

영양사교육과정 안내서



2020

동아대학교 식품영양학과

1. 동아대학교 식품영양학과와 영양사교육과정의 교육 핵심목표

- 우리 동아대학교 식품영양학과는 **현장전문성과 미래역량을 갖춘 영양사**를 양성하기 위해 대학의 인재상과 핵심역량 및 학과의 교육목표에 바탕을 둔 영양사교육과정의 핵심목표(현장친화적 전문 영양사, 이해와 소통의 전인적 영양사, 초시대 변화에 대응할 수 있는 글로벌 영양사)를 설정하여 다음과 같이 영양사 교육과정을 운영한다.

학과 비전		고령사회 건강 100세 식생활 문화 선도 인력 양성					
학과 인재상		현장 밀착형 식품영양 전문지식을 바탕으로 인류의 건강에 공헌하는 소통 전문가					
학과 교육목표		전문 지식과 실무 역량을 겸비한 전문 인력 양성	인성과 품성을 갖춘 식품영양 리더 양성	급격한 사회변화에 혁신적으로 대응하는 창의적 문제해결사 양성			
영양사 인재상		미래사회의 가치를 선도하는 현장 친화적 영양사					
영양사교육 핵심목표		현장친화적 전문 영양사	이해와 소통의 전인적 영양사	초시대 변화대응 글로벌 영양사			
영양사교육 핵심역량 내용		• 지적탐구능력 • 정보활용능력 • 분석 및 추론능력 • 문제해결능력 • 기술수용 및 활용능력	• 대인관계능력 • 의사소통능력 • 갈등관리능력 • 리더쉽 • 팀워크 • 사회적 책무	• 목표설정 및 실행능력 • 자기주도 학습능력 • 외국어능력 • 지역공생			
10대 학습성과		기초지식, 자료분석, 문제해결, 실무능력	협동능력, 의사전달, 직업윤리	영향이해, 시사논점, 국제능력			
학과 핵심역량		통합사고		실무적용			
학교 핵심역량		전문성	창의	인성	소통	도전	글로벌

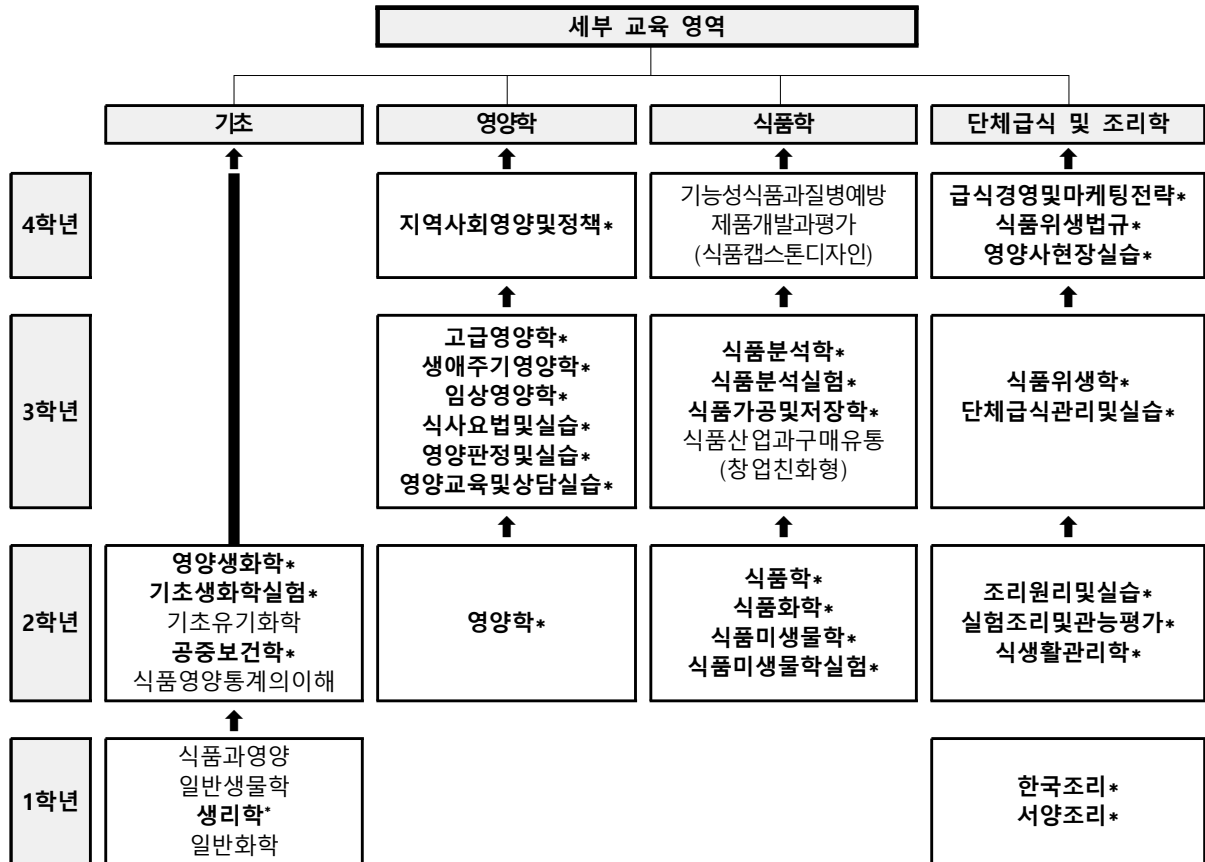
[동아대학교 식품영양학과 학과 인재상 및 영양사 교육과정 교육 핵심목표 및 역량 구성도]

2. 영양사교육과정 이수교과목

- 영양사교육과정에서 운영되는 교과목은 「국민영양관리법 시행규칙」 제7조제1항(18과목 52학점 교과목 이수안*)에 따라 학년별로 체계적으로 구성되어 있고, 크게 기초, 영양, 식품 및 조리, 급식 및 위생, 영양사현장실습 영역으로 구분된다(동아대학교 식품영양학과 영양사교육과정 운영 규정 참고).

<동아대학교 식품영양학과 세부 교육 영역 및 교육 내용>

세부 교육 영역	교육내용
기초분야 (9개 교과목)	식품영양에 필요한 이해를 돕기 위한 기본적인 지식을 습득하고 관여되는 인접학문의 기초를 이루어 전공에 대한 소양을 형성시킨다.
영양학분야 (8개 교과목)	인간의 생명 및 인체 유지에 필수불가결한 영양소의 체내 기능 및 대사 그리고 식품급원 등을 학습하고, 영양소간의 균형, 상호관계, 실의평가 등을 중심으로 최신 영양문제를 학습한다.
식품학분야 (10개 교과목)	식품의 종류, 재료공급, 화학성분, 저장가공 시 변화와 식품 및 식량 경제 정책의 기본에 대한 지식을 습득한다.
단체급식 및 조리학 분야 (10개 교과목)	각종 식품의 개별적인 성분의 특성 및 보조적 의의와 여러 가지 상태에서의 음식물의 변화 및 기능과 단체급식에 필요한 기본적인 능력과 소양을 형성시킨다.



* 국민영양관리법 시행규칙 제7조 제1항에 해당하는 교과목

[동아대학교 식품영양학과 학년별 세부 교육 영역 및 개설 교과목 현황]

3. 영양사교육과정의 학습성과 항목 및 교육 핵심목표와의 연계성

- 동아대학교 식품영양학과는 영양사교육과정에 적용 중인 3대 학과핵심역량(통합사고역량, 실무 적용역량, 문제해결역량) 내에 10개 학습성과 항목을 구성하였음. 이를 통해 영양사교육과정을 이수하는 학생 스스로가 달성하는 성과를 확인할 수 있도록 함.

<영양사교육과정의 학습성과 내용 및 영양사교육 핵심목표와의 연계성>

구분	학습성과	학습성과 내용	영양사교육 핵심목표
1	기초지식	영양사교육관련 전공 기초와 이론을 응용 할 수 있다.	현장친화적 전문 영양사
2	자료분석	자료를 이해하고 분석할 수 있는 능력 및 실험을 계획하고 수행할 수 있다.	
3	문제해결	문제를 인식하며, 이를 공식화하고 해결할 수 있다.	
4	실무능력	실무에 필요한 기술, 방법, 최신 도구들을 사용할 수 있다.	
5	협동능력	복합 학제적 팀의 한 구성원의 역할을 해낼 수 있다.	이해와 소통의 전인적 영양사
6	의사전달	효과적으로 의사를 전달할 수 있다.	
9	직업윤리	영양사로서의 직업적, 도덕적 책임에 관해 인식한다.	
7	영향이해	문제 해결 방안에 미치는 다양한 영향을 이해할 수 있다.	초시대 변화대응 글로벌 영양사
8	시사논점	시사적 논점에 대한 기본 지식을 알고 있다.	
10	국제능력	세계문화에 대한 이해와 국제적으로 협동할 수 있다.	

4. 영양사교육과정의 학습성과 성취도 평가

- 동아대학교 식품영양학과는 영양사교육과정에서 설정한 3대 교육 핵심역량 내 학습성과의 성취도를 평가하기 위해서 다음과 같은 평가를 통해 학습성과를 확인함.

<영양사교육과정 학습성과 성취도 평가 방법>

학습성과 성취도 평가방법	실시 내용
퀴즈 및 시험	• 퀴즈, 중간고사, 기말고사 (과목별 해당 핵심역량, 학습성과관련 문항 출제 및 평가)
보고서 및 발표회	• 실험실습 보고서, 조별발표, 시연회 (예: 영양교육자료 시연회, 캡스톤디자인 결과 발표회 등)
졸업시험	• 영양사 국가시험을 대비 졸업시험 (졸업 인증 필수)

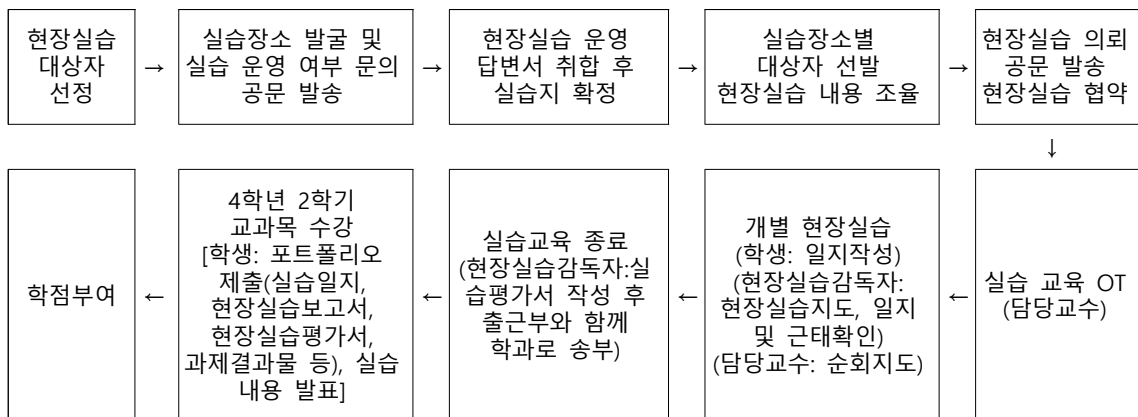
5. 영양사현장실습

■ 영양사 현장실습 교육의 목표

- 변화하는 시대의 요청에 부응하고 사회적 책임을 완수할 수 있는 영양관리 전문인력 양성
- 실습 장소(산업체, 교육기관, 의료기관, 복지시설, 보건소, 어린이급식관리지원센터, 영양교육체험관 등)에 따른 기관의 특징과 목적, 관계법령에 대한 이해를 바탕으로 각 실습기관에서의 영양사의 역할과 업무를 습득하고 활용함으로써 실무능력 배양
- 영양사로서의 책임감과 봉사정신을 함양할 수 있는 기회 제공
- 조직의 상하관계, 직무 수행에 대한 권한과 책임, 지시에 따른 보고의 의무 등 조직사회에 있어서의 적응능력 개발의 필요성 체득

■ 영양사 현장실습 운영

- 영양사교육과정을 이수하기 위해서는 「국민영양관리법 시행규칙」 제7조제1항에 제시된 18과목 이상 (52학점이상)과 함께 반드시 영양사현장실습 80시간 이상을 이수해야 함.
- 본 학과의 영양사 현장실습은 「식품영양학과 운영규정」, 「영양사교육과정 운영규정」, 「영양사 현장실습 운영규정」, 「영양사 현장실습 운영지침」 및 「영양사 현장실습 지도지침」에 따라, 영양사면허를 보유하고 있는 영양사가 영양사 고유의 업무를 수행하는 실습기관에서 영양사 실무에 대한 내용으로 시행함.



[영양사 현장실습 운영 흐름도]