

식품영양학과

Department of Food & Nutrition

의보관 314호 / Tel. 890-1588 / Fax. 0502-600-9261 / <http://fn.deu.ac.kr>

1. 교육목표

식품영양학과는 식품영양학 분야의 이론과 새로운 응용 방법을 체계적으로 교육·연구함으로써 인체 영양 및 식품 처리 과정의 제반 문제점을 분석하고 그 해결방안을 제시하여 진보된 과학적 지식을 창출함으로써 국민 보건 향상에 이바지할 식품영양학 분야의 고급인력을 양성하는데 교육의 목표를 둔다.

2. 전공분야

| 전공분야 | 개요 |
|-----------|---|
| 식품화학 및 위생 | 식품화학 전공은 식품의 일반 및 특수성분의 화학적 성질 및 분석방법을 연구, 응용하며 식품성분과 기능성에 관해서도 연구한다. 위생 전공은 식품에서 유해 및 유용미생물을 분리하고 그에 대한 특성을 분석하며, 식중독세균에 대한 위해평가를 실시하여 식품의 위생 및 안전성을 확보하기 위한 연구를 한다. |
| 영양학 | 영양소의 대사와 기능성 물질에 관한 생화학적, 생리학적 측면을 연구하고, 대사성 질환의 효과적인 예방과 관리를 목적으로 하는 식이효과를 연구한다. |
| 임상영양사과정 | 영양소 대사 이상과 질병의 병태생리학 관계를 이해하고, 환자나 일반인에게 질병 치료 및 예방을 위한 체계적인 임상영양서비스를 제공하는 전문 보건인력을 양성한다. |

3. 대학원 전임교원명단

| 성명 | 직위 | 학위명 | 전공지도분야 | 연구분야 |
|-----|-----|------|--------|-----------------------|
| 임화재 | 교수 | 이학박사 | 임상영양학 | 인체 내 비타민, 무기질 대사 |
| 황혜진 | 교수 | 이학박사 | 영양생리 | 동물영양 및 대사생리 |
| 현숙경 | 교수 | 이학박사 | 천연물화학 | 생리활성물질분리 및 활성평가 |
| 이지연 | 조교수 | 이학박사 | 식품미생물 | 식품미생물, 식품위생 및 안전성 평가 |
| 장혜림 | 조교수 | 이학박사 | 식품화학 | 식품화학, 생리활성물질의 분리 및 정제 |

4. 교과과정

기초공통과목

| 교과목번호 | 과목명 | 학점 |
|--------|------------------------------------|----|
| 446001 | 생화학 (Biochemistry) | 3 |
| 446002 | 미생물생리학 (Microbial Physiology) | 3 |
| 446003 | 식품화학특론 (Advanced Food Chemistry) | 3 |
| 446005 | 생물통계학 (Biostatistics) | 3 |
| 446006 | 고급영양이론 (Advanced Nutrition Theory) | 3 |
| 446007 | 병태생리학 (Pathophysiology) | 3 |

전공과목

| 교과목번호 | 과목명 | 학점 |
|--------|---------------------------------------|----|
| 446A01 | 식품위생학특론 (Advanced Food Hygienics) | 3 |
| 446A02 | 식품저장학특론 (Advanced Food Preservation) | 3 |
| 446A03 | 식품성분반응론 (Food Components Interaction) | 3 |

| | | |
|--------|--|---|
| 446A04 | 식품과 향미 (Food Flavor Chemistry) | 3 |
| 446A05 | 식품안전성연구 (Research in Food Safety) | 3 |
| 446A06 | 식용미생물학 (Food Microbiology) | 3 |
| 446A07 | 식품관능검사 (Sensory Evaluation of food) | 3 |
| 446A09 | 분자생물학 (Molecular Biology) | 3 |
| 446A10 | 식품학세미나 (Food Science Seminar) | 3 |
| 446B02 | 영양조사 및 평가법 (Nutrition Survey & Evaluation) | 3 |
| 446B03 | 영양과 성장발달 (Nutrition in Growth and Development) | 3 |
| 446B04 | 인체영양생리학 (Nutrition and Human Physiology) | 3 |
| 446B05 | 영양과 노화 (Nutrition & Aging) | 3 |
| 446B07 | 영양학세미나 (Nutrition Seminar) | 3 |
| 446B08 | 탄수화물과 지질영양 (Carbohydrate & Lipid nutrition) | 3 |
| 446B09 | 단백질영양 (Protein Nutrition) | 3 |
| 446B10 | 영양과 면역 (Nutrition & Immunity) | 3 |
| 446B12 | 기기분석 (Instrumental Analysis) | 3 |
| 446B13 | 비타민 및 무기질 (Vitamin & Mineral) | 3 |
| 446C01 | 임상영양치료 I (Clinical Nutrition Therapy I) | 3 |
| 446C02 | 임상영양치료 II (Clinical Nutrition Therapy II) | 3 |
| 446C03 | 고급 영양상담 및 교육 (Advanced Nutrition Counseling and Education) | 2 |
| 446C04 | 임상영양연구 (Clinical Nutrition Study) | 2 |
| 446C05 | 임상영양실습 I (Clinical Nutrition Practice I) | 2 |
| 446C06 | 임상영양실습 II (Clinical Nutrition Practice II) | 2 |
| 446C07 | 임상영양실습 III (Clinical Nutrition Practice III) | 2 |
| 446C08 | 임상영양실습 IV (Clinical Nutrition Practice IV) | 2 |
| 446Z01 | 논문지도(석) (Directed Research) | 2 |

5. 교과목개요

◎ 기초공통과목

446001 생화학 Biochemistry

생체분자의 구조와 대사 및 에너지 생성, 효소의 작용기전을 이해하고, 유전정보의 발현 및 세포간의 교신을 통한 대사조절 기작을 학습한다.

446002 미생물생리학 Microbial Physiology

미생물체내에서 일어나는 대사과정, 즉 물질의 합성, 분해, 조절작용을 생화학적 측면에서 연구, 검토한다.

446003 식품화학특론 Advanced Food Chemistry

식품성분의 화학적 성질 및 분석 방법, 가공과 저장 시에 일어나는 화학적인 변화를 다룬다.

446005 생물통계학 Biostatistics

식품영양학 분야의 연구 설계와 자료 및 실험결과의 분석에 관련된 통계학적인 방법론을 배운다.

446006 고급영양이론 Advanced Nutrition Theory

임상영양에 적용되는 영양소의 소화, 흡수, 기능 및 대사과정을 이해하고 영양소 대사이상과 질환의 연관성을 파악하여 영양관리에 적응하는 능력을 기른다.

446007 병태생리학 Pathophysiology

각종 질환의 기전, 발병원인, 증상 등에 대한 개념을 이해하고 영양치료 대상자를 평가하고 진단하는 기술을 습득한다.

◎ 전공과목

446A01 식품위생학특론 Advanced Food Hygienics

식품위생학측면에서 새롭게 제기되는 병원성미생물과 화학적 물질에 대한 최근 문헌을 정리하여 새로운 식품위생대책의 방향을 제시한다.

446A02 식품저장학특론 Advanced Food Preservation

식품저장법의 이론과 저장 중 식품의 생화학적 변화를 다룬다.

446A03 식품성분반응론 Food Components Interaction

식품을 가열하거나 저장하는 사이에 일어나는 식품 성분간의 작용 및 영양소의 변화를 다룬다.

446A04 식품과 향미 Food Flavor chemistry

향미의 종류 및 특성, 식품의 가공 및 처리시의 향미의 형성, 변패 및 보존에 관련된 원리와 이들을 분석하는 방법을 공부한다.

446A05 식품안전성연구 Research in Food Safety

식품에 관계되는 생물학적, 미생물학적 유해 인자들을 판별하고 방지하는 방법을 연구한다.

446A06 식용미생물학 Food Microbiology

미생물체내에서 일어나는 대사과정, 즉 물질의 합성, 분해, 조절작용을 생화학적 측면에서 연구, 검토한다.

446A07 식품관능검사 Sensory Evaluation of food

식품의 여러 가지 특성을 사람의 감각 기관을 통하여 평가하는 기본 원리를 이해하고 관능검사를 수행하는데 필요한 검사자들의 훈련, 시료 준비 방법, 검사실의 조건 등에 대해 공부한다.

446A09 분자생물학 Molecular Biology

생체에서 일어나는 화학반응을 분자수준에서 이해하고, 유전물질의 구조와 기능 및 유전자 발현 기작을 학습한다.

446A10 식품학세미나 Food Science Seminar

식품화학 및 식품위생분야에서 선정된 주제 또는 최근에 연구되고 있는 중요한 논제들을 소개하고 토론한다.

446B02 영양조사 및 평가법 Nutrition Survey & Evaluation

개인과 지역사회의 영양 상태를 조사하고 평가하는 방법에 대해 소개하고, 최근의 연구접근방법 및 연구결과의 검색을 통해 조사의 계획과 수행절차에 관한 적응능력 향상을 도모한다.

446B03 영양과 성장발달 Nutrition in Growth and Development

신체적, 정신적으로 성장을 하는 유아기, 청소년기 및 임신기의 영양 문제를 연구하여 인체가 올바른 성장 발달을 하도록 한다.

446B04 인체영양생리학 Nutrition and Human Physiology

영양과 건강상태와의 관계에 초점을 두고 인체가 항상성을 유지기 위해 보이는 여러 신체 기능을 이해하며, 소화와 흡수, 대사와 에너지균형, 순환, 배설, 생체보호기전 및 신경과 호르몬에 의한 조절기작 등의 기능을 파악한다.

446B05 영양과 노화 Nutrition & Aging

노화과정과 관련된 요인을 이해하고, 영양이 노화기전에 미치는 영향을 연구함으로써 노인의 사망률과 질병이환율에 미치는 영양의 역할을 알아본다.

446B07 영양학세미나 Nutrition Seminar

영양학 분야에서 선정된 주제 또는 최근에 연구되고 있는 중요한 논제들을 소개하고 토론한다.

446B08 탄수화물과 지질영양 Carbohydrate & Lipid Nutrition

탄수화물과 지방에 관련된 최신 정보를 문헌을 통해 알아보고 한국인의 탄수화물, 지방 섭취 현황과 관련된 영양문제를 다룬다.

446B09 단백질영양 Protein Nutrition

단백질과 아미노산의 체내 기능, 소화 흡수 및 대사와 다른 영양소와의 상호작용과 이에 관련된 최근의 영양 문제를 다룬다.

446B10 영양과 면역 Nutrition & Immunity

영양소 및 영양상태가 면역 기능에 미치는 영향을 연구하며, 면역 능력과 관련된 만성퇴행성 질병에 대하여 논의한다.

446B12 기기분석 Instrumental Analysis

식품 및 영양학에서 많이 사용되는 각종 실험 기기(크로마토그래피와 스펙트로 메트리)의 원리 및 응용법을 익힌다.

446B13 비타민 및 무기질 Vitamin & Mineral

비타민과 무기질의 생리적 기능, 체내 대사 및 최근에 연구되고 있는 이 분야의 영양 문제를 다룬다.

446C01 임상영양치료 I Clinical Nutrition Therapy I

임상영양사의 역할수행에 필요한 업무체계와 관련 법규·제도를 파악하고 임상영양치료 각 분야에 적용되는 영양관리과정(NCP)을 이해하여 실무에 적용할 수 있는 능력을 배양한다.

446C02 임상영양치료 II Clinical Nutrition Therapy II

임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해하고 경장영양 및 정맥영양에 대한 전반적인 내용을 파악하고 대상자에 적절한 임상영양치료를 수행할 능력을 기른다.

446C03 고급영양상담 및 교육 Advanced Nutrition Counseling and Education

영양 상담에 필수적인 의사소통, 상담기법, 행동수정방법, 교육방법에 대해 학습하며, 현장에서 수행되는 영양교육과 상담의 실체를 살펴보고 영양 상담과 교육프로그램 계획, 효과적인 교육과 상담을 수행할 수 있는 능력을 배양하고자 한다.

446C04 임상영양연구 Clinical Nutrition Study

영양과 관련하여 임상영양연구를 구상하고 실현 할 수 있도록 여러 연구방법론에 대하여 학습하며 연구 결과물에 대한 자료를 분석하고 이해하는 능력을 배양하고 궁극적으로는 연구수행능력을 고양하도록 한다.

446C05 임상영양실습 I Clinical Nutrition Practice I

영양평가를 위한 자료를 수집하는 방법으로 신체를 계측 및 식사섭취량조사를 실시해 봄으로써 임상영양치료에 앞서 대상자의 영양 상태를 직접 평가하는 능력을 배양한다.

446C06 임상영양실습 II Clinical Nutrition Practice II

영양검색을 통해 영양적으로 불량가능성 있는 환자를 분류하고 영양상태 불량한 경우 영양상태 판정을

실시한다. 또한 판정결과를 근거로 한 적절한 영양공급이 이루어 질 수 있는 방법을 학습한다.

446C07 임상영양실습Ⅲ Clinical Nutrition PracticeⅢ

각 질환관련 병태생리를 이해하고 흥미를 유발 할 수 있는 교육 자료를 개발하며 NCP에 따른 개별 임상 영양치료를 해본다.

446C08 임상영양실습Ⅳ Clinical Nutrition PracticeⅣ

각 질환별 개발한 교육 자료를 바탕으로 모의 영양교육을 실시한다.

446Z01 논문지도(석) Directed Research