

○ 식품영양과 【주간】

구분	이수구분	교과목명	학점/시간
1학년 1학기	일반전공	식생활과문화 (Eating Habits & Culture)	2/2
	일반전공	생리학 (Physiology)	3/3
	일반전공	공중보건학 (Public Health)	2/2
	일반전공	기초과학 (Basic Science)	3/3
	일반전공	한국조리및실습 (Korean Cuisine & Practice)	3/3
	일반전공	푸드코디네이션과디자인 (Food Coordination & Design)	2/2
	일반전공	취업과커뮤니케이션 (Employment & Commuication)	2/2
1학년 2학기	일반전공	식품학 (Food Science)	3/3
	일반전공	생활주기영양학 (Nutrition in the Life Cycle)	3/3
	일반전공	영양학 (Nutrition)	3/3
	일반전공	식생활관리 (Meal Management)	2/2
	일반전공	한국음식연구및실습 (Advanced Korea Cuisine & Practice)	3/3
2학년 1학기	일반전공	식품미생물학 (Food Microbiology)	3/3
	일반전공	고급영양학 (Advanced Nutrition)	3/3
	일반전공	식품분석실험 (Food Analysis Experiment)	3/3
	일반전공	조리원리 (Principles of Cooking)	3/3
	일반전공	영양교육 (Nutrition Education)	3/3
	일반전공	단체급식관리 (Food Service Management)	3/3
2학년 2학기	일반전공	식품위생학 (Food Sanitation)	3/3
	일반전공	식품화학 (Food Chemistry)	3/3
	일반전공	영양사직무지도 (Job Coaching)	2/2
	일반전공	실험조리및실습 (Experimental Cuisine & Practice)	3/3
	일반전공	환경위생학 (Environmental Hygiene)	2/2
	일반전공	다량조리실습 (Practices in Quantity Food Service)	3/3
	일반전공	영양판정 (Nutritional Assessment)	2/2
3학년 1학기	일반전공	임상영양학 (Clinical Nutrition)	3/3
	일반전공	식사요법및실습 (Diet Therapy)	3/3
	일반전공	식품위생및미생물실험 (Food Sanitation & Food Microbiology Laboratory)	3/3
	일반전공	외식창업및마케팅 (Restaurant Opening & Marketing)	2/2
	일반전공	생화학및실습 (Biochemistry Laboratory)	3/3
	일반전공	식품영양캡스톤디자인 (Capstone Design of Food and Nutrition)	2/2
	일반전공	서양조리및실습 (Western Cuisine & Practice)	3/3
3학년 2학기	일반전공	영양사현장실습(1) (Practice in Community Nutrition(1))	2/2
	일반전공	식품가공및저장 (Food Processing & Preservation)	3/3
	일반전공	식품위생법규 (Regulations of Food Hygienics)	2/2
	일반전공	식품재료구매론 (Food Service Purchasing)	2/2
	일반전공	급식경영 (Management of Food Service)	3/3
	일반전공	지역사회영양학 (Community Nutrition)	2/2
	일반전공	식품영양세미나 (Food Nutrition Seminar)	3/3
	일반전공	HACCP실습 (Practice of HACCP)	2/2
일반전공	영양사현장실습(2) (Practice in Community Nutrition(2))	3/3	