

## 영양교육전공

### 🔍 전공 소개

#### ★ 전공 개설 취지

영양교육전공은 2005년에 신설되었고 약 40명의 대학원생이 재학 중이다. 교육실습은 2007년 4월에 처음으로 행해졌다. 영양교육전공에서는 학문적 이론과 실용성을 겸비한 교육과정을 통해 주로 아동과 청소년의 올바른 성장과 식습관 형성을 위해 효율적인 영양관리를 할 수 있는 전문지식을 습득시킨다. 영양교사로서 교육현장에서 이를 활용하여 학생들에게 영양교육을 시킬 수 있는 능력을 함양할 수 있도록 교육하고 있다.

#### ★ 교육과정 목표

1. 영양교육 전문가로서의 능력 함양
  - (1) 영양교육 관련 전문 지식과 최근의 동향을 학습한다.
  - (2) 새롭고 심화된 교육이론을 이해하여 아동과 청소년의 영양교육에 활용한다.
  - (3) 영양교육의 효율적인 교수방법을 개발하기 위하여 끊임없이 연구하는 자세를 기른다.
2. 영양교사로서의 자기혁신과 능력개발
  - (1) 다양한 영양교육의 이론을 이해하여 현장교육 활동에 응용할 수 있는 능력을 기른다.
  - (2) 영양교육에 필요한 다양한 교육공학 방법을 습득, 활용하여 교육의 정보화, 세계화의 흐름에 능동적으로 대처한다.
3. 영양교사로서의 자질 함양
  - (1) 학생을 생각하며 끊임없이 노력하고 성찰하는 교사로서의 자질을 기른다.
  - (2) 영양교육의 필요성과 영양교사의 사회적 역할을 이해하고 윤리의식과 사명감을 기른다.

#### ★ 진로

- 졸업생은 초·중·고 영양교사로 진출하며, 또한 어린이, 청소년 대상 영양전문가로 활동한다.

#### ★ 기타

- 영양교육 전공 석사과정의 수업연한은 5개 학기로 운영된다.
- 정규 교과목 이외에도 학기 중과 방학 중 정기적인 세미나를 개최하여 실무 역량과 연구 역량을 함양하는 자체 프로그램을 운영한다.

#### ★ 전공 행정실

- 사무실: 본관 517호
- 전화번호: 032) 860-8120

## 🔍 교수진

### ★ 전공 참여교수 안내

교수진	세부전공	직위	e-mail
이수경	응용영양학	교수	skleenutrition@inha.ac.kr
정현정	식품미생물 및 위생학	교수	hjchung@inha.ac.kr
신다연	임상영양학	부교수	dyshin@inha.ac.kr
이상미	식품화학 및 분석	조교수	smlee21@inha.ac.kr

## 🔍 교육 과정 안내

### ★ 이수과목

종별	학수번호	교과목명	시간(학점)	비고
전공선택	GNU5111	영양교육 및 상담실습	2(2)	
전공선택	GNU5121	영양학	2(2)	
전공선택	GNU5122	고급영양학	2(2)	
전공선택	GNU5123	생애주기영양학	2(2)	
전공선택	GNU5124	지역사회영양학	2(2)	
전공선택	GNU5131	단체급식 및 실습	2(2)	
전공선택	GNU5132	급식경영 사례 연구	2(2)	
전공선택	GNU5133	급식위생관리와 HACCP	2(2)	
전공선택	GNU5134	식품위생학	2(2)	
전공선택	GNU5141	영양판정 및 실습	2(2)	
전공선택	GNU5142	식사요법 및 실습	2(2)	
전공선택	GNU5151	식품학	2(2)	
전공선택	GNU5152	고급식품학	2(2)	
전공선택	GNU5153	조리원리 및 실습	2(2)	
전공선택	GNU5301	의사소통 및 상담기법	2(2)	
전공선택	GNU5303	보건통계학 및 실습	2(2)	
전공선택	GNU5304	아동 및 청소년 영양관리	2(2)	
전공선택	GNU5305	최신 식품영양연구	2(2)	
전공선택	GNU5306	건강기능식품의 이해	2(2)	
전공선택	GNU5307	비만관리와 영양교육	2(2)	
전공필수	GNU5401	연구1(논문/연구보고서)	1(1)	4차, 5차 필수
전공필수	GNU5402	연구2(논문/연구보고서)	1(1)	4차, 5차 필수

### ★ 교과목 개요

#### GNU5111 영양교육 및 상담 실습 (Nutrition Education and Counseling Practice)

국민의 건강증진과 질병 예방 및 치료를 위한 새로운 영양지식과 바람직한 식행동 확립을 위한 방법과 기술을 전달하는 방법을 체계적으로 배운다. 교육 및 상담에 대한 이론과 더불어 영양교육 및 상담 시 영양사의 역할 및 태도에 대한 이론을 습득한다. 이러한 이론에 기초하여, 현장에서 사용할 수 있는 영양교육 및 상담 프로그램을 수업시간에 개발하고 필요한 교육 매체를 제작해 본다. 삶의 질 향상을 중요시하는 추세에 비추어 수요가 증가되리라 예상되는 영양교육 및 상담을 병원, 보건소, 건강관리센터, 비만클리닉 및 학교 등 다양한 현장에서 훌륭히 수행하도록 교육한다.

#### GNU5121 영양학 (Nutrition)

탄수화물, 지방, 단백질, 비타민, 무기질 등 영양소의 구조, 체내분포 및 기능, 결핍과 과잉에 따르는 문제, 한국인의 섭취현황에 대해 공부한다.

#### GNU5122 고급영양학 (Advanced Nutrition)

Macronutrients와 Micronutrients의 구조적 특성과 생리기능, 결핍과 과잉에 따르는 건강 문제 등에 대해 심도있게 공부한다.

#### GNU5123 생애주기영양학 (Nutrition in Life Cycle)

태아기와 영유아기, 학동기, 청소년기, 장년기, 노년기, 임신·수유기 등 인간의 생애주기에 따른 신체발달 및 유지, 노화 등의 생리적 특성과 그에 따른 영양소 요구량의 변화, 영양관리 등에 대해 공부한다.

#### GNU5124 지역사회영양학 (Community Nutrition)

지역사회에서 영양과 건강문제를 진단하고, 그 영양/건강문제를 해결하기 위한 방법들에 대해 조사해본다. 지역사회와 국가의 현재 영양/건강문제에 대해 알아보고, 앞으로 예상되는 문제들에 대해서도 진단해 본다. 국가의 영양정책 수립과정을 알아보고 현재 쟁점이 되고 있는 영양정책에 대해 알아본다. 지역사회의 영양과 건강문제를 해결하기 위해서는 보건, 교육, 행정 등 분야와 함께 일해야 하므로 multidisciplinary approach의 장, 단점을 알아본다.

#### GNU5131 단체급식 및 실습 (Quantity Food Management & Practice)

단체급식의 책임자로서 영양사의 업무 수행 시 필요한 경영관리, 식단관리, 구매관리, 작업관리, 기기설비관리, 위생관리 등의 내용을 지도하여 졸업 후 실무에서의 적용이 가능하도록 한다.

#### GNU5132 급식경영 사례 연구 (Case Studies in Foodservice Management)

급식소의 생산성을 향상하기 위하여 급식소 system 내에서의 subsystem들의 조화 및 통합에 관련된 문제들을 사례중심으로 연구한다.

#### GNU5133 급식위생관리와 HACCP (Foodservice Hygiene and HACCP)

HACCP 시스템의 원리를 적용한 단체급식소의 위생관리 방법에 대해 공부한다. 최근에 사회 문제화 되고 있는 단체급식소 특히 학교급식소에서의 HACCP 시스템 적용을 배운다.

#### GNU5134 식품위생학 (Food Sanitation)

식품의 생산에서부터 가공, 저장, 유통 및 조리 등의 전 과정에서 일어날 수 있는 건강 장애 요인으로부터 야기되는 위해와 예방방법을 학습함으로써 식품을 안전하게 취급하기 위한 원리와 기술을 습득한다. 식품의 부패, 식품과 미생물, 미생물 및 독성 물질에 의한 식중독, 식품과 전염병, 식품과 기생충, 식품 첨가물들에 대해 공부하고, 식품 위생행정과 식품 위생 법규 등을 다룬다.

#### GNU5141 영양판정 및 실습 (Nutritional Assessment & Practice)

개인과 집단의 영양상태 판정을 위하여 식사섭취량 분석 및 평가, 신체계측과 체위판정의 의미, 임상조사와 생화학적 판정에 대한 최신 이론을 익히고 Case study를 통한 실습으로 실무에서 적용 가능하도록 교육한다.

#### GNU5142 식사요법 및 실습 (Diet Therapy & Practice)

당뇨병, 동맥경화증, 고혈압, 심장병, 위궤양, 간장 및 신장 질환, 통풍 등 여러 가지 대사 질환의 병인과 병리를 공부하고 이를 치료하기 위한 식사관리의 원칙을 영양학의 원리에 따라

공부한다. 각 질환마다 Case Study를 통하여 식사요법의 원칙이 현장에서 어떻게 실현되고 있는지를 학습하여, 활용 가능한 지식습득이 되도록 교육한다.

#### GNU5151 식품학 (Food Science)

식품의 주요 구성 성분의 분류 및 구조, 물리적, 화학적 성질, 여러 가지 처리 과정에서 일어나는 변화 등을 상세히 공부하여, 개개 식품의 특성을 파악하고, 여러 가지 식품과학적 기본 현상을 이해함으로써, 광범위한 식품학 연구의 기본 지식을 습득하게 한다.

#### GNU5152 고급식품학 (Advanced Food Science)

식품에 대한 올바른 이해와 수분, 탄수화물, 단백질, 지질, 비타민과 무기질, 색소, 방향 성분 등 식품성분의 이화학적 성질과 반응을 비롯하여 식품의 조리 및 가공과정에서 일어나는 물리적·화학적 변화와 품질에 미치는 영향에 관하여 심도있게 공부한다.

#### GNU5153 조리원리 및 실습 (Principles of Food Preparation & Practice)

건강 유지를 위해 필요한 영양소는 식품으로 섭취해야 하며 식품은 조리과정을 통하여 음식으로 변화된다. 따라서 식품의 영양성분을 유지하면서 위생적이고 맛있는 음식을 만들기 위한 조리의 원리를 습득하게 한다

#### GNU5301 의사소통 및 상담기법 (Communication and Counseling Technique)

질병치료를 위해 지속적인 영양관리가 필요한 환자 및 바람직한 식생활 확립이 필요한 건강인들을 대상으로 개인 영양 상담 및 교육의 효과를 향상시키기 위해 필요한 의사소통 및 상담기법의 원리와 기술을 배운다. 특히, 최근에 보급되고 있는 인터넷 상에서의 영양상담에 대해서 알아보고, 필요한 기본 지식과 기술이 무엇인지 알아본다.

#### GNU5303 보건통계학 및 실습 (Health Statistics & Practice )

질병 유병률, 사망률 등 국민보건과 관계된 통계학의 기초와 수집한 자료의 통계처리방법을 배운다.

#### GNU5304 아동 및 청소년 영양관리(Nutrition Management of Children and Adolescence)

영양교사가 가장 많이 접할 연령대인 성장기에 있는 아동과 청소년의 생리변화를 공부하고 그에 따른 영양관리에 대해 중점적으로 배운다.

#### GNU5305 최신 식품영양연구 (Recent Topics in Food & Nutrition)

식품영양학과 관련된 다양한 문제 중 최근에 관심을 모으고 있는 주제를 선정하여 발표와 토론하는 방식으로 수업을 진행한다.

#### GNU5306 건강기능식품의 이해 (Understanding of Functional Foods)

인체의 건강유지와 질병의 예방 및 치료에 도움이 되는 기능성식품 및 기능성 성분의 소재와 특성을 비롯하여 건강기능식품의 개발과 기능발현 조건, 기능성 식품의 응용 및 안전성 등에 대해 배운다.

GNU5307 비만관리와 영양교육 (Obesity Management and Nutrition)

건강을 유지하기 위한 기본은 적절한 체중을 유지하는 것이다. 특히 비만을 유발하는 생활환경(obesity-generating environment)에서 적절한 체중을 유지하고 비만을 관리하는 방법을 영양학에 기초하여 공부한다.

GNU5401 연구 I (Research I)

연구논문 작성을 위한 첫 번째 학기 연구

GNU5402 연구 II (Research II)

연구논문 작성을 위한 두 번째 학기 연구