

역량기반 교육 강화를 위한
「전공능력」

학과(전공)명	식품영양학전공
---------	---------

□ 학과(전공)의 교육목표 및 인재상

학과(전공) 교육목표	식품영양학 분야의 전문 지식과 실무 기술 습득
	국민 건강증진과 식품안전을 주도하는 인성과 윤리의식 함양
	미래 사회에 요구되는 건강하고 안전한 식생활 환경을 창조하는 전문가 양성
학과(전공) 인재상	<p>미래 사회 건강한 식생활을 리드하는 사회 혁신을 통한 스마트 식품영양 서비스 전문 인재</p> <ul style="list-style-type: none"> • 인간지향적 서비스 정신을 갖춘 전문 인재 • 사회 혁신을 통해 현장 문제 해결 능력을 갖춘 창의적 인재 • 스마트 글로벌 경쟁력을 갖춘 전문 인재

□ 학과(전공)의 전공능력

○ 전공능력 설정

〈전공능력이란〉 단과대학 또는 학과(전공)의 관련 분야에서 요구하는 직무, 과업 및 역할을 수행하는데 필요한 지식, 기술, 태도를 의미함

전공능력		전공능력의 정의
①	전문 지식 이해력 및 분석적 사고력	개인과 집단의 건강증진과 및 질병관리를 위한 식품·영양서비스를 수행하는데 요구되는 전문 지식의 활용 능력
②	창의적 문제 해결 능력	비판적 사고를 통해 건강하고 안전한 식생활 환경과 식품시스템 관련 문제를 파악하고, 창의적으로 문제를 해결하는 실무 능력
③	의사소통능력	다양한 서비스와 상품을 기획하고 제공하기 위해 개인 및 집단의 식품·영양관련 요구를 이해하고 소통할 수 있는 능력

○ 전공능력 설정 절차 (해당 항목에 V표시, 복수선택 가능)

<input checked="" type="checkbox"/>	학과(전공) 내 교수회의
<input checked="" type="checkbox"/>	대내외적 환경 및 학문 변화 분석
<input type="checkbox"/>	외부 전문가 참여(자문 등)
<input checked="" type="checkbox"/>	재학생 의견 수렴 (학부 및 대학원생)
<input checked="" type="checkbox"/>	기타 (학과별 워크숍)

○ 4대 점검요소에 따른 전공능력 점검 (점검내용 기술)

<p>〈전공능력 4대 점검요소〉</p> <p>① 전공능력의 정의에 맞게 설정되었는지</p> <p>② 대학의 인재상 및 비전과 연계되어 있는지</p> <p>③ 대내·외적 환경 및 학문의 변화, 학생의 요구를 수용하고 있는지</p> <p>④ 전공 교육과정이 전공능력과 연계되어 있는지 점검</p>	
---	--

점검내용	기존 전공 역량을 전공능력 정의에 맞게 수정함
	SWU2030 인재상과 핵심역량과 연계 정도를 확인함
	식품영양전문가에 대한 사회적 요구(학생의 진로) 및 학문의 발전을 고려함

○ 전공능력과 교육목표의 연계성

학과(전공) 교육목표	식품영양학 분야의 전문 지식과 실무 기술 습득
	국민 건강증진과 식품안전을 주도하는 인성과 윤리의식 함양
	미래 사회에 요구되는 건강하고 안전한 식생활 환경을 창조하는 전문가 양성
학과(전공) 인재상	<p>미래 사회 건강한 식생활을 리드하는 사회 혁신을 통한 스마트 식품영양 서비스 전문 인재</p> <ul style="list-style-type: none"> • 인간지향적 서비스 정신을 갖춘 전문 인재 • 사회 혁신을 통해 현장 문제 해결 능력을 갖춘 창의적 인재 • 스마트 글로벌 경쟁력을 갖춘 전문 인재

전공능력	연계성(√표시)	
	대학(SWU2030)의 교육목표 및 인재상	학과(전공)의 교육목표
전문 지식 이해력 및 분석적 사고력	√ ○ √ ○	√ ○ √ ○
창의적 문제 해결 능력	√ ○ √ ○	√ ○ √ ○
의사소통능력	√ ○ √ ○	√ ○ √ ○

○ 전공능력 자체평가 (자체평가 내용 기술)

자체평가 결과	대내외적 환경 및 학문 변화 분석
	학부 학생 대상 설문조사 실시
	대학원생 간담회 실시

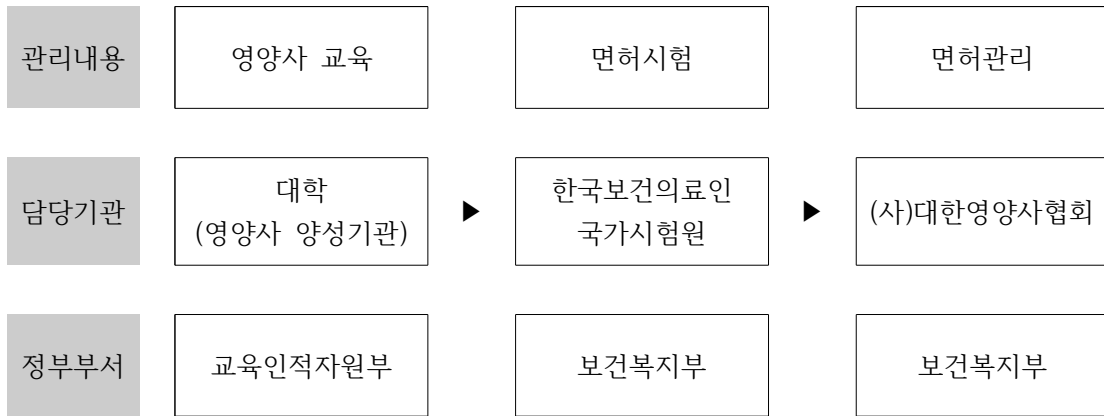
1. 대내·외적 환경 분석 및 학문 변화 분석

1) 환경분석

- 국내·외 식품 환경 변화는 국민 건강 증진과 질병 관리에 중요한 영향 요인이 되므로 식생활전문가에 대한 사회적 요구가 높아지고 있음.
- 영양사는 국민영양기본법에 명시된 보건의료전문인으로, 임상영양분야, 급식경영분야, 식품위생분야, 보건복지분야, 식품 및 영양 관련 산업분야, 교육 및 연구 분야, 보건행정분야 등의 분야에서 역할을 수행함.
- 인구 구조의 변화와 그로 인한 질병 구조의 변화, 의료기술의 발달 등 보건의료 환경과 보건의료인력 정책 변화는 현대사회가 요구하는 보건의료인 역량에 반영되어야 함.
- 최근 사회적 요구에 따라 영양사의 직무는 물론 보건의료 전문인으로서의 역할도 점점 강조되고 있어 다양한 직무에서 영양사로서의 기본 역량을 갖춘 전문 인력이 요구됨.

2) 영양사 양성 및 면허관리 체계

- 영양사 면허제도는 1962년에 <식품위생법>이 제정되면서 시작되었고, 그 이후 1978년 국가 면허 시험제도로 관리되고 있음.
- 영양사 면허는 <국민영양관리법> 제15조와 동법 시행규칙 제7조에 의거하여 영양학과, 식품영양학과(영양식품학과) 또는 식품학, 영양학, 식품영양학(영양식품학)의 학부(전공)를 졸업한 자로서, 교과목 및 학점이수 등에 관하여 법에 명시된 18과목 52학점 이상을 전공과목으로 이수해야 국가면허 시험 자격을 갖추 수 있음. 따라서 서울여자대학교 식품영양학전공 역시 법에서 법에서 제시하는 전공명을 유지하고, 기준에 따라 전공교육과정을 개발하여 운영하고 있음.
- 최근 (재)한국영양교육평가원이 설립되고 대학원 임상영양교육과정의 평가·인증제도가 실시되고 있어 본 대학의 식품영양학전공 역시 인증을 받아 졸업생을 배출하고 있음. 의학, 치의학, 한의학, 간호학 등 다른 보건의료 분야에서는 교육 프로그램 평가·인증제도가 교육의 질 관리를 위해 보편화되면서, 영양사를 양성하는 학부 교육기관과 교육과정에 대한 평가·인증이 시작되었음.



[그림 1] 영양사 양성 및 면허관리 시스템 (문현경 외 2017)

3) 영양사 국가시험 출제(문항개발)기준

- 영양사 국가시험은 2015년 5월 19일 개정된 국민영양관리법에 의해 2017년 제40회 영양사 국가시험부터는 2교시에 걸쳐 큰 분류의 4개 과목으로 국가시험을 실시하고 있음. 영양사 국가시험 출제(문항개발)기준은 <표 1>에 제시함.

<표 1> 영양사 국가시험 출제(문항개발)기준

시험과목	분야	영역	세부영역
1. 영양학 및 생화학	1. 영양학 및 생화학	1. 개요	1.영양섭취기준, 영양섭취실태, 영양밀도, 영양과 성장, 영양표시, 세포의 구조와 기능
		2. 탄수화물 영양	1.탄수화물의 소화, 흡수
			2.혈당조절
			3.탄수화물의 생리적 기능
			4.탄수화물 섭취기준, 급원, 탄수화물 섭취 관련 문제
			5.식이섬유
		3. 탄수화물 대사	1.해당작용, TCA 회로, 전자전달계, 오탄당인산회로
			2.포도당 신생
			3.글리코겐 대사
		4. 지질 영양	1.지질의 소화, 흡수
			2.지질의 운반
			3.지질의 생리적 기능
			4.지질 섭취기준, 급원, 지질 섭취 관련 문제
		5. 지질 대사	1.중성지방 대사
			2.케톤체 대사
			3.콜레스테롤 대사
		6. 단백질 영양	1.단백질의 소화, 흡수
			2.단백질의 생리적 기능
			3.단백질의 질 평가

시험과목	분야	영역	세부영역	
			4.단백질 섭취기준, 급원, 단백질 섭취 관련 문제	
		7. 아미노산 및 단백질 대사	1.아미노산의 대사 2.질소 배설 3.핵산 4.단백질 생합성, 유전자 발현 5.효소	
		8. 에너지 대사	1.에너지 필요량 2.에너지 섭취기준, 에너지 섭취 관련 문제 3.에너지 대사의 통합적 조절 4.알코올 대사	
		9. 지용성 비타민	1.지용성 비타민 종류, 기능 2.지용성 비타민의 흡수, 대사 3.지용성 비타민 결핍, 과잉 4.지용성 비타민의 섭취기준, 급원	
		10. 수용성비타민	1.수용성 비타민 종류, 기능 2.수용성 비타민의 흡수, 대사 3.수용성 비타민 결핍, 과잉 4.수용성 비타민의 섭취기준, 급원	
		11. 다량무기질	1.다량무기질 종류, 기능 2.다량무기질 흡수, 대사 3.다량무기질 결핍, 과잉 4.다량무기질의 섭취기준, 급원	
		12. 미량무기질	1.미량무기질 종류, 기능 2.미량무기질의 흡수, 대사 3.미량무기질 결핍, 과잉 4.미량무기질의 섭취기준, 급원	
		13. 수분	1.수분의 기능 2.인체 수분 균형, 필요량	
		2. 생애주기 영양학	1. 임신기, 수유기 영양	1.임신기의 생리적 특성 2.임신기의 영양관리 3.임신부 영양관련 문제 4.수유기의 생리적 특성 5.수유기 영양관련 문제
			2. 영아기, 유아기 (학령전기)영양	1.영아기의 생리적 특성 2.영아기의 영양관리 3.이유 시 영양관리 4.영아기 영양관련 문제 5.유아기(학령전기)의 생리적 특성, 영양관리 6.유아기(학령전기) 영양관련

시험과목	분야	영역	세부영역	
			문제	
		3. 학령기, 청소년기 영양	1.학령기의 생리적 특성, 영양관리 2.학령기 영양관련 문제 3.청소년기의 생리적 특성, 영양관리 4.청소년기 영양관련 문제	
		4. 성인기, 노인기 영양	1.성인기의 생리적 특성, 영양관리 2.성인기 영양관련 문제 3.노인기의 생리적 특성, 영양관리 4.노인기 영양관련 문제	
		5. 운동과 영양	1.운동 시 에너지 대사, 영양관리	
		2. 영양교육, 식사요법 및 생리학	1. 영양교육과 사업의 요구도 진단	1.영양교육과 지역사회사업의 요구도 진단 과정
			2. 영양교육과 사업의 이론 및 활용	1.영양교육의 이론 및 활용 2.지역사회영양사업의 이론 및 활용
			3. 영양교육과 사업의 과정	1.영양교육과 사업의 계획 및 실행 2.영양교육과 사업의 평가
			4. 영양교육의 방법 및 매체 활용	1.영양교육의 방법 2.영양교육의 매체 활용
			5. 영양상담	1.영양상담
			6. 영양정책과 관련기구	1.영양정책 2.영양행정기구 역할
	7. 영양교육과 사업의 실제	1.영양교육 실행 시 교수학습 과정 안 작성 및 활용 2.지역사회영양사업의 실제		
	1. 영양교육		1.영양교육과 지역사회사업의 요구도 진단 과정	
			1.영양교육의 이론 및 활용 2.지역사회영양사업의 이론 및 활용	
			1.영양교육과 사업의 계획 및 실행 2.영양교육과 사업의 평가	
			1.영양교육의 방법 2.영양교육의 매체 활용	
			1.영양상담	
			1.영양정책 2.영양행정기구 역할	
			1.영양교육 실행 시 교수학습 과정 안 작성 및 활용 2.지역사회영양사업의 실제	
	2. 식사요법 및 생리학	1. 영양관리과정	1.영양관리과정(NCP)의 개념 2.영양판정과 영양검색	
		2. 병원식과 영양지원	1.식단계획과 식품교환표 2.병원식 3.영양지원	
		3. 위장관질환의 영양관리	1.위장관의 기능과 소화흡수 2.식도질환의 영양관리 3.위질환의 영양관리 4.장질환의 영양관리	
		4. 간, 담도계, 췌장 질환의 영양관리	1.간, 담도계, 췌장의 기능과 영양대사 2.간 및 담도계 질환의 영양관리 3.췌장질환의 영양관리	

시험과목	분야	영역	세부영역
		5. 체중조절과 영양관리	1.비만의 영양관리
			2.저체중의 영양관리
			3.대사증후군의 영양관리
		6. 당뇨병의 영양관리	1.당뇨병의 분류
			2.당뇨병의 대사
			3.당뇨병의 합병증과 관리
			4.당뇨병의 영양관리
		7. 심혈관계 질환의 영양관리	1.심혈관계의 생리
			2.심혈관계 질환의 영양관리
			3.뇌혈관질환의 영양관리
		8. 비뇨기계 질환의 영양관리	1.콩팥의 구조와 기능
			2.콩팥질환의 영양관리
			3.콩팥/요로 결석의 영양관리
9. 암의 영양관리	1.암의 예방을 위한 영양관리		
	2.암환자의 영양관리		
10. 면역, 수술 및 화상, 호흡기질환의 영양관리	1.면역과 영양관리		
	2.알레르기와 영양관리		
	3.수술 및 화상의 영양관리		
	4.호흡기 질환의 영양관리		
11. 빈혈의 영양관리	1.혈액의 조성과 기능		
	2.빈혈의 영양관리		
12. 신경계 및 골격계 질환의 영양관리	1.신경계 질환의 영양관리		
	2.골격계 질환의 영양관리		
13. 선천성대사장애 및 내분비조절장애의 영양관리	1.선천성 대사장애의 영양관리		
	2.내분비 조절장애의 영양관리		
3. 식품학 및 조리원리	1. 식품학 및 조리원리	1. 개요	1.조리의 기초
		2. 수분	1.수분의 특성
		3. 탄수화물	1.탄수화물의 분류 및 특성
		4. 지질	1.지질의 분류 및 특성
		5. 단백질	1.단백질의 분류 및 특성
			2.식품의 효소
		6. 식품의 색과 향미	1.식품의 색
			2.식품의 맛과 냄새
		7. 식품 미생물	1.미생물의 생육과 영향인자
			2.식품 관련 미생물
8. 곡류, 서류 및 당류	1.곡류의 성분과 조리		
	2.서류의 성분과 조리		
	3.당류의 성분과 조리		
9. 육류	1.육류의 성분		
	2.육류의 조리 및 가공		

시험과목	분야	영역	세부영역		
		10. 어패류	1.어패류의 성분 2.어패류의 조리 및 가공		
		11. 난류	1.난류의 성분과 조리		
		12. 우유 및 유제품	1.우유 및 유제품의 성분과 조리 및 가공		
		13. 두류	1.두류의 성분과 조리 및 가공		
		14. 유지류	1.유지의 조리 및 가공		
		15. 채소 및 과일류	1.채소류의 성분과 조리		
			2.과일류의 성분과 조리		
		16. 해조류 및 버섯류	1.해조류의 성분과 조리		
			2.버섯류의 성분과 조리		
		4. 급식, 위생 및 관계 법규	1. 급식관리	1. 개요	1.급식유형 및 체계 2.급식계획 및 조직
				2. 식단관리	1.식단작성 및 평가 2.메뉴개발 및 관리
					3. 구매관리
				4. 생산 및 작업관리	
5. 위생·안전관리	1.작업공정별 식재료 위생 2.급식관련자 위생·안전 교육과 관리 3.급식 시설·기기 위생관리				
	6. 시설·설비관리				
	7. 원가 및 정보관리				1.원가 및 재무관리 2.사무 및 정보관리
8. 인적자원관리					1.인적자원 확보, 유지, 보상 2.인적자원 개발 3.리더십과 동기부여, 의사소통
	9. 마케팅 관리			1.마케팅 관리	
	2. 식품위생			1. 식품위생관리	1.식품위생관리 대상 및 방법
2. 세균성 식중독				1.감염형 2.독소형 3.바이러스성	
				3. 화학물질에 의한 식중독	1.화학적 식중독 2.자연독 3.곰팡이독 4.환경오염 5.식품첨가물

시험과목	분야	영역	세부영역
		4. 감염병, 위생동물, 기생충	1. 경구감염병과 인축공통감염병
			2. 위생동물과 기생충
		5. 식품안전관리인증기준	1. 식품안전관리인증기준 (HACCP)
			3. 식품·영양 관계법규
	2. 식품등의 기준, 규격과 판매 금지		
	3. 표시		
	4. 영업(영양사와 종사원의 준수사항)		
	5. 조리사 등		
	6. 보칙(집단급식소와 식중독)		
	2. 학교급식법	1. 학교급식 관리·운영	
	3. 기타관계법규		1. 국민건강증진법(국민영양 조사, 영양개선)
			2. 국민영양관리법
3. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률(집단급식소에서의 원산지표시)			

자료: 한국보건의료인국가시험원 홈페이지

- 문현경 등(2017)은 한국보건의료인국가시험원 연구용역으로 영양사 국가시험 법정과목의 학습목표를 개정하여 제시함<표 2>.

<표 2> 영양사 국가시험 법정과목별 학습목표 개정

시험과목	해당 법정과목명	학습목표
1.영양학 및 생화학	기초영양학	각종 영양소의 기본적인 종류와 성질, 소화 및 흡수, 체내 기능, 영양소의 섭취실태와 건강문제를 이해하고 영양사로서 필요한 영양학의 올바른 기초 지식을 습득하여 영양관리에 활용할 수 있다.
	고급영양학	생명을 유지하는데 필요한 주요 영양소의 소화와 흡수, 생리적 기능, 결핍증, 과잉증 섭취기준과 영양소 섭취와 관련된 영양문제를 이해하고 학습한 내용을 건강한 식생활을 영위하는데 활용할 수 있다.
	생애주기영양학	생애주기별 생리적 특성, 영양소 섭취기준, 식사 및 영양관리, 영양과 관련된 문제를 이해하고 영양관리에 활용할 수 있다.
	생화학	생체를 구성하는 물질의 화학적 구조, 체내기능, 대사기전 및 생명현상을 설명하고 영양학에 응용할 수 있다.

시험과목	해당 법정과목명	학습목표
2.영양교육, 식사요법 및 생리학	영양교육	영양교육과 상담에 필요한 이론적 지식과 기술을 이해하여 영양 교육에 활용할 수 있다.
	영양판정	영양상태 판정에 이용되는 주요 방법의 원리를 이해하고, 조사 방법 및 조사자료 해석법을 익혀서 개인 또는 집단의 영양상태를 평가할 수 있다.
	식사요법	주요 영양성 질병의 병태생리를 설명하고 식사치료를 위한 식단 처방 및 영양관리에 응용할 수 있다.
	임상영양학	각종 질환의 원인, 증상, 생리, 대사 및 합병증과 영양과의 관련성을 설명하고, 각종 질환 환자의 영양관련 문제점을 파악하여 영양상태 개선을 위한 영양관리에 활용할 수 있다.
	지역사회영양학	지역 주민의 영양상태 개선을 위해 영양문제를 진단하고 우선순위를 정하여 지역에 특화된 영양사업을 계획, 실행 및 평가할 수 있다. 또한 국가 영양정책의 입안과정과 영양사업 현황에 대한 설명능력을 갖추고 적용할 수 있다.
	생리학	세포 및 인체를 구성하는 각 기관들의 구조와 기능을 기술할 수 있으며 인체 생리에 대한 기초 지식을 바탕으로 생리 현상과 질병과의 유기적인 관계를 파악하고 설명할 수 있다.
3.식품학 및 조리원리	식품학	식품을 구성하고 있는 성분들의 구조, 분류, 물리·화학·기능적 성질, 조리·가공 중의 변화 등을 설명하고, 식품의 선택과 조리 및 가공에 활용할 수 있다.
	식품화학	식품 구성성분의 구조, 분류, 물리·화학·기능적 성질, 식품성분 및 식품성분 상호간의 물리·화학적 변화를 설명할 수 있다.
	식품가공 및 저장학	식품의 가공·저장 원리 및 방법, 가공·저장 중에 일어나는 품질의 변화를 이해하고 새로운 식품의 개발 및 품질향상에 활용할 수 있다.
	식품미생물학	식품미생물의 분류, 생육특성, 검사법, 제어기술 등에 대한 기초 지식을 습득하여 식품산업에 활용할 수 있다.
	조리원리	조리조작, 조리방법, 조리 중 일어나는 물리·화학적 변화를 이해하여 실제 조리에 활용할 수 있다.
	실험조리	식품의 구성성분과 조리과정에서 일어나는 물리·화학적 변화를 과학적으로 이해하고 조리된 음식과 조리과정 중의 변화를 설명하며, 조리에 활용할 수 있다.
4.급식, 위생 및 관계법규	단체급식관리	단체급식의 의미, 식단관리, 식품구매와 저장관리, 생산관리, 위생·안전관리, 품질관리, 사무관리, 시설·설비관리, 원가관리를 설명하고, 질적·양적으로 만족할 만한 급식생산을 위한 이론을 습득하여 이를 실무에 활용할 수 있다.

시험과목	해당 법정과목명	학습목표
	급식경영학	급식산업의 동향을 설명하고, 급식조직 효율화를 위한 경영관리, 인적자원관리, 마케팅관리, 품질경영 등에 대한 이론을 습득하여 급식소 경영실무에 활용할 수 있다.
	식생활관리	식생활관리를 실천하는 과정에서 알아야 할 영양소 필요량, 식습관, 식품비 예산, 식단작성, 식품구입, 조리법 및 동·서양 음식 문화 등에 대한 지식을 습득함으로써 식생활의 중요성을 설명하고 바람직한 식생활을 계획, 실천, 평가하는데 응용할 수 있다.
	공중보건학	인구집단의 건강과 관련된 공중보건학의 개념을 이해하고, 이를 지역사회 주민의 건강증진에 적용할 수 있다.
	식품위생학	식품에 존재하는 생물학적, 화학적 및 물리적 위해요소의 특성과 위해요소 통제 방법을 설명하고, 과학적 근거를 바탕으로 시스템적으로 식품을 안전하게 관리할 수 있다.
	식품위생 관계법규	식품위생관계법규를 이해하여 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지할 수 있다.

자료: 문현경 등 (2017)

4) 영양사 직무분석

- 이경은 등(2014)이 실시한 2차 영양사 직무분석에서 영양사의 직무는 6개 임무, 36개 일, 204개 일의 요소로 구분됨 <표 3>.

<표 3> 영양사 직무분석

임무	일	일의 요소
A. 영양 관리	A1. 영양관리 요구도 조사	A1-1 개인력 및 과거력 자료점검하기 A1-2 신체계측 실행 및 평가하기 A1-3 생화학적 자료 평가하기 A1-4 임상증상 평가하기 A1-5 식사섭취 조사하기 A1-6 대상자의 교육요구도 조사하기 A1-7 영양판정 기록하기
	A2. 영양진단	A2-1 영양문제 확인하기 A2-2 영양문제원인 파악하기 A2-3 증상과 징후 모으기 A2-4 영양진단결과 기록하기
	A3. 영양관리 계획 수립	A3-1 영양관리 목표 설정하기 A3-2 영양권장사항 정하기 A3-3 영양관리 세부계획 세우기 A3-4 영양관리계획 기록하기

임무	일	일의 요소
	A4. 영양중재	A4-1 교육과정 개발하기 A4-2 교안 만들기 A4-3 영양·식생활 교육실시하기 A4-4 영양상담하기 A4-5 영양집중지원하기 A4-6 식품영양정보 제공하기 A4-7 영양중재 기록하기
	A5. 교육매체 개발	A5-1 매체선택 및 개발의 기준 정하기 A5-2 교육에 적합한 매체개발하기 A5-3 매체 사용하기 A5-3 매체 평가하기
	A6. 영양관리 평가	A6-1 평가도구선택 및 개발하기 A6-2 과정평가 실시하기 A6-3 효과평가 실시하기 A6-4 평가결과자료 분석하기 A6-5 결과보고서 작성하기
B. 급식 운영 관리	B1. 식단작성	B1-1 급식영양목표 정하기 B1-2 식단체획하기 B1-3 식단 영양량 분석하기 B1-4 식단표 작성하기 B1-5 식단평가하기
	B2. 메뉴개발 및 관리	B2-1 기존 메뉴 평가하기 B2-2 신메뉴 개발하기 B2-3 표준레시피 작성하기 B2-4 식단작성 시 개발메뉴 적용하기
	B3. 구매관리	B3-1 구매계획 세우기 B3-2 시장조사 하기 B3-3 업체선정 하기 B3-4 식재료 발주하기 B3-5 급식기계 구매하기 B3-6 급식기구 구매하기 B3-7 소모품 구매하기
	B4. 식재료관리	B4-1 검수하기 B4-2 입고관리하기 B4-3 출고관리하기 B4-4 재고량 파악하기 B4-5 재고자산 평가하기 B4-6 식재료 품질유지관리하기
	B5. 급식생산 및 작업	B5-1 수요예측하기

임무	일	일의 요소
	관리	B5-2 조리작업 계획하기 B5-3 조리작업 교육하기 B5-4 조리작업 감독하기 B5-5 검식하기
	B6. 급식시설 및 기기 유지관리	B6-1 급식시설설계에 참여하기 B6-2 급식기기 유지·관리하기 B6-3 급식시설 유지·관리하기 B6-4 주방식기 관리하기 B6-5 소모품 관리하기
	B7. 서비스관리	B7-1 급식 서비스방법 계획하기 B7-2 종사원 서비스 교육하기 B7-3 배식대 세팅 확인하기 B7-4 상차림 확인하기 B7-5 배식 감독하기 B7-6 식사회진하기 B7-7 고객불만 처리하기
	B8. 급식계획 및 평가	B8-1 급식 목표 세우기 B8-2 고객 급식만족도 평가하기 B8-4 급식위원회 운영하기 B8-5 급식운영 평가하기 B8-6 종사원 직무만족도 평가하기
C. 위생·안전 관리	C1. 식품위생 관리	C1-1 공정별 식품위생 계획세우기 C1-2 종사원의 식품취급 지도, 감독하기 C1-3 보존식 관리하기 C1-4 식품위생관련 일지작성하기 C1-5 관련서류 보관하기
	C2. 급식환경위생관리	C2-1 급식환경 위생관리계획 세우기 C2-2 급식시설설비 청소, 소독 감독하기 C2-3 급식기기 세척, 소독 감독하기 C2-4 급식기구 보관관리하기 C2-5 급식환경위생 정기점검하기 C2-6 방충, 방서 관리하기 C2-7 급식폐기물 처리관리하기 C2-8 관련서류 보관하기
	C3. 개인위생관리	C3-1 개인위생관리 계획세우기 C3-2 건강진단결과서(보건증) 보관, 유지하기 C3-3 종사원 건강상태 확인하기 C3-4 복장 및 개인위생 점검하기 C3-5 유증상 종사원 조사하기 C3-6 관련서류 보관하기

임무	일	일의 요소
	C4. 위생감시체계운영	C4-1 위생감시 계획세우기 C4-2 자가 위생점검하기 C4-3 지도감독기관 위생점검 대응하기 C4-4 위생점검결과 반영하기 C4-5 위생점검 개선시행 결과 기록유지하기 C4-6 해쩍업무 수행하기 C4-7 식중독 대책반 구성 및 훈련하기 C4-8 식중독대책 계획 수립하기 C4-9 식중독보고 및 대응하기 C4-10 관련서류 보관하기
	C5. 위생·안전교육	C5-1 위생안전교육 계획세우기 C5-2 위생안전교육안 작성하기 C5-3 위생안전교육 자료만들기 C5-4 위생안전교육 실시하기 C5-5 위생안전교육 평가하기 C5-6 위생안전교육 결과 기록하기
	C6. 급식안전관	C6-1 안전관리 계획세우기 C6-2 안전한 작업환경 유지하기 C6-3 고객에게 안전한 환경 제공하기 C6-4 유해물질 관리하기 C6-5 안전사고 처리하기
D. 지역 사회 식품 영양 사업 관리	D1. 지역사회 요구진단	D1-1 지역사회 건강, 영양문제 조사하기 D1-2 지역사회 건강, 영양 관련 환경 조사하기 D1-3 식행동과 환경에 영향을 미치는 요인 조사하기 D1-4 지역사회 진단관련자료 분석하기 D1-5 지역사회 구성원 요구도 조사하기
	D2. 지역사회 영양사업 계획	D2-1 프로그램 목적 개발하기 D2-2 프로그램 목표 개발하기 D2-3 자원(물적, 인적), 장애요인 파악하기 D2-4 내용, 방법, 활동 정하기 D2-5 프로그램 실행 계획하기 D2-6 프로그램 평가 계획하기
	D3. 특성에 따른 사업 계획	D3-1 생애주기별, 질환별 영양상담 및 프로그램 계획하기 D3-2 취약계층 영양지원사업 계획하기 D3-3 지지적 환경조성 계획하기
	D4. 지역사회 영양사업 수행	D4-1 수행단계별 업무내용 및 담당자 지정하기 D4-2 프로그램 수행일정에 따른 업무 준비하기 D4-3 예산과 자원 확보하기

임무	일	일의 요소
		D4-4 프로그램 수행하기 D4-5 프로그램 모니터링하기
	D5. 지역사회 영양사업 평가	D5-1 평가도구 선택 및 개발하기 D5-2 프로그램 평가하기 D5-3 평가자료 분석하기 D5-4 결과보고서 작성하기
	D6. 지역사회 연계관리	D6-1 외부기관 교육 및 자료 지원하기 D6-2 외부 기관과 협력하기 D6-3 정책 입안 지지하기
E. 조직 경영 관리	E1. 재무·회계관리	E1-1 제품, 프로그램, 서비스 가격 결정하기 E1-2 원가절감 유지방안 세우기 E1-3 원가절감 유지방안 적용하기 E1-4 원가계산하기 E1-5 재무제표 분석하기 E1-6 손익분기 분석하기 E1-7 예산안 수립하기 E1-8 결산하기 E1-9 정산하기
	E2. 인적자원관리	E2-1 직무기술서 작성하기 E2-2 직무명세서 작성하기 E2-3 필요인력 산출하기 E2-4 모집하기 E2-5 선발하기 E2-6 업무별 인력배치하기 E2-7 종업원 업무 수행 평가하기 E2-8 종업원 인사의사 결정하기 E2-9 업무조정하기 E2-10 노무관련법률 준수하기 E2-11 보상관리하기 E2-12 고충처리하기 E2-13 실습생 교육하기
	E3. 인적자원개발	E3-1 직원 교육 계획하기 E3-2 신입직원 오리엔테이션 하기 E3-3 직원 교육요구도 조사하기 E3-4 직원 교육 매체 개발하기 E3-5 직원 교육하기 E3-6 직원 교육 평가하기
	E4. 마케팅관리	E4-1 마케팅목표 수립하기 E4-2 대상정의하기 E4-3 마케팅 계획하기 E4-4 마케팅 수행하기

임무	일	일의 요소
		E4-5 마케팅 평가하기
	E5. 홍보	E5-1 목표정하기 E5-2 예산수립하기 E5-3 홍보자료 개발하기 E5-4 미디어 활용하여 홍보하기 E5-5 홍보활동 평가하기
	E6. 사무행정	E6-1 문서, 일지 작성하기 E6-2 관련서류 보관하기 E6-3 전산프로그램 활용하기 E6-4 조직경영관련 자료수집하기 E6-5 각종통계 분석하기 E6-6 자료 및 통계결과 정리 및 기록하기
	E7. 기관 내,외 협력	E7-1 내부기관과 협력관계 구축하기 E7-2 내부기관과 협력관계 유지하기 E7-3 외부기관과 협력관계 구축하기 E7-4 외부기관과 협력관계 유지하기 E7-5 관련위원회 구성하기 E7-6 관련위원회 운영하기
F. 전문성 강화	F1. 업무개선활동	F1-1 식품영양관련 업무개발하기 F1-2 식품영양관련 업무개선 활동하기 F1-3 업무관련 연수 및 교육 참여하기
	F2. 식품영양연구	F2-1 연구비 확보하기 F2-2 식품영양연구 계획하기 F2-3 식품영양연구 자료 수집하기 F2-4 식품영양연구 자료 분석하기 F2-5 결과보고서 작성하기 F2-6 학회대회 혹은 학술지에 결과 발표하기
	F3. 자기개발	F3-1 영양사 보수교육 참여하기 F3-2 학술대회 참여하기 F3-3 연구회 참여하기

자료: 이경은 외(2014). 2차 영양사 직무분석 연구

- 영양사 직무는 근무 환경에 따라 일의 종류와 중요도, 수행빈도 등에서 차이가 있음. 의료기관 영양사는 급식관리부터 임상영양관리 까지 다양한 업무를 수행하고 있어 직무의 다양성이 큼. 급식관리 영양사는 의료기관 영양사와 비교할 때 영양관리업무의 범위가 작으나 위탁급식업체 영양사의 경우 마케팅관리, 고객관리, 재무회계관리가 강조되는 경향을 보였고, 학교 영양교사의 경우 급식관리 업무와 함께 영양교육 및 상담이 분리되어 강조됨. 지역사회 영양사는 개인이나 특정 집단 보다는 지역사회 및 국민 전체를 대상으로 하는 식품영양관리 정책과 사업을 수행함. 영양사 근무 분야에

관계없이 식품영양관리, 사무관리, 전문성 강화는 공통적으로 포함됨 <표 4>.

<표 4> 다양한 영양사 직무분석 결과 비교

의료기관 영양사	급식관리 영양사	학교 영양교사	지역사회 영양사
급식 계획 및 생산관리 급식운영 관리 위생·안전 관리 영양판정 영양진단 영양중재 영양 모니터링·평가 조직경영관리 전문성강화 자문 협력	영양관리 식단관리 식재료관리 생산 및 배식관리 위생·안전 관리 재무회계관리 인적자원관리 마케팅 관리 고객관리 사무관리 및 평가 전문성 강화	영양관리 급식운영관리 급식위생안전관리 영양·식생활 교육 전문성 강화	지역사회 요구 진단 지역사회영양사업계획 대상에 따른 사업계획 식품영양사업수행 교육매체개발 영양사업평가 지역사회 연계관리 사무관리 및 평가 전문성 강화

자료: 이승민(2017). 의료기관 영양관리서비스 현황 및 제도 개선방안, 이경은 외(2014). 2차 영양사 직무 분석 연구, 차진아 외(2008). 보건소 영양사를 위한 직무기술서 개발, 함선옥 외(2016), 학교급식 업무 효율성 제고를 위한 영양교사 직무분석 연구II.

5) 외국의 신규 영양사 필수 역량

가) 국제영양사연합회 영양사 역량

- 국제영양사연합회(International Confederation of Dietetic Associations)에서는 영양사 최소 교육 수준을 영양학 및 dietetics 분야의 학사 학위와 500시간 이상의 실습, 국제적 역량 기준을 충족하는 것으로 정함. 또한 영양사 자격 취득 시점에 영양사직에 입문하기 위해 최소로 요구되는 역량 기준을 5개 영역(영양관리와 전문적 추론, 근거중심 실무와 연구의 활용, 영양사 실무의 품질 보증, 전문적 관계·의사소통·파트너십, 영양사 실무를 위한 필수 지식)으로 제시함.

나) 유럽 영양사 직무 역량

- 유럽 영양사협의회(European Federation of the Associations of Dietitians, 2009)에서는 영양사 자격시험 및 신규 취업 당시 갖추어야 하는 영양사의 역량과 수행기준을 8개 영역으로 구분함. 세부적으로는 일반, 영양사 실무 지식, 영양관리과정과 전문적 추론(임상영양사, 경영관리 영양사, 공중보건/지역사회 영양사), 전문적 관계, 전문적 자율성과 책임, 교육기술, 학문적 연구와 발전, 경영과 영양사직의 증진으로 구성됨.

다) 미국 영양사 면허를 위한 필수 직무 역량

- 미국 영양사협회 산하 조직인 Commission on Dietetic Registration(CDR)은 자격시험에 기준이 되는 역량을 개발함. 필수직무역량을 14개 영역, 55개 직무 역량, 352 수행 기준으로 제시하였고, Nutrition and Dietetics Technicians, Registered의 필수 직무 역량을 14개 영역, 50개 직무 역량, 271개 수행 기준으로 제시. 필수 직무 역량에는 필수 직무역량과 기능적 필수 직무 역량이 포함되는데, 필수 직무 역량은 영양사의 역할, 근무 분야 등에 관계없이 면허를 취득한 모든 영양사에게 적용이 되는 역량이며, 기능적 필수 직무 역량은 특정 직무 분야의 수행에 필요한 역량임.

라) 호주 영양사의 필수 직무 역량

- 호주영양사협회(Dietitians Association of Australia) 산하 Accredited Practising Dietitian(2015)에서 개발한 015년 버전의 국가역량표준을 정리함.

<표 5> 외국의 영양사 필수 직무 역량 요약

국제영양사연합회 (2016)	유럽 신규 영양사 (2009)	미국 영양사 (2015)	호주 영양사 (2015)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 영양관리와 전문적 추론 2. 근거중심 실무와 연구의 활용 3. 영양사 실무의 품질 보증 4. 전문적 관계, 의사소통, 파트너십 5. 영양사 실무를 위한 필수 지식 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 일반 2. 영양사 실무 지식 3. 영양관리과정과 전문적 추론 4. 전문적 관계 5. 전문적 자율성과 책임 6. 교육기술 7. 학문적 연구와 발전 8. 경영과 영양사 직의 발전 	<p>핵심필수직무역량</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 윤리와 전문 직업성 3. 의사소통 4. 리더십과 참여 5. 비판적 사고와 의사 결정 6. 정보과학 활용 능력 7. 연구, 근거중심 실무와 질 향상 8. 안전과 위기관리 9. 식품, 영양, 신체 활동 지식과 기술 10. 교육과 상담 <p>기능적필수직무역량</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 임상영양 2. 산업, 제품 개발, 마케팅 3. 지역사회와 국민 건강 4. 급식서비스 5. 조직경영 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 전문적 업무 수행 2. 영양 결과를 도출하기 위해 개인과 집단, 인구 집단의 건강에 긍정적 영향을 주기 3. 비판적 사고를 이용하고 근거를 실무에 적용하기 4. 고객 및 이해 관계자와 협력 하기

자료: ICDA(2016). International Competency Standards for Dietitian Nutritionists, EFAD(2009). European Dietetic Competences and Their Performance Indicators attained at the point of qualification and entry to the profession of dietetics, AND(2015). Essential Practice Competencies for the Commission on Dietetic Registration's Credentialed Nutrition and Dietetics Practitioners, DAA(2015). National Competency

6) 영양사 대상 포커스 그룹 인터뷰 문헌 분석

- 문헌경 등(2017)이 한국보건의료인국가시험원 연구용역으로 실시한 「영양사 국가시험 평가목표 개발연구」에서 신규 영양사의 필수 역량에 대한 의견을 심층적으로 조사하기 위해 신규 영양사를 대상으로 포커스그룹 인터뷰를 실시함. 본 전공의 이경은 교수가 공동연구진으로 포커스 그룹 인터뷰에 직접 참여하여 그 내용을 요약, 정리함.
- 종합병원 신규 영양사는 환자의 식사 처방에 맞는 상차림을 제공하는 급식관리업무를 수행하고, 세부적으로는 식단 작성과 식재료 발주, 검수 등 식재료 관리 등을 주로 수행함. 요양병원 영양사 역시 환자식 급식관리를 담당. 요양병원은 노인 환자들이 많아 경관영양유동식 관련 업무가 많은 것이 특징이고, 직원식 관리도 수행함.
- 학교 영양교사들은 학교급식 운영 전반을 관리하고(식단 작성, 식재료 발주, 위생관리, 인력관리, 예산관리 등), 영양교육을 실시하고 있으나 초·중·고 학교급에 따라 교육 수행 정도는 차이가 있음.
- 산업체 신규 영양사는 병원, 학교에서와 유사한 일반적인 급식관리 업무를 수행하며, 위탁급식기업 소속 영양사는 업체 관리 업무가 추가됨. 보건소 신규 영양사들은 영양플러스 사업을 담당하고 있었고, 영양플러스 사업 대상자 선정과 영양교육 및 상담을 실시하고, 보충식품 발주와 검수, 관련 민원 처리를 수행. 그 외에 어린이집, 학교, 경로당의 요청으로 영양교육(쿠킹수업)을 실시. 어린이급식관리지원센터 신규 영양사들은 어린이 급식소를 위한 식단 작성, 급식 영양/위생 순회지도, 어린이 대상 영양·식생활 교육, 조리종사원/원장/교사/학부모 대상 교육을 수행.
- 신규 영양사들이 직무 수행에 있어서 필요한 직무 역량으로 가장 도출된 것은 의사소통 기술임. 영양사는 근무 환경에 관계 없이 다양한 고객과 구성원과의 관계 속에서 업무를 수행하기 때문임. 병원에서는 다양한 환자와 보호자를 응대하고, 급식관리에 있어서는 고객과 조리종사원, 공급업체 담당자를 대응하며, 학교, 보건소와 어린이급식지원관리센터에서도 어린이~노인, 조리종사원, 원장, 교사, 학부모를 대상으로 식생활 지도와 영양교육을 하므로 다양한 고객과 효과적으로 응대할 수 있는 의사소통 기술이 강조됨.
- 근무 환경의 전산화 정도와 관계 없이 영양사 업무에서 컴퓨터 사용 기술은 중요하게 언급됨. 급식 영양사는 급식관리의 책임자로서 인사 관리, 예산, 재무 관리 등 전반적인 관리업무를 수행하는데 전문 지식의 부족함을 이야기함.
- 급식의 목적을 달성하면서 다양한 고객의 요구를 충족시키기 위해서는 식단 작성이 중요한데 신규 영양사들은 효과적인 식단을 작성하기 위해 식품(식품의 종류, 양, 품질 등)과 조리에 대한 이해가 뒷받침되어야 한다고 응답함. 식품과 조리에 대한 지식은 영양교육 시에도 적용이 되는 중요한 정보로 언급됨. 영양교육 시 적절한 양을 식품으로 설명할 수 있어야 하고, 최근 영양교육에서 조리교육을 병행하는 경우도 많아 그 중요성이 강조됨. 식품과 조리 관련 지식과 기술의 중요성은 급식관리를 하지 않는 보건소 영양사들에서도 언급됨. 보건소의 영양플러스 사업 중 보충식품 발주와 검

수를 하기 위해서는 계절 식품에 대한 이해와 식품의 품질 기준을 이해하고 활용할 수 있어야 한다고 함.

- 영양사의 주요 업무 중 하나가 위생관리이므로 신규 영양사들은 식품위생법, 학교급식법 등 관련 법규를 이해하고 이를 급식관리에 적용할 수 있어야 함.
- 신규 영양사들은 학부 과정에서 습득한 지식 외에 직무 현장에서 문제 해결에 필요한 정보를 적절한 정보원을 통해, 적절한 방법으로 찾는 능력이 중요하다고 응답함. 환경 변화를 인식하고 이를 영양사 직무에 반영할 수 있는 능력이 필요할 것으로 나타남. 식품이나 음식과 관련된 트렌드를 이해하고 범람하는 정보에서 옳은 것과 옳지 않은 정보를 구분해 고객을 설득하는 능력이 요구됨.
- 영양사의 직무 수행 시 다양한 자료를 수집하고 분석하여 의사결정에 이용하는 것이 필수적임. 또한 새로운 정보를 얻기 위해 연구 논문을 활용하는 경우가 있는데 이때도 통계 결과를 읽고 이해하는 능력이 필요하고, 영양사들은 전문적 능력 개발이 중요한 직무인데 이런 전문적 능력 개발 중 하나로 학회나 연구회 활동을 하게 되므로 신규 영양사가 기본적인 통계 분석 기술은 갖추는 것이 직무 수행에 필요한 것으로 나타남.
- 다양한 언어로 제공되는 정보를 습득, 이해하고 다문화 시대 문화적 배경이 다양한 고객들의 요구를 충족시키기 위해 외국어 능력이 요구될 것으로 기대되었으나, 외국어 능력의 요구도는 영양사의 근무 환경에 따라 차이가 보임. 병원에서 의학용어를 많이 쓰고 외국인 환자가 증가하면서 외국어의 이용이 많고 요구도가 높았음.
- 신규 영양사들은 급식소의 관리자로서 리더십의 필요성을 인식하고 있었으나, 가장 부담스럽고 어려운 역량으로 나타남.
- 최근 경영 분야 및 대부분의 직업에서 윤리가 강조되고 있는데, 우리 사회의 변화에 따라 영양사직에서도 윤리적 의사결정과 행동의 중요성이 언급됨. 신규 영양사들은 자신의 직무를 효과적으로 수행하는데 있어 전문가로서의 자부심과 책임감이 필요하다고 함.
- 영양사의 직무는 다양한 외부 환경의 영향을 받으며 수행되며, 기대하지 못했던 돌발 상황이 발생하기도 한다. 따라서 위기관리 능력 및 문제해결 능력이 신규 영양사가 갖추어야 할 역량으로 언급됨.

7) 신규 영양사 필수 역량

- 문현경 등(2017)은 영양사 델파이조사와 설문조사 결과를 토대로 신규 영양사 필수 역량을 <표 6>과 같이 제시함.

<표 6> 신규 영양사의 필수 역량

영역	역량 요소
I. 전문가적 책임과 윤리	1. 영양사 업무의 중요성을 이해하고 맡은 직무를 수행한다. 2. 식품과 영양 및 건강과 관련된 사회적 요구와 동향을 분석하고 통합하여 업무 수행에 반영한다. 3. 영양사의 직업적 범위와 개인적 능력 내에서 자신의 업무를 수행한다.

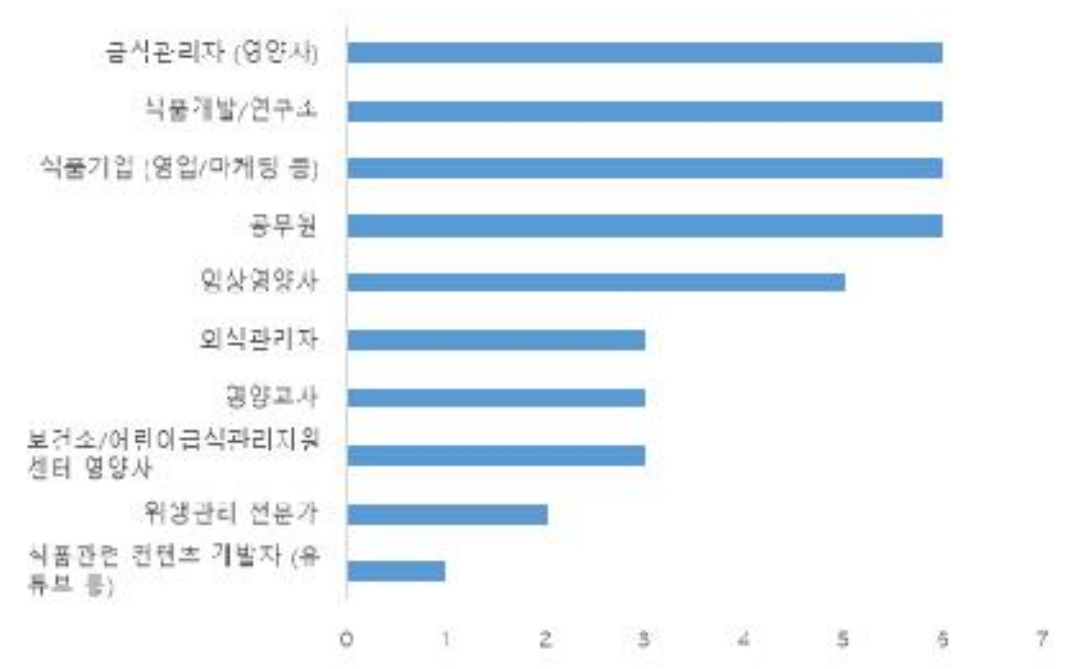
영역	역량 요소
	<ol style="list-style-type: none"> 4. 법률이나 조직의 방침 및 기준을 준수하며 영양사 업무를 수행한다. 5. 영양사의 행동 윤리 강령을 준수한다. 6. 직무 관계에서 발생하는 윤리적 충돌상황을 인식하고 전문적으로 관리한다. 7. 식품영양서비스 품질 개선과 고객만족 향상을 위해 지속적으로 노력한다. 8. 자신의 행동과 의사결정에 대한 개인적 책임을 받아들인다. 9. 학습의 기회를 주도적으로 발견하고, 평생 학습과 전문성 향상 과정에 참여한다.
<p>II. 대인관계 관리와 의사소통</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 업무 수행 시 고객과 적절한 관계를 형성하고 유지한다. 2. 다양한 고객의 요구를 충족시키기 위해 적절한 의사소통 방법과 기술을 활용한다. 3. 집단 작업이나 다른 부서/조직과의 활동에 있어서 구두/문서 의사소통 기술을 활용한다. 4. 공동의 목표를 달성하기 위해 다양한 이해관계자와 협력한다. 5. 리더십 기술을 적용한다. 6. 팀 형성 기술과 전략을 활용한다.
<p>III. 비판적 사고와 의사결정</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 업무 수행 시 전략적 사고와 전문적 판단을 실천한다. 2. 자신의 역할 수행에 필요한 정보를 다양한 자원으로부터 체계적으로 검색한다. 3. 정보 검색과 보고를 위해 컴퓨터 및 정보관리 기술, 문서 작성 기술을 적절하게 이용한다. 4. 문제 해결 시 비판적 사고 기술을 이용한다. 5. 상황에 적합한 의사결정 기술을 활용한다. 6. 조직의 방침과 절차에 따라 관련 정보과학기술(시스템)을 이용한다. 7. 업무 수행에 필요한 연구 결과를 수집하고 결과를 분석하여 실무에 적용한다.
<p>IV. 교육과 상담</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 업무 수행에 필요한 교육 및 학습 이론과 원칙을 이해하고 적용한다. 2. 다양한 대상자(개인, 집단, 지역사회, 인구집단)의 교육 요구도를 충족시키는 교육 전략을 계획하고, 선택하여 적용한다. 3. 다양한 대상자(개인, 집단, 지역사회, 인구집단)의 요구를 충족하는 교육 프로그램 개요와 학습 목표를 개발하고 적용한다. 4. 대상자에게 효과적인 상담과 코칭 기술을 이용한다. 5. 다양한 대상자(개인, 집단, 지역사회, 인구집단)를 교육한다. 6. 적합한 평가 도구를 사용하여 과정과 효과를 평가하고 다음 계획에 반영한다. 7. 교육 대상자에게 적합한 프로그램, 교육자료, 교육 도구, 교수법 등을 개발한다.
<p>V. 식품영양 서비스관리 - 일반</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 영양사 실무에서 식품과학 및 영양학 원리와 원칙을 해석하고 적용한다. 2. 개인과 집단, 지역사회, 인구 집단의 물리적, 사회적, 문화적, 조직적, 경제적 환경을 인식하고 존중한다. 3. 자신과 동료, 고객에게 위해를 줄 수 있는 요인을 규명하고, 분석·관리한다.

영역	역량 요소
VI. 식품영양 서비스관리-영양 관리	<ol style="list-style-type: none"> 4. 식품 안전을 위해 필요한 원칙과 규칙, 법률, 조직의 방침을 적용한다. 1. 고객의 영양관리 요구도를 조사하고, 영양판정, 영양진단, 영양관리계획, 영양중재, 영양관리평가를 실시한다. 2. 영양서비스 제공 전과 제공 기간 동안 고객이나 보호자의 의견을 반영한다. 3. 영양소, 영양보충제, 건강기능성 식품, 약물치료가 건강과 질병에 미치는 영향 및 상호작용에 대한 지식을 이해하고 업무에 적용한다. 4. 관련 법률, 법규, 조직의 방침에 따라 업무 수행 과정과 결과를 기록한다. 5. 식품영양관리에 최신 정부의 건강, 영양 및 식생활 관련 정책을 반영한다.
VII. 식품영양 서비스관리 - 급식서비스 및 조직관리	<ol style="list-style-type: none"> 1. 표준레시피를 개발하고 조리종사원의 표준레시피 사용을 지도, 감독한다. 2. 자원을 효과적이고 효율적으로 활용하기 위한 생산관리 원칙을 적용한다. 3. 급식시스템에서 운영 예산의 계획과 운용을 책임감 있게 수행한다. 4. 예산 목표를 달성을 위해 재무관리원칙을 적용한다. 5. 목표와 목적을 달성하기 위한 경영관리 원리를 적용한다. 6. 단체협약, 조직 방침, 관련 법률을 준수하여 인력을 관리하고 업무를 조정한다.
VIII. 식품영양 서비스관리 -보건영양 및 지역사회영양관리	<ol style="list-style-type: none"> 1. 지역사회와 국민 건강과 영양개선을 위한 정책 수립과 법안 제정에 관심을 갖고 적극적으로 의견을 제시한다. 2. 지역사회와 국민을 위한 건강증진 및 영양중재 프로그램의 요구도를 평가한다. 3. 지역사회와 국민의 요구를 충족시키는 건강증진 및 영양중재 프로그램을 개발한다. 4. 주요 관계자들과 협력하여 지역사회 및 국민 전체 대상 건강증진 프로그램과 영양중재를 수행한다. 5. 프로그램의 개선과 지속가능한 운영을 위해 프로그램 결과와 효과를 평가하고 향상 방안을 제시한다.

자료: 문현경 등 (2017)

2. 학부 학생 대상 설문조사

- 학부 학생들의 희망진로 및 교육과정에 대한 요구도를 파악하기 위해 설문조사를 실시함. 설문조사 기간은 2021. 1. 13~15이었음. 총 15명의 학생이 온라인 설문조사에 참여함. 4학년 학생이 7명, 3학년 7명, 2학년 1명이었음.
- 식품영양학전공을 선택한 가장 큰 이유는 ‘평소 식품관련 진로에 관심이 많아서(5명)’, ‘성적에 맞춰서(4명)’, ‘영양사면허를 취득하기 위해서(3명)’의 순이었음.
- 식품영양학전공을 졸업한 후 관심을 가지고 있는 진로로 급식관리자(영양사), 식품개발/연구소, 식품기업(영업/마케팅), 공무원이 높은 응답을 받음[그림 2]



[그림 2] 관심이 있는 진로 분야 (최대 3개 선택 가능)

- 학생들이 관심을 가지고 있는 분야에 진출하기 위해 갖추어야 하는 직무 능력에 대한 중요도를 조사함. 대부분의 역량에서 보통 정도의 중요하다고 응답함.

< 표 7 > 학생들이 인식하는 전공 능력 중요도

전공능력	평균	±	표준편차
문제해결능력	5.3	±	1.4
글로벌 시민역량	4.5	±	1.5
감성적 인지역량	4.9	±	1.6
디지털 문해능력	5.1	±	1.4
리더십	5.3	±	1.4
의사소통 능력	5.5	±	1.5
창의력	4.9	±	1.6
윤리적 사고능력	5.5	±	1.5
비판적 사고능력	5.4	±	1.4
학제적 융복합능력	5.1	±	1.5
대인관계기술	5.4	±	1.7
의사결정기술	5.5	±	1.5
식품과학 적용능력	5.5	±	1.8
영양서비스 수행능력	5.5	±	1.8
급식서비스 관리능력	5.4	±	2.0

척도: 1점: 매우 중요하지 않음 - 7점: 매우 중요함

- 우리 전공에서 개설되었으면 희망하는 교과목으로 외식마케팅, 메뉴개발, 식품유통 등의 외식경영분야과목, 보건관련 교과목, 통계 및 조사방법론, 캡스톤 디자인, 식품기기분석과 식품영양분석 등이었음. 이들 교과목 중 교육과정에 없는 교과목도 일부 있으나, 이미 개설되거나 격년으로 개설되는 과목에 대한 요구도가 높았음.
- 우리 전공에서 개설되기를 희망하는 비교과 프로그램 중 위생사면허 대비반, 조리사자격증 대비반에 대한 요구도가 가장 높았음. 그 외에 학과 자체의 창업대회, 논문분석 대회, 프로젝트 대회 등에 대한 요구도가 있었음.

3. 대학원 학생 대상 설문조사

- 식품영양학전공 학생들이 학부를 졸업하고 선택하는 주요 진로 중 하나가 대학원 진학임. 따라서 대학원 재학생을 대상으로 대학원 진학 동기 및 식품영양학전공 관련 진로에서 요구되는 능력을 조사함. 간담회는 2020년 12월에 실시되었고, 총 4명이 참여함.
- 대학원 진학을 결정하는데 학부 연구생으로 교수님들의 연구에 참여한 것이 계기가 되었다는 의견이 많았음.
- 영양사로 진출하기 위해 필요한 능력으로 인사관리능력, 의사소통능력, 대인관계기술, 도전성, 창의성을 답하였고, 임상영양사 진로에는 임상영양사 자격증, 의사소통능력, 대인관계기술, 외국어 능력, 자기개발 능력, 식품기업 진로에는 의사소통능력, 대인기술, 팀워크 기술, 소비자 요구 이해 능력이 요구된다고 응답함. 연구개발 진로에는 창의력, 의사소통 능력, 대인능력, 호기심과 집중력이 필요하다고 응답함
- 학부 졸업생들의 진로 개발과 취업을 위해 영양사 외에 식품 관련 기업 및 정부 기관의 진로에 대한 소개와 홍보가 필요하다고 함.

□ 전공능력 제고를 위한 전공 교육과정 구성

○ 전공능력별 교육과정 편성 현황

전공능력	학년	해당 교과목명	과목/학점
전문 지식 이해력 및 분석적 사고력	1	영양생리학	(1)과목 / (3)학점
	2	영양학I, 식품미생물학및실험, 식품학	(3)과목 / (9)학점
	3	영양학II, 임상영양학, 식품화학, 영양학실험, 식품분석및실험	(5)과목 / (15)학점
	4	식사요법및실습, 지역사회영양학	(2)과목 / (6)학점
	소계		(11)과목 / (33)학점
창의적 문제 해결 능력	1		()과목 / ()학점
	2	조리원리및실습, 외식산업과서비스마케팅, 식품유통과구매	(3)과목 / (9)학점
	3	생애주기영양학, 영양판정및실습, 단체급식관리및실습, 식품위생및법규	(4)과목 / (12)학점
	4	국제영양, 실험조리, 식품가공및저장학, 디지털맞춤영양컨설팅, 식품시스템세미나	(4)과목 / (13)학점
	소계		(12)과목 / (34)학점
의사소통능력	1		()과목 / ()학점
	2	보건교육학	(1)과목 / (3)학점
	3	영양교육및실습, 보건 의사소통	(2)과목 / (6)학점
	4	급식경영학, 외식창업론, 식품영양인턴십, 영양사현장실습	(4)과목 / (10)학점
	소계		(7)과목 / (19)학점
총 합계			(30)과목 / (86)학점

- ① 전공능력 중 주된 능력을 키워줄 수 있는 교과목을 작성
- ② 줄/칸 추가 및 삭제 가능

○ 전공 교과목별 SWU2030 핵심역량 및 전공능력과의 관련성(Mapping)

전공 교육과정				SWU2030 핵심역량				전공능력		
학년	학기	학수번호	교과목명	창조적 문제 개발 및 문제 해결 능력	글로벌 시민 역량	감성적 인지 역량	디지털 문해 능력	전문 지식 이해 력 및 분석적 사고력	창의적 문제 해결 능력	의사 소통 능력
1	1	NU02001	영양생리학	2	1	1	1	3	2	1
1	1	NU03044	식품시스템전공탐색	1	1	2	1	1	1	1
1	2	NU03034	공중보건학	2	1	1	1	2	2	1
2	1	NU03028	식품미생물학및실험	2	2	2	2	3	2	2
2	1	NU03047	글로벌식문화	3	4	3	2	3	3	4
2	1	NU02008	식품학	2	2	2	2	3	2	1
2	1	NU03016	생화학 I	2	2	2	2	3	2	1
2	1	NU03033	보건통계학	3	2	1	4	4	3	2
2	1	NU03045	외식산업과서비스마케팅	4	3	3	2	3	4	3
2	2	NU03032	생화학 II	2	1	1	2	3	2	1
2	2	NU03035	보건교육학	2	1	3	2	2	2	2
2	2	NU03048	식품유통과구매	3	3	2	3	3	3	1
2	2	NU02003	영양학 I	3	2	2	2	4	3	2
2	2	NU03042	조리원리및실습	4	2	2	2	3	4	2
3	1	NU02006	영양학 II	3	3	2	2	4	3	2
3	1	NU03008	영양교육및실습	3	3	4	3	4	3	4
3	1	NU02009	영양학실험	3	1	2	3	4	3	2
3	1	NU03001	생애주기영양학	4	2	2	2	4	4	2
3	1	NU03022	식품위생및법규	3	2	1	2	4	3	2
3	1	NU03036	식품화학	3	1	1	2	4	3	2
3	2	NU03039	단체급식관리및실습	4	3	3	2	4	4	3
3	2	NU02012	영양판정및실습	4	2	2	3	4	4	3
3	2	NU03010	임상영양학	4	2	2	2	4	4	3
3	2	NU03037	보건의사소통	4	3	4	4	3	4	4
3	2	NU03038	식생활관리및실습	4	1	1	2	4	4	3
3	2	NU03046	식품분석및실험	4	1	1	2	4	4	3

전공 교육과정				SWU2030 핵심역량				전공능력		
학년	학기	학수번호	교과목명	창조적 문제 개발 및 문제 해결 능력	글로벌 시민 역량	감성적 인지 역량	디지털 문해 능력	전문 지식 이해 및 분석적 사고력	창의적 문제 해결 능력	의사 소통 능력
3	2	FS02003	기능성식품과건강	4	2	2	2	4	4	2
4	1, 2	FS02005	식품시스템세미나	3	2	2	2	2	3	4
4	1	NU02017	지역사회영양학	4	4	3	3	4	4	3
4	1	NU03007	급식경영학	4	3	4	3	4	4	3
4	1	NU03040	실험조리	4	2	1	3	4	4	3
4	1	NU03050	디지털맞춤영양컨 설팅	4	3	2	4	3	4	4
4	1	NU03049	국제영양	4	4	4	3	4	4	3
4	1, 2	NU03026	졸업고사	3	1	1	1	3	3	2
3	2	NU03054	식품영양인턴십	4	3	4	3	3	4	4
4	1, 2	NU03041	영양사현장실습	4	1	3	2	3	4	4
4	2	NU03011	식사요법및실습	4	2	3	3	4	4	3
4	2	NU03052	외식창업론	4	4	3	3	3	4	3
4	2	NU03003	식품가공및저장학	3	2	2	2	4	3	3
4	2	NU03053	신체 활동건강행동 의이해와실천	4	2	4	3	4	4	2
(매핑값 합계)				131	86	90	94	136	131	100

※ 해당 교과목이 SWU2030 핵심역량 및 전공능력과 관련된 정도를 **4점 척도로 표기**

- 「표기방법: 4 관련성 매우 높음 관련성 높음 관련성 비교적 낮음 관련성 없음」

참고문헌

- 문현경, 김혜진, 범기옥, 송태희, 오세인, 이경은, 이승민, 이현숙(2017). 영양사 국가시험 평가목표 개발연구. 한국보건의료인국가시험원.
- 이경은, 신강현, 서은희, 최정화, 유창희(2014). 영양사 2차 직무분석 연구. 한국보건의료인 국가시험원.
- 이승민. 의료기관 영양관리서비스 현황 및 제도 개선방안. 2017 의료기관 영양부서 관리자 워크숍. 대한영양사협회. 2017년 6월 30일.
- 차진아, 김강은, 김은미, 박미선, 박유경, 백희준, 이송미, 최수경, 서정숙(2013). DACUM 기법에 의한 병원 임상영양사의 직무기술서 개발. 대한영양사협회 학술지. 19(3):265-286.
- 차진아, 박혜련, 임영숙, 임승희(2008). 보건소 영양사를 위한 직무 기술서 개발. 대한지역 사회영양학회지. 13(6):890-902.
- 함선옥, 차진아, 김영신, 박영민, 이호진, 정윤희, 조미영, 김서영 (2016). 학교급식 업무 효율성 제고를 위한 영양교사 직무분석 연구Ⅱ. (사)대한영양사협회 전국영양교사회.
- International Confederation of Dietetic Associations (2016). International Competency Standards for Dietitian-Nutritionists.
- Academy of Nutrition and Dietetics (2015). Essential Practice Competencies for the Commission on Dietetic Registration's Credential Nutrition and Dietetics Practitioners.
- Dietitians Association of Australia (2015). National Competency Standards for Dietitians in Australia.
- The European Federation of the Associations of Dietitians (2009). European Dietetic Competences and Their Performance Indicators attained at the point of qualification and entry to the profession of dietetics.
- 한국보건의료인국가시험원(<http://www.kuksiwon.or.kr/Examination>).
- Academy of Nutrition and Dietetics. (<http://www.eatright.org/>).
- Dietitians Association of Australia. (<https://daa.asn.au/>)
- European Federation of the Associations of Dietitians. (<http://www.efad.org/everyone/>)
- International Confederation of Dietetic Associations (<https://www.internationaldietetics.org/>)
- International Confederation of Dietetic Associations. (<http://www.internationaldietetics.org/>).