식품영양정보학과 교과목 편성표

❑ 학과 소개

1999년에 개설된 식품영양정보학과는 다양하고 복잡해지고 있는 급격한 사회변화에 능동적으로 대처할 수 있도록 식품, 영양, 급식외식경영 정보전문가 양성을 목표로 하고 있으며, 졸업생들은 여러 관련 학계, 산업계 등에서 활약하고 있습니다. 기본적인 식품, 영양, 급식외식경영 관련 과목 외에 커피과학개론, 푸드 마케팅, 식품영양 관련 법규, 신제품 개발 등 시대가 요구하는 과목을 지속적으로 발굴, 개설하여 시대변화에 빠르게 대응할 수 있는 능력 배양과, 원하는 관심 분야를 지도교수의 지도 아래 연구할 수 있습니다. 석사학위 취득 후 박사과정 진학은 물론 식품·영양 관련 산업체 재직자, 공무원, 영양사, 조리사 등 여러 분야의 재학생들과 교류하며 다양하고 깊은 정보를 공유할 수 있습니다.

❑ 교과목 개요

이수 구분	교과목 번 호	교과목명	학점	시간	수업 유형	비고
공통 과목	072048	기업가정신과창업	3	3	온라인	매학기 개설
	076344	연구설계및방법론	3	3		
	077154	인공지능시대혁신의기술	3	3		
	077155	지속가능한빅테크기술의방향	3	3		
전공 선택	070760	실용통계학	3	3	대면	2026-2학기 개설
	069737	영양학특론	3	3	대면	
	076860	식품문제연구	3	3	대면	
	070559	건강기능식품학	3	3	대면	
	070174	급식외식경영특론	3	3	대면	
	057640	생애주기영양정보	3	3	대면	
	063793	식품가공저장학	3	3	대면	
	072580	식품과학	3	3	대면	
	074779	식품마케팅	3	3	대면	
	069991	식품안전성	3	3	대면	
	073944	식품영양관련법규	3	3	대면	
	070765	식품첨가물	3	3	대면	
	072765	영양과질병	3	3	대면	
	073339	커피과학개론	3	3	대면	
연구 지도	069988	논문연구5	3	-	-	
	070133	논문연구6	3	-	-	

❑ **기업가정신과창업**

본 교과목은 ‘기업가정신을 기반으로 한 창업의 이해와 필요성’, ‘창업의 준비와 시작’, ‘창업을 넘어 성장기업 구축’ 등에 필요한 필수사항을 학습할 수 있는 내용으로 구성되어 있다. 먼저, 우리에게 필요가 기업가정신을 시작으로 창업의 필요성과 성공 창업을 위한 준비, 변화하는 고용 환경에서 창업기업의 성공과 실패의 의미를 살펴보고 극복 방안을 제시한다.
둘째, 창업의 시작과 절차에 관한 사항들을 학습한다. 창의적 기회발견방법, 효과적인 창업절차, 초기 창업을 성공하기 위한 다양한 원리와 응용사례, 사업계획서 작성, 지식재산전략 등 창업가들에게 필요한 핵심적인 고려 요소를 중심으로 학습한다.
끝으로 창업 초기에 있는 기업들이 지속가능한 성장을 위한 인적자원관리 전략, 마케팅전략 및 국제화 전략 등을 학습한다.

❑ **연구설계및방법론**

본 과목은 논문작성 및 학술연구에 활용될 수 있는 필수적인 연구 방법론을 학습하는 것을 목표로 합니다. 다양한 연구 방법론 및 논문을 학습함으로써 논문 구성의 체계를 배우고 연구 역량을 배양하고자 합니다. 이 과정은 가까운 미래에 연구 논문을 작성할 예정인 학생들을 위해 설계 및 개발되었습니다. 학생들은 개인 Term paper 작성을 해 봄으로써 연구의 기본적인 흐름을 익히고 발전시키는 실천적 경험을 쌓는다.

❑ **인공지능시대혁신의기술**

본 과목은 인공지능(AI)이 주도하는 디지털 대전환 시대에 기술적 패러다임의 변화를 이해하고, 이를 비즈니스 혁신으로 연결하는 융합적 역량 강화를 목표로 한다. 생성형 AI, 빅데이터, 메타버스 등 핵심 신기술의 구조와 발전 동향을 고찰하고, 다양한 산업 분야의 혁신 사례를 분석한다. 나아가 기술적 지식에 머무르지 않고 비즈니스 모델 역량과 IT 거버넌스 감각을 결합하여, 실제 기업 혁신 현장에 적용할 수 있는 실무적 통찰력과 전략적 문제 해결 능력을 배양한다.

❑ **지속가능한빅테크기술의방향**

본 과목은 인공지능(AI), 빅데이터, 메타버스 등 첨단 빅테크 기술의 혁신적 발전과 지속가능성(Sustainability)의 균형을 모색하는 과정이다. 기술 성장이 초래하는 환경적 영향, IT거버넌스, 윤리적 책임 및 데이터 주권 문제를 다각도로 분석한다. 나아가 환경・사회・지배구조(ESG) 관점에서 빅테크 기업의 AX(AI 전환) 대응 전략과 공공 이익을 위한 사례를 연구한다. 이를 통해 대학원생들이 미래 기술 트렌드를 주도하고, 지속가능한 디지털 생태계를 구축할 수 있는 전략적 융합 역량과 정책적 안목을 배양하는 것을 목표로 한다.

❑ **실용통계학**

통계학의 기본 지식을 습득하여 식품영양학과 관련된 실제 데이터들의 통계처리에 대한 여러가지 이론, 실무 처리 능력을 배운다. 통계 프로그램 (Excel, SPSS, SAS, Minitab, JMP 등) 활용 능력을 배양한다.

❑ **영양학특론**

영양학에 대한 전반적이고 종합적인 이해를 통해 영양학분야의 흐름과 새로운 정보를 강의한다.

❑ **식품문제연구**

본 과목에서는 식품분야의 주요 현안들을 깊이 있게 분석하여 문제의 본질을 파악하고 현실적인 해법을 모색한다.

❑ **건강기능식품학**

본 과목에서는 인체 건강에 유익한 식품과 그 구성 성분의 이화학적 특성, 안전성과 생리활성을 학습하여 기능성식품을 이해한다.

❑ **급식외식경영특론**

급식외식산업 분야의 효율적인 경영관리를 위해 필요한 경영의 기능, 연결과정, 하부시스템에 관한 내용을 학습하며 최근에 이슈가 되고있는 주요 문제에 관하여 심도 있게 논의한다.

❑ **생애주기영양정보**

인간은 일생동안 같은 종류의 영양소를 필요로 하지만 생애 주기에 따라 필요한 양과 중요성이 달라진다. 그러므로 태아기, 영.유아기,아동기,청소년기,성인기,노인기에 적절한 영양관리에 대한 최신정보에 대해 토론한다.

❑ **식품가공저장학**

식품을 위생적으로 안전하고, 품질은 안정되게 저장하고 유통하기 위해서 식품의 위생과 품질에 영향을 주는 요인을 분석하고, 요인들에 의하여 어떤 변화가 발생하는지 그리고 그 변화를 최소화하기 위한 방법은 무엇인지 학습한다.

❑ **식품과학**

식품영양학을 공부하는 데에 기초적인 식품과학에 관한 지식을 공부한다.

❑ **식품마케팅**

식품 관련 식품산업 등의 조직과 소비자 간의 식품 시스템 내에서 일어나는 일련의 마케팅을 공부한다.

❑ **식품안전성**

식품의 안전성에 영향을 주는(첨가물, 미생물,가공저장,농약 등)에 대한 과학적 배경과 최신 경향을 강의한다.

❑ **식품영양관련법규**

식품위생법, 건강기능식품에 관한 법률, 국민영양관리법 등 우리나라 식품영양 관련 법규를 공부한다.

❑ **식품첨가물**

식품첨가물의 정의, 식품첨가물의 종류 및 분류, 식품첨가물의 종류별 특성, 용도별 사용되는 식품첨가물, 식품별로 사용되는 식품첨가물, 식품첨가물에 관련된 식품 위생법과 건강 기능법, 국내와 외국의 표기법, 식품첨가물 사용상 주의 사항, 올바른 사용법 그리고 식품첨가물의 식품별 사용례를 강의합니다.

❑ **영양과질병**

영양소 대사에 관한 생리적, 생화학적 관점과 세포반응, 영양과 건강과의 관계를 강의한다.

❑ **커피과학개론**

식품 중에서도 여러 음료 중 하나였던 위상에서 인류와 함께하는 문화로 성장하기까지 커피에 대한 과학적인 시각에서의 접근을 다루고, 핵심 성분인 카페인과 클로로겐산류에 대한 과학적 기초를 쌓고 커피뿐만 아니라 식품 전반의 성분들의 분석과 관련된 화학 분석 장비들의 기본적인 이론을 배우고 그 활용 방안에 대하여 이야기 한다.