

전공탐색과목(Pre-major Courses)

350.106 현대사회와 패션 3-3-0

Fashion in Contemporary Society

패션 및 패션산업이 우리사회에서 차지하는 영향력 및 의의를 의류학이 제시하는 다양한 학문적 관점에서 설명하고자 한다. 본 과목은 예비 의류학 전공자를 대상으로 하고 있으며 의류학의 다양한 세부 전공 중 패션마케팅, 패션디자인, 패션 머천다이징 분야를 소개하고, 각 세부 전문영역별 기본적인 배경 지식에 대한 이해를 도모한다. 이 과목을 통해 수강생들은 의류 전공자로서 진로를 모색하고, 의류학의 학문적 가치를 인지할 수 있게 된다. 구체적인 강의내용으로, 패션산업의 현황과 특성, 패션마케팅의 기능과 전문성, 서양패션의 흐름, 사회문화 트렌드와 패션트렌드, 머천다이징 프로세스, 패션상품의 유통에 대한 이해 등이 있다.

Students can acquire knowledge from various perspectives of the Clothing and Textile major to understand the relationship between fashion and the current society. The course provides information regarding fashion marketing, fashion design and fashion merchandising to freshman-level students. Students can apply the fundamental knowledge to develop their careers in the fashion industry. Detailed course subjects include, understanding of the present state of the fashion industry, function and expertise of fashion marketing, overview of the Western fashion, fashion trend and socio-cultural trend, merchandising process, and fashion retailing.

362.102A 현대인의 식생활 3-3-0

Contemporary Food and Nutrition

급속히 변화하는 사회에서 현대인의 식생활 패턴과 식생활 문화 또한 다양하게 변화하고 있다. 이러한 변화 가운데 더욱 중요시되고 있는 적절한 영양섭취, 식품의 기능성 및 안전성의 중요도를 인식하고 식생활과 관련된 식품영양학의 배경을 소개하며 기본이 되는 식품학과 영양학의 이론과 실체를 접하고 논의해 볼 수 있는 기회를 제공한다.

This course is a comprehensive introduction to food science and nutrition, required for freshmen in the divisions of clothing & textiles, and food & nutrition. It also includes discussions of contemporary issues related to food quality & safety, nutritional value and the effect of nutrition on personal and public health.

식품영양학과(Dept. of Food and Nutrition)

352.209 유기화학 3-3-0

Organic Chemistry

지방족 화합물과 방향족 화합물, 여러 가지 기능기의 구조와 성질을 알아보고 이들이 관계하는 반응의 원리들도 학습하며, 유기화합물의 분광학적 분석의 기초적인 원리에 대해서도 학습한다.

In this course, students will study the structures and properties of organic molecules including aliphatic and aromatic hydrocarbons with various functional groups and the principles governing their reactions. Topics will also cover the basic principles of spectrometric identification of organic molecules.

352.210 생화학 4-4-0

Biochemistry

생명현상에 관한 것을 화학적으로 연구하는 학문으로 생체성분의 화학·기능면을 중점적으로 다룬다. 세포의 구조와 기능, 물, 아미노산과 peptides, 단백질, 탄수화물, 지질, 핵산의 구조, 물리적 성질을 다루며, 효소의 분류, 종류, 성질, 조효소에 관하여 공부한다. Bioenergetics, Glycolysis, Citric acid cycle, Electron Transport chain과 Oxidative phosphorylation을 강의한다. 또한, 체내에서 탄수화물, 핵산, 아미노산 및 지방산의 산화 메커니즘과 그 조절작용, 지질과 뉴클레오티드, 탄수화물의 생합성, 광합성 및 그 조절작용에 대하여 고찰한다. 호르몬 대사조절 메커니즘과 대사의 integration에 대하여 학습한다.

In this course, students will study the chemistry of molecules in living organisms. Topics will cover the structures and functions of cellular components including enzymes, genes, and metabolic assemblies.

352.213A 급식경영 2-2-0

Food Service Management

급식산업의 국내외적 현황을 이해시키고, 급식조직의 관리자로써 알아야 할 기초적인 경영 및 관리이론을 습득시키는 것을 이 과목의 주목적으로 한다. 역동적으로 변화하는 급식산업의 정의, 개요, 현황 등을 강의내용과 과제 수행의 과정을 통해 이해하도록 한다. 또한 급식조직의 효과적·효율적 경영을 위하여서는 경영이론습득이 필수적임을 이해시키고, 기초적 수준의 경영이론을 소개한다.

The objectives of this course is to help students learn about the food service industry and to introduce management concepts and principles applied to the industry. By participating in the class and the assignment, students are to learn various management theories in the context of food service organizations. This course will help students to get prepared to become an effective and efficient manager of food service organizations in the dynamic environment.

352.215 조리원리 및 실습 3-1-4

Principles of Food Preparation and Lab.

여러 가지 식품의 기원과 생산에 관한 기본적 지식을 강의하고 이들 식품의 조직 및 성분에 대하여 간단히 설명한 후 이 조직과 성분이 각종 조리 조작에 의하여 일으키는 반응과 변화 현상을 설명하고 이러한 이론을 실험을 통하여 확인해 봄으로써 맛, 색, 질감 및 영양가 높은 음식을 만들 수 있는 능력을 기른다. 이 과목은 저학년들을 대상으로 함으로 깊은 이론보다는 다양한 실험을 통하여 체험을 시킴으로써 학생들이 쉽게 납득할 수 있게 한다.

In this course, students will study the principles involved in the preparation of food products of standard quality. The influence of the composition and standard methods of food preparation will be studied also.

352.216 인체생리학 3-3-0

Human Physiology

생명유지의 기본개념인 신체내부 환경의 항상성 유지 및 관계 즉, 소화기계, 순환기계, 비뇨기계, 근골격계, 호흡기계, 신경

학점구조는 "학점수-주당 강의시간-주당 실습시간"을 표시함. 한 학기는 15주로 구성됨. (The first number means "credits"; the second number means "lecture hours" per week; and the final number means "laboratory hours" per week. 15 week make one semester.)

계, 내분비계 등 각 기관의 구조와 기능에 대해서 종합적으로 학습하며, 인체 각 기관이 생리기능의 분담, 협조, 동적 조절을 통해서 통합된 개체로서 생활활동을 영위하는 기본 메커니즘을 이해하도록 한다.

In this course, students will study the integration of body systems and the many processes that keep the systems working. Topics will cover the fundamental mechanism of bodily functions as well as the concept of the body's internal environment and various coordinated functions including digestion, absorption, respiration, circulation, reproduction, and their regulation.

352.217B **식품화학 3-3-0**

Food Chemistry

<식품화학>에서는 식품의 주요 구성성분인 수분, 탄수화물, 지질, 단백질의 화학적 구조를 학습하고, 이에 기인하는 화학 반응과 물리적 특성을 이해함으로써 이들에게 유래하는 기능적 특성을 알아본다. 식품내의 이러한 성분들이 저장, 가공, 조리 과정에서 어떻게 변화하는지 알아보고 이러한 변화가 식품과 음식의 특성에 미치는 영향을 파악하여, 식품의 특성을 조절하는 데 응용할 수 있도록 학습한다. 이들 구성 인자간의 반응 및 서로에게 미치는 영향 뿐 아니라, 공기, 습도, 온도, 광선 등 외부인자와의 작용을 파악하여 식품 내 화합물질에 대한 종합적인 이해를 돕는다.

This course covers the chemistry of main food components including the chemical and physical properties of water, proteins, lipids, and carbohydrates in the context of their functional roles in foods. It also emphasizes reactions and physical interactions between the components and environmental factors, including air, humidity, temperature, or light as well as interactions among the food components themselves.

352.302B **고급영양학 3-3-0**

Advanced Nutrition

<기초영양학>에 이은 연속강의로서 미량영양소인 비타민과 무기질에 대하여 학습한다. 각 영양소에 대하여 구조, 성질, 체내에서의 생리작용, 필요량, 결핍 증세, 필요량 및 섭취기준 및 관련 건강문제 등을 다룬다.

This course will cover human nutrition and physiological function of micro-nutrients: vitamins and minerals. After this course, students will be expected to learn the fundamental knowledge of vitamins and minerals including their structure, metabolism, metabolic functions, requirements, reference intakes and related health problems.

352.306 **식이요법 및 실험 3-2-2**

Diet Therapy and Lab.

주요 질병에 대하여 질병으로 인해 일어나는 생리학적 및 생화학적 변화를 공부하고 예방과 치료에 도움이 되는 식사관리 방법을 배운다. 효과적인 환자 관리를 위해 필요한 환자의 영양 상태 평가, 영양관리지침, 교육, 상담기법 등을 다룬다.

This course will study the role of diet in the prevention and management of various diseases. Topics will cover the assessment of nutritional needs of patients, process of nutritional care, modification of diet, mode of nutrition delivery, and patient education.

352.313A **영양화학실험 2-0-4**

Nutritional Chemistry Lab.

개개인이나 population group의 영양 상태를 판정하기 위하여 혈액, 뇨 등을 실험 재료로 사용하여 실험한다. 먼저 혈액 채취법, 뇨 수집법에 대하여 배우며 이를 이용하여 영양소의 수치, 임상 평가의 지표 등을 측정하는 방법을 습득한다. 또한 동물 실험 방법, 동물 시료 채취(DNA, RNA) 등을 실험하여 영양학 연구에 이용할 수 있게 한다.

Intended to complement the courses (Basic Nutrition and Advanced Nutrition), this course will cover biochemical techniques for evaluating the nutritional status of individuals and animal studies.

352.323 **식품분석실험 2-0-4**

Food Analysis Lab.

식품성분표에서 활용되는 식품의 수분, 조지방, 조단백질, 조섬유, 회분, 가용성무질소물 등 개략 성분의 정량을 위한 기초적인 이론과 실험을 다룬다. 단백질의 정색반응실험을 하고 단백질의 가수분해물 중의 아미노산을 분별결정으로 분리하고 크로마토그래피에 의하여 분리 동정 실험을 한다. 당류의 정색 반응 시험과 Bertrand법에 의한 화학적 정량 시험을 한다. 전분의 산가수분해물중의 D-glucose, maltose 및 그 밖에 oligo-saccharide의 크로마토그래피 분리시험을 한다. 당류의 편광 회전측정에 의한 정량 시험을 한다.

This course will introduce tests used by food analysts for fats, proteins, carbohydrates, and selected minor nutrients as well as contaminants. Emphasis will be on understanding and using good analytical techniques including gravimetric, volumetric, chromatographic, and spectrophotometric methods.

352.324B **단체급식관리 및 실습 3-2-2**

Quantity Food Service Management and Lab.

본 과목은 수강생들에게 단체급식의 업무흐름을 따라 유기적으로 수행되는 세부 관리 기능들에 관한 이론을 습득시킴과 동시에 관련 실습을 통해 이를 현장에 적용시키기 위한 능력을 배양시키는 것을 그 목적으로 한다. 이론 수업을 통해 급식생산 및 서비스의 관리자로서 알아야 할 기본 이론을 메뉴관리, 식품구매 관리, 급식 생산 관리, 급식 서비스 관리, 위생 및 안전관리 등으로 구분하여 교재를 중심으로 습득시키고자 한다. 실습 수업을 통해 급식관리자들이 다루어야 할 기본 컴퓨터 소프트웨어 및 관련 서류작성법을 익히고, 이를 이용한 각종 관리작업의 수행 능력을 기르고자 한다.

This course focuses on management functions in the context of quantity food production and service organizations. Through classroom lectures, students will learn principles of procedures used in management of menu, purchasing, food preparation, food service, sanitation and safety. In addition, students will be exposed to direct/indirect experiences in the field of quantity food production and service while conducting the various practices in the lab and assignments outside the classroom.

352.325A 영양사현장실습 2-0-4

Practice in Dietetics

선수과목인 <영양학>, <식이요법 및 실험> 등에서 배운 이론들이 임상 현장, 특히 병원에서 질병의 치료 과정에 어떻게 적용되어지는지 주방 현장실습, 실험식 조리, 급식 관리, 일반식, 치료식 식단 작성 및 시행 관찰, 특수병동 견학, 환자 개인 상담 및 영양 교육관찰, 성인병교실 참가, 질병에 따른 환자 연구 및 발표 등을 통해 직접 체험함으로써 실제 현장에서 효과적으로 대처할 수 있는 자질을 갖출 수 있도록 한다.

This course is an internship program in participating hospitals. Students will practice therapeutic meal planning, management of cooking facilities, and nutrition counseling.

352.326 생애주기영양 3-3-0

Nutrition throughout Life Cycle

전 생애 즉, 임신, 수유기, 영아기, 유아기, 학동기, 노년기 등의 생애주기 별로 영양적 특성과 영양필요량, 영양문제와 해결, 식생활관리, 영양의 실제에 관해서 학습하며, 영양학의 기본 지식을 생애주기별 생리적 변화와 특수성을 고려하여 적용할 수 있도록 한다.

This course will cover special nutrition issues at different periods of the life cycle. Topics will cover the nutritional characteristics, food patterns, dietary intakes, nutritional requirements, and common nutritional problems of pregnant and lactating women, infants, children, adolescents, and aging adults.

352.327B 기초영양학 3-3-0

Basic Nutrition

인체가 음식을 섭취했을 때 음식에 함유되어 있던 영양소가 체 내에서 일으키는 모든 현상에 관하여 공부한다. 이 강좌에서는 탄수화물, 지방 및 단백질에 대하여 분류, 구조, 체내 생리 작용, 대사, 필요량, 결핍 증세, 함유 식품 등을 공부한다. 다음으로 음식의 물리적 소화과정, 소화효소, 화학적 소화 과정, 구강 내에서의 소화, 위에서의 소화, 장내에서의 소화 그리고 흡수에 대하여 상세히 공부한다. 또 에너지에 대하여 식품의 열량가, 에너지의 필요량의 측정 방법, 기초대사, 활동대사, 특이동적 작용, 체온조절 등을 공부한다.

Students in this course study the principles, concepts and application of the science of human nutrition. Individual nutrient needs energy balance and metabolism, nutrition related physiological functions. This course covers absorption, metabolism, functions, and requirements of macro-nutrients: Carbohydrates, Proteins, and lipids including chronic disease associated with these nutrients.

352.328A 식품조리과학 및 실험 3-2-2

Experimental Food and Lab.

조리과학 및 실험과 식품화학에서 배운 지식을 기초로 하여 각 식품의 구조, 성분과 조리, 저장 과정 등 여러 과정에 따른 식품 성분의 물리화학적 변화와 음식이 되는 과정을 고급 이론과 실험을 통하여 공부하며 평가할 수 있는 능력을 기른다.

In this course, changes in the physicochemical components of foods during cooking and processing will be

studied. The relationship between the chemical composition of foods and their functional, nutritional, and organoleptic properties will be stressed.

352.329A 식품미생물학 및 실험 4-2-4

Food Microbiology and Lab.

식품가공에 이용되는 미생물과 식품을 변패시키는 미생물들의 생태 생리, 생화학에 관하여 이론과 실험을 통하여 학습하며, 미생물에 의한 부패와 미생물을 이용한 식품의 발효, 세균성 식중독과 곰팡이 독에 의한 식중독의 원인, 증상, 예방 등에 대하여 다룬다. 식품 미생물은 인체의 질병과 밀접한 관련이 있을 뿐만 아니라 건강의 유지 및 관리에 이용되는 발효 식품 및 생체활성(Probiotics)용 식품제조에 중요한 역할을 한다. 현재 식품 안전성에 대한 요구가 확대되고 있으며 국제간 식품 검역 체계가 활성화되면서 식품 위해 미생물에 대한 중요성이 증가하고 있다. 본 강의에서는 식품 가공의 제조, 변패 및 식중독 발생에 관여하는 식품 미생물의 생리 및 유전 대사와 식품 산업적 응용을 학습한다.

This course will cover the biochemical and physiological aspects of microorganism in food processing and spoilage including the principles governing fermentation and microbial food poisoning. Also Food microorganisms are intimately related to the occurrence of human disease and play a crucial role in the manufacture of the fermented foods and probiotics. Food safety issues are drawing considerable interests with respect to international trades and consumer demands. This course will cover the biochemical and physiological aspects of microorganisms in food processing and the principles governing fermentation and microbial food poisoning.

352.330 식품평가 및 실험조리실습 3-2-2

Food Evaluation and Experimental Food Lab.

식품의 평가에 일반적으로 사용되는 물리화학적, 관능검사적 방법을 살펴보고 각 식품군별로 품질 평가에 이용되는 여러 특성과 검사 방법을 공부하고 적절한 실험을 실시한다.

In this course, the principles of and experiments on mechanical, chemical, and organoleptic methods for evaluating food quality will be studied.

352.351A 식품재료학 3-3-0

Food Chemistry and Material

식품재료학에서는 농산식품, 축산식품, 수산식품, 기호식품의 품질, 성분, 특성 등을 물리적, 이화학적 측면에서 체계적으로 다루고, 이들 식품의 조리, 가공, 저장 중의 중요한 성분 변화 및 특성변화를 파악하고 이를 기초로 적절한 식품 선택 및 조리방법을 공부한다.

The objectives of this course is to help students learn about the appropriate selection of food and the processing method of food preparation. Students will study the preparation, processing, preservation of food products and the food quality, components, characteristics of agricultural food livestock products, favorite food in the physical, chemical area.

352.401 **식생활관리 및 실험 3-2-2**

Meal Management & Lab.

영양학, 조리과학, 식품학 등의 선수 과목이 기초가 되며 식생활관리의 목표인 영양면, 경제면, 노력, 시간면을 고려한 식단 작성 방법을 배우고 직접 연습해 보며, 식단 계획 및 관리, 식품 구매, 가정의 식생활관리, 식생활 문화 등을 배운다.

This course will cover the planning and provision of nutritional care for families, selection and evaluation of food products, and meal service with an emphasis on nutritional adequacy and the management of resources.

352.404 **식품가공 및 저장 3-3-0**

Food Processing & Preservation

식품의 가공과 저장과 관련한 기초 원리를 다룬다. 식품의 가공과 저장 중에 일어나는 화학적, 물리적 변화와 이것이 식품의 품질에 미치는 영향과의 관련성을 다뤄 식품의 가공 과 저장을 효과적으로 할 수 있는 방법을 분석한다. 본 과목에서는 식품 중에 함유되어 있는 물질의 특성, 열처리, 냉동 및 냉장, 건조 및 농축, 방사선 조사 및 마이크로웨이브 가열 등을 포함한다. 또한 일부 구체적인 가공 식품의 가공 방법을 예를 들어 설명한다.

This course covers the fundamental principles that underlie much of food processing and preservation. It uses a systems analysis approach to make connections between the chemical and physical changes that occur in food processing/preservation and their impact on food quality. Topics include properties of materials in foods, heat preservation and processing, cold preservation and processing, dehydration and concentration, and irradiation and microwave heating. Some selected food products are covered as case studies to understand manufacturing processes.

352.418 **지역사회영양학 3-3-0**

Nutrition in the Community

지역사회 국민의 보건 향상을 위한 영양 개선의 중요성을 여러 각도로 설명한다. 영양 개선을 위한 문제점과 실태를 파악하여 판정하는 방법과 영양 계획 수립 및 관리, 시행, 평가법에 대해 강의하며, 영양 교육을 위한 커뮤니케이션과 교재 개발 및 평가법, 지역사회에 알맞은 영양 정책 수립 및 다양한 영양 프로그램의 개발, 수행, 평가에 대해서도 강의한다.

This course will cover the identification of community health and nutritional problems, factors influencing diet in the community, techniques to assess public nutritional needs, and methodology for planning, implementing, and evaluating public nutrition programs.

352.419B **식품위생학 3-3-0**

Food Hygiene and Safety

식품의 생산, 수확, 가공 및 취급 도중에 혼입 되는 건강 장애 인자들로서 세균성 식중독, 기생충, 경구 전염병 등 일반 식품위생관련 요소 뿐 아니라 자연 자생 생물독, 공해와 식품의 오염, 식품 첨가물 등 현대인의 식생활을 위협하는 각종 식품안전관련 요소에 관해 다룬다. 특히 세균성 식중독의 원인균의 생태와 예방법 등 식품위생관리에 대해 학습하고, 화학적 물질이 인체에 주는 위해작용에 대해 그 흡수, 분포, 배설 및 기전 등

을 독성학적 관점에서 다룬다. 식품내의 화학물질에 대한 위해 분석법에 대한 개요를 학습하여 식품산업계에 진출할 학생들이 안전한 식품을 제공할 수 있는 기본개념을 익힐 수 있도록 한다.

This course will cover the significance and control of foodborne hazards associated with pathogenic microorganisms, microbial toxins, natural toxins and environmental contaminants. Focus will be given to the maintenance of the food safety. Characteristics of the pathogenic microorganisms will be discussed in order to control the microbial contamination. For may chemical contaminants became a concern for the modern society, basic toxicology and toxicological aspects of chemical components of the food will be examined The concept of risk analysis will also be introduced.

352.421 **영양교육 및 상담 2-1-2**

Nutrition Education and Counseling

영양 부족, 과잉, 불균형 등 특정 영양문제나 식이요법이 필요한 질병을 가진 사람들을 대상으로 적절한 식이섭취방안과 식행동을 지도할 수 있는 방안을 공부하고 실습을 통하여 실제 문제의 해결 능력을 기른다.

This course will cover: the principles, techniques, methods, and materials for teaching nutrition to individuals and groups in a variety of settings; the development of communication techniques for nutrition to the public through a variety of media format; and the development and implementation of nutritional care plans.

352.422 **분자영양학 2-2-0**

Molecular Biology in Nutrition

현대과학의 발달로 분자생물학 지식과 기술의 발달은 영양학과 식품학 분야에도 많은 응용이 가능하다. 본 과목에서는 식품 영양학의 학문적, 실질적 적용에 필요한 분자생물학적 기본 지식, 연구방법 및 기법, 응용가능성 등을 다룬다.

This course will cover the basic molecular biology and methodologies of recombinant DNA research used in nutrition research.

352.424 **식생활과 문화 2-2-0**

Food and Culture

식생활은 각 민족의 문화적 유산이라는 관점에서 식생활에 대하여 자연과학적인 면과 문화적인 면을 융합시켜 학문체계를 세우고, 서양과 동양, 우리나라의 식생활의 특징을 각 시대별로 살펴본다.

This course will cover the cultural, historical, ecological, and socioeconomic influences on the food practices of various peoples.

352.425B **영양평가 3-3-0**

Nutritional Assessment

개인과 집단의 영양 상태를 평가하는데 사용되는 기본적인 조사방법 및 현대 사회의 영양문제 해결을 위한 자료 사용방법을 다룬다. 기본적인 조사방법으로 식이섭취조사, 신체계측조사, 임상적 검사, 생화학적 검사방법들에 대하여 원리, 시행방법, 시행상의 주의점, 자료분석, 평가기준, 결과 해석방법 등을 공

부하고 현대사회에서 문제시 되는 환자들에 대한 영양평가 및 질병예방과 건강증진을 위한 지역사회 영양평가 방법 등을 다룬다.

This course covers the principles and techniques for evaluating the nutritional status of individuals and groups. Basic methods of nutritional assessment - dietary survey, anthropometry, biochemical assessment and clinical assessment - and interpretation and analyses of data will be introduced. Nutritional assessment in hospitalized patients, assessment for chronic diseases risk factors, and community assessment for health promotion will be covered.

공통과목(Extrdepartmental Courses)

350.101* 생활과학의 이해 3-3-0

Introduction to Human Ecology

생활과학대학의 신입생을 대상으로 개설되는 본 과목은 생활 과학에 대한 학문적 특성을 소개하고, 각 영역에 대한 이해를 높여 전공선택에 도움을 주는 것을 목적으로 한다. 일상적인 생활환경에서 생활과학의 쓰임과 역할, 생활환경 문화의 다양한 측면, 생활환경과 산업 사이의 관계에 대한 주제가 소개된다.

This course will introduce freshmen of the College of Human Ecology to the academic natures of human ecology. Topics include the usage and role of human ecology in the living environment, different aspects of living environment culture, and the relationship between human ecology and industry.

350.108 건강가정론 3-3-0

Introduction to Healthy Families

<건강가정론>이란 가정학의 실천성을 담보하기 위해 실천현장에서 전문인력-건강가정사이 이해하고 학습해야 할 기본적인 내용을 담고 있는 과목이다. 건강가정론에서는 실천현장에서 가정생활의 질적 향상을 위해 전문인력이 지향해야 할 이념 및 철학, 이를 뒷받침하는 다양한 이론적 접근들, 가정의 건강성 증진을 위한 정책과 전달체계의 구성, 구체적 서비스로서의 건강가정사업 및 프로그램의 유형과 구성방법, 전문인력의 자질과 역할을 그 주요내용으로 한다.

Introduction to Healthy Families is a course that prepares the professionals for their real world practice and assures the practicality of home economics. The course discusses the mission and philosophy of healthy families practitioners improving the quality of family life, reviews various theoretical foundations, and discusses the construction of the policy and delivery system. Types and methods of the healthy families program as a specified service and the desired quality as well as the roles of professionals are also presented.

350.304 식품영양학교육론 3-3-0

Teaching of Food and Nutrition

중등학교 교직과정을 준비하는 학생을 대상으로 식품영양학의 체계적인 이해와 교육을 위해 기초영양학과 응용영양학을 바탕으로 영양소들이 인체의 신진대사에 미치는 영향, 식습관 영향, 단체급식, 기타 영양교육의 개발 및 평가를 다루는 영양학과, 식량 자원의 합리적 이용을 위해 각종 동식물성 식품원료의 저장, 가공, 조리 중에 일어나는 성분의 변화가 식품의 영양가, 향미, 물성 등에 미치는 영향에 대해 연구하는 식품과학에 관련된 기초 이론 및 응용 분야들을 포괄적으로 다루며 강의를 통해 습득한 내용을 가정과 지역사회는 물론 국민의 체위와 건강 향상에 응용할 수 있도록 식품영양학의 다양한 분야를 접할 수 있는 기회를 제공한다.

The goal of this course is to enhance the ability of future home economics teachers for creative and systematic education through an understanding of food and nutrition.

350.305 의류학교육론 3-3-0

Teaching of Clothing and Textiles

가정과목에서 기본적인 내용요소인 의류학이 가정과목에서 제공할 수 있는 교육적 경험에 대한 인식을 형성하고, 의류학의 이해를 통해 의류학 영역에서 다양한 차원의 교육자원을 조직하여 가정과목의 의복영역을 창의적으로 지도할 수 있는 가정과 교사의 자질향상을 목표로 한다.

The goal of this course is to enhance the ability of future home economics teachers for creative and systematic education through an understanding of clothing and textiles.

350.306A 주거생활교육론 3-3-0

Teaching of Housing

이 과목은 가정과 교사양성을 위한 주거생활 분야의 교육훈련을 목적으로 한다. 먼저 합리적이고 쾌적하며 안정된 주거생활의 의미를 규명하기 위하여 먼저 전통적인 한국의 주거생활문화를 고찰하고 현대 도시환경 속에서의 주거생활의 특징을 파악하며 주거에 대한 역사적, 심리적, 물리적, 사회학적, 경제학적 관점을 학습한다. 그리고 현대사회에서 바람직한 주거생활문화란 무엇인지도 탐구하게 될 것이다. 나아가 이를 효과적으로 교육하기 위한 구체적인 방안 및 다양한 교육모형을 모색하고 직접 주거생활교육모형 및 교안을 구성해본다.

This course is for students in the Division of Clothing and Textiles and the Division of Food and Nutrition who plan to obtain the home economics teaching license. Students will investigate critical properties of traditional housing culture and important attributes of housing in modern urban environments from historical, psychological, physical, sociological, and economical viewpoints. Furthermore students will explore how to build desirable housing environment and how to promote quality of Korean housing culture. And various housing education models and eligible teaching methods will be searched. Students will also compose practical housing education models and teaching plan by themselves.

350.307 아동가족교육론 3-3-0

Theories of Child and Family Education

본 과목은 가정과 교사자격증을 취득하고자 하는 학생을 대상으로 개설되는 교직과목으로, 학부정규과정에서 소비자학, 가정관리학과 관련된 과목을 수강하지 않는 의류학, 식품영양학 전공 학생들에게 소비자학과 가정관리학에 대한 전반적인 내용을 다루고자 한다.

This course is for students in the Division of Clothing and Textiles and the Division of Food and Nutrition who plan to obtain the home economics teaching license.

350.308A 소비자자원관리교육론 3-3-0

Consumer Resource Management Education

본 과목은 가정과 교사자격증을 취득하고자 하는 학생을 대상으로 개설되는 교직과목으로, 학부정규과정에서 소비자학, 가정관리학과 관련된 과목을 수강하지 않는 의류학, 식품영양학 전공 학생들에게 소비자학과 가정관리학에 대한 전반적인 내용을 다루고자 한다.

In this course, students will study family resources as a means of household management. They will investigate the characteristics and types of resource such as money, time, energy, and environmental resources and

학점구조는 "학점수-주당 강의시간-주당 실습시간"을 표시함. 한 학기는 15주로 구성됨. (The first number means "credits"; the second number means "lecture hours" per week; and the final number means "laboratory hours" per week. 15 week make one semester.)

analyze problems associated with the distribution and use of resources in the context of the quality of life. The course is for students in the Division of Clothing and Textiles and the Division of Food and Nutrition who plan to obtain the home economics teaching license. The purpose of the course is to explore consumer studies and family resource management.

교직이수과목 (Teacher Training Courses)

350.301 가정과교육론 3-3-0

Teaching of Home Economics

가정과 교육의 이론적 기초와 실제를 학습하는 것을 목표로 하며, 이러한 학습을 통해서 가정과 교육의 특성과 의의, 과목내용 체계 및 학습지도 원리를 익히고, 이를 바탕으로 가정과 교육을 보다 활성화시키기 위한 방안을 모색한다.

Based on the theory and practice of teaching home economics, the meaning, principles, and curriculum of teaching will be learned in this course.

350.302 가정과교재연구 및 지도법 3-3-0

Materials and Methods in Home Economics Education

제 외국의 가정과 교재 개발 및 지도법, 우리나라의 중등학교 가정과 수업 실천사례의 비판적 분석·검토를 통해, 자주적이고 창의적인 교재 및 지도법을 개발하고자 한다.

This course is for students in the Divisions of Clothing and Textiles and the Division of Food and Nutrition who plan to obtain the home economics teaching license. The purpose of the course is to learn to develop and apply practical materials to home economics education.

350.309 가정과논술지도법 2-2-0

Logical Thinking and Writing in Home Economics Education

가정과 영역에 필요한 논리적인 사고와 글씨기 능력을 개발하기 위해 필요한 이론을 학습하며, 이를 토대로 학생들의 창의성 발달을 도모할 수 있는 방안을 도출해보고자 한다.

This course is developed to educate how to teach logical thinking and writing in the field of home economics education. The theories and practical technics enhancing creativity through logical thinking and writing will be introduced.