

교과목명(국문)	교과목명(영문)	이수구분	학점	교과목개요	종합시험	개설학기
개별사례연구	Single Subject Research	전공	3	개별 환자의 사례연구를 실험적 연구 설계를 통해 과학적으로 연구할 수 있도록 지도한다.	N	매학기
개별연구지도	Individual Study	전공	3	지도교수로부터 개별적으로 연구주제를 지정받아 수행하고 결과를 논의한다.	N	매학기
고급급식경영	Advanced Food Service Management	전공	3	급식산업의 국내·외적 현황 및 현안에 관한 심도 있는 이해와 함께, 급식경영학 분야의 연구자로서 알아야 할 경영 및 관리 이론을 습득하고 급식산업의 현안을 토론 및 분석할 수 있는 능력을 배양시킨다.	N	매학기
고급생화학	Advanced Biochemistry	전공	3	생화학 물질의 3차원적인 구조의 특성과 이에 따른 기능, 합성과 분해과정 및 조절기전을 학습한다.	N	매학기
고급식품학연구	Studied in Advanced Food Science	전공	3	다당류, 지질, 단백질, 색소, 방향 성분, 2차 대사산물 등의 화학 구조, 성질, 반응 및 식품의 물성, 조리 가공 중의 변화 등 식품학 전반에 걸친 깊이 있는 공부를 한다.	N	매학기
고급신경계작업치료이론	Advanced theory of Neurology Occupational Therapy	전공	3	질환별 신경계작업치료에 대한 새로운 연구 및 이론, 기술, 사례, 임상추론기술 등 실무에 필요한 중재접근의 틀과 전략, 전문프로그램을 연구한다.	N	매학기
고급아동작업치료	Advanced Occupational Therapy for Children	전공	3	최신의 아동작업치료 평가 및 중재와 관련된 이론, 전략 등에 근거한 작업수행을 교육한다.	N	매학기
고급영양상담및교육	Advanced Nutrition Counseling and Education	전공	3	식행동을 이해하는데 필요한 행동설명이론을 익히고 영양교육과 상담에 필수적인 의사소통, 상담기법, 행동수정 방법, 교육방법 등에 대해 학습한다. 또한 영양교육 상담의 실재를 살펴보고, 영양상담과 교육 프로그램 계획, 효과적인 교육과 상담을 수행하는 능력을 배양한다.	N	매학기
고급영양이론	Advanced principles of Nutrition	전공	3	영양소의 소화, 흡수, 체내기능, 대사 과정을 이해하고 영양소 대사이상과 질환의 연관성을 파악하여 영양관리에 적용하는 능력을 갖게 한다. 각 영양소의 종류와 특성을 설명할 수 있으며 에너지 대사과정과 균형을 이해하고 노화과정과 항산화 영양의 특성을 파악한다.	N	매학기
고급영양학연구	Advanced Research Methods in Nutrition	전공	3	영양에 관한 특수 논제를 정하여 국내 및 국제 논문에 그 결과들을 출판하기까지의 연구계획, 방법, 결과 정리 등을 지도한다.	N	매학기
고급인지치료	Advanced Cognitive Therapy	전공	3	뇌손상환자의 기억손상, 정서운동, 사고장애를 실생활 적응훈련을 통해 지도하는 치료기술을 연구한다.	N	매학기
고급장애아동이론	Advanced theory of Disability Child	전공	3	아동발달과 ICF 장애모델에 대한 폭넓은 이해를 기반으로 장애유형별 특성과 이에 따른 중재 및 지원 방법을 파악하고, 특수교육을 비롯한 다양한 지원체계 및 관련 서비스에 대해 교육한다.	N	매학기
고급정신건강이론	Advanced theory of Psychohealth	전공	3	정신건강을 유지하고 관리하기 위해 필요한 구체적인 개입 프로그램을 심리사회적 관점에서 이해하고 개발할 수 있도록 한다.	N	매학기
근거중심작업치료	Evidence-Based Occupational Therapy	전공	3	EBP가 치료사에게 주는 의미 및 필요성을 인식하고, 특정학습을 통해 지식과 기술을 구축하여 클라이언트에 대해 최선의 의사결정을 가능한 최선의 정보를 사용할 수 있도록 하는 방법을 교육한다.	N	매학기
기능성식품과영양	Functional Foods and Nutrition	전공	3	기능성식품의 안전성과 기능성평가, 관련 연구방법 그리고 기능성 식품 개발 등에 대하여 강의한다.	N	매학기

교과목명(국문)	교과목명(영문)	이수구분	학점	교과목개요	종합시험	개설학기
대학원논문연구2	Reading and Research 2	전공	3	식품영양학을 전공하는 박사과정 학생들의 논문을 지도한다.	N	매학기
면역과영양	Immunity and Nutrition	전공	3	생체방어기구인 면역체계 및 각종 면역기전을 학습하며, 각 영양소가 면역체계에 미치는 영향을 검토하고, 면역관련 질병들의 발생기전 및 그 질병들의 억제방법 등을 학습한다.	N	매학기
병태생리학	Pathophysiology for Clinical Nutrition	전공	3	질환의 발생 원인과 기전, 관련 증상 및 진단검사 등에 대한 개념을 이해함으로써 영양치료 대상자를 평가하고 증재할 수 있는 능력을 기를 수 있도록 학습한다.	N	매학기
생명보건연구방법론 I	Research Methodology for Biohealth Science I	전공	3	생명보건학을 연구하기에 적합한 연구의 설계 및 통계적 처리와 검증, 논문 작성법의 역량을 기른다.	N	매학기
생명보건연구방법론II	Research Methodology for Biohealth Science II	전공	3	생명보건과 관련된 최신 연구 자료를 찾고, 각각에 사용된 연구 방법을 분석 및 정리한다. 이를 통해 연구 설계의 적절성 여부를 판단하는 기회를 가지고, 체계적인 연구 설계를 위한 능력을 함양한다.	N	매학기
세미나	Seminar	전공	3	작업치료의 최근 연구 동향에 대하여 발표 및 토의한다.	N	매학기
소아작업치료특론	Advanced pediatric occupational therapy	전공	3	영. 유아 및 아동의 신체적 특성과 질환에 대해 알아보고 작업치료의 최신 이론과 임상적 치료방법에 대해 교육한다.	N	매학기
식품가공특론	Advanced Food Processing	전공	3	식품재료의 주요 가공처리방법 즉 열처리, 건조, 살균, 발효, 냉동, 분리, 추출 및 효소처리 방법 등을 익히고 이들 처리가 제품의 기호도 및 영양가에 미치는 영향을 학습한다.	N	매학기
식품기기분석및실험	Instrumental Food Analysis and Lab	전공	3	Spectroscopy, chromatography 등 기본적인 식품의 성분 분석과 식품의 미량 원소의 분석 및 정량에 사용되는 기기의 원리를 이해하고, 실제 실험을 통해 기기의 사용법을 숙지하여 식품의 분석에 필요한 이론과 실험기술을 학습한다.	N	매학기
식품독성학	Food Toxicology	전공	3	식품 재료에 함유되어 있는 비영양물질과 조리, 가공에 의해 생성되는 비영양물질이 흡수된 후 생체 안에서 반응 및 식품 내의 이러한 물질들의 형성과정 및 분포를 알아본다.	N	매학기
식품미생물특론	Topics in Food Microbiology	전공	3	식품과 관련된 미생물의 최신 논제를 선택하여 강의하고 토의한다.	N	매학기
식품발효학	Food Fermentation	전공	3	발효 중 일어나는 식품 성분의 변화 및 각종 발효 식품에 관한 전반적 논제를 취급하여 학습한다.	N	매학기
식품영양학세미나3	Seminar in Food and Nutrition 3	전공	3	대학원 박사과정 학생이 식품, 영양 그리고 관련 분야의 연구 주제의 최신 경향을 논문들을 통해 파악하고 각각의 주제에 알맞은 연구방법, 연구결과 등 그 연구들의 핵심을 파악하고 정리하여 발표함으로써 최신 과학 경향을 파악할 수 있는 기회를 제공한다.	N	매학기
식품영양학세미나4	Seminar in Food and Nutrition 4	전공	3	대학원 박사과정 학생이 자신의 박사 학위논문과 관련된 최신 논문들을 검색한 후 최신 연구경향, 연구방법, 연구결과 등을 이해하고 이와 같은 정보를 대학원생들과 상호 교환할 수 있는 기회를 제공하여 학위논문에 도움을 주고 식품영양 관련 분야 연구를 수행할 수 있는 능력을 학습한다.	N	매학기
식품위생학	Food Sanitation	전공	3	식품 위생에 대한 개념을 파악하고 각종 식중독에 대한 이론과 기생충, 식품공해 등에 관한 내용과 식품위생에 관한 여러 법규에 관하여 토론한다.	N	매학기

교과목명(국문)	교과목명(영문)	이수구분	학점	교과목개요	종합시험	개설학기
식품저장학특론	Advanced Food Preservation	전공	3	식품품질 요인인 영양학적 요소, 위생학적 요소, 관능적 요소 및 기호적 가치에 대한 기초지식을 통해 이들 요소를 유지 또는 향상시킬 수 있는 최근의 식품저장법에 관한 원리를 학습한다. 또한 각 식품의 품질관리 방법과 식품첨가물의 효율적 이용방법을 연구한다.	N	매학기
식품학특강	Current Topics in Food Science	전공	3	식품학에 관련된 특정 주제에 관한 최근 지식과 정보를 얻기 위해 국내·외의 학술 잡지를 읽고 요약하며 토론한다.	N	매학기
연구방법론 I	Methods of Research I	전공	3	윤리적이고 체계적인 연구설계 및 의학통계 기법을 학습함으로써 실제 학위연구에 적용할 있도록 한다.	N	매학기
영양과유전	Nutrition and Genes	전공	3	유전자 발현 변화에 영향을 미치는 영양소의 종류와 기작, 유전자와 영양소의 상호 작용으로 발생하는 유전자 관련 질환의 종류와 기작, 영양상태와 유전자 발현 변화와의 관계 등 최신 동향들을 알아보고 연구결과들을 검토한다.	N	매학기
영양생리학	Nutritional Physiology	전공	3	섭취한 영양소와 기관, 조직, 세포, 세포소기관에서의 대사적, 생리적 상호작용 및 그 조절양상을 심도 있게 다룬다.	N	매학기
영양실험연구	Nutrition Research and Lab.	전공	3	영양학을 연구하는 데 필요한 연구방법론과 여러 실험 방법을 학습한다. 특히 식품 성분의 건강기능성을 평가할 수 있는 동물실험기술을 습득한다.	N	매학기
영양조사및평가법	Nutritional Survey and Assessment	전공	3	식이섭취 조사, 신체계측, 생화학적 지표 등을 이용하여 개인과 집단의 영양 상태를 평가함에 있어서 올바른 조사 계획, 각 방법에 이용될 수 있는 표준화된 방법 및 기구, 공인된 평가 기준 등을 배워 실제 연구에 이용할 수 있도록 한다.	N	매학기
임상식이치료 I	Clinical Dietary Therapy I	전공	3	신체기능장애 환자의 진단별 특징을 평가하고, 증상 개선 및 안전한 삼킴을 위한 식이프로그램을 계획 및 실행할 수 있도록 이론 및 실무 능력을 배양한다.	N	매학기
임상식이치료II	Clinical Dietary Therapy II	전공	3	정신사회장애 환자의 진단별 특징을 평가하고, 증상 개선 및 규칙적인 식생활 관리를 위한 식이관리 프로그램을 계획 및 실행할 수 있도록 이론 및 실무능력을 배양한다.	N	매학기
임상연구지도	Clinical research	전공	3	임상 현장에서 개별 또는 집단 실험연구를 계획 및 실행한다.	N	매학기
임상영양치료1	Clinical Nutrition Therapy 1	전공	3	신장질환, 암, 중환자, 임산부, 소아, 노인의 임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해하고, 경장영양 및 정맥영양에 대한 전반적인 내용을 파악함으로써 대상자에 따라 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 학습한다.	N	매학기
임상영양치료2	Clinical Nutrition Therapy2	전공	3	신장질환, 암, 중환자, 임산부, 소아, 노인의 임상영양치료와 관련된 전반적인 내용을 이해하고, 경장영양 및 정맥영양에 대한 전반적인 내용을 파악함으로써 대상자에 따라 적절한 임상영양치료를 수행할 수 있는 능력을 학습한다.	N	매학기
임상적추론	Clinical Reasoning in OT Practice	전공	3	다양한 임상적 추론은 클라이언트의 손상, 장애 또는 수행을 치료사가 이해하도록 도와주고, 작업능력에 어떤 영향을 주는지 결정하게 한다. 대상자의 작업적 요구를 이해하고, 중재서비스에 대한 의사를 결정하는 작업치료의 과정인 추론을 통해 작업치료사의 사고과정 능력을 함양시키는 교육을 한다.	N	매학기
임상중재프로그램개발	Development of Clinical Intervention Program	전공	3	임상에서 시행할 수 있는 다양한 작업치료 중재프로그램의 구성에 대한 선행연구들의 문헌을 비교하고 분석하여 신체적, 정신적, 사회적 기능을 향상시킬 수 있는 프로그램 자료 개발을 교육한다.	N	매학기
작업-기반활동분석특론	Advanced Occupational -Based Activity Analysis	전공	3	작업치료실행체계(OTPFIII)를 기초로 작업, 활동, 과제 간의 연관성을 논한 후 클라이언트 중심의 활동분석을 단계를 작성하는 방법을 교육한다.	N	매학기

교과목명(국문)	교과목명(영문)	이수구분	학점	교과목개요	종합시험	개설학기
지역사회작업치료특론	Advanced Community Based Occupational Therapy	전공	3	지역사회작업치료와 관련된 법과 제도를 기반으로 보건소, 바우처 등 분야별 지작업치료를 소개하고, 기존의 병원이라는 틀을 벗어나 지역사회를 중심으로 사회적 문제를 접근하고 해결하는 접근법을 교육한다.	N	매학기
직업재활특론	Advanced Vocational Rehabilitation	전공	3	장애인의 진로 및 직업적 재활의 중요성을 이해하고 독립적으로 경제활동을 해 나아가는데 도움이 되는 재활방법과 사회에 통합될 수 있는 방법에 대한 이론 및 기능을 교육한다.	N	매학기
효능평가특수연구	Special Research for Efficacy Evaluation	전공	3	식품으로부터 얻은 소재를 바탕으로 잘 알려진 이론을 바탕으로 그 소재의 건강기능성을 평가할 수 있는 실질적인 실험능력을 배양한다.	N	매학기

※ 위의 사항은 학과(전공) 사정상 변경될 수 있습니다. 자세한 사항은 주임교수님께 문의하시기 바랍니다.