 최신 학술 논문 자료를 조사하고, 각각의 주제에 알맞은 연구 방법, 연구 결과의 분석법 등을 연구하고 정리하여 발표함으로써 관련 분야의 최신 연구 경향과 연구 결과 등의 다양한 정보를 습득하도록 한다.

02096 식품학 세미나 (Seminar in Food Science)

식품학 분야에서 일정한 주제에 관한 최신 학술 논문 자료를 조사하고, 각각의 주제에 알맞은 연구 재료 및 방법, 결과의 분석 등을 정리하여 발표함으로써 관련분야의 최신 연구경향과 연구 결과의 다양한 정보를 습득하도록 한다.

각 질환시 적용할 수 있는 임상영양치료법과 case study를 학습한다.

06142 임상영양연구Ⅱ (Clinical Nutrition in fieldⅡ)

각 질환시 적용할 수 있는 임상영양치료법과 case study를 학습한다.

06143 임상영양지도Ⅰ (Nutrition in Health and DiseaseⅠ)

각종 질병 및 영양상태에 따른 생체내의 변화를 병리학적 이론을 기초로 강의하며, 환자의 영양 관리 및 식사지침과 식사처방 등을 함께 계획하고 운영하는 방법을 연구한다.

06144 임상영양지도Ⅱ (Nutrition in Health and DiseaseⅡ)

각종 질병 및 영양상태에 따른 생체내의 변화를 병리학적 이론을 기초로 강의하며, 환자의 영양 관리 및 식사지침과 식사처방 등을 함께 계획하고 운영하는 방법을 연구한다.

06145 병태생리학 (Advanced Nutritional Physiology)

인체를 이루는 세포와 체액, 각 조직, 기관의 정상 기능 및 중요기관의 생리작용 등 영양생리학의 원리와 주요 영양소의 생리학적 연구 등 특수 과제를 강의하고 토의한다.

06146 인체영양평가 (Human Nutrition & Assessment)

영양상태를 판정하기 위한 식사 섭취량 분석, 신체계측, 생화학적 분석법 등에 대한 이론을 강의하고 실습을 통해 영양판정법을 습득하여 현장적용이 가능하도록 훈련한다.

06147 지역사회 영양교육 (Community Nutrition)

지역사회의 영양문제에 관한 탐색을 통하여 영양서비스의 필요성과 영양서비스의 방법 등을 구성하고, 예비적용을 통하여 그 효과를 판정해 본다. 현장 학습을 통하여 실질적인 영양문제 조사와 영양서비스의 실습을 다루도록 한다.

Students will structure the need and method of nutrition service through examining nutritious problems in local communities, and determine their effect through pre-coverage. Students will get their hands on substantive nutrition problem research and nutrition service through field learning activity.

06148 임상영양실습 I (Clinical Nutrition Practice I)

임상영양 이론을 바탕으로 지정 병원에서 임상영양실습을 함으로써 임상영양 치료에 대한 현장 적용 능력을 향상시키며, 임상영양사로서 필요한 자질을 갖추게 한다.

06149 임상영양실습 II (Clinical Nutrition Practice II)

임상영양 이론을 바탕으로 지정 병원에서 임상영양실습을 함으로써 임상영양 치료에 대한 현장 적용 능력을 향상시키며, 임상영양사로서 필요한 자질을 갖추게 한다.

06150 임상영양실습 III (Clinical Nutrition Practice III)

임상영양 이론을 바탕으로 지정 병원에서 임상영양실습을 함으로써 임상영양 치료에 대한 현장 적용 능력을 향상시키며, 임상영양사로서 필요한 자질을 갖추게 한다.

06151 임상영양실습 IV (Clinical Nutrition Practice IV)

임상영양사 준비를 위한 프로그램으로 임상영양 이외에 지역사회 영양, 단체급식에 관한 내용을 병원의 영양실습을 통하여 실제로 실습한다.

06152 의학영양연구법 및 자료분석

(Data Analysis and Research Methodology for Medical Nutrition)

의학영양관련 연구분야에서 실질적으로 사용되는 연구방법론에 대해 공부하고, 통계학의 개념 및 의학연구와 관련된 자료분석에 널리 사용되는 통계분석법들을 학습한다. 통계 프로그램을 이용하여 실제자료 분석을 실시한다.