

1. 외식영양학과-영양전문직 CDR의 목표

<p>CDR 목표</p>	<p>급식경영, 조리, 식생활문화, 영양학과 식품학에 이르기까지 급식관리에 관한 다양한 전문지식과 이론을 익히고, 산학연구 협력과 산업체 현장실습을 통한 실무기술 및 경영자로서의 자질을 습득하게 함으로써 급식관리 전문가를 양성하고자 한다.</p> <p>질병예방과 건강증진 및 질병 치료를 위하여 전문적인 영양서비스를 제공하는 영양전문인 양성을 목표로 이와 관련된 내용을 교육하여 영양사 자격증 시험에 응시할 수 있는 학점 취득과 더불어 영양전문인으로서 갖추어야 할 기본 소양을 함양시켜 준다.</p>
<p>CDR 대상직업군</p>	<p>임상영양사 상담영양사 보건영양사 급식영양사</p>



2. 외식영양학과-영양전문직 CDR 직업수요분석

<p style="text-align: center;">현 황</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2008년 비집단급식소에 취업중인 영양사는 8,363명으로 총 취업 영양사 중 29.65%를 차지하고 있음. 2. 비집단급식소에 취업 중인 영양사의 분포를 살펴보면 위탁급식 영업소 3,200명, 건강상담 1,500명, 식품제조 가공업소 1,500명, 행정직 공무원 800명, 교육 및 연구직 700명, 보건소 363명임. 3. 2005년 식품의약품통계연보에 의하면 건강기능식품 제조업소 310개, 건강기능식품 판매업소 42,362개로 소비자들에게 정확한 정보를 제공해 줄 건강상담영양사의 필요가 증대 될 것임. 4. 그 외 스포츠헬스센터, 영양정보센터 등에서 활동하고 있음.
<p style="text-align: center;">수 요 예 측</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 임상영양분야 <ul style="list-style-type: none"> - 점차로 의료전문인들과 병원의료팀의 구성원으로 영양사로부터 직접 영양서비스를 받고자 하는 환자들의 요구가 증대되고 있는 실정으로 전문적 지식을 갖춘 임상영양사가 필요함. 병원에서 뿐만 아니라 퇴원환자의 회복과 건강 증진을 위하여 적절한 식품선택 및 조리지도, 영양상담, 교육 등 각종 영양서비스를 제공하게 될 것임. 현재 전국에 종합병원 295, 병원 903, 요양병원 190, 군병원 21개로 총 1409개임. 2. 지역사회 보건 영양분야 <ul style="list-style-type: none"> - 비만이나 만성 퇴행성질환 등의 식이성 질환의 증가는 의료비 지출 및 노동력의 약화를 초래하게 되어 국가 경제에까지 영향을 미치게 되므로, 이미 우리나라도 국민건강증진법과 지역보건법을 제정하여 질병예방과 지역사회의 영양개선사업을 펼치고 있음. 따라서 전국 225개 보건소 및 7개의 보건 의료원에 영양사 배치가 확대 될 것이며, 도시형 보건지소 신설에 따른 영양사 수요가 증대될 전망이다. 3. 식품분야 <ul style="list-style-type: none"> - 식품회사에서 연구, 소비자에 대한 교육, 상담, 제품개발, 홍보 등에 참여하게 되므로 오늘날 고조되어가는 소비자들의 요구에 맞게 서비스제공에 영양사의 참여가 요구됨. 4. 건강상담분야 <ul style="list-style-type: none"> - 각종 건강기능식품등의 소비가 증대되면서 소비자들에게 정확하고 적절한 정보를 제공해 줄 건강상담영양사 수요가 증대될 전망. 전국에 건강관련업체의 총수는 44,309 업체임. 5. 복지분야 <ul style="list-style-type: none"> - 사회복지부문의 활성화로 여러 사회시설 등에서 제공되는 식사의 관리, 영양관리 등으로 영양사 배치가 활성화 될 것이며, 국가지원 확대에 따른 보육시설 영양사 채용이 증가될 전망이다. 6. 행정분야 <ul style="list-style-type: none"> - 보건복지부, 보건소, KFDA, 국립보건원, 식품안전처(신설예정), 농림부, 교육인적자원부 등 행정 부서에 식품영양 관련 정책 및 사업, 식품위생에 관한 업무 수행자로 영양사 진출이 증가 될 전망이다. 7. 연구 및 교육분야 <ul style="list-style-type: none"> - 점점 영양부문의 정책사업 증가하면서 식품영양관련 연구기관에서 영양관련 연구가 증가하고 있음. 또한 교직이수 등을 통하여 초중고등학교 영양교사로의 진출이 가능함. 현재 초등학교 6,622교, 중학교 3,010교, 고등학교 2,121교, 특수학교 11교, 사립학교 11교임.

3. 외식영양학과-영양전문직 CDR 교육과정

학년	학기	외식영양학과 학과(전공) 교육과정	중점 과목	연계선택과목
1 학 년	1	식품학개론(3/3) 관광외식경영학(3/3) 외식영양캡스톤디자인(1/1)	식품학개론(3/3)	
	2	기초영양학(3/3) 한국조리(3/3) 외식현장영어(1/2) 식품화학(3/3)	기초영양학(3/3) 식품화학(3/3)	한국조리(3/3)
2 학 년	1	생리학(3/3) 외식산업운영및실습(3/4) 고급영양학(3/3) 글로벌퀴진(3/3)	생리학(3/3) 고급영양학(3/3)	
	2	특수영양학(3/3) 와인·음료문화및실습(3/3) K-Food마케팅전략(3/3) 외식실무영어1(1/2) 아동영양학(3/3) 식품과운동생리학(3/3)	특수영양학(3/3)	K-Food마케팅전략(3/3) 아동영양학(3/3)

학년	학기	외식영양학과 학과(전공) 교육과정	중점 과목	연계선택과목
3 학 년	1	Healthy Baking(3/3) 영양교육및상담(3/3) 급식경영및인사관리(3/3) 외식실무영어II(2/2) 식품가공및저장학(3/3) 전공과취업(외식영양)(1/1) 조리교과교육론(3/3)	식품가공및저장학(3/3)	영양교육및상담(3/3) 급식경영및인사관리(3/3)
	2	식생활과문화(3/3) 단체급식관리및실습(3/4) 생화학(3/3) 식품위생학및실현(3/4) 산업체현장실습(2/2) 조리교과교재및연구법(3/3) 조리교과논리및논술(2/2)	단체급식관리및실습(3/4) 생화학(3/3) 식품위생학및실현(3/4)	식생활과문화(3/3)
4 학 년	1	식이요법(4/4) 실험조리(3/3) 영양사현장실습(2/2) 전공과창업(외식영양)(1/1)	실험조리(3/3) 영양사현장실습(2/2)	식이요법(4/4)
	2	영양판정(3/3) Food Styling 및 실습(3/3) 다이어트식품기능성(3/3)	영양판정(3/3)	

학년	학기	외식영양학과 학과(전공) 교육과정	중점과목	연계선택과목
전 체	1			
	2			
			38/40	22/22

4. 외식영양학과-영양전문직 CDR 자율프로그램

구분	개인	그룹
교내	<p>전공/학과 교수 면담, 선배와의 대화, 정보교환 자율² 운영</p>	<p>CDR관련 스터디 모임, 전공 스터디 모임, 자격증 취득을 위한 스터디 모임</p>
교외	<p>영양사 현장실습, 인턴십 실시, 영양사/위생사 자격증 취득, 건강식품 정보관리사 자격증 취득</p>	<p>체험학습참가(영양실태조사 등) 학교 지원 현장학습 외부 공모전</p>