韓國營養學會誌 : 第11卷 第4號
K.J.N., Volume 11, Numebr 4, 1978

□ 特 講 □

대학에 있어서의 영양학 교육의 현황과 문제점

연세대학교 가정대학장

이 기 열

대학 영양학 교육의 현황과 문제점에 대하여 한 번 재고해야 할 조건이 어떤 것인가를 중점을 두어 논하겠다.

세계적으로 영양학은 한 국가의 건전한 발전과 정상적인 기능 유지를 위하여 필요한 교과로 인정되어 왔다. 특히 영양이 인간의 행복 성취에 필수적인 것이라는 것이 인정되면서 어느 학문보다도 직접적으로 인류에 실질적이고 학문적인 공헌을 하고 있다는 자부를 영양학을 전공하는 학도에게 부여시켜왔다.

우리는 한국의 고등 교육의 문제점, 혹은 앞으로의 개혁문제를 고찰함으로써 대학 교육의 내용에서의 영양학 과목에 있어서도 여러가지 공통적인 문제점을 발견했다. 즉 대학의 개혁은 점진적이고 장기적으로 이루어져야 한다는 주지 하에서 이루어져야 한다 또 개혁하는 방식에 있어서는 엘리트 양성에 급진적인 방향을 가져오는 변형과, 우리가 보다 중간 지도층을 많이 배출하여 점진적인 방향으로, 소위 말하는 미국식 reformation(재구성)을 하는 두가지 방침이 있는데, 영양학 과목의 발전과 문제점을 앞으로 타결할 수 있는 것은 급진적인 것 보다는 오히려 재구성 하는 쪽이다.

이에 있어 우리의 지역적인 여건과 인력 수급의 상황적인 조건을 잘 생각해서 다시 한번 영양학전공을 위한 학과의 재구성을 가다듬어야 한다. 왜냐하면 소위 말하는 노화 현상과 마찬가지로 비교적 지식층에 있어서는 개혁이 필요하다는 것에 대해 보수적인 경향을 가지거나 급진적인 경향을 가지는 양 극단이 있기 때문이다. 소위 말하는 Academic colonialism 즉 내가 어떤 배경을 가지고 공부했느냐 하는 자기의 경험과 교육 과정에 따라 자기도 모르게 나 자신에서 부터 자기의 교육 경험에 준하여 거기에 고집하는 Academic colonialism이 고등 교육 개혁에 있어서 어떤 저해 요건이 된다 라고 하는데 영양학에 있어서도 이런 점이 문제가 된다. 그러므로 대학 고등 교육의 개혁은 원칙적으로 개별 대학의 자체 혁신 경향에 맡겨져야 하지만 우리는 학교외의 사회라든지 일반으로 부터의 선의의 압력과 자극 그리고 지원과 협력을 뒷받침 받을 수도 있다. 즉 각 학교마다의 개개의 문제, 자의적인 발전은 스스로 개척해 나가야 하지만 이런 면에서 우리나라의 영양학 교육의 교과 과정에 공통적인 문제점이 있다고 보기 때문에 우리의 공동의 자극과 협동 그리고 협조를 위해서 이 문제가 대두되지 않았나 생각된다. 대학사회의 노화 현상은 특히 지식이 폭발적으로 증가될 때 격변하는 사회에서 생겨나므로 영양학과는 잘못하면 조기 노화 현상으로 가지 않는가 생각되며, 이를 탈피하기 위해 우리는 앞으로 어떤 방향으로 가야하는가를 생각해 보겠다.

우선 우리 나라의 교육 현황을 살펴보면 다음과 같다. 표 1에는 전국의 대학전문학교의 분포상황이있고 표 2에는 전국의 대학 대학원의 학생분포상황이있다.

표 2에는 고등 교육 기관에 다니는 학생 분포의 상황이 있으며 1977년 9월 30일 현재 서울 17만 122명, 지방까지 합해 35만 1475명 이었다.

표 3에도 고등 교육기관의 교수 수와 학력별 분포상황이있다. 학생을 가르치는 교수의 수는 같은 통계에 의하면 등록된 수는 12,084명이고, 그 중 학력 수준에 따라 박사·석사·학사로 나누어 전체적으로 박사는 서

표 1. 전국의 4년제 대학(교). 2년제 전문학교 초급대학 분포상황

(1977.9.30 현재)

	2년제 전문학교	2년제 초급대학	4년제 대학(교)	대학원
국립	2	—	2	4
서울공립	—	—	1	—
사립	14	4	34	45
계	16	4	37	49
국립	14	—	13	19
지방공립	19	—	—	2
사립	53	6	23	17
계	86	6	36	38
총계	102	10	73	87

표 2. 전국의 대학교, 전문학교 초급대학, 대학원의 학생분포 상황

(1977.9.30)

	대학원	4년제 대학(교)	2년제 전문학교	초급대학	계
국립	3,418	14,407	1,498	—	19,323
서울공립	—	1,145	—	—	1,145
사립	9,722	125,064	13,128	1,740	149,654
계	13,140	140,616	14,626	1,740	170,122
국립	2,064	54,414	10,330	—	66,808
지방공립	406	—	5,324	—	5,730
사립	1,610	56,749	48,055	2,401	108,815
계	4,080	111,163	63,709	2,401	181,353
총계	17,220	251,779	78,335	4,141	35,1475

표 3. 고등 교육기관의 교수 수와 학력별 분포상황

(1977.9.30 현재)

		학사	석사	박사	기타	계
초급대학(사립)		70	68	10	24	172
교육대학(국립)		333	242	9	141	725
대학(교)	국립	572	1,562	1,231	96	3,461
	공립	5	22	15	—	42
	사립	120	2,889	2,210	180	5,399
대학원	국립	2	25	31	3	61
	사립	7	9	77	—	93
각종학교(사립)		22	57	21	17	117
간호학교(국립)		4	2	2	6	14
총 계		3,135	4,876	3,606	467	12,084

전국 대학생및 대학원생수 351,475명
고등교육기관의 교수 수 12,084명
교수1인당 담당학생수 29명

을에 2,210명, 전체로 3,600명, 석사는 4,876명, 학사 소지자는 3,135명으로 되어 있다. 그러나 여기서 문제되는 것은 지금 전국적으로 한명의 교수가 몇명의 학생을 분담하고 있느냐 하는 것이며 현 실정에서는 교수 한명이 약 29명의 학생을 지도하고 있는데 이것은 영양학과에만 해당되는 것이 아니고 한명의 교수가 약 20명을 분담하는 것이 좋은 최대의 한계점이라고 생각하고 있다고 본다.

해방 후 영양사는 전문 학교에서 직업 교육운영의 주간이 되고 있는데 보건 사회부의 자료로 볼때 학교수는 전국적으로 등록된 것이 32개, 1977.9.21 현재 학생수는 그때 현황으로 1,830명이나 된다(표4 참조). 많은 대학이 영양사를 양성하는 학교로 변하고 주동되는 것으로 보아 이 점이 한국 사회에 공헌하는 바도 크지만 일면 영양학 발전의 저해 요건도 된다.

표 4. 영양사 양성학교 현황(1977.9.21 현재)

학년제	학교수	학생수
4년제	17	680
2년제 초급대학	2	70
2년제 전문학교	13	1,160
계	32	1,830

집단급식소 영양사 배치

총급식소 수 : 1,233개소
총급식 인원수 : 482,400명
영양사 배치 : 813명
영양사 미배치 : 439명 } 배치율 65%

이와같은 기관에서 양성된 학생이 집단 급식소에 어느 정도 취직이 되고 있는지는 비공개의 보사부 발표에 따르면 813명이 영양사로 배치되고 439명이 미배치되어 배치율이 65%로 나타났다. 여기서 아직도 전체 등록율의 능력을 발휘치 못하고 있음을 알 수 있다.

교육에 있어 가장 중요한 것은 대학의 이념 문제이다. 식품 영양학과의 교과목을 어떻게 배열하여 교육하느냐의 중점도 역시 그 대학의 이념에 준하는 것이다. 외국 대학에서는 소위

대학은

1. 무엇을 당신에게 제공하는가?
2. 무엇을 당신에게 기대하는가?

에 대한 답을 분명히 밝혀 학생들의 학교선정의 지침을 주고있다.

이상의 두 문제는 공통적으로 그대학의 이념에 반영되고 있다.

그리고 대학의 교과목에 있어 세계적으로 다음의 공통적인 경향을 가지고있다.

대학의 교과목은

1. 직업, 기타, 전문적 기능직에 대한 기본 준비와
2. 인생의 각 역경에 대비한 창의력, 적응성, 판단과 결정, 그리고 옳은 지도성에 대한 준비를 위한

것이라고 밝히고 있으며

이 두가지를 겸비해야만 대학으로서의 기능 발휘를 할 수 있다고 한다.

미국의 Wisconsin 대학에서는, 대학은 미래를 보아야 할텐데 격변하는 세계를 뒤따르지 못하는 좁은 견해의 직업적인 훈련을 한다는 것은 학생으로 하여금 빈곤한 준비를 하게하는 것이라고 말하고 있다. 그때문에 대학은 모든 학생들에게 미래에 그들이 당면할때 적절히 적응하고, 창의하고, 응용하고, 개발할 수 있게 넓은 학문, 시기, 능력 기술을 길러 주어야 한다. 그리고 영양사만이 한국의 영양 교육의 주도적인 직업교육이 되어서는 안된다는 것이, 벌써 이런 점에서도 심각히 고려되어야하는 한국영양학 교육의 큰 문제점이다.

대학에서는 대학의 풍토를 배워야 하는, 궁극적으로 두가지 목적이 있다고 정리할 수 있다.

즉 대학의 목적으로는

1. 당면할 문제를 해결할 수 있는 지식과 능력의 부여와
2. 개개인의 경험과 개성이 다르다는 것에 대한 인정이다. (즉, 학생들은 개인의 집단이다)

이러한 두가지의 문제가 교과 과정에 충분히 반영되어야지만 대학으로서 영양학 분야에 공헌하지 않을까 생각된다고 하였다. 따라서 영양학을 배운 이방면의 사람들이 대중에 들어가서 가정 주부라든지 일반 사람들의 건강을 증진시키고 있다.

일본에서의 대학의 영양학을 전공한 사람들이 어떤 직업 풍토를 가지고 있는가의 기록을 보면 대부분이 교육활동·연구활동·관리활동·학습상담·관광여행시험·위생사에 종사한다는 것이다. 이처럼 직업 분포가 다양하므로 우리가 사용하는 교과목도 이런 것을 cover할 수 있는 것 이어야겠다.

미국의 영양학을 전공한 사람들의 직업분포는 건강교육·새로운 농업생산·새로운 영양을 개발할 수 있는 식품개발 교도사 동맹·협동체로 협조자로서 나가고 상업 산업개발로 나가고 있다

Nutrition Activities on Various Activities

1. Health
2. Education
3. Agriculture: Horticulture
4. Extension: Community Development
5. Cooperatives
6. Commerce and Industry etc.

미국의 White House Conference에서는 고등 교육을 받은 사람은

Effective Action As a Tool For Change In The Field Of Nutrition

1. Influencing Communications Media.
2. Influencing Food Makers and Marketers.
3. Influencing School Curricula.
4. Infuencing Special Professional Groups.

아카데믹한 teaching을 하여 고등 교육의 내실을 기해야 하며 특히 응용 영양학은 Community Nutrition teaching에 참여하고 또 매스컴에서 대중에 파고 들어가 영양교육을 하여야 한다는 것을 강조하여 영양교육받은 사람의 앞으로의 임무를 밝히고있다.

이처럼 영양학 교육의 책임도 커가며 전체의 식생활 개선을 위해서는 각 방면의 협조가 필요하다 따라서 심리학자 사회학자등의 협동과 또 식품 전공에 따른 식품 생산·가공·분배·소비등의 전공자의 협동을 얻어야만 비로서 영양 개선이 포괄적으로 이루어질 수 있다고 한다.

영양교육의 원만을 위하여서는 무엇보다 모든 과학자의 협동과 협심이 필요하다는 것은 어떤 궁극적인 목적 달성 즉, 최종적으로 인류의 행복, 그리고 자기조국의 발전과 식생활 개선을 위해서 모든 각분야의 협조를 구해서 해 나가야 하기 때문이다.

다음에 영양의 불량을 막고 보다 나은 식생활을 하기 위해서 정책자·의사·선생·가정학도·영양 전공자·생화학자·농학자·보건사등이 현재 공헌하고 있으며, 이런 사람들에 의해 영양개선의 저변 확대가 이루어지며, 어떤 면으로는 좁게 깊이 탐구할 수 없는 내인성을 가진 것이 영양 교과목의 기본 문제이기도 하다. 과거에는 영양학을 배우는데 있어서 기초학으로 생리·일반 화학·생화학·식품 선택 준비·식단 계획·기초 영양·고급 영양·식이 요법등 이런 것이 일반적·개념적·통상적인 영양학 이었다. 그런데 근래에는 이 제도를 점점 벗어나고 있다.

지금 새롭게 영양학을 교육하는데 있어서는 기초 과학 분야와 행동 과학 분야의 두 면에서 영양학이 다루어져야만 비로서 완전한 teaching이 된다는 것이다. 인류학·사회학·심리학·생화학·생리학·통계학등이 기초 분야로 나타나고 있다. 표 6에는 영양학교육의 New approach가 제시되어 있다.

표 6. New Approach To Be Integrate Teaching In Nutrition

1. Behavioral Sciences:
   - Anthropology
   - Sociology
   - Psychology
2. Basic Sciences:
   - Biochemistry
   - Physiology
   - Pathology
   - Statistics etc.

영양학이 교육적으로 발전되는 예로써 미국의 경우, 영양 과학 분야에서 가르치는 관련 교수 내용을 보면 이것 하나를 구성하기 위해서 college of agriculture life science, medical science등의 교수들과, 물론 영양학 전공자도 있지만 radiology, biochem istry pathology, dairy science, poultry science, meat & animal science, clinical oncology등의 분야교수들로 구성되어 있다.

꼭 영양학 전공 학자만이 영양학과를 구성하는 것이 아니라 외국에서는 이미 그 범위의 확대를 위해서 이러한 전공학자들이 같이 영양담당 교수가 되어 자기소속을 가지고 협동해서 영양 과학 분야를 학부에서 대학원 까지 자유스런 개방을 하고 있다.

또 한가지 고려할 것은 Purdue 대학의 경우인데 12학점의 대학원에서 12학점의 전공 필수중 타인을 정하여 구별해서 주전공을 뚜렷이 분리하고 9학점은 전공논문 연구이고 나머지는 기초 인접 분야에서 생화학·생리학·교육학·통계학중 두분야의 학점을 많이 따므로 두개의 필수 전공 분야가 줄어들고, 선택분야가 거의 비슷하게 들어가서 소위 말하는 개인의 능력과 자기의 취향에 따라 앞으로의 직업 개발을 위해서 널리 학점 취득의 문호를 개방하고 있다는 점을 강조하고 싶다.

또 한가지 교수법에 있어서 고려해야 할 것은 MIT의 예를 들어서 강의와 실습·과제·자습에 대한 unit가 따로 나와있어 이제는 넓은 범위를 가지고 제한된 시간에 가르치는 것이 아니라 과제를 주어 그 만큼에 해당되는 독해력과 정보 수집과 class외의 과외 지도를 하고 있다. 이렇게 unit system으로 되어 있어서 과목에 많은 부담을 가지고 학점을 주는 것이 아니라 실습도 하고 여기에 homeework의 범위를 주어 내실을 기하고 있으므로 이런 교육을 받고 난 뒤의 학생의 능력은 똑같이 학점을 했던 학생들 보다 훨씬 깊은 분야에 까지 들어간다고 볼 수 있다.

영양학 전공 분야에서 보았을 때 영양학 과목의 내용도 이처럼 나열되어 있으며 식이 요법 분야의 것도 나열되어 있어 학부에서도 선택분야와 전공 분야에 있어서 같은 영양학부라 하더라도 그 학부의 특성에 따라 학과목의 배열에 많은 차이가 난다. 표 5에 Tenness e 대학의 식품영양 전공을 위한 학부의 교과목내용을 제시하였다. 여기서보면 공통적인 과목도 있지만 선택에 따라 전공분야의 차이를 가지고 있다는 것을 인정할 수 있다.

표 5. Tennessee 대학의 식품영양학 전공의 내용과 선택과목내용

College of H ome Economics

Department of Food Science, Nutrition and Food Systems Administration

The University of Tennessee, Knoxvilie

Option 1. Food Science

Freshman	Hours Credi
Chemistry 1110-20-30 or 1510-20-30	12
English 1510-20	8
Food Science 1010	8
Home Economics 1510	4
Home Economics 1520	4
Mathematics 1540-50 or 1840-50	8
Psychology 2500	4
Electives	4
Sophomore	
Economics 2110, 2130	6
English 2510 or 2520 or 2530 2540	4
▲Food Science 2510	3
Home Economics 2510	4
Journalism 2210	3
▲Microbiology 2010	4
Speech 2311	4
Zoology 2920-30	8
Electives	12
Junior	
▲Child and Family Studies 3420 or 4210 or 4830	3
Food Science 3020, 3510, 4010	9
Home Economics 3510	4
Nutrition 3310-20-30-39	12
Electives in Social Science	8
Electives	12
Senior	
Food Science 4000, 4040	6
Food Science 4020	3
Nutrion 3410	5
Elective in Food Science, Food Systems Administration or Food Technology	3
▲Electives in Humanities	8
Electives	22
Total:190 Hours	

Option 2. Nutrition Science

Freshman	Hours Credit
Chemistry 1110-20-30 or 1510-20-30	12
English 1510-20	8
Food Science 1010	3
Home Economics 1510	4
Home Economics 1520	4
Mathematics 1540	4
Nutrition 1230	3
Psychology 2500	4
▲Sociology 1510	4

Sophomore

Economics 2110-20 or 30 6
English 2510 or 2520 or 2530 or 2540 4
Home Economics 2510 4
Journalism 2210 3
▲Nutrition 3310-20-30-39 12
▲Physical Education Activity Elective 2
Speech 2311 4
Zoology 2920-30 8
Electives 4

Junior

▲Anthropology 2530 4
▲Educational Psychology 3110 4
Food Science 2510 3
▲Food Systems Administration 3320 3
Home Economics 3510 4
▲Microbiology 2010 4
Nutrition 3410 5
Plant and Soil Science 3810 3
▲Zoology 3050-60, 3920 13
Electies 7

Senior **Hours Credit**

Food Science 3020 3
Food Science 3510 3
Nutrition 4030 3
Nutrition 4110 3
Nutrition 4230 4
Nutrition 4330 3
Nutrition 4430 3
Electives 23

Total 188 Hours

Option 3. CommunityNutrition

Freshman **Hours Credit**

Chemistry 1110-20-30 or 1510-20-30 12
English 1510-20 8
Food Science 1010 3
Home Economics 1510 4
Home Economics 1520 4
Mathematics 1540 4
Nutrition 1230 3
Psychology 2500 4
Sociology 1510 4

Sophomore

Economics 2110-20 or 30 6
English 2510 or 2520 or 2530 or 2540 4
Home Economics 2510 4
Journalism 2210 3
Nutrition 3310-20-30-39 12
Physical Education Activity Elective 2
Speech 2311 4
Zoology 2920-30 8
Electives 4

Junior

Anthropology 2530 4
Educational Psychology 3110 4
Food Science 2510 3
Food Systems Administration 3110 5
Home Economics 3510 4
Microbiology 2010 4
Nutrition 3410 5
▲Plant and Soil Science 3610 3
▲Political Science Elective 4
▲Public Health 3330 3
Electives 10

Senior

CFS 3420 or 4210 3
CFS 4260 or 4810 3
Food Science 3020 3
Food Systems Administration 4130 3
▲Library and Information Science 4750 3
Nutrition 4010 3
Nutrition 4030 3
Nutrition 4031 or 4450 3
Nutrition 4230 4
Nutrition 4330 3
Electives 15

Total 188 Hours

Option 4. Coordinated Undergraduate Programin Dietetics (ADA)

Freshman **Hours Credit**

Chemistry 1510-20-30 12
English 1510-20 8
Food Science 1010 3
Home Economics 1510-20 8
Mathematics 1540 4
Sociology 1510 4
Psychology 2500 4
▲Speech 2311 or Journ. 2210 ..... 4 or 3
Application and selection by a faculty committee required to enter sophomore year.

Sophomore

Home Economics 2510 4
Nutrition 3000, 3330-40 8
English 2510 or 2520 or 2530 or 2540 4
Food Science 2510 3
Microbiology 2010 4
Zoology 2920-30 8
▲Economics 2110, 2130 6
▲Accounting 2210 or Computer Science 1410 or Plant and Soil Science 3610 or Statistics 2100 3
Electives 7-8

Junior

Food Science 3020-21, 3510, 4010 ····· 10
Nutrition 3410-11, 3920, 4230-31 ····· 12
Food Systems Administration 3110 3920, 4150 ····· 9
Home Economics 3510 ····· 4
▲Psychology 4460 or Economics 3420 ····· 3
Electives ····· 13
Similarity Food Science

Senior

Anthropology 4250 ····· 3
Food Systems Administration 4130 4140, 4250 ····· 9
▲Food Systems Administration 4410 4420, 4430 ····· 9
Food Systems Administration 4421 ····· 6
Nutrition 4240-41, 4030-31 ····· 11
Nutrition 4440 ····· 4
Food Science 4000 ····· 3

Total: 190 Hours

Option 5. Food And Lodging Administration

Freshman	**Hours Credit**
Natural Science Electives	12
English 1510-20	8
Home Economics 1510-20	8
Mathematics 1540-50	8
Food Science 1010	3
▲Food Systems Administration 2910	2
▲Economics 2110	3
Nutrition 1230	3

Sophomore	**Hours Credit**
Statistics 2100	3
Home Economics 2510	4
English 2510 or 2520 or 2530 or 2540	4
Econmics 2130	3
Microbiology 2010	4
Accounting 2110-20	8
Food Systems Administration 3220	5
Sociology 1510	4
▲Psychology 2500 or 2530	4
▲Food Systems Administration 3110	5
Speech 2311	4
Electives	3

Junior

Food Science 4000 or 4040 or 2510[2] ····· 3
▲Food Systems Administration 4130 4150 4250 9
▲Crafts Interior Design & Housing 3110 ····· 3
Economics 3420 ····· 3
▲Textiles & Clothing 3330 ····· 3
▲Marketing 3110-20 ····· 8
Accounting 2210 ····· 3
▲Computer Science 1410 ····· 3
Electives ····· 14

Senior

Home Economics 3510 ····· 4
Food Systems Administration 4260 ····· 4
Business Law 4110 ····· 3
Food Systems Administration 4140 ····· 3
Food Systems Administration 4270 ····· 3
Food Systems Admistration 4210 ····· 15
Electives ····· 15

Total: 190 Hours

표 6. 에는 한국대학의 식품영양학과의 주요 전공과목이 있는데 우리나라의 현황을 보면 각 대학에서 거의 비슷하다. 우리 나라는 학점 수에 있어 양은 다르나 거의 동일성을 가지고 있다. 학점 배열에 있어서 조금 차이가 나며, 식품 과학분야에서는 물론 차이는 있지만 비슷하며, 국가 시험이라는 것이 있어서 실습 위주 보다는 강의 위주로 되며 대부분의 학생들이 영양사 지향을 하게 되니까 그 위주로 되어 많은 영향을 받게된 것 같다.

표 6. 우리나라의 식품영양학과의 주요전공과목

Ⅰ. 기초과목

과목 \ 학교	연세대	이대	숙대	서울대	영남대
유기화학	3	4	2	6	4+1
*생화학	5	4	3	6	5
*생리학	3	3	—	3	3
물리화학	—	3	2	3	—
식품영양분석	3	—	2	—	4
분석화학	3	2	—	3	—
생물통계학	3	2	—	3	3
소계(학점수)	20	18	9	24	20

*는 영양사 시험과목

Ⅱ. 영양과학분야

과목 \ 학교	연세대	이대	숙대	서울대	영남대
*영양학	3	3	3	6	4
*고급영양학	2	3	3	—	4
*특수영양(가족영양)	3	3	2	3	3
*영양교육	2	2	3	3	3
영양판정	3	2	—	—	—
영양학실험	2	—	2	2	—
지역사회와영양	3	—	—	—	—
*식이요법	3	3	3	3	4
소계(학점수)	21	16	15	17	18

*는 영양사 시험과목

Ⅲ. 식품과학분야

과목 \ 학교	연세대	이대	숙대	서울대	영남대
식물미생물	3	4	2	3	4
실험조리	3	2	2	5	3
단체급식	3	2	3	3	3
식품화학	—	3	—	—	3
식품가공및저장	3	3	2	3	7
*식품학및조리원리	6	5	3+4	6	7
식품위생학	3	1	2	2	4
식생활관리	3	2	—	6	2
식단계획	—	2	—	—	—
인사관리	2	2	3	—	2
식품구매	2	2	2	—	2
경영관리(조직)	3	2	—	3	—
부기	2	2	—	—	—
소계(학점수)	33	32	23	31	37

Ⅳ. 식품영양공동과목

과목 \ 학교	연세대	이대	숙대	서울대	영남대
식품영양세미나(연구)	3	2	—	—	—
식생활연습	—	—	—	5	—
소계(학점수)	3	2	—	5	—

Teaching 내용에 있어서도 한 대학에서 과목을 개설하면 반드시 가르치는데 있어서 핵심되는 재료를 준비하고 그것에 관한 과제가 있으며 참고 서적이 있다. MIT의 발표에 의하면 강의, 실습, homework가 교수에게 책임 분담을 똑똑히 구별지워 준다고 했다. 참고로 미국 영양사 협회에서 영양사가 되기 위해서 필요한 과목중 필수 과목이 점점 줄어가고 있음을 알 수 있다.

이 방면에 있어서도 Basic Nutrition, General Management, Clinical Nutrition, Community Nutrition 등으로 세분화 되어 영양사도 임상 방면으로 가느냐, 지역 방면으로 가느냐, 어떤 관리 영양사로 가느냐에 따라 요구하는 양이 달라지고 있는 것을 알수 있다. 70년대에 와서는 이러한 사회의 요구에 따라 내용이 전부 분화되어 가는 광범위한 변화를 보이고 있다.

우리나라의 영양학 교육에 있어서의 문제점을 정리해 보면

첫째로, 불투명한 교육 이념이나 정립에서 오는 교과 편성에 있어 갈등을 가져오는 가장 큰 요소라 하겠다. 어떤 대학이든 이념면에서 불분명한 것을 지적하기는 어렵다. 철저한 직업교육이나, 다른 목적 의식을 갖는것, 다음에 교수간의 교육 과목 목적에 대한 의견 일치가 반드시 필요하다. 서로의 협동이 없으면 안된다. 대학원 교육 중심제의 대학 방침이나 학부만, 혹은 양쪽을 위한 어떠한 방침을 세워 교과목 편성의 정립을 세워야 한다.

그리고 각 대학마다 개성을 가진 중점 과목제의 실시가 필요하다. 예를 들면 식품 과학적으로 가느냐, 영양 과학적으로 가느냐, 둘을 합친 Conmunity Nutrition으로 가느냐, 영양사 치중의 면으로 가느냐 하는 특성을 가져서, 이것이 분명해 지면 학교 지망을 하는데 또는 직업 교육을 하는데 있어 바람직하지 않을까 생각한다.

그리고 각 지방에 있는 대학에서는 자기네들이 가지고 있는 입지적 조건에서의 특성을 또 나타낼 수 있지 않을까 이런 생각도 든다.

둘째, 사회및 시대적 요구에 부응하는 과학적인 교과 과정 편성이 앞으로 우리에게 요구된다.

영양학 교육이 지나치게 전체적이고 획일화 되는 경향이 나타나고 있는데, 이것은 사회와 시대적 감각에 따라 새로운 직업을 개발할 수 있는 능력과 창의성을 줄 수 있는 준비가 갖추어져야 하고 상호 중복성을 피해야 한다. 선택 과목의 확대와 학문 영역간의 상호문호 개방이 필요하며 특히 인접 기초 학문의 협조는 각 대학마다 시급한 것이라고 본다.

그래서 광범위한 학문 영역을 자유롭게 이수할 수있도록 적절히 배정하는 것이 앞으로의 문제이며 문헌의 정보를 확대해 나가기 위해서 미국에 의존해도 안되며, 과학 분야에 있어서 외국어로 독일어, 불어로 제약하는 것보다 국제적 정보를 위한 특수 전공 분야의 영역에 따라서 자유롭게 확대하여 자유로운 국제 정보를 얻을 수 있게 하는 것이 더욱 필요하다.

셋째로 우리가 가르치는 교수 내용의 질적 향상이 시급하지 않나 생각된다. assignment의 숙제와 자율 학습을 위한 과제제도가 필요하며, 대학 마다의 중앙도서관을 분리하여 branch library를 두어 강의시간이 끝나고 휴식 시간이면 학생들이 자유롭게 볼 수 있는 어떤 문헌이라든지 참고서적을 접근하기 쉽게하고, 그 다음에 실험기기 및 시설 보완이 시급히 필요한데 교수의 연구용이 대학마다 치중하는 경향이 있지만 학생 실습용에 대한 저변 확대에 대하여 앞으로 보다 더 숙고함이 요구된다.

다음에 앞으로 교수 업무는 책임 분담을 강화함이 시급하다.

앞으로 영양학을 발전 시키기 위해서는 행정하는 사람, 교육하는 사람, 연구하는 사람등이 구별 되어야 한다.

그러나 이것을 양립 시키는데 있어서 서로의 편의와 혹은 교수 시간 수에 있어서 여러가지 문제가 되지 않을까 생각한다.

네째, 학술 연구 촉진을 위한 방안이 시급하다.

교수 자체의 retraining program이 잘되어 있는 대학도 있다.

연장 교수 교환으로 해외 유학을 한다든지 하여 정부에서도 여기에 치중을 하지만 각 대학마다 학술 쎄미나를 강화하여 서로의 문호를 개방하는 제도가 필요하고 또 쎄미나를 강화하면서 동시에 학회도 강화하여야 하는데 여기서 문제점을 하나 들자면 될 수 있으면 대학 논문집 발행은 앞으로 철폐해야 한다는 것이다.

논문집 발행을 학회에 일임한다면 논문 문헌조사가 훨씬 편할 것이라 생각한다.

다음 인력 확보에 대한 대책도 필요하고, 연구 능력 개발이 시급해서, 우리가 가지고 있는 독자적인 한국이라는 지역성을 확보하고, 우리 스스로의 영양학을 발전시키기 위해서 어느 대학이든지 혹은 각 대학이 합쳐서, 어느 정도의 School of Nutrition, School of Food Science로 분화된 독립 연구 기관의 설립을 하여 깊이를 주어야 한다.

끝으로 대학 영양학 교육의 문제점을 내놓으면서 이 문제는 앞으로 영양학에서 교과목 개편을 위한 Workshop을 하여 보다 개성있고 독특한, 한국의 지역적인 특성에 맞게 개척을 하는, 넓은 분야에 있어서 협동 체제를 가져야 하지 않을까 생각한다.