

교육과정편성표

2026학년도

식품영양학과

이수구분		교과목구분	교과목명	학점	개		1학년		2학년		3학년		4학년									
					시수		1학기		2학기		1학기		2학기		1학기		2학기					
					이론	실습	학점	시수	학점	시수	학점	시수	학점	시수	학점	시수	학점	시수				
전공교과	전공선택	핵심역량	식생활과문화	3	3		3	3														
		핵심역량	공중보건학	3	3		3	3														
		핵심역량	4차산업시대식품영양전망	3	3		3	3														
		핵심역량	*실험조리및식품평가	3		3	3	3														
		핵심역량	*베이커리디저트실습	3		3	3	3														
		핵심역량	식품영양진로탐색및자아개발	1	1		1	1														
		핵심역량	영양생리학	3	3				3	3												
		핵심역량	영양학	3	3				3	3												
		핵심역량	식품화학	3	3				3	3												
		핵심역량	*외식창업및마케팅	3		3			3	3												
		핵심역량	*한국조리실습	3		3			3	3												
		핵심역량	*빅데이터기반식품영양정보관리실습	3		3			3	3												
		핵심역량	*식품분석실험	3		3					3	3										
		핵심역량	고급영양학	3	3						3	3										
		핵심역량	식품학	3	3						3	3										
		핵심역량	*단체급식관리및실습	3		3					3	3										
		핵심역량	*식품미생물학및실습	3		3					3	3										
		핵심역량	환경위생학	3	3						3	3										
		핵심역량	지역사회영양학	3	3						3	3										
		핵심역량	생화학	3	3								3	3								
		핵심역량	*글로벌푸드조리실습	3		3							3	3								
		핵심역량	기능성식품	3	3								3	3								
		핵심역량	*임상영양및실습	3		3							3	3								
		핵심역량	식품위생관계법규	2	2								2	2								
		핵심역량	식품위생학	3	3								3	3								
		핵심역량	*식생활관리및실습	3		3							3	3								
		핵심역량	조리원리	3	3										3	3						
		핵심역량	*식품가공및저장학실습	3		3									3	3						
		핵심역량	*식사요법및실습	3		3									3	3						
		핵심역량	*영양판정및실습	3		3									3	3						
		핵심역량	*영양교육및상담	3		3									3	3						
		핵심역량	*영양사원장실습(1회선택이수)	2		2									2	0	2	0				
		핵심역량	급식경영학	3	3												3	3				
		핵심역량	*영양사실무	3		3											3	3				
		핵심역량	식사관리특론	3	3												3	3				
		핵심역량	영양관리특론	3	3												3	3				
		핵심역량	생애주기영양학	3	3												3	3				
		핵심역량	*식품영양취업준비실무	1		1											1	1				
			전공합계(A)		108	57	51	16	16	18	18	21	21	20	20	17	15	18	16	0	0	0
교양교과	학과교양																					
	교양합계(B)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
교직교과	교직																					
		교직합계(C)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
총계(A+B+C)				108	57	51	16	16	18	18	21	21	20	20	17	15	18	16	0	0	0	0