
전공능력기반 전공교육과정 개선보고서(요약본)

식품영양학전공

Major in Food Science & Nutrition

2023. 12.

계명대학교

식품영양학전공 전공교육과정

1. 식품영양학전공 교육과정위원회 구성 및 운영

□ 식품영양학전공 교육과정위원회 구성

성명	소속 및 직위	구분
배지현	계명대학교 식품영양학전공 교수	교수
고봉경	계명대학교 식품영양학전공 교수	교수
최미경	계명대학교 식품영양학전공 교수	교수
최정화	계명대학교 식품영양학전공 조교수	교수
강현주	계명대학교 식품영양학전공 조교수	교수
정윤정	계명대학교 식품영양학전공 조교수	교수
주지연	계명대학교 동산병원 영양팀장	현장 전문가(SME)
박정림	대구서구어린이급식관리지원센터 팀장	현장 전문가(SME)

- 직무별 현장전문가(SME; Subject Matter Expert)를 선정하여 학과의 전공 교육과정개발위원회를 구성하며, 현장전문가(SME)는 전공 교육과정 개발 중에서 현장실무전문가 역할을 수행하게 됨
- 현장전문가(SME)는 업무수행에 탁월한 능력과 해당 분야 최소 5년 이상 경력을 보유하였으며, 해당 직무수행에 필요한 지식, 기술, 태도 등의 내용을 파악하고 문서화할 수 있는 능력을 보유한 자를 선정하였음
- 현장전문가 김진희 동산병원 영양팀장의 퇴직으로 인하여 이를 대신하여 주지연 신규 영양팀장이 위원으로 활동함

2. 인재양성유형

□ 식품영양학전공의 인재양성유형

인재양성유형	정의
영양사	창의적 전문성과 생명중시 가치관을 겸비한 지역사회 보건영양 전문인력
식품전문가	창의적 전문성과 생명중시 가치관을 겸비한 식품연구개발 전문인력

3. 전공능력 설정 및 정의

□ 식품영양전공의 전공능력 및 정의

전공능력	정의
1. 문제인식및해결	문제를 인식하여 체계화하고 이를 해결하기 위한 전략을 수립하여 수행하는 능력
2. 분석실험	자료를 수집, 분류하여 유의미한 정보를 분석 하여 역할 수행에 활용하며, 실험을 계획하고 수행하여 결과를 해석하는 능력
3. 도구활용	역할 수행에 필요한 기술, 방법, 도구들을 효율적으로 사용 할 수 있는 능력
4. 현장적응	역할 수행에 필요한 가치관, 수행능력 및 기대되는 행위, 조직 내 사회적 지식을 학습하고 실천하는 능력
5. 의사소통및협동	조직 내에서 문자, 그림, 소리 언어를 이용하여 정확하게 자신의 생각을 전달하고 타인의 의사를 파악하며, 공동의 목표를 달성하기 위해 구성원들과 유기적으로 관계를 맺는 능력
6. 조리실기	식품에 물리, 화학적 조작을 가해 위생적으로 문제가 없고 보기 좋은 음식물로 만드는 능력
7. 영양학이해	영양이 개인과 집단의 건강, 사회와 환경에 끼치는 영향을 이해 할 수 있는 능력
8. 식품학이해	식품과 관련된 과학적, 산업적, 환경적, 사회적 역할을 이해 할 수 있는 능력
9. 생명윤리	인간 생명 존엄성 및 전공 관련성을 이해하고 역할 수행 시 잠재적으로 발생 될 수 있는 윤리적 문제를 인식하고 방지 할 수 있는 능력

□ 식품영양전공 교육목표와 전공능력 간의 상관관계

전공능력 교육목표	1. 문제인 식및해 결	2. 분석 실험	3. 도구 활용	4. 현장 적응	5. 의사소 통및협 동	6. 조리 실기	7. 영양 학이 해	8. 식품 학이 해	9. 생명 윤리
I. 식품영양의 전공지식과 실무능력을 겸비한 창의적 전문인 양성	●	●	●	●	●	●	●	●	
II. 협동적 업무수행능력 배양을 통한 국제적 전문인력 양성	●	●	●	●	●	●	●	●	●
III. 지역주민의 건강을 지키는 윤리적 직업인 양성				●	●	●	●	●	●

4. 교과목과 전공능력 간 연계성

□ 전공 교과목과 전공능력, 관련 직무 간 연계성

교과목	학년 학기	학점	전공능력									
			1. 문제인 식및해 결	2. 분석 실험	3. 도구활 용	4. 현장적 응	5. 의사소 통및협 동	6. 조리실 기	7. 영양학 이해	8. 식품학 이해	9. 생명윤 리	
영양학	1-1	3	○							●	○	○
인체와유기물질	1-2	3	○							●	○	○
생명과유기물질	1-2	3	○							●	○	○
APPLIED NUTRITION	1-2	3	○					○		●		○
식품영양분석	2-1	3	○	●	○	○	○	○		○	○	○
식품학	2-1	3	○						○		●	
FOOD AND NUTRITION ENGLISH(1)	2-1	3	○					○		●	○	
FOOD AND HEALTH	2-1	3	○							●		○
영양생리학	2-1	3	○							●		○
인체생리학	2-1	3	○							●		○
생화학개론	2-2	3	○							●	○	
식품미생물학및실험	2-2	3	○	○	○	○	○	○			●	
영양판정및실험	2-2	3	○	○	○	○	○	○		●		○
조리과학	2-2	3	○		○	○	○	○		○	●	
한국조리	2-2	3	○	○	○	○	○	○	○		●	
조리원리및실험	2-2	3	○	○	○	○	○	○			●	
고급영양학	3-1	3	○							●		○
고급인체영양학	3-1	3	○							●		○
식품위생학및실습	3-1	3	○	○	○	○	○	○			●	○
실험조리및관능검사	3-1	3	○	○	○	○	○	○	○		●	○
외식산업과다량조리	3-1	3	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
단체급식관리및실습	3-1	3	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
고급식품학실험	3-2	3	○	●	○	○	○				●	○
급식경영학	3-2	3	○		○	○	●					
급식경영및인사관리	3-2	3	○		○	○	●					
보건영양학및실험	3-2	3	○	○	○	○	○			●		○
영양교육및상담실습	3-2	3	○	○	○	○	○	●		○		○
임상영양학	3-2	3	○							●		○
생애주기영양학	4-1	3	○							●		○
식사요법및실습	4-1	3	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
식품가공및저장학실험	4-1	3	○	○	○	○	○	○			●	
식품화학	4-1	3	○					○		○	●	
영양사현장실습	4-1	2	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○
졸업논문(식품영양)	4-1	0	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○
식생활과문화	4-2	3	○							○	●	○
식생활관리	4-2	3	○							○	●	○
계			37	16	19	18	22	11	26	23	25	

※연계성: 매우연관(●)-1개만, 연관(○)으로 표시

교과목	학년 학기	학점	직무														
			1. 메뉴 관리	2. 구매 관리	3. 생산 관리	4. 고객 서비스관 리	5. 인적 자원 관리	6. 재무 회계 관리	7. 마케팅 관리	8. 식품 위생 관리	9. 영양 관정	10. 임상 영양 관리	11. 영양 교육	12. 지역 사회 보건 관리	13. 식품 연구 개발	14. 식품 생산 및관 리	
인체와유기물질	1-2	3										○	○	○		●	○
생명과유기물질	1-2	3										○	○	○		●	○
APPLIED NUTRITION	1-2	3										○	○	●	○	○	○
FOOD AND NUTRITION ENGLISH(1)	2-1	3				○								●	○	○	○
식품영양분석	2-1	3														●	○
식품학	2-1	3	○	○							○					○	●
영양학	2-1	3	●								○	○	○	○	○	○	○
FOOD AND HEALTH	2-1	3	●								○	○	○	○	○	○	○
영양생리학	2-1	3										●	○	○	○	○	○
인체생리학	2-1	3										●	○	○	○	○	○
생화학개론	2-2	3										○	●	○	○	○	○
식품미생물학및실험	2-2	3													○	○	○
영양판정및실험	2-2	3										●	○	○	○		
조리과학	2-2	3		○	●						○				○	○	○
한국조리	2-2	3	○		●	○					○					○	○
조리원리및실험	2-2	3	○		●	○					○					○	○
고급영양학	3-1	3	○									○	○	○	●	○	○
고급인체영양학	3-1	3	○									○	○	○	●	○	○
식품위생학및실습	3-1	3	○	○	○	○						●				○	○
실험조리및관능검사	3-1	3			○	○	○			○	○			○		●	○
외식산업과다량조리	3-1	3	●	○	○	○	○	○	○	○						○	○
단체급식관리및실습	3-1	3	●	○	○	○	○	○	○	○				○		○	○
고급식품학실험	3-2	3			○						○					●	○
급식경영학	3-2	3	○	○	○	○	●	○	○	○							
급식경영및인사관리	3-2	3	○	○	○	○	●	○	○	○							
보건영양학및실험	3-2	3	○								○	○	○	○	●	○	○
영양교육및상담실습	3-2	3	○									○	○	●	○	○	○
임상영양학	3-2	3	○									○	●	○	○		
생애주기영양학	4-1	3										○	○	○	●		
식사요법및실습	4-1	3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
식품가공및저장학실험	4-1	3	○	○	○	○				○	○					○	●
식품화학	4-1	3		○	○						○					●	○
영양사현장실습	4-1	2	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○			
졸업논문(식품영양)	4-1	0	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
식생활과문화	4-2	3	○									○			○	●	
식생활관리	4-2	3	○									○			○	●	
계			21	12	15	13	8	7	9	19	20	18	26	20	26	26	

※연계성: 매우연관(●)-1개만, 연관(○)으로 표시

5. 교육과정 개선 사항

가. 교과목 운영

	2021		2022		2023		계
	1	2	1	2	1	2	
개설 강좌 수	19	20	20	19	20	19	117
신설 과목 수	2		-		-		2
폐지 과목 수	5		-		-		5
융합과목 개설 수		1		1		1	3
개설 교과목 교체 수	4	3	5	3	5	3	23

나. 신규 교과목 운영

교과목 명	교과목 번호	운영 시기	내용(개발·개편의 근거)
자연과학취창업과 기업이해	42491	2021	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목 신설
영양소대사	42077	2021	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목 신설
인체생리학	16119	2021/2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
외식산업과다량조리	15627	2021/2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
생명과유기물질	14044	2021/2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
조리원리및실험	28634	2021/2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
급식경영학	28116	2021/2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
급식경영및인사관리	40897	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
영양생리학	40930	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
고급인체영양학	40967	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
APPLIED NUTRITION(영어강의)	38256	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
단체급식관리및실습	28144	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
식품저장학실습	42491	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
인체와유기물질	38257	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경

한국조리	18558	2022	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
FOOD AND HEALTH (영어강의)	39922	2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
고급영양학	11003	2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경
식품가공및저장학실험	28410	2023	전공능력 및 직무를 고려하여 실무에 적합한 과목으로 변경

다. 융복합 교과목 운영

교과목 명	교과목 번호	운영 시기	내용
급식경영학	28116	2021/2023	급식경영관리자에게 요구되는 능력과 지식, 기술, 인성을 습득하고 급식 현장에 대한 이해를 높이기 위해 경영학과 급식시스템에 대한 내용을 융복합적으로 연결하여 급식경영계획, 급식조직화, 지휘 및 조정, 급식서비스마케팅, 급식품질경영 등을 다루는 교과목임.
급식경영및 인사관리	40897	2022	급식경영관리자에게 요구되는 경영관리 및 인사관리능력을 배양하기 위해 경영관리 전반 및 인적자원관리에 대한 내용을 급식시스템과 연결하여 융복합적으로 다루고, 특히 급식산업에서 중요한 인적자원관리의 중요성과 관리기술을 익히는 교과목임.

라. 교과목 폐지

교과목 명	교과목 번호	시기	사유
조리와발효식품	19929	2021	전공과목으로 부적절하여 폐지
보건위해성평가학	33823	2021	영양사교육프로그램에 부합되는 교과과정 변경을 위한 폐지
식품보건안전관리학	33748	2021	영양사교육프로그램에 부합되는 교과과정 변경을 위한 폐지
기능성식품	20170	2021	영양사교육프로그램에 부합되는 교과과정 변경을 위한 폐지
식품의안전성	19928	2021	영양사교육프로그램에 부합되는 교과과정 변경을 위한 폐지

마. 겸직제도 관련 교과목 운영

교과목 명	교과목 번호	겸직교원 성명(원 소속)	비고
해당 없음			

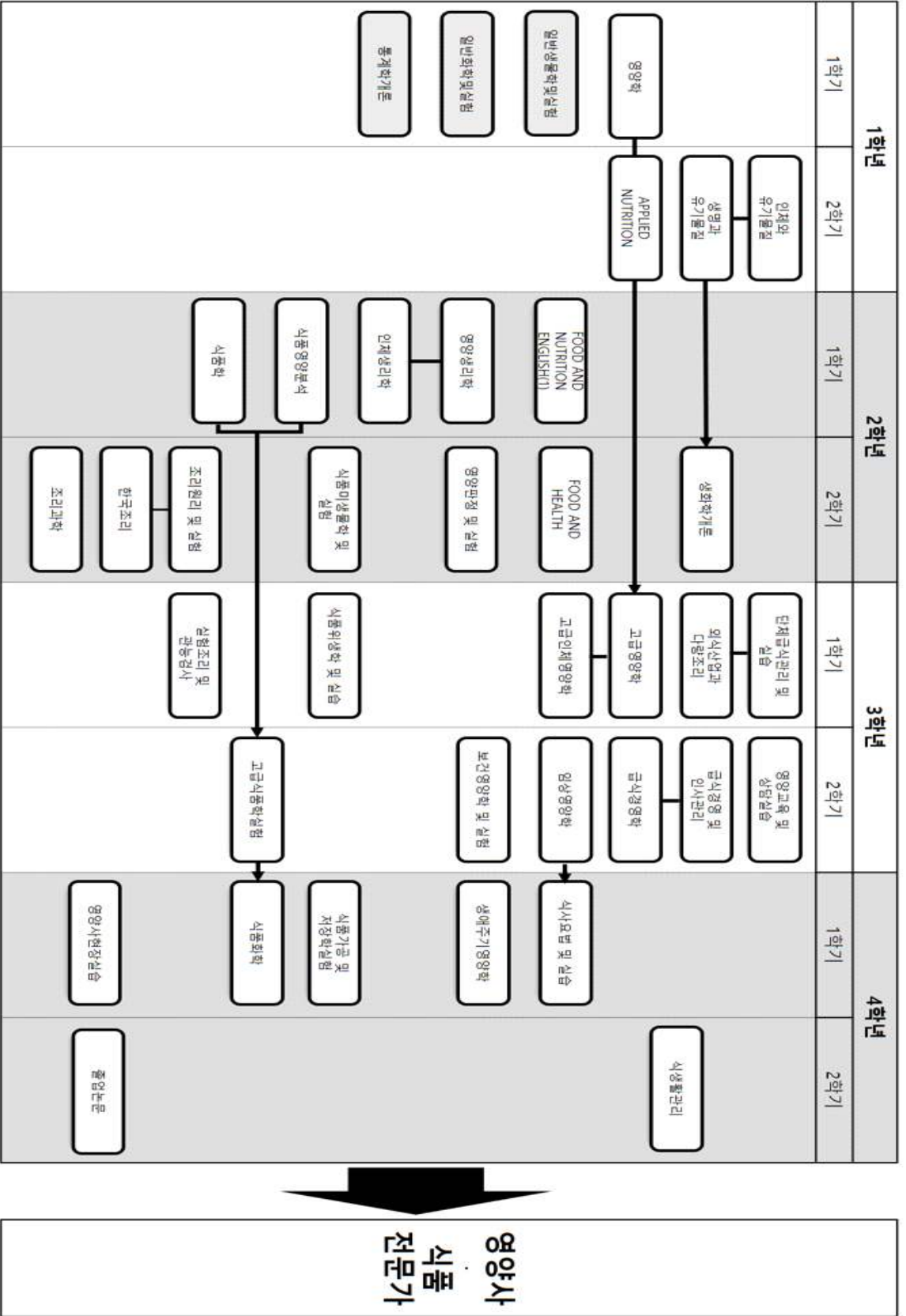
바. 강의개선 정도

년도	비율	개선 내용
2021	97.14 (A등급)	CQI보고서를 통하여 개선되는 강의 개선 사항들이 강의계획서 및 수업 운영에 반영되고 있음 강의개선 정도 평가에서 A 등급을 받음
2022	97.22 (A등급)	CQI보고서를 통하여 개선되는 강의 개선 사항들이 강의계획서 및 수업 운영에 반영되고 있음 강의개선 정도 평가에서 A 등급을 받음
2023	100 (A등급)	CQI보고서를 통하여 개선되는 강의 개선 사항들이 강의계획서 및 수업 운영에 반영되고 있음 강의개선 정도 평가에서 A 등급을 받음

사. 개선사항 요약 및 학과(전공) 노력 정도

- 식품영양학전공 졸업생들의 취업 진로에 중요한 영양사교육프로그램 평가 인증 결과에 의거 하여 이를 기반으로 한 교육과정으로 개편하여 운영하고 있음.
- 전공능력과 전공 직무 연관성, 변화하는 취업 시장 경향성을 고려하여 2021년까지 2개의 신규교과목을 개발, 운영하고 5개 과목을 폐지하였음. 또한 매 학기별로 일정 비율의 과목을 교체 개설하여, 학생들의 수강 및 학문 다양성을 높이기 위하여 노력 하고 있음. 2024년 학교 교육과정 전면 개편에 따라 일부 교과목 - 24학년도부터 인체생리학, 생명과 유기물질 등의 과목을 1학년 또는 학기를 변경하여 개설하도록 구성하여, 전공 이해도 및 적응력 향상을 기대하고 있음.
- 교육과정 개편 및 변경 이후에도 지속적인 산업체, 졸업생, 재학생의 요구 분석을 통하여 현장 실무 교육 강화를 위하여 노력하고 있음. 또한 식품영양학전공에서 목표하는 인재 양성을 위하여 전공능력 중, 자기주도, 윤리적 가치관, 문제해결능력이 강화될 수 있는 실무 중심의 교육과정 편성을 위해 노력하고 있으며, 특히 내외부 요구도를 고려, 다학제 융복합 관련 2 교과목을 운영하고 있으며, 융복합 교과목 운영 확대를 위한 지속적인 개발 노력을 수행 할 계획임.

6. 교육과정 로드맵



7. 2024학년도 교육과정 개편 계획(참고자료)

가. 제1전공 이수학점 변경

현행	2024학년도	비고
제1전공 54학점 이수	제1전공 54학점 이수 (기존 동일)	-

나. 마이크로디그리 개발

마이크로디그리 명		생활영양관리						
학점 구성		5과목 15학점		이수 학점			9학점	
연번	교과목 번호	교과목명	이수 구분	학점	개설 학년	개설 학기	성적 평가	비고
1	15431	영양학	전선	3	2	1	등급	
2	14922	식품학	전선	3	2	1	등급	
3	16449	임상영양학	전선	3	3	2	등급	
4	28116	급식경영학	전선	3	3	2	등급	
5	19926	생애주기영양학	전선	3	4	1	등급	