

# 식품영양학과 Department of Food & Nutrition

## 교육목표

- ① 영양학에 관한 전문적인 지식을 갖추고 [지]
- ② 사회에서 필요로 하는 인격과 자질을 구비하여 [덕]
- ③ 과학적인 식생활을 영위하는데 필요한 기술과 능력을 갖춘 전문 인력을 양성한다. [술]

석사과정

식품영양학전공(Major of Food & Nutrition)

임상영양학전공(Major in Clinical Nutrition)

박사과정

식품영양학전공(Major of Food & Nutrition)

### 〈기초공통과목 및 종합시험과목〉

1) 석사과정

기초 공통 과목			종합 시험 과목		
교 과 목	학점	비 고	교 과 목	학점	비 고
통계학	3	택 1	고급영양이론	3	택2(공통)
임상영양연구	3		고급식품이론	3	
고급식품이론	3	택2	고급영양상담 및 교육	3	
고급영양이론	3		급식경영학특론	3	
고급영양상담 및 교육	3		임상영양치료 I	3	
급식경영학특론	3		임상영양치료 II	3	
			병태생리학	3	
			생애주기영양특론	3	임상영양학전공 택1
			지역사회영양학특론	3	
			고급조리과학	3	
			식품위생학특론	3	

2) 박사과정

기초 공통 과목			종합 시험 과목		
교 과 목	학점	비 고	교 과 목	학점	비 고
고급조리과학	3	택6	탄수화물과 지방	3	택 4
탄수화물과 지방	3		식품독성학	3	
임상영양학특론	3		고급조리과학	3	
식품독성학	3		영양조사 및 평가법	3	
비타민과 무기질	3		임상영양학특론	3	
급식경영학특론	3		지역사회영양학특론	3	
영양조사 및 평가법	3		비타민과 무기질	3	
급식위생관리와 HACCP	3		급식위생관리와 HACCP	3	
푸드서비스마케팅	3		푸드서비스마케팅	3	

## 교 과 과 정

### 〈석사과정〉

- 2441001 **석사학위논문연구 (Research for the Master's Degree) 4학점**  
영양학 분야의 연구를 수행하는 논문작성 시 필요한 지식과 기술을 구체적으로 습득한다. 실제로 주제를 택하여 석사학위 논문을 작성한다.

### 〈석/박사과정〉

- 2442001 **급식정보관리 (Foodservice Management Information Systems) 3학점**  
급식·외식업체의 정보시스템 평가 및 구축, 활용, 급식, 외식업체의 e-비즈니스 활용에 대해 강의하고 토의한다.
- 2342003 **단백질과 아미노산 (Protein and Amino Acid) 3학점**  
단백질과 아미노산의 체내 기능, 소화 흡수 및 대사와 다른 영양소와의 상호작용을 다룬다. 또한 이와 관련된 최근의 영양 문제를 다룬다.
- 2442004 **비타민과 무기질 (Vitamin and Mineral) 3학점**  
무기질과 비타민의 생체내의 분포 형태, 대사, 기능 및 이용률을 공부하고 최근의 영양문제를 논한다.
- 2442006 **생애주기영양특론 (Advanced Nutrition in Life Cycle) 3학점**  
생애주기에 따른 신체적, 생리적 특성을 공부하여 이에 따른 영양요구량의 변화나 영양상태 및 영양문제점을 파악하여 이에 적절한 영양적 대처 방안을 심도 있게 연구한다.
- 2442007 **식품과 문화 (Cultural Aspects of Food) 3학점**  
우리나라와 세계의 식생활 문화를 식품의 특수성을 고려한 식품문화사적 관점에서 토의를 통해 학습한다.
- 2442008 **식품독성학 (Food Toxicology) 3학점**  
독성물질의 체내반응과 그 해독작용, 식품 중에 함유된 독성물질의 구조, 물리화학적 성질 및 반응과 각종 직·간접 첨가물 등의 체내효과 및 반응에 대하여 학습한다.
- 2442009 **식품영양분석 (Analytical Methods in Food and Nutrition) 3학점**  
식품 및 인체에 함유되어 있는 여러 가지 영양소 및 이물질을 분석하는 방법을 습득하고 실험한다.
- 2442010 **식품영양세미나 I (Seminar in Food and Nutrition I) 3학점**  
식품 및 영양학의 문제점과 연구 동향을 이해하기 위하여 주제별로 선정하여 발표하고 토의한다.
- 2442011 **식품저장학특론 (Advanced Food Preservation) 3학점**  
식품의 저장에 관한 연구와 이때 일어나는 화학적 변화를 규명하고 새로운 저장법에 대해 강의하고 토론한다.
- 2442012 **식품평가론 (Assessment of Food Quality) 3학점**  
식품과 식품재료의 물리화학적, 생물학적 품질 특성 및 평가방법, 식품가공과정 중의 변화, 최신 식품재료의 개발 현황에 대해 강의와 토론을 한다.

- 2442013 **식품화학특론 (Advanced Food Chemistry) 3학점**  
 식품을 구성하는 물질들의 화학구조 및 이들의 가공, 저장, 조리 중의 반응에 대한 밀도 있는 고찰을 한다.
- 2442015 **영양역학 (Nutritional Epidemiology) 3학점**  
 역학에서 이용되는 기초 개념과 방법을 이해하고 이를 바탕으로 역학의 원리를 영양학 분야에 적용한다. 궁극적으로 현대사회에서 흔한 여러 질병과 영양, 식이가 어떤 관련이 있는지 과학적으로 규명하고자 하며, 최근의 연구 논문을 통하여 영양역학의 구체적인 내용과 실례에 대해 학습한다.
- 2442016 **영양조사 및 평가법 (Nutrition Survey and Evaluation) 3학점**  
 영양학에서 사용되는 survey 연구 방법에 대해 구체적으로 학습한다. 연구의 설계, 자료수집의 방법 및 자료수집 도구 개발에 대해 알아보고 이의 평가에 대해 학습한다.
- 2442017 **영양판정특론 (Advanced Nutrition Assessment) 3학점**  
 개인과 집단의 영양상태를 판정하는 방법으로 식이섭취실태, 신체계측, 생화학적 및 임상학적 방법에 대해 구체적으로 공부한다. 또한 생애주기별로 연령층에 따른 영양상태 평가법에 대해 심도 있게 연구한다.
- 2442018 **외식사업경영론 (Restaurant Management) 3학점**  
 외식산업의 환경분석과 외식업체 운영체계, 메뉴관리, 재무관리 등 점포운영과 관련된 이론 및 최신 연구에 대해 강의하고 토의한다.
- 2442019 **인체영양생리 (Human Nutritional Physiology) 3학점**  
 체내 영양소의 대사를 생리학적인 측면에서 규명하며 인체의 각 조직 및 기관의 기능을 이해하고 아울러 이에 영향을 끼치는 영양소의 역할과 영향에 대해 공부한다.
- 2442020 **임상영양학특론 (Advanced Clinical Nutrition) 3학점**  
 식생활과 관련이 깊은 각종 질병의 원인 및 임상증상, 질병으로 인한 대사상의 변화, 이들 질병의 예방과 치료를 위한 영양학적 관리방안을 공부한다. 특히 질환별 사례연구를 중심으로 토의한다.
- 2442021 **조리과학연구법 (Current Problems in Food Science) 3학점**  
 식품의 물리화학 및 미생물학적 성질에 관한 지식을 토대로 조리 가공에 응용할 수 있도록 과학적 측면에서 연구하고 조리의 합리성을 이해한다.
- 2442022 **최신영양문제연구 I (Advanced Research in Nutrition I) 3학점**  
 식품 및 영양분야에서의 최근의 연구동향 및 문제에 대하여 체계적으로 정리하여 발표하고 토의한다.
- 2442023 **치료식연구 (Advanced Research Diet Therapy) 3학점**  
 병태 영양학의 이론을 토대로 해서 환자식의 영양관리를 식습면에서 강화하고 질환별 치료식의 효과를 집중적으로 연구한다.
- 2442024 **컴퓨터응용 (Computer Applications) 3학점**  
 식품 및 영양분야에 컴퓨터를 이용하는 능력을 키운다. 구체적으로 영양소 섭취상황, 영양상태 평가, 식단작성, 영양상담 등 영양문제를 해결하기 위한 전산 프로그램을 개발하는 이론과 적용방법 및 앞으로의 방향을 공부한다.
- 2442025 **탄수화물과 지방 (Carbohydrate and Lipid) 3학점**  
 탄수화물과 지방대사에 관련된 최신 정보를 문헌을 통해 알아보고 한국인의 탄수화물, 지방 섭취현황과 이들 영양소와 관련된 최신의 영양문제를 다룬다.

- 2442026 **한국의 전통조리 (Korean Traditional Cooking) 3학점**  
우리나라의 식생활 문화를 올바르게 이해하기 위하여 전통적 조리의 고유성을 밝히고 역사적인 변천과정을 고찰하며, 현재 없어진 조리법은 복원에 대한 자료를 제시한다.
- 2442027 **식품위생학특론 (Concepts and Issues in Food Safety) 3학점**  
미생물, 식품첨가물, 자외선 조사, 유전자 재조합 식품 등과 관련된 식품 안전성의 최신 이슈와 Risk Communication을 강의, 토론 프로젝트 수행을 통해 학습한다.
- 2442029 **기능성식품특론 (Special Topics in Functional Food) 3학점**  
건강기능 식품의 국내외 관리현황, 안정성 및 유효성을 검토하고 최근 개발된 여러 가지 기능성 신소재와 그 효능을 심도 있게 다룬다.
- 2442030 **식품관능관정 (Sensory Evaluation of Food) 3학점**  
식품의 여러 가지 특성을 사람의 감각기관을 통하여 평가하는 기본원리를 이해하고, 관능검사를 수행하는데 필요한 검사자들의 훈련, 시료 준비방법, 검사실의 조건 등에 대해 공부한다.
- 2442031 **행동변화이론과 영양 (Theories of Behavior Change in Nutrition) 3학점**  
개인 수준, 개인 간 수준, 그룹과 지역사회 수준 등 다양한 차원에서 행동변화를 위해 활용되는 이론에 대해 구체적으로 습득한다. 이들 이론이 영양과 건강 분야에서 어떻게 적용되는지 심도 있게 살펴본다.
- 2442032 **국제영양 (International Nutrition) 3학점**  
세계의 영양문제, 특히 개발도상국과 특정 계층의 영양문제에 대해 살펴본다. 영양문제 개선을 위한 국제기구와 민간단체의 활동, 영양프로그램에 대해 알아보고 영양프로그램의 기획과 문제해결 방안 등을 살펴본다.
- 2442033 **병태생리학 (Pathological Physiology) 3학점**  
임상에서 주로 영양관리를 필요로 하는 질환의 발생 원인과 증상, 진단 및 치료에 대한 개념을 이해하여 환자를 평가하고 적절한 영양적 중재를 시행할 수 있는 능력을 함양한다.
- 2442034 **임상영양연구 (Study of Clinical Nutrition) 3학점**  
임상영양 연구결과를 이해·해석하고, 임상영양연구를 설계·수행하는 능력을 기른다. 이를 위해 연구 설계의 종류, 자료의 수집과 분석 방법뿐만 아니라 임상영양 연구에서의 윤리적 이슈, 연구결과에 대한 보고를 다룬다.
- 2442035 **임상영양치료 I (Medical Nutrition Therapy I) 3학점**  
임상영양사의 업무수행에 필요한 임상영양치료 각 분야에 적용되는 영양관리과정을 이해하여 실무에 적용할 수 있는 능력을 갖게 한다. 이를 위해 주요 질환의 이론적 배경과 영양평가 및 영양관리 과정에 관한 실무 지식을 습득한다.
- 2442036 **임상영양치료II (Medical Nutrition Therapy II) 3학점**  
임상영양 심층 치료에 필요한 신장질환, 중환자영양관리와 생애주기 질환의 이론적 배경과 실무 지식을 습득하여 대상자에 따라 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 기른다.
- 2442037 **임상영양실습 I (Clinical Nutrition Practice I) 2학점**  
임상영양사의 지도하에 환자의 영양관리 및 임상영양치료를 실습을 통하여 현장에서 영양자료 수집 및 평가, 영양관정 및 영양진단을 수행할 수 있는 능력을 기른다.

- 2442038 **임상영양실습Ⅱ (Clinical Nutrition Practice Ⅱ) 2학점**  
임상영양사의 지도하에 환자의 영양관리 및 임상영양치료를 실습을 통하여 현장에서 질환별 영양중재를 할 수 있는 능력을 기른다.
- 2442039 **임상영양실습Ⅲ (Clinical Nutrition Practice Ⅲ) 2학점**  
임상영양사의 지도하에 환자의 영양관리 및 임상영양치료를 실습을 통하여 현장에서 영양 모니터링 및 평가를 할 수 있는 능력을 기른다.
- 2442040 **임상영양실습Ⅳ (Clinical Nutrition Practice Ⅳ) 2학점**  
임상영양사의 지도하에 환자의 영양관리 및 임상영양치료를 실습을 통하여 현장에서 영양교육자료 개발 및 환자식관리를 할 수 있는 능력을 기른다.
- 2442041 **고급식품이론 (Advanced food science) 3학점**  
다당류, 지질, 단백질, 색소, 방향 성분, 2차 대사 산물 등의 화학 구조, 성질, 반응 및 식품의 물성, 조리 가공 중의 변화 등 식품학 전반에 걸쳐 심도 있게 공부한다.
- 2442042 **급식위생관리와 HACCP (Food Safety Management and HACCP) 3학점**  
메뉴 개발, 음식의 생산과 서비스 전 과정에서 식품의 안전성을 확보하기 위해 필요한 식품, 시설·설비, 개인위생 등 위생관리 및 HACCP 이론을 습득하고 실습을 통해 급식 및 외식업체의 위생책임자로서 갖추어야 할 위생관리 프로그램의 계획과 운영, 평가 능력을 기른다.
- 2442043 **고급영양상담 및 교육 (Advanced Nutrition Counseling and Education) 3학점**  
영양상담과 교육 과정에 대해 익히고 의사소통과 상담기법, 행동수정방법, 교육방법 등에 대해 학습한다. 영양상담과 교육이 실제로 어떻게 이루어지는지 살펴보고 영양교육 프로그램의 계획 능력, 영양상담과 교육 수행 능력을 배양한다.
- 2442044 **지역사회영양학특론 (Advanced Community Nutrition) 3학점**  
지역사회에서 영양문제 진단과 영양사업 수행의 기초에 대해 학습한다. 연령층별 영양문제와 시행되는 영양사업에 대해 살펴보고 향후 영양사업의 방향을 제시한다.
- 2442045 **고급영양이론 (Advanced Nutritional Science) 3학점**  
임상영양에 적용되는 각 영양소의 소화, 흡수, 체내기능, 대사과정을 이해하고 영양소 대사 이상과 질환의 연관성을 파악하여 영양관리에 적용하는 능력을 기른다. 더불어 각 영양소 대사이상 관련 질환에 대해 최신 논문을 찾아 발표하여 동향 파악과 함께 발표능력을 배양하도록 한다.
- 2442047 **급식경영학특론 (Advanced Foodservice and Hospitality Management) 3학점**  
급식시스템분석, 급식시스템 내에서 효율적 자원의 흐름과 활용 이론 적용에 대해 강의하고 토론한다.
- 2442048 **영양교육자료개발 (Material for Nutrition Education) 3학점**  
커뮤니케이션의 기초 이론에 대해 학습하고 효과적인 영양교육 자료를 개발하기 위한 기초 지식과 방법을 습득한다. 문헌과 인터넷 검색을 통하여 개발된 영양교육자료에 대해 알아보고 평가하며 영양교육의 대상과 주제에 맞는 자료를 개발하는 실습을 한다.
- 2442049 **고급조리과학 (Advanced Culinary Science) 3학점**  
조리에 의한 식품의 화학적 물리적 변화이론을 기초로 특정한 식품에서 우수한 질의 음식을 생산하기 위한 조리과정을 연구한다.

- 2442050 **푸드서비스마케팅(Service Marketing in Foodservice and Hospitality Organization) 3학점**  
서비스마케팅의 이론과 개념을 습득하고, 급식·외식산업에서의 서비스마케팅 활동 및 전략, 최신연구를 분석함으로써, 급식·외식 업체에 적용하는 능력을 기른다.
- 2442051 **푸드서비스 조직행동론(Organizational Behaviors in Foodservice Industry) 3학점**  
푸드서비스 조직 내에서 구성원, 집단, 조직구조 등이 조직 내 행동에 미치는 영향 및 관련이론을 학습하고 사례분석을 통해 푸드서비스 조직관리능력을 습득한다.
- 2442052 **기기분석(Instrumental Analysis) 3학점**  
UV, IR, Mass, NMR 및 ESR 등 분석법의 원리 및 결과해석 등을 소개한다.
- 2442053 **통계학(Statistics) 3학점**  
통계에 관한 일반 기초 지식을 습득하고 식품 영양학 분야의 실험계획·자료 및 실험 결과 분석에 통계적 방법을 적용하고 컴퓨터 Package의 이용을 배운다.
- 2442054 **생화학특론 (Advanced Nutritional Biochemistry) 3학점**  
영양소의 조성과 체내 대사과정 즉 열량의 생성과 소모, 전자 전달, 산화환원반응과 DNA합성 등에 관한 최근의 이론과 연구동향 등에 관하여 연구한다.
- 2442055 **연구윤리 (Research ethics) 0학점**  
이공계 대학원생 및 연구종사자들이 연구수행 과정에서 경험할 수 있는 연구진실성 문제, 인터넷 윤리 및 보안에 대한 인식 개선 그리고 연구결과출판 과정에서 발생할 수 있는 윤리적 문제점을 해결하고 예방하는데 있어서 도움이 되는 관련 법령 및 규정의 기본지침 및 준수사항을 이해, 습득시키고자 한다. 아울러 인간, 인간유래 시료 및 실험용동물을 대상으로 하는 연구에서 지켜야 할 제반 사항에 대한 체계적 교육을 실시하는 것에 중점을 둬으로써 대학원생 및 연구종사자의 연구윤리 실천역량을 함양시키는 것을 목표로 하고자 한다.
- 2442056 **분자생물학 (Molecular Biology) 3학점**  
생체 고분자 물질의 물리 화학적 성질을 분자수준으로 이해하고 이들의 유전정보 전달기작을 학습하여 유전자 전이방법의 종류와 특성 그리고 활용방안을 학습한다.
- 2442057 **식품물성론 (Food Texture and Rheology) 3학점**  
식품의 맛과 품질을 좌우하는 중요한 인자 중에 액체상태의 리올로지와 고체상태의 텍스처에 대한 물리 화학적 기초에서 식품에 대한 적용까지 공부한다.
- 2442058 **실험조리연구 (Advanced Experimental Cookery) 3학점**  
새로운 조리법에 대한 효과와 더 나은 조리를 위한 여러 방법에 관한 최근의 연구에 대해 공부한다.
- 2442059 **운동과 영양 (Nutrition and Exercise) 3학점**  
운동생리의 특수성, 운동과 영양소대사와 에너지대사, 운동선수의 영양관리 등에 대해 국내·외 연구논문 및 학술지 등을 통하여 심도 있게 연구한다.
- 2442061 **최신식품문제연구 (Advanced Research in Food) 3학점**  
최신에 간행되는 학술잡지, 서적 및 기타 문헌에 발표되는 새로운 영양문제를 토의 및 연구한다.
- 2442062 **급식경영학 연구 (Research in Foodservice and Hospitality Management) 3학점**  
급식, 외식경영의 최신 이슈와 경향을 파악하고, 관련 연구논문 분석을 통하여 연구경향과 연구방법을 이해한다.

- 2442063 **면역과 영양 (Nutrition and Immunity) 3학점**  
기초 면역 반응을 소개하며 면역반응에 있어서 영양소들의 영향을 고찰한다.
- 2442064 **영양교육평가 (Evaluation for Nutrition Education Programs) 3학점**  
영양교육 프로그램의 평가에 요구되는 지식과 기술을 습득한다. 과정평가와 효과평가를 위주로 평가의 원리와 방법에 대해 다루며 효과 평가시 이용되는 여러 연구방법에 대해 학습한다. 이외에 자료수집 및 분석 방법 등 평가시 필요한 지식을 습득하며 실제로 교육프로그램을 평가하는 능력을 배양하고자 한다.

### 〈박사과정〉

- 2443001 **박사학위논문연구 (Research for the Doctoral Degree) 4학점**  
영양학 분야의 연구를 수행하는 논문 작성 시 필요한 지식과 기술을 구체적으로 습득한다. 실제로 주제를 택하여 박사학위 논문을 작성한다.
- 2443002 **급식생산관리 (Production and Operations Management for Foodservice) 3학점**  
급식생산, 작업관리, 품질 및 위생, 서비스의 계획, 관리, 통제기법과 그 응용방법을 강의하고 토의한다.
- 2443003 **노인영양 (Nutrition and Aging) 3학점**  
노화 현상을 이해하고 이에 따른 노인의 신체 상태에서의 영양소의 대사를 규명하고 노년기 질환과 영양과의 관계를 공부한다.
- 2443004 **단백질대사특론 (Advanced Protein Metabolism) 3학점**  
아미노산의 이화 및 생합성경로, 단백질 생합성과 분해 경로 및 그 조절, 단백질 영양소 이용 효율, 질소 또는 황을 함유하는 생리 활성 물질의 전구체로서의 아미노산 등에 관하여 다룬다.
- 2443005 **대사장애와 영양 (Nutrition and Metabolic Disorder) 3학점**  
대사장애로 인한 여러 가지 생리기능의 변화와 이로 인한 중대한 영향을 파악하여 대사상의 특이적인 증상에 대한 영양상의 관리 및 조절에 대하여 연구한다.
- 2443007 **무기질대사특론 (Advanced Mineral Metabolism) 3학점**  
무기질의 소화, 흡수 및 기능의 향상을 위하여 영향을 미치는 제 요인들과의 상호작용에 대하여 최신 연구 문헌을 중심으로 연구한다.
- 2443009 **비타민대사특론 (Advanced Vitamin Metabolism) 3학점**  
비타민의 소화, 흡수 및 체내 이용에 영향을 미치는 제 요인들과의 상호작용에 대하여 최신 연구 문헌들을 중심으로 연구한다.
- 2443011 **식품영양 세미나Ⅱ (Seminar in Food and Nutrition Ⅱ) 3학점**  
식품 및 영양학의 문제점과 연구 동향을 알기 위하여 주제별로 선정하여 발표하고 토의한다.
- 2443013 **영양과 발달 (Nutrition and Development) 3학점**  
신체적, 정신적으로 성장하는 유아기, 청소년기 및 임신기의 영양문제를 연구하여 신체의 올바른 성장발달을 도모한다.

- 2443014 **영양독성학 (Nutrition Toxicology) 3학점**  
 약물, 식품 첨가물 및 환경오염 물질로 인한 체내 영양소의 변화와 영양상태가 이들 독성물질의 대사에 미치는 영향 등 영양과 독성물질의 상호작용을 이해하여 독성물질로 인한 대사상의 문제를 방지하도록 한다.
- 2443016 **유기화학특론 (Advanced Organic Chemistry) 3학점**  
 일상생활에 관계가 깊은 유기 화합물에 대한 구조 및 반응 등의 원리를 토대로 하여 유기화학의 기초와 그 응용을 이해한다.
- 2443018 **지역사회영양연구방법 (Research Methods in Community Nutrition) 3학점**  
 지역사회영양 연구에서 최근 동향, 이슈, 연구 방법 등을 학습한다. 지역사회의 영양문제 파악이나 해결을 위한 조사, 중재연구를 어떻게 수행하는지 습득하고 프로젝트 등을 통해 연구수행 능력을 배양한다.
- 2443019 **지질대사특론 (Advanced Lipid Metabolism) 3학점**  
 지질의 소화, 흡수, 기능, 대사 및 이들에 영향을 끼치는 제반 인자에 대하여 공부하며, 또한 지질대사 이상과 질병과의 관계도 다룬다.
- 2443021 **탄수화물대사특론 (Advanced Carbohydrate Metabolism) 3학점**  
 탄수화물의 체내 기능 및 여러 대사 경로에서의 조절기전을 심도 있게 공부하고 아울러 당질의 상호변환, 당지질 및 당단백질의 합성 등에 관하여 다룬다.
- 2443022 **호르몬과 영양 (Nutrition and Hormone) 3학점**  
 호르몬의 종류와 생리적 기능 및 작용 메커니즘과 아울러 영양 및 생리적 상태의 변화에 따른 호르몬의 당질, 지질, 단백질 및 무기염류의 대사 조절작용에 관하여 다룬다.
- 2443023 **환경과 영양 (Nutrition and Environment) 3학점**  
 인간의 물리적, 화학적, 사회적 및 기타 환경이 영양문제와 어떤 관련이 있으며 이로 인하여 발생하는 문제점 및 해결점을 연구한다.
- 2443024 **최신영양문제연구Ⅱ (Current Problems in Nutrition Ⅱ) 3학점**  
 최근에 간행되는 학술 잡지, 참고서적 및 기타 문헌에 발표되는 새로운 영양문제를 토의 및 연구한다.
- 2443026 **식품첨가물 (Food Additives) 3학점**  
 식품첨가물의 이화학적 특성과 식품산업에서의 응용 및 관련 법규 등에 대한 최신 이론과 연구 경향에 대해 강의하고 토론한다.

#### 〈보충과목〉

- 2449003 **식사요법 및 실습 (Diet Therapy and Laboratory) 3학점**
- 2449005 **영양교육 및 실습 (Nutrition Education and Practice) 3학점**
- 2449006 **영양학Ⅱ (Nutritional ScienceⅡ) 3학점**
- 2449007 **영양학Ⅰ (Nutritional ScienceⅠ) 3학점**
- 2449013 **조리원리 및 실습 (Principle and Practice of Food Preparation) 3학점**
- 2449014 **식품위생 및 법규 (Food Safety and Regulations) 3학점**
- 2449004 **식품학 (Science of Food) 3학점**