

식품영양학에서 건강을 강조한 교과목 및 프로그램 개발

이 영 은 (원광대학교 생활과학부 식품영양학전공)

1. 건강에 대한 패러다임의 변화

‘건강이란 무엇인가?’ 라는 질문에 대부분 사람들의 대답은 바로 질병이 없는 몸 상태라고 할 것이다. 인간은 누구나 건강하기를 원한다. 그러므로 인간의 건강에 대한 권리는 인간의 기본권이라고 할 수 있다. 또한 건강이란 우리 자신과 사회의 삶을 윤택하고 가치 있게 만들어주는 중요한 자산이다.

건강은 한 때 질병이 없는 상태로 정의하여 몸(body)이 아프지 않으면 건강하다고 막연히 생각해 왔으나, 19세기 이후 건강의 개념이 신체적 개념에서 심신의 개념으로 바뀌어져 건강을 신체적(body), 정신적(mind) 두 가지 면에서 정의하게 되었다. 1946년 세계보건기구(WHO, World Health Organization) 헌장에 나타난 건강의 정의는 ‘신체적으로 질병이 없거나 허약하지 않을 뿐만 아니라 신체적(body), 정신적(mind), 사회적(social)으로 완전히 안녕한 상태’라고 하였다. 그 이후에도 건강에 대한 의미의 변화는 사회변화와 맞물려 왔으며, 1974년에 WHO는 ‘몸에 질병이나 손상이 없으며 환경에 대한 강한 적응력을 갖고 있을 뿐만 아니라 신체적(body), 정신적(mind), 사회적(social) 그리고 윤리 가치적(spiritual) 차원 전반에 걸친 통합된 안녕상태로 긍정적으로 수정된 건강행동을 소유한 상태’라고 새로운 정의를 내렸다 (이미숙, 2004).

이렇듯 오늘날에 와서 좀더 넓은 의미에서의 건강은 개인이 모든 차원에서 안녕한 상태를 유지하기 위해 그의 내적, 외적 환경변화에 적응하는 상태라고 할 수 있다. 이런 차원에서 건강이란 각 개인의 사회적인 역할과 임무를 효과적으로 수행 할 수 있는 최적의 상태라고 할 수 있다. 다시 말하면 개인의 육체적인 면과 정신적인 면뿐만 아니라 개인의 사회적 역할 수행능력의 면까지도 고려되어야 한다는 것이 오늘날의 건강에 대한 개념이다.

이처럼 건강에 대한 개념이 시대를 달리 하는 것은 그만큼 인간의 생명현상이 일관된 하나의 언어로 표현하기에는 너무나도 신비스럽고 복잡한 신체와 정신구조의 다의성을 갖고 있기 때문이다.

동양의학에서 건강관을 말할 때 음양조화론을 바탕으로 한다. 특히 인체의 순환을 자연과 비유하여

인체의 장부에 음양오행이 있으며 이들이 조화를 이룰 때 건강하며 무병이라고 한다. 즉 ‘자연 치유력’이 제대로 작용을 하여 우리 몸이 ‘정상(正常)’을 이루고 있는 상태이다. 그러나 음양의 평형이 깨지고, 오행의 순리가 어긋나면 인체에 여러 가지 증상이 나타나게 되는데 이를 병적 상태라고 본다.

이에 반해 서양의학에서의 질병관은 기질적인 손상이 있을 때를 말한다. 즉 세포, 근육, 신경, 혈액, 유전인자 등의 손상이나 변형이 나타나 세포나 조직에 부종, 충혈, 파열, 증식, 위축, 퇴행 등의 변화가 일어난 것을 의미한다.

이러한 동서양의 건강관의 차이는 어원에서도 나타나는데, 우리말에서 건강이라는 용어는 ‘굳세고 병이 없으며, 편하고 즐거움’에서 유래되었고, 영어의 Health는 신체조건이 양호하다는 뜻의 고어인 Hal에서 유래되었다. 이처럼 동서양의 건강의 의미에 대한 해석은 동양이 내면적이고 정신적인 측면을 일찍이 강조하였다는 점에 반하여, 서양은 육체의 조건을 중심으로 파악하였다는 점에서 달리 평가되어왔다.

대체로 식품영양학에서 다루는 건강의 개념은 좀더 서양의학의 관점에서 본 신체적 건강에 가깝다. 신체적 건강에 대한 개념도 최근 경제가 발전하면서 1980년대까지는 몸에 질병이 없으면 건강하다고 하였으나 1990년대에는 식생활 습관을 통해 질병예방과 건강의 질을 높이는데 관심을 가지게 되었으며, 최근 2000년대 이후에는 좀더 적극적으로 식생활 등 생활습관을 바꿔 질병을 예방하고 건강의 질을 높여 ‘최고의 건강상태’를 유지하고자 하는 건강관으로 패러다임이 변화되었다. 이러한 변화는 자연 산업구조와 대학의 교육과정에도 영향을 미치게 되었다.

2. 생활과학(가정학)의 패러다임의 변화

대부분의 생활과학대학(가정대학, 가정과학대학, 생활문화대학, 생활환경대학)의 교육목표는 궁극적으로 가정학이라는 학문을 통하여 “가정의 질적 향상과 인류의 복지 증진”을 목표로 한다고 명시하고 있다. 그렇다면 최근에 생활과학으로 명칭을 변경한 가정학은 어떤 학문인가?

생활과학은 과학기술과 기계중심적 문명의 발전이 몰고 온 산업화 시대에서 생활 속의 지식이 중요하다는 인식과 과학기술을 가사화 하고자 하는 열망의 산물로 가정학이라는 이름 하에 하나의 실천과학 분야 학문으로 탄생되었다 (이연숙, 2004).

미국에서 1899년부터 1908년까지 매년 11명의 미래를 예측하는 제 분야의 과학자들을 중심으로 개최되었던 The Lake Placid Conference는 학문으로서 가정학을 정립시키는 초석이 되었으며, 그 결과 인문·사회과학과 자연과학 제 분야의 기초과학의 지식을 일상생활에 활용시킬 수 있는 새로운 응용과학 분야인 가정학(Home Economics)이 1901년에 명명 탄생하게 되었다. 이 회의에서 가정학의 목적은 다음 세대가 현재보다 높은 수준의 생활을 영위하기 위한 것이라고 하였다. 그 후

미국의 가정학은 학문적 체계를 수립하기 위하여 많은 진통을 겪었고 국가의 정책적 지원을 받으며 발전하였다. 그러나 가정학의 선구자적 역할을 하던 미국에서는 가정학의 학문적 성격을 시대의 변천에 따른 가치관의 차이에 따라 1959년 이래로 재평가하기 시작하였다. 이에 Lippeatt와 Brown(1961)은 “가정학은 끊임없이 변화하고 있는 사회에 있어서 가족 및 가족생활의 복지 또는 행복을 달성하고 그것을 유지하는 것을 목적으로 하고 제 학문 위에 세워진 응용학문이다”라고 정의하였다. 또한 일본가정학회(1979)에서는 “가정학은 가정생활을 중심으로 하고 여기에 긴밀한 관계가 있는 사회사상에 까지 연장하여, 인간과 환경과의 상호작용에 대하여 인적, 물적 양면으로 연구하여 가족생활의 향상과 더불어 인간발전을 기하고 인류의 행복 증진에 공헌하는 실증적·실천적 과학”이라고 하였다. Brown과 Paolucci(1979)는 가정학은 전문직 양성을 위한 독자성 있는 학문이며 이는 임무지향분야(mission-oriented field)로 실천적 과학으로서의 특성이 있음을 지적하였다. East(1980)도 그의 저서 『가정학의 과거, 현재, 미래』에서 가정학의 본질은 가정생활에 이성적인 판단을 적용하는 학문분야 또는 전문직이라고 지적하였다. 우리나라에서도 장명옥(1981)은 “가정학이란 인간 및 가족과 이를 둘러싼 환경, 또한 인간 및 가족과 환경과의 관계를 종합적이고 실천적으로 연구하는 과학이다”라고 정의함으로써 가정학의 대상을 가족을 둘러싼 인간 및 환경까지로 확장하였으며 또한 그와의 관계를 강조하고 있다.

가정학(Home Economics)이라는 명칭의 개정문제는 미국에서 1965년부터 일기 시작하여 Pennsylvania State University가 College of Human Development, Cornell University가 College of Human Ecology로 개명하면서 Family and Consumer Science, Human Environmental Science 등 다양한 이름으로 변경하였다. 이러한 명칭 개정은 가정학이라는 학문적인 발전이나 전문성의 확립을 위해서는 좋으나 가정학에 대한 정체성 확립이 어렵고 또한 타분야에 통일성 없는 별개의 것으로 비치게 되어 독자성을 상실할 위험이 있다 (문수재교수 퇴임기념논문집 간행위원회, 1998). 그러나 이러한 변화는 다변화되는 사회의 요구에 따라 최근에도 계속 진행 중이며 가장 일찍 가정학을 꽃피운 대학 중의 하나인 미국의 Iowa State University는 College of Family and Consumer Science와 College of Education을 통합하여 College of Human Science로 다시 개칭하였다.

3. 우리나라 생활과학(가정학) 교육의 변천

우리나라에서 가정학 교육이 제도화된 교육기관에서 실시된 것은 1929년 이화여자전문학교에 가사과가 설립되면서부터이며, 1950년대 중반부터 가정학과 또는 가정학부라는 명칭의 변화는 있었지만 실질적인 교육과정은 여전히 가사과의 교육이념과 목표를 달성하는 수준의 교육과정이었다. 1960년까지 가정학과는 최소의 생활비로 최대의 효율을 거두는 알뜰주부 훈련의 장으로 생활의

과학화를 위한 교육과 계몽에 전념하였다.

1964년 우리나라 최초로 연세대학교에서 가정학과를 가정대학으로 승격하고 식생활학과, 의생활학과 및 주생활학과를 개설함으로써 가정학 교육은 전공 분야의 확대와 전문화라는 명목으로 의, 식, 주 및 가정관리전공으로 세분화되기 시작하였다. 이때부터 가정학교육은 통합적인 교육에서 가사를 분리하여 가족의 관리를 위한 학문으로 본격적인 발전이 전개되었다. 그럼에도 불구하고 60년대 이후 경제성장 제일주의의 국가정책은 기술교육의 강화를 강조하였으며, 결국 가정대학에서는 산업화의 물결을 타고 산업현장의 전문인의 양성에 열중하였다.

1980년대에 들어서면서 가정대학이라는 명칭을 생활과학대학으로 변경하면서 가정학의 학문적 위치는 점차 바뀌고 있다. 또한 이렇게 가정대학의 위기를 가져오는 외부적 요인으로는 1990년대 후반부터 진행된 학부제의 도입에 의한 대학교육의 구조조정에 의한 학과 통폐합, 생활과학대학의 해체, 지원 학생들의 관심저조, 국가정책의 변경(가정과 교사의 수 감소와 영양사의무고용제 폐지) 등이 있으며, 내부적 요인으로는 대학 구성원들 사이에 관련 학과들이 가정대학에 소속해야하는 타당성에 대한 의문제기 등을 들 수 있다 (문수재교수 퇴임기념논문집 간행위원회, 1998). 다행히도 2006년부터 시행하기로 한 영양교사제도의 도입은 최근 식품영양학과(전공)들은 입학 정원 모집을 활성화 시키는 요인으로 작용하고 있다.

4. 우리나라 식품영양학 관련 학과의 교육과정 현황

우리나라 4년제 대학에서 식품영양학과(전공)의 교과과정은 어떻게 구성되어 있는지 알아보고자 ‘전국대학교 식품영양학 관련학과 교수협의회’에 가입되어있는 68개교와 최근 식품영양학과를 개설한 안양대를 포함한 69개교를 대상으로 대학교 홈페이지를 통하여 교과과정을 확인하였다. 이중 홈페이지 접속이 안되거나 교과과정 정보가 없는 7개 대학을 제외한 62개교가 최종 분석 대상으로 선정 되었다 <표 1>.

1964년부터 생기기 시작한 식품영양학과(전공)은 영양사 배출을 목적으로 그 교과과정을 구성하여 왔다. 특히 1998년 한창 대학에 학부제가 도입되면서 영양사의 질적 저하를 막기 위하여 영양사를 배출하고 있는 4년제 대학과 2년제 대학들이 합의한 18과목 52학점안에 명시한 기초, 영양, 식품 및 조리, 급식 및 위생 분야의 23개 교과목들과 유사인정과목이 대부분 대학 교육과정의 근간을 이루고 있었다 <표 2>.

‘건강증진 및 질병치료를 목적으로 영양기법 및 활용에 관하여 연구개발하고 전문적인 영양서비스를 제공하는 영양전문인’이라는 영양사의 정의에서도 알 수 있듯이, 영양사 배출을 목적으로 구성되어 있는 식품영양학과(전공)의 교과목들은 모두 건강증진을 목적으로 개설되어 있는 교과목

표 1. 조사대상 대학의 분포

N(%)

지 역	조사대상 대학 (조사불가 대학)	전형적인 교과목 구성 대학	건강강조 교과목 포함 대학
서울	16(1)	5(33.3)	10(66.7)
경기 / 인천	7	3(42.9)	4(7.1)
강원	3(1)	-	2(100)
충남 / 대전	9(2)	2(28.6)	5(71.4)
충북	3	1(33.3)	2(66.7)
전남 / 광주	5	3(60.0)	2(40.0)
전북	4	1(25.0)	3(75.0)
경남/부산/울산	13(3)	6(60.0)	4(40.0)
경북 / 대구	8	5(62.5)	3(37.5)
제주	1	-	1(100)
계	69(7)	26(41.9)	36(58.1)

표 2. 식품영양학과의 전형적인 교과과정

구분	과 목 명	유 사 인 정 과 목 명	최소이수	
			과목	학점
기초	생 리 학	영양생리학, 인체생리학	2	6
	생 화 학	영양생화학		
	공 중 보 건 학	보건학, 환경위생학		
영양	기 초 영 양 학	영양학, 영양과 현대사회, 영양과 건강, 인체영양학	6	19
	고 급 영 약 학	영양화학, 영양소 대사, 고급인체영양학		
	생애주기영양학	생활주기영양학, 특수영양학, 가족영양학, 영양과 (성장)발달		
	식 사 요 법	식이요법, 질병과 식사요법		
	영 양 교 육	영양상담, 영양교육 및 상담, 영양정보관리 및 상담		
	임 상 영 양 학	영양병리학		
	지역사회영양학	보건영양학, 지역사회 영양 및 정책		
	영 양 판 정	영양(상태)평가		
식품 및 조리	식 품 학	식품과 현대사회, 식품재료학	5	14
	식 품 화 학	고급식품학, 식품(영양)분석		
	식 품 미 생 물 학	발효(미생물)학, 발효식품학		
	식 품 가 공 및 저 장 학	식품가공학, 식품저장학, 식품제조 및 관리		
	조 리 원 리	한국음식연구, 외국음식연구, 한국조리, 서양조리		
	실 험 조 리	조리과학, 실험조리 및 관능검사, 실험조리 및 식품개발, 실험조리 및 식품평가		
	단 체 급 식 관 리	급식관리, 외식산업과 다량조리, 다량조리		
급식 및 위생	급 식 경 영 학	급식정보(전산)관리, 급식경영 및 인사관리, 식품구매, 식품유통 및 구매, 급식경영 및 회계, 급식산업 및 마케팅전략	5	13
	식 생 활 관 리 학	식생활(과) 문화, 식문화사, 식생활계획		
	식 품 위 생 학	식품위생 및 (관계)법규		
	식품위생관계법규	식품위생법규		
	영양사현장실습	영양사 실무		
계			18	52

이라 특히 새롭게 우리사회에 뿌리내리고 있는 건강을 강조한 교과목이 무엇이라고 분리하여 말하기는 어렵지만 영양사 국가고시를 대비한 18과목 52학점 안에 포함된 교과목을 ‘전형적’ 식품영양학 교과목으로 보고 (윤지현, 2004), 이에 속하지 않는 교과목 중 ‘기능성식품’, ‘운동 및 체중관리’, ‘한방’ 및 ‘질병 예방 및 치료’ 관련 교과목들을 현재 새롭게 시도되고 있는 건강을 강조한 교과목으로 보고 정리하여 보았다 <표 3>. 62개 대학의 교과과정에서 덕성여대를 비롯한 26개(41.9%) 대학은 전형적인 교과과정으로 구성되어 있었으며, 경희대를 비롯한 36개 (58.1%) 대학의 교과과정에는 전형적인 교과목 이외에 건강을 강조한 교과목이 1개 이상 포함되어 있었다. 지역별로는 전남/광주, 경남/울산/부산, 경북/대구 지역 대학들 중 건강강조 교과목을 편성하고 있는 대학들의 비율이 40% 이하로 비교적 교과목 편성에 보수적이며 전형적인 경향이 강한 것으로 조사되었다.

전형적인 식품영양학과(전공) 교과목외에 가장 많이 개설되어 있는 교과목으로는 단연 ‘기능성식품’ 분야의 교과목을 들 수 있다. 그동안 식품영양학과(전공)의 여러 교과목에서 공부하던 식품성분 중 건강기능성과 관련이 있는 것들을 신체에 대한 유용성과 관련시켜 강화하여 새로운 교과목으로 개설한 것으로 볼 수 있다. 서울여대, 숙명여대, 연세대, 이화여대, 중앙대, 한양대, 대진대, 수원대, 인하대, 강릉대, 한림대, 중부대, 청운대, 충남대, 한남대, 서원대, 여수대, 전남대, 군산대, 우석대, 원광대, 계명대, 안동대, 경남대, 부산대, 울산대, 제주대 등 62개 교과과정 분석대학의 43.5%, 건강강조 교과목 편성 대학의 75%에 해당하는 27개 대학에서 최근 급속히 성장하고 건강식품 시장을 반영하여 기능성식품 분야 교과목을 개설하고 있었다.

그 다음으로는 비만이 모든 생활습관병의 원인이라는 최근의 연구결과들을 뒷받침하고자 ‘운동 및 체중관리’ 분야 교과목을 경희대, 동덕여대, 용인대, 공주대, 청운대, 한남대, 전남대, 우석대, 계명대 등 8개 대학(분석 대학의 12.9%, 건강강조 교과목 편성 대학의 22.2%)에서 ‘스포츠영양학’, ‘식생활과비만’, ‘비만과체중관리’, ‘운동과 영양’, ‘비만과다이어트’ 등의 교과목을 개설하고 있었다.

또한 최근 건강식품에 한방재료를 많이 사용하며, 한의사들이 오랫동안 전해오는 한방의 양생법을 매스미디어에서 과학적인 영양학적 지식과 함께 전파하게 되자 한의과대학이 있는 대학들을 중심으로 한방산업대학, 한방식품영양학부 또는 연계전공으로 한방식품영양학전공 등을 개설하며 ‘한방’ 관련 교과목들이 건강이라는 개념으로 전형적인 식품영양학교과목에 편입하기 시작하였다. 현재 한양대, 세명대, 군산대, 원광대, 대구한의대, 동의대 등 6개 대학(분석 대학의 9.7%, 건강강조 교과목 편성 대학의 16.7%)에서 ‘체질론과식생활’, ‘식품보감이론및실습’, ‘음식동의보감’, ‘한방음식연구및실습’, ‘한방식품재료학’, ‘한방건강요법’, ‘한방식이양생학’, ‘약선재료개발’ 등의 교과목이 개설되어 있다.

그밖에 ‘질병 예방 및 치료’ 분야의 교과목으로 경희대와 삼육대 등 2개 대학(분석 대학의 3.2%, 건강강조 교과목 편성 대학의 5.6%)에서 ‘만성질환예방과영양’, ‘Newstart교육및실습’, ‘자연치료및실습’ 등을 교과목이 있으며, 식품영양학과(전공)에서 개설한 교양과목이 아니라 전공선택과목으로

표 3. 우리나라 식품영양관련학과의 건강강조 교과목 현황

지역	대학명	소 속	건강 관련 교과목	비 고
서울	경희대	생활과학대학 식품영양학과	스포츠영양학(3), 만성질환예방과영양(3)	
	단국대	자연과학대학 자연과학부 식품영양학전공	식품과 건강(2),	
	동덕여대	자연과학대학 자연과학부 식품영양학전공	식생활과 비만(3), 비만과체중관리(3)	
	삼육대	식품영양학과	식생활과건강(2), Newstart교육 및 실습(3), 자연치료및실습(3)	
	서울여대	자연과학대학 식품과학부 식품영양학전공	기능성식품및건강(3)	
	숙명여대	생활과학대학 생활과학부 식품영양학전공	기능성식품과건강(2)	
	연세대	생활과학대학 식품영양학과	건강기능식품과 영양(3), 기능성식품학(3)	
	이화여대	생활환경대학 생활환경학부 식품영양학전공	건강기능성식품(3)	2007년부터 '건강과학대학' 소속변경예정
	중앙대	생활과학대학 식품영양학과	식품화학과기능성(3), 식품화학과기능성실험(2)	
	한양대	생활과학대학 생활과학부 식품영양학전공	체질론과식생활(3), 기능성식품과제품개발(3)	
경기/ 인천	대진대	자연과학대학 식품영양학과	생리활성및실험()	
	수원대	생활과학대학 식품영양학과	건강기능식품(3)	
	용인대	자연과학대학 식품영양학과	운동과영양(3)	
	인하대	생활과학대학 생활과학부 식품영양학전공	기능성식품개발과건강(3)	
강원	강릉대	생명과학대학 식품과학과	기능성식품학(3)	
	한림대	자연과학대학 식품영양학과	바이오산업개론(3), 기능성생물소재(3)	
충남/ 대전	공주대	자연과학대학 생활상품학화군 외식상품학과	영양과건강체중(3)	
	중부대	식품영양학과	건강기능식품학(2), *건강기능식품품질관리실험(2)	*격년제
	청운대	이공계열 식품영양학과	운동과영양(3), 기능성식품학(2)	
	충남대	생활과학대학 식품영양학과	기능성식품()	
	한남대	이과대학 식품영양학과	기능성식품(2), 비만과영양(2)	
충북	서원대	생활과학부 식품영양학과	건강식품()	
	세명대	한방식품영양학부 자연계열식 품영양학전공	식품보감이론및실습(3), 한방식품연구(3)	
전남/ 광주	여수대	수산해양대학 식품공학·영양 학부 식품영양학전공	기능성식품(3)	
	전남대	생활과학대학 식품영양학과	운동과영양관리(3), 기능성식품학(3)	2003년 부터

지역	대학명	소 속	건강 관련 교과목	비 고
전북	군 산 대	자연과학대학 생활과학부 식품영양학전공	음식동의보감(3), 건강과식생활(3), 기능성식품의 이해(3)	
	우 석 대	식품계열 식품영양학과	비만과다이어트(3) 기능성식품연구(3)	
	원 광 대	생활과학대학 생활과학부 한방식품영양학전공(연계전공)	건강기능식품학및관계법규(3), 건강기능식품의유효성평가(3), 한방음식연구및실습(3), 한방식품재료학(3)	식품영양학 전공에서 개설
경북/ 대구	계 명 대	자연과학대학 식품영양학과	*기능성식품(3), *식품기능화학(3), *비만과체중관리(3), 영양과 운동(3)	*격년제
	대구한의 대	한방산업대학 한방식품조리영양학부 식품영양학전공	한방건강요법(2), 한방식이양생학(2)	
	안 동 대	생활과학대학 식품영양학과	기능성식품재료학(3)	
경남/ 부산/ 울산	경 남 대	자연과학대학 식품영양학과	기능성식품과영양(3)	
	동 의 대	생활과학대학 식품영양학과	식생활과건강(3), 약선재료개발(3)	
	부 산 대	생활과학대학 식품영양학과	발효및기능성식품(2), 미생물및식품기능성실험(3)	
	울 산 대	생활과학대학 식품영양학과	기능성및발효식품(2)	
제주	제 주 대	자연과학대학 식품영양학과	식품기능학(3)	

()은 학점 수, 비어있는 것은 홈페이지에서 학점 확인불가

교과목명에 '건강'이 직접 들어가는 교과목이나 건강관련산업에 대한 이해를 돕기 위한 교과목을 개설하고 있는 대학도 단국대, 삼육대, 한림대, 군산대, 동의대 등 5개 대학(분석 대학의 8.1%, 건강 강조 교과목 편성 대학의 13.9%)에서 '식생활과건강', '식품과건강', '바이오산업개론' 등의 교과목을 개설하고 있다.

5. 미국의 식품영양학(전공) 교육과정 현황

우리나라의 식품영양학과(전공)의 교과과정에서는 전형적인 교과과정에 그 대학의 사정에 따라 1~4개 정도의 새로운 교과목들을 개설하여 사회 수요 변화에 대처하는 매우 소극적 방법을 취하고 있다.

이에 반해 미국 대학들은 좀 더 적극적인 방법으로 다변화되고 있는 사회의 수요를 예측하여 식품영양학과의 전형적인 프로그램인 Food Science, Nutritional Science 및 Dietetics 이외의 교육과정을 연계전공이나 track형 program의 형태로 전공 내에 개설하고 있다. Cornell University, Florida State University, Ohio State University, Oregon State University, Purdue University, University of Texas at Austin 등의 대학과 같이 학부 수준에서 새로운 전공이나 프로그램을 제공

하거나 또는 Iowa State University와 같이 학부와 대학원 석사과정을 동시에 이수하는 5년 통합형 교육과정인 Diet and Exercise Program을 개설하여 각 프로그램에 따른 특성화된 맞춤형 교육과정을 운영하고 있다. 물론 이러한 교육과정들은 학과(전공)내에서 필요한 모든 교과목을 다 개설하기 불가능하므로 교내 관련학과들과 협동과정으로 개설하거나 다른 학과들의 교과목을 식품영양학과(전공) 전공필수 과목으로 포함시키는 방법을 사용하고 있다. 또한 모든 연계전공이나 track형 프로그램들은 우리나라와는 달리 대부분 운동(Exercise, Athletic Training, Sports Medicine) 또는 건강(Health, Fitness)과 관련된 것이었으며, 건강식품 영업을 겨냥한 것은 Ohio State University의 Nutrition in Industry option 뿐이었다. 특히 Cornell University의 Human Biology, Health and Society major는 여러 학부에서 교과목을 제공하는 복합연계전공의 성격을 띠고 있었다.

미국의 주립대학 등을 중심으로 조사한 22개 대학 중 가정학을 기반으로 성장한 식품영양학과(또는 영양학과)와 관련하여 Food Science, Nutritional Science 및 Dietetics 이외의 건강관련 교육 프로그램을 제공하고 있는 Cornell University, Florida State University, Iowa State University, Ohio State University, Oregon State University, Purdue University, University of Texas at Austin 등 7개 대학의 프로그램을 소개하고자 한다.

◎Cornell University

Division of Nutritional Sciences/ College of Human Ecology

The Division of Nutritional Sciences (DNS) is a unit of both the College of Human Ecology and the College of Agriculture and Life Sciences.

Human Biology, Health and Society (HBHS)

helps students view human health issues from a broad and multidisciplinary perspective. Students are required to develop a strong background in both the biological sciences and the social sciences to examine health issues. Students can select the issues they wish to investigate through the wide array of courses related to human health and well-being in the different departments of the College of Human Ecology.

◎Florida State University

Dept of Nutrition, Food & Exercise Science/ College of Human Science

Athletic Training / Sports Medicine Major

The mission of Athletic Training/Sports Medicine major with a degree in Human Sciences is to prepare the undergraduate student for a multi- skilled career in athletic training. This

preparation along with didactic "course work", clinical, and field experiences will provide the athletic training student with the possibility of sitting for the NATABOC national certification examination.

Exercise Science Major

Exercise Science provides students with expertise in human nutrition and exercise physiology. Exercise Science prepares students for graduate study in exercise physiology and post-graduate training in medicine, dentistry, pharmacy, chiropractic, physician's assistant, and physical or occupational therapy programs. Students are also prepared for positions as personal trainers and health fitness instructors with hospital-based and corporate fitness programs. Graduates are prepared to enter certification programs offered through the American College of Sports Medicine. The program requires extensive coursework in anatomy, physiology, chemistry, exercise physiology, and metabolism.

©Iowa State University

Dept. of Food Science and Human Nutrition / College of Human Science and College of Agriculture

학부는 전형적인 3개의 전공(Dietetic/ Food and Nutrition in Business/ Nutrition Science) 세분화 되어 있고, 학부와 석사과정 통합과정에 Diet and Exercise 프로그램이 있다.

BS and MS program in Diet and Exercise

established to offer students advanced study in the theory and application of nutrition and exercise science. This degree program includes concurrent enrollment in the BS and MS. The BS and MS program at ISU is unique in that it will award an advanced degree, and includes the academic requirements to become a Registered Dietitian (RD).

The program is jointly administered by the Department of Food Science and Human Nutrition and the Department of Health and Human Performance within the College of Human Sciences.

©Ohio State University

Department of Human Nutrition/ College of Human Ecology

Nutrition in Industry Option

for non-business majors at Ohio State who are planning a professional career in business

organizations that focus on foods, nutrition, and nutraceuticals. Graduates of this program will be qualified for work in Pharmaceutical Sales, Medical Nutrition Representative, Health Product Representative, Nutrition Product Specialist

Nutrition and Community Health Option

for students planning careers related to wellness and health education. Students choose between a minor in Exercise Science or Agricultural Education or a specialization in Health Education that leads to eligibility to take the Certified Health Education Specialist Examination. Graduates of this program will be qualified for work in Cooperative Extension, Family & Consumer Science Education, Commodity food organizations, Public Health Agencies, Corporate Wellness, Community Development

◎Oregon State University

Dept. of Nutrition and Exercise Sciences / College of Health & Human Sciences

The Department of Nutrition and Exercise Sciences integrates two complementary applied human sciences, which focus on optimal health and disease prevention through the lifestyle factors of nutrition and physical activity.

Exercise and Sport Science focuses on the application of the biological, physical, social and behavioral sciences in the study of physical activity and sport and their effects on the health, fitness and quality of life of people of all ages and abilities.

Nutrition and Food Management prepares students to meet the challenges and opportunities of the nutrition and food management fields. Dietitians and nutritionists work in a variety of professional settings, including hospitals, schools, government agencies, research facilities, universities, and major corporations around the world.

Undergraduate major has 6 degree options: Applied Exercise and Sport Science, Athletic Training, Exercise Science, Dietetics, Nutrition Science, and Restaurant/Foodservice Management. The Athletic Training program is fully accredited by the Commission on Accreditation of Allied Health Education Programs.

◎Purdue University

Dept. of Food and Nutrition / College of Consumer and Family Science

학부에 4개의 전공 프로그램(Dietetic/ Food and Nutrition in Business/ Nutrition Science/

Nutrition, Fitness, and Health)이 있다.

Nutrition, Fitness, and Health(NFH)

Designed for students interested in careers in nutrition/fitness/wellness programs in hospitals, fitness centers, and other industries. Many students choose to double-major in NFH and dietetics.

교과과정

- Nutrition and Food Science (Dept of Food and Nutrition):

Fundamentals of nutrition, Food chemistry, Metabolism, Clinical chemistry, Food communications, Nutrition assessment, Public health nutrition, Community nutrition

- Health and Exercise (Dept of Health, Kinesiology and Leisure Studies):

Exercise physiology, Fitness evaluation and prescription, Health screening, Worksite health and fitness, Health promotion and education, Principles of community health

◎ University of Texas at Austin

Nutritional Science major/ Dept. of Human Ecology

Nutritional and Health Option

This option gives students flexibility to combine the study of nutrition with coursework in another area of interest. Additional courses in a concentration area may enhance nutrition related career opportunities; however, this option does not lead to dietetic registration. Students may choose from five areas of emphasis:

- **Business Sequence** - Students can earn a Business Foundations Certificate and seek employment in areas such as sales and customer support in the food industry.
- **Communication Sequence** - Students can develop skills in public speaking and writing for the lay public along with studying of the role culture plays in food behavior.
- **Computer Science Sequence** - Students can earn an Elements of Computing Certificate and develop skills for future employment opportunities combining technology with nutrition.
- **Exercise and Fitness Sequence** - Students can learn more about a variety of factors that combine with nutrition to influence health.
- **Nutritional Science and Behavior Sequence** - Students gain an in-depth scientific knowledge necessary to better understand eating behavior.

6. 대학의 특성화를 위한 맞춤형 교육과정의 실례

현재 우리나라 대학들의 교육과정은 생활과학의 새로운 패러다임의 변화를 반영하고 리드하기에는 너무 소극적이고 미약한 형편이다. 물론 이는 식품영양학의 교육과정이 이러한 시대적 변화를 수용하지 못하고 있기 때문이기도 하나 영양사 양성을 위한 교육과정에서 벗어나지 못하고 있기 때문이기도 하다. 이렇듯 현재의 교과과정에 큰 변화없이 일부 건강강조 교과목을 개발하고 추가하는 것만으로는 사회가 필요로 하는 인재를 양성하여 제공하기 어렵고 대학의 경쟁력의 지표가 되는 취업률은 향상되지 않을 것이다.

따라서 미국의 대학에서 보듯이 식품영양학과(전공) 내에 사회의 수요를 예측 또는 반영하는 세부전공을 만들고 이를 위한 트랙형 교과과정의 개편이 필요하다. 이를 위해서는 타학과(전공)들과 연계하여 새로운 맞춤형 교과목을 개발하거나 타학과(전공)의 교과목을 수용하는 방식을 취할 수 있을 것이다. 그러나 이러한 경우라도 식품영양학의 최소한의 기초과목은 오히려 그 내용을 강화하여 정체성을 잃지 않도록 하여야 할 것이다. 대학에 따라 이러한 세부전공의 추가가 교수의 부족 및 대학의 여건 상 어려운 경우라면 교수의 인적 구성이나 지역의 산업구조 등을 잘 분석하여 그 대학에서 가장 잘 할 수 있는 분야로 과감하게 특성화하는 것도 필요하다고 생각된다. 모든 식품영양학(전공) 관련 학과가 유사한 교육과정을 제공하고 영양사 면허를 취득한다고 하더라도 영양사

표 4. 한방식품영양학복합연계전공의 교육과정

교육과정 영역	구 분	교육과정 개설 구조	이수기준	제공학과
교 양	교양필수	선과 인격수련 사회봉사	2과목×1학점=2학점	
기 초	중핵한방 기본 필수	생명과학의 기초이론 몸의 정상구조와 기능 인간과 질병의 역사 한의학이론의 이해 의약자원이용정보학	5과목×2학점=10학점	한의학과 한약학과 약 학 과 생명과학부
	중핵한방 기본 선택	세계전통의학의 탐구 한의학한문 및 원전의 이해 한의학 이론의 역사적 형성과정 본초 및 방제학 기초이론 탐구 침술 및 경혈의 기초이론 탐구 체질 감별 및 의학적 활용	4과목×2학점=10학점	한의학과 한약학과 약 학 과
전 공	전공선택	한방식품영양학전공선택 28개 교과	10과목×3학점=30학점	식품영양학 전공
학점이수 계			48학점	

에 대한 사회의 수요가 이에 미치지 못하는 현실에서는 교육수요자인 학생들이 원하는 대우에 못 미치게 되고 이는 학생들의 전공선택 기피현상을 가져올 수 있기 때문이다.

복합연계전공이란 사회에서 필요로 하는 다양한 지식을 갖춘 인재양성을 위하여 3개 이상의 학부(과) 및 전공의 교육과정 교과목 중 복합으로 교육과정을 편성하여 하나의 전공을 형성하는 것으로 원광대학교에서 2003년도 교육인적자원부 특성화 우수대학 지원과제에서 최우수 과제로 선정되어 수행하고 있는 한방식품영양학 복합연계전공의 교육과정을 한 실례로 보여주며 생활과학에 붙어 닦친 새로운 패러다임 ‘건강’ 이 어떻게 식품영양학의 교육과정에 영향을 주고 있는가에 대한 논의를 마치고자 한다 <표 4>.

■ 참고문헌

문수재교수 퇴임기념논문집 간행위원회(1998) 가정학에서 인간생태학까지. 전통과 현대, 서울
윤지현 (2004) 다윈, 식품영양학을 말한다. 한국생활과학회 동계학술대회 “생활과학분야의 새로운 직업 탐색과 대학교육” pp 13~19

이미숙 (2004) 생활양식으로서의 웰빙(well-being): 이론과 적용의 뿌리 찾기. 한국생활과학회 하계학술대회 “웰빙 라이프 스타일의 이해와 생활과학의 과제” pp 1~10

이연숙 (2004) 통합적 비전과 미래를 위한 도전. 연세대학교 생활과학대학 40주년 기념 학술 심포지움 pp 87~97

장명옥 (1982) 가정학원론. 교문사, 서울

Brown M, Paolucci B (1979) Home Economics: A Definition, Monograph, American Home Economics Association

East M (1980) Home Economics, Past, Present, and Future. Allyn and Bacon, Inc. Boston

Lippeatt SF, Brown HI (1961) Focus and Promise of Home Economics, The Macmillan Co. New York

우리나라 조사 대상 대학 홈페이지:

국민대, 경희대, 단국대, 덕성여대, 동덕여대, 명지대, 상명대, 삼육대, 서울대, 서울여대, 성신여대, 숙명여대, 연세대, 이화여대, 중앙대, 한양대/ 가톨릭대, 경원대, 대전대, 수원대, 안양대, 인하대, 용인대/ 강릉대, 상지대, 한림대/ 공주대, 대전대, 배재대, 순천향대, 중부대, 청운대, 충남대, 한남대, 호서대/ 서원대, 세명대, 충북대/ 목포대, 순천대, 여수대, 전남대, 조선대/ 군산대, 원광대, 우석대, 전북대/ 경상대, 울산대, 창원대, 경상해양과학대, 밀양대, 경남대, 인제대, 고신

대, 동아대, 동의대, 부산대, 부경대, 신라대/ 경북대, 대구한의대, 계명대, 대구대, 안동대, 영남대, 대구가톨릭대, 상주대/ 제주대 이상 69개교

미국 조사대상 대학 홈페이지:

Florida State Univ, Iowa State Univ, Michigan State Univ, Mississippi State Univ, North Carolina State Univ, Ohio State Univ, Oregon State Univ, Pennsylvania State Univ, Purdue Univ, Rutgers Univ, Tennessee State Univ, Texas A&M-College Station, Tufts Univ, UC, Davis, Univ of Florida, Univ of Illinois-Urban/Champaign, Univ of Louisiana, Univ of Maryland, Univ of Minnesota, Univ of Tennessee, Univ of Texas at Austin, Univ of Wisconsin-Madison 이상 22개교