

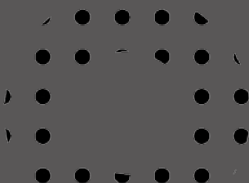


식품영양(학)과  
NCS 기반 성과중심  
교육과정

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

HIT  
NCS

National Competency Standards

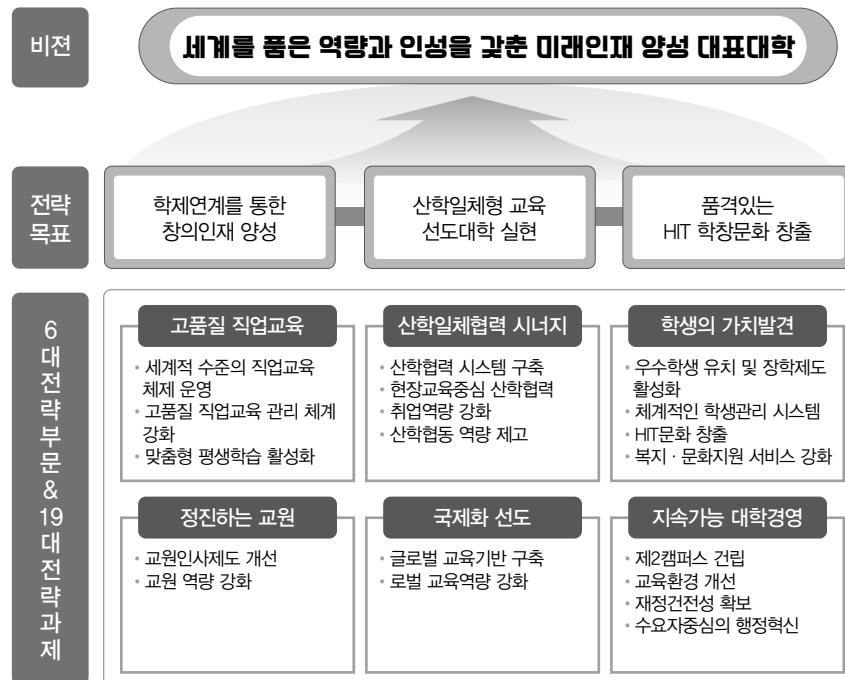


## 대학의 사명과 중장기 발전계획

대전보건대학교는 박애(博愛) · 근면(勤勉) · 탐구(探究)의 교시 아래, 국가와 사회 발전에 필요한 인재 양성을 목표로 설립됨

대학은 “세계를 품는 역량과 인성을 갖춘 미래인재 양성 대표 대학”이라는 비전 하에, 6대 전략과 19대 전략과제를 설정함

NCS 기반 교육과정은 “고품질 직업교육”을 실현하기 위한 핵심적인 내용임



## II. 식품영양(학)과 NCS 기반 성과중심 교육과정

### 1. 학과 소개

#### ■ 학과의 최근 2년 성과

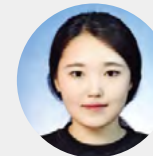
구 분	2016년	2017년
현장실습 이수율(%)	100	100
국시 합격률(%)	59.3	61.8
취업률(%)	58.7	67.7
식품산업(기사) 취득률	15.4	-
기타	세종시어린이급식관리지원센터 2013. 12월부터 현재까지 수탁운영	

#### ■ 인증결과종합

구분		평가결과			
		우수	충족	미흡	계
인증결과종합	인원	7	22	10	39
	비율	17.9%	56.4%	25.6%	100%

※인증결과종합 : 인증수준(1,000점만점)기준

#### ■ 식품영양(학)과 졸업생 인터뷰



##### 졸무원ECMD

모 ★ 림 / 식품영양과 14학번

경력:1년차 / 연봉:약 2,300만원대

안녕하세요, 대전보건대학교 식품영양과 졸업생 모★림입니다. 고등학교때 부터 요리에 관심이 있어서 식품영양과에 진학하였습니다. 내가 선택한 대학이기 때문에 3년 동안 재미있고 알차게 대학생활을 해보자는 마음가짐으로 매번 모든 일에 최선을 다하였습니다. 늘 도전하며, 새로운 일을 두려워하지 않는 마음으로 미래의 내 모습을 떠올리며 꿈을 키웠습니다. 3년 동안 배웠던 과목들을 토대로 영양사 국가시험을 준비하다보니 꿈에 그리던 행복과 영양을 선사하는 영양사가 되었습니다. 이 일을 하면서 사람들이 음식을 먹으며 행복해 하는 모습을 볼 때마다 내가 느꼈던 행복감을 선물하는 기분이 듭니다. 대전보건대학교 식품영양과에서 교수님들의 세심한 지도와 가르침으로 이렇게 성장할 수 있었습니다. 대전보건대학교는 여러분이 성장하며 꿈을 이룰 수 있는 밑거름이 될 것입니다. 꿈은 이루어져요!

## ■ 전공 동아리

동아리명	설립 목적 및 취지	2017년 주요 활동
두리반	노인복지관, 아동복지시설, 스포셜올림픽, 지역축제 등에서 급식봉사, 영양교육, 영양판정 등 다양한 지역사회영양서비스를 실습하면서 식품영양전문가로서 전문성을 향상시키기 위한 전공동아리	밀반찬서비스 복지관무료급식봉사 어린이 영양교육 노인 및 장애인 영양검진서비스 스포츠올림픽 선수건강검진서비스
You&I	다양한 영양교육 매체 활용 사례를 찾아 보거나 제작·활용하여 영양교육 능력을 향상시키기 위한 동아리	영양교육 매체 익히기 매체 선정 및 제작 제박 발표 영양교육 실습

## ■ 식품영양(학)과 관련 취득면허 및 자격증

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
영양사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 영양학 및 생화학, 영양교육·식사요법 및 생리학, 식품학 및 조리원리, 급식·위생 및 관계법규.</li> </ul> </li> <li>검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 :                   <ol style="list-style-type: none"> <li>관련 학과·전공·학위                       <ol style="list-style-type: none"> <li>학과 : 영양학과, 식품영양학과, 영양식품학과</li> <li>전공 : 식품학, 영양학, 식품영양학, 영양식품학</li> <li>학위 : 식품학, 영양학, 식품영양학, 영양식품학</li> </ol> </li> <li>과목 및 학점(영양관련 18과목 52학점) 해당 과목 및 학점은 [시험안내]-[영양사]-[서식모음] “영양관련 이수(예정)증명서”를 통해 확인 가능합니다. (영양관련 교과목 이수증명서에 따른 18과목 52학점은 교양과목을 제외한 과목으로 이수하여야 인정 됨) ※ "1"에 해당하는 학과·전공·학위에서 "2"에 해당하는 교과목 및 학점을 이수해야만 영양사 국가시험 응시자격이 인정 됩니다.</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 전 과목 총점의 60퍼센트 이상, 매 과목 만점의 40퍼센트 이상 득점한 자</li> </ul> </li> </ul>	한국보건직업인 국가시험원
위생사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 위생관계법령, 환경위생학, 위생곤충학, 공중보건학, 식품위생학</li> <li>실기 : 실기시험(40)</li> </ul> </li> </ul>	한국보건직업인 국가시험원

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
위생사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 위생관계법령, 환경위생학, 위생곤충학, 공중보건학, 식품위생학</li> <li>실기 : 실기시험(40)</li> </ul> </li> <li>검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 전문대학이나 이와 같은 수준 이상에 해당된다고 교육부장관이 인정하는 학교(보건복지부장관이 인정하는 외국의 학교를 포함한다. 이하 같다)에서 보건 또는 위생에 관한 교육과정을 이수한 사람 (2) 「학점인정 등에 관한 법률」 제8조에 따라 전문대학을 졸업한 사람과 같은 수준 이상의 학력이 있는 것으로 인정되어 같은 법 제9조에 따라 보건 또는 위생에 관한 학위를 취득한 사람 (3) 보건복지부장관이 인정하는 외국의 위생사 면허 또는 자격을 가진 사람</li> </ul> </li> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 매 과목 만점의 40퍼센트 이상, 전 과목 총점의 60퍼센트 이상 득점한 자</li> <li>실기 : 총점의 60퍼센트 이상 득점한 자</li> </ul> </li> </ul>	한국보건직업인 국가시험원
조리사 및 조리산업기사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 식품위생 및 관련법규, 식품학, 조리이론 및 급식관리, 공중보건</li> <li>실기 : 한식조리작업</li> </ul> </li> <li>검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 객관식 4지 택일형, 60문항(60분)</li> <li>실기 : 작업형(70분 정도)</li> </ul> </li> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 100점 만점에 60점 이상.</li> <li>실기 : 100점 만점에 60점 이상.</li> </ul> </li> </ul>	한국기술자격검정원
식품산업기사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 식품위생학, 식품화학, 식품가공학, 식품미생물학, 식품제조공학</li> <li>실기 : 식품품질관리 실무(작업형, 6시간 정도)</li> </ul> </li> <li>검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 과목당 객관식 20문항(과목당30분)</li> <li>실기 : 작업형(6시간 정도)</li> </ul> </li> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 100점을 만점으로 하여 과목당 40점 이상, 전과목 평균 60점 이상</li> <li>실기 : 100점을 만점으로 하여 60점 이상.</li> </ul> </li> </ul>	한국산업인력공단

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 : 1전공영양학(영양교육 및 상담실습, 생애주기영양학, 영양 판정 및 실습, 식품학, 식사요법 및 실습, 조리원리 및 실습, 단체 급식 및 실습, 식품위생학) 교육학(교육철학 및 교육사, 교육심리학 및 상담, 교육사회학 및 평생교육, 교육과정 및 교육평가, 교육 방법 및 교육공학, 교육행정 및 교육경영)</li> </ul> </li> <li>• 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 : (1급) 영양교사 2급 자격증을 가진 자로서 3년 이상의 영양교사의 경력을 가지고 자격연수를 받은 자 (2급) ① 대학·산업대학의 식품학 또는 영양학 관련학과 졸업자로서 재학 중 소정의 교직학점을 취득하고 영양사면허증을 가진 자 ② 영양사 면허증을 가지고 교육대학원 또는 교육과학기술부장관이 지정하는 대학원의 교육과에서 영양교육과정을 이수하고 석사학위를 받은 자</li> </ul> </li> <li>• 합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 :</li> </ul> </li> </ul>	교육부
임상영양사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 : 임상영양 이론, 전문분야 연구 및 개발, 임상영양 실무.</li> </ul> </li> <li>• 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 :                   <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 보건복지부장관이 지정한 임상영양사 교육기관(대학원)에서 해당 교육과정을 수료하고, 1년 이상의 영양사로서의 실무경력을 충족한 사람</li> <li>2. 외국의 임상영양사 자격이 있는 사람 중 보건복지부장관이 인정하는 자</li> <li>3. 2012년 3월 27일 기준 대한영양사협회의 민간임상영양사 자격을 취득하고 그 자격을 유지한 자</li> </ol> </li> </ul> </li> </ul>	한국영양교육평가원
임상영양사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 : 필기시험에서 총점의 60퍼센트 이상(150점 만점에 90점 이상)을 득점한 자</li> </ul> </li> </ul>	한국영양교육평가원

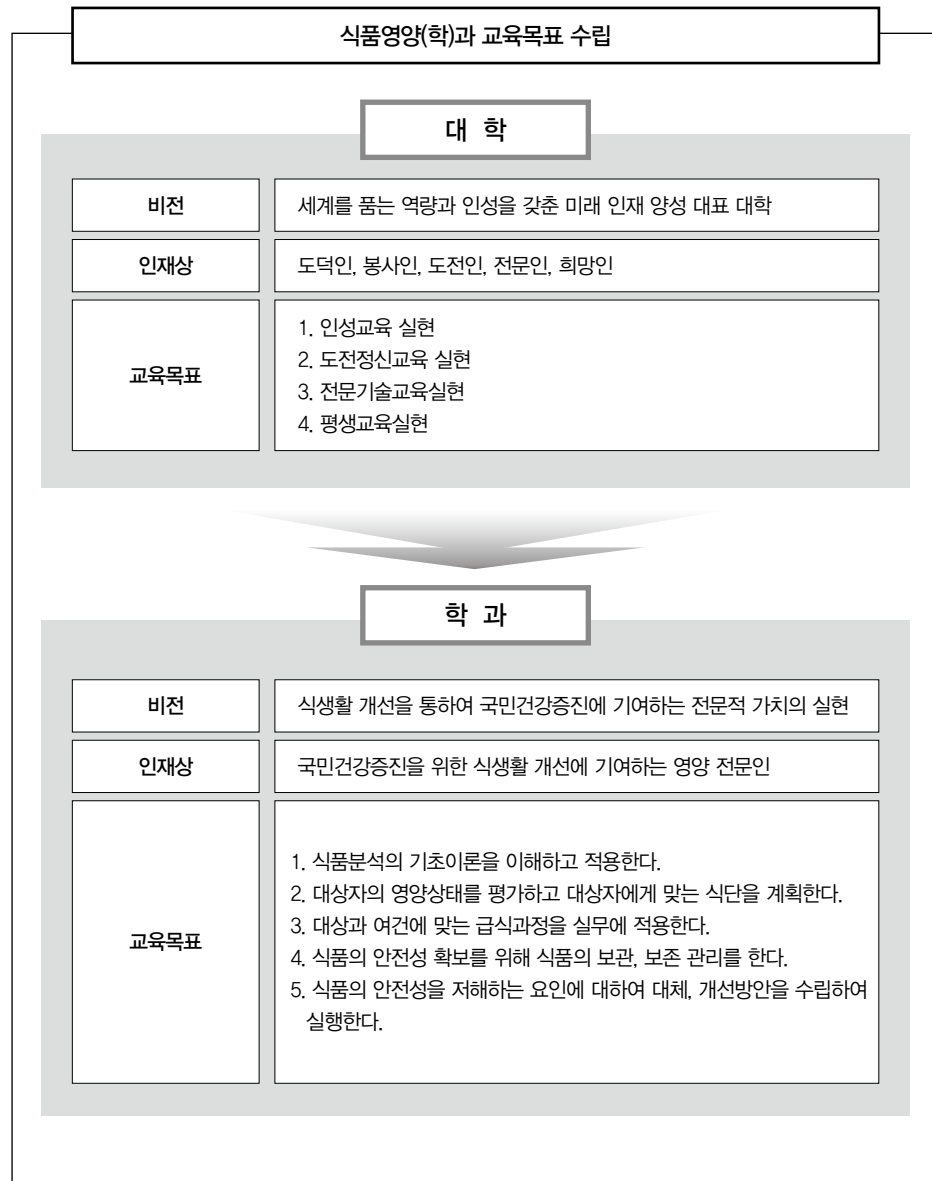
## 2. 인재상 및 직무정의

식품영양(학)과 인재상 : 국민건강증진을 위한 식생활 개선에 기여하는 영양 전문인

식품영양(학)과는 학과의 인력 양성 유형에 부합하는 인재 양성을 위해 다음의 직무를 설정하여 교육과정을 개발하여 운영하고 있습니다.

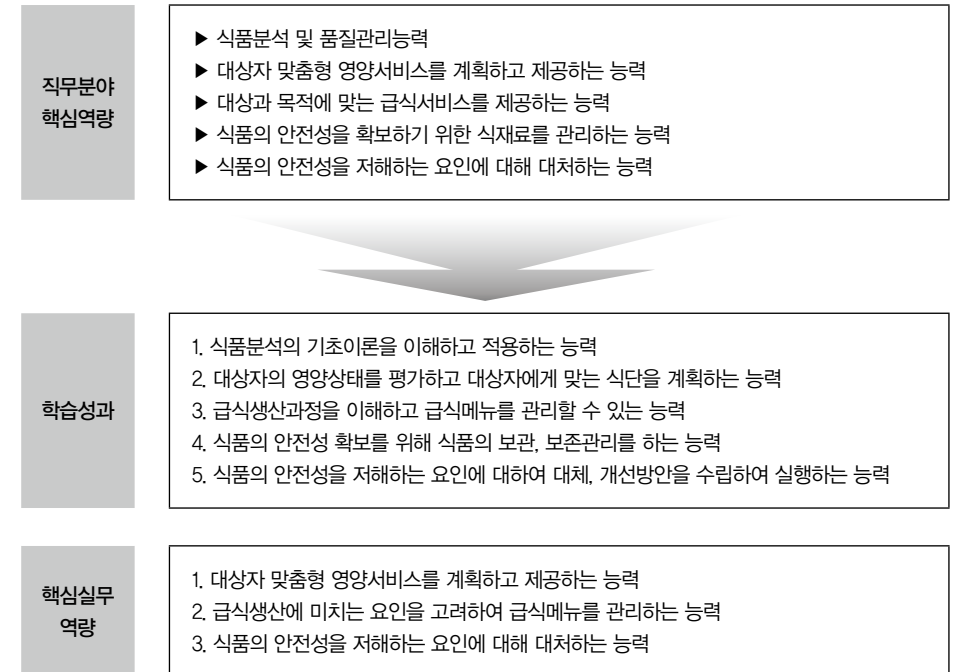
직업(군)	직무명	직무정의	직업기초능력
영양사	영양관리	건강증진 및 질병치료를 목적으로 영양기법 및 응용에 관하여 연구·개발하고 전문적인 영양서비스를 제공하며, 개인 및 단체에 균형 잡힌 음식을 공급하기 위하여 식단을 계획하고 조리 및 공급을 감독하는 업무를 수행한다.	의사소통 수리능력 문제해결능력 정보능력 조직이해능력
한식조리사	한식조리관리	조리사가 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매, 관리, 손질하여 정해진 조리법에 의해 조리하며 식품위생과 조리기구, 조리 시설을 관리하는 일이다.	자원관리능력
식음료서비스	메뉴품질관리	'메뉴 품질관리란 메뉴에 대한 지식을 토대로 조리하여 만든 결과물에 대해서 품질을 체크하는 능력이다.	의사소통
식품가공	식품품질관리	수요자의 요구에 맞는 품질의 제품과 서비스를 안전하게 제공하고 지속적인 개선을 경제적·효율적으로 수행하기 위해 입고검사, 공정관리, 공정설비 조건관리, 제품검사, 법규 관리, 위생관리, 고객불만관리, 협력사 관리, 시험검사관리, 식품안전 위기관리, 관능검사를 하는 일이다	문제해결능력 자원관리능력 기술능력

## 3. 교육목표



## 4. 학습성과

식품영양(학)과에서는 직무 분야의 핵심 역량과 교육목표에 근거하여 학습성과를 도출했습니다. 학습성과는 성공적인 직무수행을 위하여 학생들이 졸업할 때까지 달성해야 할 역량입니다.



※ 핵심실무역량은 직무수행의 중요도와 활용 빈도가 높아 대학 재학 중에 꼭 습득해야 하는 핵심적인 기술입니다.

## ■ 학과 학습성과와 교과목의 연계성

식품영양과는 학생들이 학습성과를 달성할 수 있도록 다음과 같은 교과목을 편성 운영하고 있습니다. 교과목을 통해 여러분의 역량을 향상시킬 수 있습니다.

학습성과	수행준거	연계 교과목
1 식품분석의 기초이론을 이해하고 적용하는 능력	1.1 식품분석의 기초이론을 이해하고 식품성분을 정성·정량분석할 수 있다.	기초 : 식품재료학, 식품화학
		일반 : 식품가공저장학, 식품분석실험, 식품위생학
		심화 : 식품학특론
2 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획하는 능력	2.1 대상자의 영양상태를 평가하고 1일 에너지 필요량을 산출한 후 식품교환표를 이용하여 식단을 계획할 수 있다.	기초 : 기초영양학, 생리학
		일반 : 임상영양학, 식사요법, 생애주기영양학
		심화 : 식사요법실습, 영양판정, 지역사회영양학, 고급영양학
3 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력	3.1 단체급식의 급식생산에 대해서 잘 이해할 수 있다.	기초 : 의사소통과 문제해결, 기초영양학, 한국조리실습, 외국조리실습
		일반 : 식생활관리
		심화 : 단체급식관리, 영양사직무실습, 영양사현장실습, 고급영양학
4 식품의 안전성확보를 위해 식품의 보관, 보존관리를 하는 능력	4.1 식재료별, 구매, 검수, 보관방법 및 품질관리에 대해서 잘 이해할 수 있다.	기초 : 한식조리실습, 외국조리실습
		일반 : 식품재료학, 실험조리
		심화 : 식품화학 조리원리
5 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 하는 능력	5.1 식중독예방요령, 식중독균별 예방요령, 집단급식소 식중독 예방관리에 대해서 잘 이해할 수 있다	기초 : 공중보건학
		일반 : 식품위생학, 단체급식, HACCP
		심화 : 식품미생물학
	5.2 식중독 원인세균을 대상으로 식중독 검사를 실시 할 수 있다.	기초 : 공중보건학
		일반 : 식품위생학, 식품분석실험, HACCP
		심화 : 식품미생물학실험
	5.3 식품을 처리하고 발효하는 과정이 식품안전기준에 적합한지를 점검할 수 있다.	기초 : 식품재료학
		일반 : 식품가공저장학, 식품위생관계법규
		심화 : 발효공학

## 5. 2018학년도 교육과정 편제표

2018학년도 교육과정					
식품영양(학)과					

학년 학기	이수 구분	과 목 명	학 점	강 의	실 습
1-1	교필	대학생활의이해1		1	
	전필	기초영양학	3	3	
	전필	식품재료학	3	3	
	전선	한국조리실습	3		3
	전선	공중보건학	3	3	
2-1	교필	사회봉사2	1		1
	교필	대학문화와미래1		1	
	교필	의사소통과 문제해결	2	2	
	전필	식품미생물학	3	3	
	전필	생애주기영양학	3	3	
	전필	생화학	3	3	
	전필	임상영양학	3	3	
	전선	식품분석실험	3	1	2
	전선	실험조리	3		3
	전필	영양사현장실습	2		2
3-1	교필	진로지도1			1
	전필	식사요법실습	3		3
	전필	고급영양학	3	3	
	전필	영양교육	3	2	1
	전필	급식경영학	3	3	
	전선	발효공학	3	2	1
	전선	HACCP	3	3	
1-2	교필	대학생활의이해2		1	
	교필	사회봉사1	1		1
	전필	식품화학	3	3	
	전필	조리원리	3	3	
	전필	생리학	3	3	
	전필	식품위생학	3	3	
	전선	외국조리실습	3		3
	전선	유기화학	2	2	
	전선	식생활관리	3	2	1
2-2	교필	대학문화와미래2		1	
	전필	영양사직무실습	3		3
	전필	단체급식관리	3	3	
	전필	식사요법	3	3	
	전선	영양상담실습	3		3
	전선	식품미생물학실험	3		3
	전선	식품가공저장학및실습	3	2	1
	전선	외식창업마케팅	2		2
3-2	교필	진로지도2			1
	전필	식품위생관계법규	3	3	
	전필	지역사회영양학	3	3	
	전필	영양판정	3	1	2
	전선	기능성식품학	3	3	

## 6. 교과목 프로파일

### ■ NCS교과목

교과목명		외식창업마케팅			
관련 학습성과 및 수행준거					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	부대시설관리	1203020307_13v1	식음료 메뉴 기획	식음료메뉴기획, NCS 모듈교재 1203020307	의사소통능력 문제해결능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1203020307_13v1.1	신상품 기획하기	1. 신상품 기획하기 대단원목표 : 시장 분석 및 고객 선호도 조사 분석을 통해 신규 메뉴, 프로모션 메뉴와 이벤트 행사에 대한 아이디어를 수집하고 신상품을 기획할 수 있다. 1.1 시장 분석 및 고객 선호도 조사 분석을 통해 신규 메뉴, 프로모션 메뉴와 이벤트 행사에 대한 아이디어를 수집할 수 있다. 1.2 시장 분석을 통해 신 메뉴에 대한 아이디어를 조리부서에 제공할 수 있다. 1.3 시장 분석을 통해 프로모션 행사와 이벤트 행사 상품을 기획하고 이에 대한 수요를 예측할 수 있다.		
	1203020307_13v1.2	판매단가 책정하기	2. 판매 단가 책정하기 대단원목표 : 원가 산출, 경쟁사 분석, 비용분석, 외부 환경분석을 통하여 판매 단가를 책정할 수 있다. 2.1 판매 단가 책정 시 산정된 원가를 통해 원가 대비 메뉴별 판매가를 산출할 수 있다. 2.2 경쟁사 분석을 통해 경쟁사의 동일한 상품 가격과 비교하여 적절한 판매 단가를 책정할 수 있다. 2.3 비용 분석을 통해 영업에 부수되는 제반 비용을 산출하여 판매가를 책정할 수 있다. 2.4 외부 환경분석을 통해 매출 목표와 시장 동향을 고려하여 적절한 판매단가를 책정할 수 있다. 2.5 원가 분석을 통해 이익률을 계산하여 판매가를 결정할 수 있다.		
	1203020307_13v1.3	메뉴별 매출순위 분석하기	3. 메뉴별 매출 순위 분석하기 대단원목표 : 메뉴 판매 현황을 기록하고 메뉴별 판매량을 비교 분석할 수 있다. 3.1 메뉴 분석을 통해 메뉴 판매 현황을 메뉴별 매출 분석표에 기록할 수 있다. 3.2 메뉴별 매출 분석표에 따라 메뉴별 판매량을 비교 분석할 수 있다. 3.3 메뉴별 매출 분석표에 따라 메뉴별 매출 순위를 확인할 수 있다. 3.4 메뉴별 매출 순위 분석을 통해 메뉴별 인지도 및 선호도를 파악할 수 있다. 3.5 분석한 결과를 통해 매출에 공헌한 아이템을 선별하여 메뉴를 조정할 수 있다.		
	1203020307_13v1.4	메뉴 구성하기	4. 메뉴 구성하기 대단원목표 : 원가와 수익성을 고려하여 메뉴를 선정하고 영업장의 이미지를 고려하여 메뉴를 구성하고 배치할 수 있다. 4.1 메뉴 분석 결과를 통해 원가와 수익성을 고려하여 메뉴를 선정할 수 있다. 4.2 영업장의 이미지를 고려하여 메뉴를 구성하고 디자인을 의뢰할 수 있다. 4.3 메뉴별 가격 경쟁력 분석을 통해 메뉴의 배치를 조정할 수 있다. 4.4 행사 기획서에 따라 프로모션 메뉴와 이벤트 행사에 대한 메뉴를 별도로 기획하고 메뉴의 디자인을 의뢰할 수 있다.		
	1203020307_13v1.5	메뉴 홍보하기	5. 메뉴 홍보하기 대단원목표 : 고객에게 정확한 메뉴의 정보를 제공하고, 영업장 배치도에 따라 홍보물을 설치하거나 전화, 우편, 이메일, 인터넷 등을 통하여 홍보할 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1203020307_13v1.5	메뉴 홍보하기		5.1 메뉴 추천 시 신상품 정보에 대한 지식을 기반으로 고객에게 정확한 메뉴의 정보를 제공하고 업셀링을 할 수 있다. 5.2 영업장 배치도에 따라 영업장 내·외부에 홍보물을 설치할 수 있다. 5.3 고객 정보를 활용하여 전화, 우편, 이메일, 인터넷 홈페이지, SNS 등의 다양한 매체를 통해 신메뉴 및 프로모션 상품, 이벤트 행사의 홍보를 할 수 있다.																																
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식		기술		태도																														
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																																	
	1. 의사소통능력		문서를 작성함으로써 정보를 요약하고, 주제에 맞게 의사를 표현한다.																																	
	1-1. 문서이해능력		문서를 읽고 필요한 정보를 요약한다.																																	
	1-2. 의사표현능력		토론과 같은 상황에서 주제에 맞게 의사를 표현한다.																																	
	3. 문제해결능력		문제를 인식하고 처리하기 위하여 문제해결방식을 응용한다.																																	
	3-1. 사고력		문제해결방식을 개선하기 위하여 타당하고 유용한 의견을 제시한다.																																	
	3-2. 문제처리능력		문제의 원인을 인식하고 대안을 제시하여 문제를 처리하고 그 결과를 분석한다.																																	
			지식		기술		상황																													
	• 문서이해의 개념과 중요성		• 문서에서 핵심내용 파악		• 메뉴얼이나 주문서를 확인하는 경우																															
	• 의사표현의 기본 원리		• 간단명료한 의사표현		• 동료와 정보와 의견을 공유하는 경우																															
	• 논리적인 사고의 개념		• 고정적인 사고방식을 변화시켜 다양한 해결책 발견		• 업무와 관련된 새로운 프로세스를 개발해야 하는 경우																															
• 문제해결의 절차		• 실행가능한 대안을 나열		• 문제해결을 위한 사례를 분석하는 경우																																
이수구분	전공선택		이수시간		45		학점		3																											
교육목표	식음료 업장 이용 고객의 만족도 향상과 매출 신장을 위해 새로운 상품을 기획하고, 판매 단가를 책정하고, 메뉴별 매출 순위를 분석하여 메뉴를 구성하고, 메뉴를 홍보할 수 있다. 메뉴 분석 및 메뉴 개발 과정에서 발생하는 문제에 대처할 수 있으며, 관련된 인력과 효과적으로 의사소통할 수 있다.																																			
교육내용	신상품 기획, 판매단가 책정, 메뉴 분석, 메뉴 구성, 메뉴 홍보, 문제해결능력, 의사소통능력																																			
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td></tr></table>										A	B	C	D	E	F	G	H	○	○	○	○	○	○	○	○										
	A	B	C	D	E	F	G	H																												
○	○	○	○	○	○	○	○																													
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																				
장비 및 도구	NCS 능력단위					자체 능력단위																														
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>										A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○				○								○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																							
○				○								○																								
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연구 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																				
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																			

교과목명		기초영양학			
관련 학습성과 및 수행준거					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	식품영양전문인력			영양학	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위 요소 코드	능력단위 요소 (수준)	수행준거		
		탄수화물 이해하기	1.1 탄수화물을 분류할 수 있다. 1.2 탄수화물의 체내기능을 설명할 수 있다. 1.3 탄수화물의 섭취를 관리할 수 있다.		
		단백질 이해하기	2.1 단백질을 분류할 수 있다. 2.2 단백질의 체내기능을 설명할 수 있다. 2.3 단백질의 섭취를 관리할 수 있다.		
		지방 이해하기	3.1 지방을 분류할 수 있다. 3.2 지방의 체내기능을 설명할 수 있다. 3.3 지방의 섭취를 관리할 수 있다.		
		비타민 이해하기	4.1 비타민을 분류할 수 있다. 4.2 비타민의 체내기능을 설명할 수 있다. 4.3 비타민의 섭취를 관리할 수 있다.		
		무기질 이해하기	5.1 무기질을 분류할 수 있다. 5.2 무기질의 체내기능을 설명할 수 있다. 5.3 무기질의 섭취를 관리할 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소 코드	능력단위요소 (수준)	지식	기술	태도
		탄수화물 이해하기	<ul style="list-style-type: none"><li>탄수화물 분류</li><li>탄수화물 체내기능</li><li>탄수화물 급원식품</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>탄수화물을 분류할 수 있는 능력</li><li>탄수화물의 체내기능을 설명할 수 있는 능력</li><li>탄수화물의 급원식품을 선택할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>탄수화물의 필요성을 정확히 알려는 노력</li><li>건강을 위한 탄수화물 급원식품을 선택하려는 노력</li></ul>
		단백질 이해하기	<ul style="list-style-type: none"><li>단백질 분류</li><li>단백질 체내기능</li><li>단백질 급원식품</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>단백질을 분류할 수 있는 능력</li><li>단백질의 체내기능을 설명할 수 있는 능력</li><li>단백질의 급원식품을 선택할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>단백질의 필요성을 정확히 알려는 노력</li><li>건강을 위한 단백질 급원식품을 선택하려는 노력</li></ul>
		지방 이해하기	<ul style="list-style-type: none"><li>지방 분류</li><li>지방 체내기능</li><li>지방 급원식품</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>지방을 분류할 수 있는 능력</li><li>지방의 체내기능을 설명할 수 있는 능력</li><li>지방의 급원식품을 선택할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>지방의 필요성을 정확히 알려는 노력</li><li>건강을 위한 지방 급원식품을 선택하려는 노력</li></ul>
		비타민 이해하기	<ul style="list-style-type: none"><li>비타민 분류</li><li>비타민 체내기능</li><li>비타민 급원식품</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>비타민을 분류할 수 있는 능력</li><li>비타민의 체내기능을 설명할 수 있는 능력</li><li>비타민의 급원식품을 선택할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>비타민의 필요성을 정확히 알려는 노력</li><li>건강을 위한 비타민 급원식품을 선택하려는 노력</li></ul>

지식/ 기술/ 태도		무기질 이해하기	• 무기질 분류 • 무기질 체내기능 • 무기질 급원식품	• 무기질을 분류할 수 있는 능력 • 무기질의 체내기능을 설명할 수 있는 능력 • 무기질의 급원식품을 선택할 수 있는 능력	• 무기질의 필요성을 정확히 알려는 노력 • 건강을 위한 무기질 급원식품을 선택하려는 노력								
이수구분	전선	이수시간	15주(45시간)	학점	3								
교육목표	영양소의 특성과 체내작용 및 급원식품을 알아 영양과 건강 관련 정보를 올바르게 판단하고, 합리적인 식품 선택을 할 수 있다.												
교육내용	• 교수방법 – 탄수화물 · 단백질 · 지방 · 비타민 · 무기질의 특성과 체내작용 및 섭취 설명 • 학습방법 – 탄수화물 · 단백질 · 지방 · 비타민 · 무기질의 특성과 체내작용 및 섭취 이해												
교수 · 학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H					
	○												
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	NCS 능력단위 활용				자체 능력단위								
	• 컴퓨터 • 대형 모니터												
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
													○
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보													



교과목명		식생활관리				
관련 학습성과 및 수행준거						
직무 및 능력단위	직무명		능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	
	영양사			식생활관리	무	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위 요소 코드	능력단위 요소 (수준)	수행준거			
		식생활관리 이해하기	1.1 식생활관리의 개념, 의의를 설명할 수 있다. 1.2 식생활관리 자원과 목표를 설명할 수 있다.			
		영양 고려하기	2.1 한국인을 위한 영양섭취 기준과 식생활지침 내용을 설명할 수 있다. 2.2 식단작성에 필요한 식사구성안을 설명할 수 있다. 2.3 식품군별 대표식품의 1인 1회 분량을 활용하여 제공되는 식단의 열량을 산출 할 수 있다. 2.4 본인의 평소 식생활관리 상태를 스스로 평가할 수 있다.			
		대상 고려하기	3.1 생애주기별 특징을 고려하여 식단을 작성할 수 있다. 3.2 대상과 여건을 고려하여 식생활을 관리할 수 있다.			
		재료 고려하기	4.1 식생활관리에 필요한 식품구매 관리를 말할 수 있다. 4.2 안전한 식생활을 위한 식재료 관리를 설명할 수 있다.			
지식/ 기술/ 태도	능력단위 요소		지식	기술	태도	
	식생활관리 이해하기		• 식생활관리자의 역할 • 식생활관리 자원 • 식생활관리 목표	• 식생활관리 요소파악 능력 • 식생활관리 목표선정 능력	• 식생활관리 요소파악을 위한 분석 태도 • 식생활관리 목표선정을 위한 합리적인 태도	
	영양 고려하기		• 한국인 영양섭취 기준 • 식사구성안 • 식품군별 대표식품 1인 1회 분량과 열량	• 식사계획을 위한 한국인 영양섭취 활용 능력 • 한국인의 식생활 특징 파악 능력 • 식품군별 대표식품을 활용한 식단의 열량 산출 능력	• 식사구성안을 응용하여 식단을 작성하려는 적극적인 자세 • 문제분석을 위한 객관적인 태도	
	대상 고려하기		• 생애주기 특징 • 제철식품 • 식생활 문화	• 생애주기별 특징을 고려한 식단 작성 능력 • 식생활 관리의 대상과 여건 이해	• 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도	
	재료 고려하기		• 식재료 구매 특징 • 식품위생관리	• 식재료 구매 능력 • 식재료 위생관리 능력	• 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도	
이수구분	전선	이수시간	15주(45시간)		학점	3
교육목표	식생활관리에 필요한 자원을 목표에 맞게 활용하여 식생활을 효율적으로 관리할 수 있다.					
교육내용	<ul style="list-style-type: none"><li>• 교수방법<ul style="list-style-type: none"><li>- 식생활관리 목표 설명</li><li>- 식생활관리 자원 활용 설명</li><li>- 이론 강의</li></ul></li><li>• 학습방법<ul style="list-style-type: none"><li>- 식생활관리 목표 이해</li><li>- 식생활관리 자원 활용 이해</li><li>- 강의 내용에 대한 질의</li></ul></li></ul>					

교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H					
	○				○								
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	NCS 능력단위 활용					자체 능력단위							
	• 컴퓨터 • 대형 모니터												
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
		○											○
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보													

교과목명		단체급식관리			
관련 학습성과 및 수행준거		3. 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력 3.1 급식영양사의 책무와 역할을 이해하고 적용하여 전반적인 급식과정을 관리할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		급식관리	무	수리능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위 요소 코드	능력단위 요소 (수준)	수행준거		
		급식 이해하기	1.1 단체급식의 의의와 역할에 대하여 설명할 수 있다. 1.2 단체급식의 유형별 특징을 설명할 수 있다.		
		급식식단 관리하기	2.1 메뉴 작성 시 고려해야 할 사항을 습득할 수 있다. 2.3 메뉴관리를 위해 적용되는 메뉴평가를 설명할 수 있다.		
		급식구매 관리하기	3.1 식재료의 특징을 고려하여 구매관리를 할 수 있다. 3.5 식재료 보관관리의 방법과 특징을 설명할 수 있다.		
		급식생산 관리하기	4.1 급식생산량 예측을 위한 수요예측과 표준레시피를 이해할 수 있다. 4.5 다량조리의 급식품질 관리를 위하여 계획적인 생산통제를 할 수 있다.		
		급식위생안전 관리하기	5.1 식중독 사고의 원인과 예방법을 설명할 수 있다. 5.2 작업자, 작업시설, 작업과정 중 지켜야 할 위생 점검 항목을 파악할 수 있다.		
		급식사무 관리하기	6.1 급식사무관리 특징을 설명할 수 있다. 6.2 원가관리를 이해할 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위 요소 (수준)	지식	기술	태도	
	급식 이해하기	• 단체급식 정의 • 단체급식 특징	• 단체급식 유형 구분 능력	• 단체급식 유형의 특징에 관하여 적극적인 분석 태도	
	급식식단 관리하기	• 메뉴 구성 • 메뉴 평가	• 메뉴 작성 능력 • 메뉴별 경쟁력 분석 능력	• 급식여건에 대한 객관적인 분석 태도 • 조리부서의 의견을 적극 반영하려는 협조적인 태도 • 메뉴를 통하여 고객과 소통하려는 태도	
	급식구매 관리하기	• 재료의 발주량 계산 • 재료 특징 파악 • 저장고의 특징 파악	• 재료 발주량 산출 능력 • 발주서 작성 능력 • 재고물품의 가치판단 능력 • 재료특징에 맞게 저장 관리하는 능력	• 발주량을 정확하게 계산하려는 노력 • 재고량을 적절수준으로 관리하려는 태도	
	급식생산 관리하기	• 급식생산량 예측 방법 • 다량조리의 특징	• 급식생산을 예측하기 위한 정보수집과 계산 능력 • 다량조리 기기 구분	• 급식생산에 대한 분석 태도 • 다량조리에 쓰이는 기기에 대한 관심	
	급식위생안전 관리하기	• 식품위생 위생환경 요소 • 식품안전 위생환경 요소	• 식품위생 관리 능력 • 작업안전 관리 능력	• 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도	
	급식사무 관리하기	• 장부와 전표 구분 • 손익분기점의 판매량과 판매수익에 관한 지식	• 급식사무 서식을 분류하여 관리할 수 있는 능력 • 손익분기점의 판매량과 판매수익의 계산 능력	• 업무의 효율성을 키우려는 태도 • 업무의 정확성을 키우려는 태도	
직업기초능력	영역 및 하위영역	수행준거			
	기초연산능력	직장생활에서 다단계의 복잡한 사칙연산을 하고, 연산 결과의 오류를 수정한다.			
		직장생활에서 다른 형식으로 변환하는 기본적인 사칙연산을 하고, 연산결과를 검토한다.			
		직장생활에서 덧셈, 뺄셈과 같은 간단한 사칙연산을 하고, 연산결과를 확인한다.			

	지식	기술	상황										
직업기초능력	• 업무에 필요한 연산 기법의 유형	• 업무에 필요한 사칙연산 수행	• 업무상 계산을 수행하고 결과를 정리하는 경우										
이수구분	전필	이수시간	15주(45시간)	학점	3								
교육목표	• 직무능력 : 급식관리 개요를 이해하고 급식의 식단관리, 구매관리, 생산관리, 위생안전관리, 사무관리 방법을 익힐 수 있다. • 직업기초능력 : 식재료량 발주에 필요한 연산을 수행할 수 있다.												
교육내용	직무능력		직업기초능력										
	• 교수방법 - 단체급식의 의의 및 역할 설명 - 식단, 구매, 생산, 위생안전, 사무관리에 대한 설명 - 이론 강의 질의응답 • 학습방법 - 단체급식 이해 - 식단, 구매, 생산, 위생안전, 사무관리 이해 - 강의내용에 대한 질의		• 교수방법 - 발주량과 재고량을 고려한 연산기법 설명 • 학습방법 - 발주량과 재고량을 고려한 연산기법 이해										
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H					
	○							○					
A 이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	NCS 능력단위 활용				자체 능력단위								
					• 컴퓨터 • 대형 모니터								
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
							○						○
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보													

교과목명		영양사직무실습			
관련 학습성과 및 수행준거		3. 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력 3.1 급식영양사의 책무와 역할을 이해하고 적용하여 전반적인 급식과정을 관리할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		급식관리	무	정보능력 수리능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위 요소 코드	능력단위 요소 (수준)	수행준거		
		급식식단 관리하기	2.2 대상의 특징과 시설의 특징을 반영하여 메뉴를 구성할 수 있다.		
		급식구매 관리하기	3.1 식재료의 특징을 고려하여 구매관리를 할 수 있다. 3.2 거래처, 발주량과 단위를 고려한 발주서식을 만들 수 있다. 3.3 입고품의 양과 질을 기록할 수 있는 검수서를 만들 수 있다. 3.7 시장조사 결과를 활용하여 업체선정을 할 수 있는 서식을 만들 수 있다.		
		급식생산 관리하기	4.2 표준세리피를 작성할 수 있다. 4.3 검식부를 작성하여 메뉴를 평가할 수 있다.		
		급식위생안전 관리하기	5.3 위생점검에 필요한 항목을 서식으로 만들 수 있다. 5.4 위생교육 일지를 작성할 수 있다. 5.5 안전사고 예방을 위한 시설설비 일지 서식을 만들 수 있다.		
		급식사무 관리하기	6.3 급식일지를 만들 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위 요소 (수준)	지식	기술	태도	
	급식식단 관리하기	• 대상과 시설 특징 파악 • 메뉴 구성 • 메뉴명 구사	• 메뉴 선정 능력 • 메뉴 작성 능력	• 급식여건에 대한 객관적인 분석 태도 • 조리부서의 의견을 적극 반영하려는 협조적인 태도 • 메뉴를 통하여 고객과 소통하려는 태도	
	급식구매 관리하기	• 재료의 발주량 계산 • 재료 특징 파악	• 재료 발주량 산출 능력 • 발주서 작성 능력 • 검수서 작성 능력 • 시장조사서 작성 능력	• 발주량을 정확하게 계산하려는 노력 • 재료의 질과 상태를 올바르게 점검하려는 태도 • 시장조사를 통한 정보수집에 대한 적극적인 태도	
	급식생산 관리하기	• 감식을 통한 메뉴 관리 • 표준레시피 관리	• 감식을 통한 메뉴 평가 능력 • 표준레시피 개발 능력	• 감식기준에 대한 객관적인 태도 • 표준레시피 개발을 위한 적극적인 태도 • 문제해결을 위한 책임감 있는 태도	
	급식위생안전 관리하기	• 식품위생 위생환경 요소 • 위생교육 • 식품안전 위생환경 요소	• 식품위생에 관한 관리대상 작성 능력 • 위생교육 일지 작성 능력 • 작업안전에 관한 관리대상 작성 능력	• 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도	
	급식사무 관리하기	• 급식현황 파악	• 급식일지를 통하여 급식업무 현황을 관리할 수 있는 능력	• 업무의 효율성을 기우려는 태도 • 업무의 정확성을 기우려는 태도	
직업기초능력	영역 및 하위영역	수행준거			
	문서작성능력	제안서와 프리젠테이션과 같은 복잡한 문서를 논리적으로 작성한다.			
		메일이나 공문과 같은 기본적인 문서를 형식에 맞게 작성한다.			
		상사의 지시나 전화메시지와 같은 간단한 문서를 읽기 쉽게 작성한다.			

직업기초능력	컴퓨터활용능력	컴퓨터 이론에 관한 전문적 지식을 업무에 적용하고 인터넷을 통해 필요한 정보를 효과적으로 검색하여 업무에 활용하며 소프트웨어를 사용하여 업무를 효과적으로 달성한다.											
		컴퓨터 이론에 관한 전문적인 지식을 이해하고 인터넷을 통해 필요한 정보를 검색하고 관리하며 소프트웨어를 사용하여 문서작성, 자료정리, 자료분석 등을 수행한다.											
		컴퓨터 이론에 관한 기초적인 지식을 이해하고 인터넷을 통해 간단한 검색, 채팅, e-mail을 이용하여 간단한 문서를 작성할 수 있는 소프트웨어를 이용한다.											
	지식		기술			상황							
	• 서식지정, 수식활용		• 워크시트를 활용하여 편집, 출력, 서식지정, 수식활용 등을 사용			• 한글, excel 문서를 작성할 경우							
이수구분	전선	이수시간	15주(45시간)		학점		3						
교육목표	• 직무능력 : 급식의 식단관리, 구매관리, 생산관리, 위생안전관리, 사무관리 응용능력을 키울 수 있다. • 직업기초능력 : 급식 관리에 필요할 서식을 작성할 수 있다.												
교육내용	직무능력				직업기초능력								
	• 교수방법 - 식단, 구매, 생산, 위생안전, 사무관리에 사용되는 서식과 자료활용 설명 - 이론 강의 질의응답 • 학습방법 - 식단, 구매, 생산, 위생안전, 사무관리에 사용되는 서식과 자료활용 - 강의내용에 대한 질의				• 교수방법 - 문서 작성에 필요한 수식활용 - 발주에 연산기법 설명 • 학습방법 - 문서 작성에 필요한 수식활용 - 발주에 필요한 연산기법 이해								
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H					
	○	○											
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	NCS 능력단위 활용				자체 능력단위								
					• 컴퓨터 • 대형 모니터								
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
			○				○						
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보													

교과목명		영양사현장실습			
관련 학습성과 및 수행준거		3. 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력 3.1 급식영양사의 책무와 역할을 이해하고 적용하여 전반적인 급식과정을 관리할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		급식관리	무	조직이해능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위 요소 코드	능력단위 요소 (수준)	수행준거		
		급식식단 관리하기	2.2 대상의 특징과 시설의 특징을 반영하여 메뉴를 구성할 수 있다.		
		급식구매 관리하기	3.4 식재료의 사용가능여부와 용도에 맞게 재료를 검수할 수 있다. 3.6 재고파악을 품목, 단위, 묶음, 유통기한 등을 고려하여 시행할 수 있다.		
		급식생산 관리하기	4.3 감식부를 작성하여 메뉴를 평가할 수 있다. 4.4 다량조리에 사용되는 기기를 사용하는 장소 및 목적에 맞게 분류할 수 있다.		
		급식위생안전 관리하기	5.2 작업자, 작업시설, 작업과정 중 지켜야 할 위생점검 항목을 파악할 수 있다. 5.6 작업장의 안전을 점검·확인할 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위 요소 (수준)		지식	기술	태도
	급식식단 관리하기		• 대상과 시설 특징 파악 • 메뉴 구성 • 메뉴명 구사	• 메뉴 선정 능력 • 메뉴 작성 능력	• 급식여건에 대한 객관적인 분석 태도 • 조리부서의 의견을 적극 반영하려는 협조적인 태도 • 메뉴를 통하여 고객과 소통하려는 태도
	급식구매 관리하기		• 재료 특징 • 재고파악 시 고려할 사항	• 검수 능력 • 재고물품 관리 능력	• 재료의 질과 상태를 올바르게 점검하려는 태도 • 재고량을 적절수준으로 관리하려는 태도
	급식생산 관리하기		• 감식 시 고려사항 • 다량기기 필요성	• 감식을 통한 메뉴관리 능력 • 다량기기 활용과 관리 능력	• 감식기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 책임감 있는 태도
	급식위생안전 관리하기		• 식품위생 위생환경 요소 • 식품안전 위생환경 요소	• 식품위생 관리 능력 • 작업안전 관리 능력	• 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도
	직업기초능력	영역 및 하위영역		수행준거	
업무이해능력		자신이 속한 부서의 업무에 대해 이해하고, 자신에게 주어진 업무를 분석하여 업무 처리계획 및 절차를 수립한다.			
		자신이 속한 부서와 관련부서의 업무에 대해 이해하고, 자신에게 주어진 업무를 이해하여 업무를 처리하기 위한 계획과 절차를 이해한다.			
		자신이 속한 부서의 업무에 대해 이해하고, 자신에게 주어진 업무를 확인하여 업무를 처리하기 위한 간단한 절차를 확인한다.			
지식		기술		상황	
• 업무의 특성 이해 • 주어진 업무 확인 • 업무처리 과정 및 절차에 대한 이해		• 자신에게 주어진 업무를 확인하는 방법 • 업무처리 계획 수립 • 업무수해에 필요한 인적, 물적 자원 파악		• 자신의 업무에 있어 문제점이 발생하는 경우 • 신입 사원으로 들어와 업무를 파악하는 경우	
이수구분	전선	이수시간	15주(45시간)	학점	3
교육목표	• 직무능력 : 급식의 식단관리, 구매관리, 생산관리, 위생안전관리의 현장능력을 키울 수 있다. • 직업기초능력 : 급식의 식단관리, 구매관리, 생산관리, 위생안전관리의 업무능력을 키울 수 있다.				

교육내용	직무능력					직업기초능력		
	• 교수방법 - 식단, 구매, 생산, 위생안전, 사무관리에 대한 현장실습 - 이론 강의 질의응답 • 학습방법 - 식단, 구매, 생산, 위생안전, 사무관리 현장실습 - 영양사 업무 이해를 위한 현장실습					• 교수방법 - 영양사 업무 이해를 위한 현장실습 • 학습방법 - 영양사 업무 이해를 위한 현장실습		
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
		○						
A 이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타								
장비 및 도구	NCS 능력단위 활용					자체 능력단위		
						실습기관 현장지원		
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
							○	
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)								
교육정보								

교과목명		한국조리실습			
관련 학습성과 및 수행준거					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	한국조리	1301010101-14v2 1301010102-14v2 1301010103-14v2 1301010104-14v2 1301010105-14v2 1301010106-14v2 1301010107-14v2 1301010108-14v3 1301010109-14v4 1301010110-14v2 1301010111-14v2 1301010112-14v2 1301010113-14v2 1301010114-14v2	한식조리실무 한식 밥,죽조리 한식 면류조리 한식 국, 탕조리 한식찌개,전골조리 한식 찜, 선조리 한식 조림,초 조리 한식전,적,조리 한식구이조리 한식생채숙채조리 김치조리 음청류조리 한과조리 장아찌조리	한식조리실무 밥,죽 조리하기 면류조리하기 국,탕조리하기 찌개,전골조리하기 찜,선조리하기 조림,초조리하기 전,적,조리하기 구이조리하기 생채,숙채조리하기 김치담그기 음청류조리하기 한과조리하기 장아찌조리하기	기술이해능력 기술선택능력 기술적용능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010101-14v2.1	위생관리하기	1.1. 개인위생을 관리하기 위해 신체청결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다. 1.2. 법률기준에 따라 작업장 위생관리업무를 준비, 수행할 수 있다. 1.3. 작업장 내에서 사용하는 주방도구장비, 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다. 1.4. 위생안전에 있어 위해요소를 파악하고 취급규칙에 따라 다룰 수 있다. 1.5. 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위하여 세척, 소독, 작업순서 조절을 할 수 있다. 1.6. 남은재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리할 수 있다.		
	1301010101-14v2.2	안전관리하기	2.1. 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시할 수 있다. 2.2. 반복작업에 따른 부상 및 질환에 대하여 안전장구류를 착용하여 예방할 수 있다. 2.3. 화재 발생시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다. 2.4. 안전장비류 취급시 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다. 2.5. 조리기구의 종류를 파악하고 사용할 수 있다. 2.6. 작업자내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.		
	1301010101-14v2.6	기초기능익히기	6.1 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 6.2 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있다. 6.3 표준조리 위한 계량기구를 사용하여 계량할 수 있다. 6.4 한식양념류를 용도에 맞게 사용할 수 있다. 6.5 조리용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. 6.6 한식 기본 재료를 손질하여 고품질을 만들 수 있다.		
	1301010102-14v2.2	밥,죽 조리하기	2.1 밥과 죽의 형태에 따라 조리시간과 방법을 조절할 수 있다. 2.2 조리기구, 조리법과 쌀, 잡곡의 재료특성에 따라 물의 양을 가감할 수 있다. 2.3 조리도구와 조리법에 맞도록 화력조절, 가열시간조절, 뜸들이기를 할 수 있다.		
	1301010103-14v2.4	국수,만두,냉면조리하기	4.1 면 종류에 따라 삶거나 끓일 수 있다. 4.2 만두는 만두피에 소를 넣어 조리방법에 따라 조리할 수 있다. 4.3 부재료를 조리방법에 따라 조리할 수 있다. 4.4 면 종류에 따라 양념장을 만들어 비비거나 용도에 맞게 활용할 수 있다. 4.5 면의 종류에 따라 양념장을 만들어 비비거나 용도에 맞게 활용할 수 있다.		
	1301010104-14v2.3	국,탕 조리하기	3.1 재료의 종류에 맞게 국물조리를 만들 수 있다. 3.2 국,탕은 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010104-14v2.3	국,탕 조리하기	3.3 국,탕은 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다. 3.4 조리의 종류에 따라 끓이는 시간을 달리 할 수 있다.
	1301010105-14v2.4	찌개, 전골 조리하기	4.1 채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶아서 사용할 수 있다. 4.2 조리법에 따라 재료는 양념하여 밀감 할 수 있다. 4.3 찌개는 육수에 재료와 양념을 첨가시점을 조절하여 넣고 끓일 수 있다. 4.4 찌개에 따라 재료와 양념장, 육수를 그대로 그릇에 담아낼 수 있다. 4.5 전골은 전 처리한 재료를 그릇에 가지런히 담을 수 있다. 4.6 전골양념장과 육수는 필요량에 따라 조절할 수 있다.
	1301010106-14v2.3	찜, 선 조리하기	3.1 조리방법에 따라 물과 양념장의 양을 조절할 수 있다. 3.2 육류의 찜은 고기를 양념하여 재어둔 후 찜을 할 수 있다. 3.3 찜,선 종류와 재료에 따라 가열시간을 조절할 수 있다. 3.4 채소류의 찜은 화력을 조절하여 재료의 고유의 색, 형태를 유지할 수 있다. 3.5 찜, 선에 어울리는 고품을 만들 수 있다.
	1301010107-14v2.3	조림,초,볶음 조리하기	3.1 조리종류에 따라 준비한 도구에 재료를 넣고 양념장에 조리거나 기름에 볶을 수 있다. 3.2 재료와 양념장의 비율, 첨가시점을 조절할 수 있다. 3.3 재료가 늘어붙거나 모양이 흐트러지지 않게 화력을 조절하여 익힐 수 있다. 3.4 조리종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다.
	1301010108-14v2.2	한식 전,적, 튀김 조리하기	2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽물 농도를 맞출 수 있다. 2.2 조리의 종류에 따라 숙재료 및 혼합재료 등을 만들 수 있다. 2.3 주재료에 따라 소를 채우거나 고치를 활용하여 전,적의 형태를 만들 수 있다. 2.4 재료와 조리법에 따라 기름의 종류, 양과 온도를 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.
	1301010109-14v2.3	구이조리하기	3.1 구이종류에 따라 유장처리나 양념을 할 수 있다. 3.2 구이종류에 따라 초벌구이를 할 수 있다. 3.3 온도와 불의 세기를 조절하여 익힐 수 있다. 3.4 구이의 색, 형태를 유지할 수 있다.
	1301010110-14v2.2	생채,숙채,회 조리하기	2.1 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 2.2 숙채는 조리방법에 따라서 삶거나 데칠 수 있다. 2.3 양념이 잘 배합되도록 무치거나 볶을 수 있다. 2.4 재료에 따라 회,숙회로 만들 수 있다.
	1301010111-14v2.3	김치담그기	3.1 김치의 특성에 맞도록 주재료에 부재료와 양념의 비율을 조절하여 소를 넣거나 버무릴 수 있다. 3.2 김치의 종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다. 3.3, 온도과 시간을 조절하여 숙성하여 보관할 수 있다.
	1301010112-14v2.2	음청류조리하기	2.1 음청류의 주재료와 부재료를 배합할 수 있다. 2.2 음청류 종류에 따라 끓이거나 우려낼 수 있다. 2.3 음청류에 띄울 과일, 꽃, 보리, 떡수단, 원소병 재료 등을 조리법대로 준비할 수 있다. 2.4 끓이거나 우려낸 국물에 당도를 맞출 수 있다. 2.5 음청류의 종류에 따라 냉,온으로 보관할 수 있다.
	1301010113-14v2.3	한과만들기	3.1 한과제조에 필요한 재료를 반죽할 수 있다. 3.2 한과의 종류에 따라 모양을 만들 수 있다. 3.3 한과의 종류에 따라 조리방법을 달리하여 조리할 수 있다. 3.4 꿀이나 설탕시럽에 담가둔 후 꺼내거나 끼얹을 수 있다. 3.5 고품을 사용하여 장식할 수 있다.

지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도	
	위생관리하기	위생관리의 기초	식중독을 예방하고 대처할 수 있는 능력	위생관리수칙을 지키려는 자세	
	안전관리하기	조리도구장비의 종류와 특성	조리도구, 장비관리능력	주의깊게 관찰하는 태도	
	기초기능익히기	계량법과 계량단위,기본셀기, 조리원리 이해	조리기구의 종류와 명칭, 특징, 용도	문제해결태도	
	밥,죽조리하기	끓이는 시간,불조절	부재료를 첨가하여 볶는 기술	바른작업태도	
	국수, 만두,냉면조리하기	면의 종류와 부재료의 특성	만두빚는 기술	관찰하는 태도	
	국,탕조리하기	국,탕의 특성	국물 맛 감별능력	조리과정 확인태도	
	찌개,전골조리하기	재료종류와 특성	화력조절능력	준비재료 점검태도	
	찜,선 조리하기	고명의 종류	찜,선의 조리기술	반복훈련태도	
	조림,초,볶음 조리하기	조리가열시간	조림,초,볶음조리기술	관찰태도	
	전,적,튀김 조리하기	기름의 종류와 특성	반죽농도 맞추는 능력	안전사항 준수태도	
	구이조리하기	구이종류의 특성	화력조절능력	안전사항준수태도	
	생채,숙채,회 조리하기	생채,숙채,회 조리방법	양념장 사용능력	신선한 관찰태도	
	김치담그기	김치담그기 방법	김치숙성,보관능력	숙성단계관찰태도	
	음청류조리하기	음청류조리방법	당도조절능력	바른작업태도	
한과만들기	한과의 조리방법	반죽과 성형기술	바른작업태도		
장아찌조리하기	장아찌조리방법	장아찌 절임능력	위생관리태도		
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역	수행준거			
	1. 기술능력	업무에 필요한 복잡한 기술을 이해하고, 자신의 객관적 판단에 따라 기술을 선택하고, 다양한 상황에 기술을 적용한다.			
	1-1 기술이해능력	업무수행에 필요한 기본적인 기술의 원리 및 절차를 대략적으로 이해한다.			
	1-2 기술선택능력	업무수행에 필요한 기술을 기존에 적용된 것 중에서 자신이 선택한다.			
	1-3 기술적용능력	업무수행에 필요한 기술을 실제로 여러 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 분석한다.			
	지식	기술		상황	
	기술의 원리	매뉴얼 숙지	업무의 목적에 맞게 다양한 도구를 사용하는 경우		
	필요한 기술 인식	업무상황에 적합한 기술 선택		문제해결을 위해서 최적의 기술을 선택해야 하는 경우	
조작과정에 대한 이해	기술적용에 있어서 문제확인 및 해결		기술 매뉴얼을 평가, 수정하는 경우		
이수구분	전공선택	이수시간	45	학점	3
교육목표	한식조리실습교과는 NCS 교과를 근거로 하여 교과내용을 구성하였다. 한국조리실습은 영양사,조리사가 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매,관리,손질하여 정해진 조리법에 의해 조리하며 식품위생과 조리기구, 조리시설을 관리할 수 있고, 조리에 관계되는 기초기능익히기를 하며한식조리실무를 익힐 수 있다. 그리고 한식 밥, 죽조리와 면류조리, 국,탕조리, 찌개,전골조리를 할 수 있다. 또한 한식 찜,선조리, 한식 조림초, 볶음조리, 한식전,적,튀김조리, 구이조리,생채,숙채,회조리를 할 수 있고, 김치조리, 음청류조리, 한과조리, 장아찌조리를 할 수 있다.				

교육목표	학습내용을 통해 효율적인 조리능력을 갖출 수 있도록 조리지식, 태도, 기술 등을 효과적으로 배우고 익힘으로써 직무능력을 기르도록 한다.																																						
교육내용	교육내용으로는 한식조리실무에 관련된 위생관리하기, 안전관리하기, 기초기능익히기,밥,죽조리하기, 국수,만두, 냉면조리하기, 국,탕 조리하기, 찌개, 전골 조리하기, 찜,선조리하기, 조림,초,.. 볶음조리하기, 전,적,튀김조리하기, 구이조리하기, 생채,숙채,회 조리하기, 한과만들기, 장아찌조리하기 등으로 구성하였다.																																						
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													A	B	C	D	E	F	G	H	○	○					○											
A	B	C	D	E	F	G	H																																
○	○					○																																	
장비 및 도구	NCS 능력단위						자체 능력단위																																
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○						○						
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																											
○						○																																	
교육정보	NCS 기반 한국조리실습 교수,학습지침서, NCS 학습모듈, 한국조리실습 교재																																						



교과목명		외국조리실습			
관련 학습성과 및 수행준거					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	양식조리	1301010201-14v2	양식조리실무	양식조리실무	기술이해능력 기술선택능력 기술적용능력
	양식조리	1301010202-14v2	양식스톡조리	스톡조리하기	
	양식조리	1301010203-14v2	양식소스조리	소스조리하기	
	양식조리	1301010204-14v2	양식수프조리	수프조리하기	
	양식조리	1301010205-14v2	양식전채조리	전채요리조리하기	
	양식조리	1301010206-14v2	양식샐러드조리	샐러드 조리하기	
	양식조리	1301010207-14v2	양식어패류조리	어패류 조리하기	
	양식조리	1301010208-14v2	양식육류조리	육류 조리하기	
	양식조리	1301010209-14v2	양식파스타조리	파스타조리하기	
	양식조리	1301010210-14v2	양식달걀조리	달걀조리하기	
	중식조리	1301010304-14v2	중식냉채조리	냉채조리하기	
	중식조리	1301010307-14v2	중식볶음조리	볶음조리하기	
	일식조리	91301010405,14v2	일식냄비조리	냄비조리하기	
	일식조리	91301010409,14v2	일식튀김조리	튀김조리하기	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010201-14v2.1	위생관리하기	1.1 개인위생을 관리하기 위해 신체정결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다. 1.2 법률기준에 따라 작업장 위생관리업무를 준비, 수행할 수 있다. 1.3 작업장 내에서 사용하는 주방도구장비, 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다. 1.4 위생안전에 있어 위해요소를 파악하고 취급규칙에 따라 다룰 수 있다. 1.5 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위하여 세척, 소독, 작업순서 조절을 할 수 있다. 1.6 남은재료, 폐기물 등을 정해지 절차에 따라서 처리할 수 있다.		
	1301010201-14v2.2	안전관리하기	2.1 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시할 수 있다. 2.2 반복작업에 따른 부상 및 질환에 대하여 안전장구류를 착용하여 예방할 수 있다. 2.3 화재 발생시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다. 2.4 안전장비류 취급시 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다. 2.5 양식기구의 종류를 파악하고 사용할 수 있다. 2.6 작업자내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.		
	1301010201-14v2.6	양식기초기능하기	6.1 양식조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 6.2 양식조리의 각종 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있다. 6.4 양식조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리정돈할 수 있다. 6.5 메뉴에 따른 양식 식재료의 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다. 6.6 양식조리 용어와 기본설기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다.		
	1301010202-14v2.2	스톡조리하기	2.1 찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 건어 낼 수 있다 2.3 적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있다. 2.4 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다.		
	1301010203-14v2.2	소스조리하기	2.1 미르포아를 볶은 다음 찬 물을 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다. 2.3 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 건어낼 수 있다. 2.4 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다. 2.5 원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도 색이 될 때 까지 조리할 수 있다. 2.6 소스를 걸러내어 정제할 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010204-14v2.2	수프조리하기	2.1 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조절할 수 있다. 2.2 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 순서에 따라 볶아낼 수 있다. 2.3 재료가 냄비바닥에 눌러 붙지 않도록 조리할 수 있다. 2.4 스톡을 넣고 끓이며, 위에 뜨는 불순물을 제거할 수 있다. 2.5 원하는 수프의 향, 색, 농도가 충분히 우려나도록 끓일 수 있다. 2.6 수프의 종류에 따라 걸러주거나 걸러줄 수 있다.
	1301010205-14v2.2	전채조리하기	2.1 메뉴구성의 알맞은 양의 전채를 준비할 수 있다. 2.2 채소와 허브를 적절하게 사용할 수 있다. 2.3 전채에 적합한 콘디넨트를 사용할 수 있다. 2.4 메뉴와 어울릴 수 있는 조리법을 선택할 수 있다.
	1301010206-14v2.2	샐러드조리하기	2.1 유헤에 안전을 주는 재료와 식초, 기름을 넣어 안정된 상태로 만들 수 있다. 2.2 드레싱의 특징에 맞는 허브와 향신료,콘디넨트를 첨가할 수 있다. 2.3 육류, 어패류, 채소, 곡류는 따로 익혀서 조리할 수 있다. 2.4 필요한 경우 드레싱에 머무리기전 양념할 수 있다.
	1301010207-14v2.2	어패류요리조리하기	2.1 재료에 적합한 조리방식과 조리도구를 결정할 수 있다. 2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다. 2.3 화력을 조절하여 삶이 오그라들거나 덜 익히지지 않도록 할 수 있다. 2.4 용도에 알맞게 향신료와 와인을 사용하여 조리할 수 있다. 2.5 요리에 알맞은 부재료와 소스를 조리할 수 있다.
	1301010208-14v2.2	육류요리조리하기	2.1 육류, 가금류요리시 재료에 적합한 조리 방식과 조리도구를 결정할 수 있다. 2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다. 2.3 육류, 가금류, 요리에 알맞은 가니쉬와 소스를 조리할 수 있다. 2.4 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘정도로 조리할 수 있다. 2.5 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.
	1301010209-14v2.2	파스타조리하기	2.1 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다. 2.2 속을 채운 파스타의 경우, 터지지않게 삶을 수 있다. 2.3 삶이 익힌 면은 물기를 제거한 수 달라붙지 않게 조리할 수 있다. 2.4 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.
	1301010210-14v2.2	달걀요리조리하기	2.1 달걀은 서니 사이드 업, 오버 이지, 오버 미디움, 오버 하드로 구분하여 조리할 수 있다. 2.2 레시피에 따라 껍질의 형상을 유지한 채로 조리할 수 있다. 2.3 오믈렛은 부재료를 사용하여 럭비공 모양으로 조리할 수 있다.
	1301010304-14v2.3	냉채조리하기	3.1 무침, 데친, 찐, 삶기, 조림 등의 조리방법을 표준조리법에 따라 적용할 수 있다. 3.2 해산물, 육류 및 가금류 등 냉채의 일부로서 사용되는 재료를 표준조리법에 따라 준비하여 조리할 수 있다. 3.3 냉채종류에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다. 3.4 숙성 및 발효가 필요한 소스를 조리할 수 있다.
	1301010307-14v2.2	볶음조리하기	2.1 재료를 볶음요리에 맞게 썰 수 있다. 2.2 썰어진 재료를 조리순서에 맞게 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다. 2.3 화력의 강약을 조절하고 양념과 향신료를 첨가하여 볶음요리를 할 수 있다. 2.4 메뉴를 표준조리법에 따라 전부를 이용하여 볶음요리의 농도를 조절할 수 있다.
	1301010405-14v2.3	냄비요리조리하기	3.1 재료특성에 따라 냄비를 선택할 수 있다. 3.2 맛국물에 재료를 넣어 용도에 맞게 끓일 수 있다. 3.3 메뉴에 따라 양념장을 조리할 수 있다.
	1301010409-14v2.2	튀김하기	2.1 용도에 맞는 튀김기름을 선택할 수 있다. 2.2 밀가루와 전분을 사용하여 튀김옷의 농도조절을 할 수 있다. 2.3 기름의 온도조절을 하여 재료의 특성에 맞게 튀겨 낼 수 있다.

지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도
	위생관리하기	위생관리의 기초	식중독을 예방하고 대처할 수 있는 능력	위생관리수칙을 지키려는 자세
	안전관리하기	조리도구장비의 종류와 특성	조리도구, 장비관리능력	주의깊게 관찰하는 태도
	양식기초익히기	양식조리기구의 종류와 명칭	용도별 사용기술 관리능력	자기능력을 개발하고자 메모하는 태도
	스톡조리하기	스톡의 종류에 따른 조리법	용도에 맞는 조리방법적용능력	준비상태를 확인
	소스조리하기	소스의 종류와 특성	적절한 상태로 볶는 능력	정확성
	수프조리하기	수프특성과 용도	적절한 상태로 수프를 걸러내는 능력	조리기기상태관찰
	전채조리하기	전체의 종류에 따른 조리법	재료를 메뉴의 특성에 따라 손질하는 능력	인내력
	샐러드조리하기	샐러드 종류에 따른 조리법	원하는 샐러드의 맛, 향, 농도, 색을 만들 수 있는 능력	준비상태확인
	어패류조리하기	특성과 용도	적절한 상태로 조리할 수 있는 능력	안전사항 준수
	파스타조리하기	파스타 조리법	적절한 상태의 파스타조리 능력	준비상태확인
	냄비요리조리하기	식재료관리	메뉴별조리능력	위생관리태도
	달걀조리하기	메뉴에 따른 달걀조리방법	적절한 상태로 달걀을 조리할 수 있는 능력	반복훈련
	영역 및 하위 영역	수행준거		
직업 기초 능력	1. 기술능력	업무에 필요한 복잡한 기술을 이해하고, 자신의 객관적 판단에 따라 기술을 선택하고, 다양한 상황에 기술을 적용한다.		
	1-1 기술이해능력	업무수행에 필요한 기본적인 기술의 원리 및 절차를 대략적으로 이해한다.		
	1-2 기술선택능력	업무수행에 필요한 기술을 기존에 적용된 것 중에서 자신이 선택한다.		
	1-3 기술적용능력	업무수행에 필요한 기술을 실제로 여러 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 분석한다.		
	지식	기술	상황	
	기술의 원리	매뉴얼 숙지	업무의 목적에 맞게 다양한 도구를 사용하는 경우	
	필요한 기술 인식	업무상황에 적합한 기술 선택	문제해결을 위해서 최적의 기술을 선택해야 하는 경우	
	조작과정에 대한 이해	기술적용에 있어서 문제확인 및 해결	기술 매뉴얼을 평가, 수정하는 경우	
이수구분	전공선택	이수시간	45	학점 3
교육목표	외국조리실습교과는 NCS를 근거로 하여 양식조리실무, 양식스톡조리, 양식소스조리, 양식스프조리, 양식전채조리, 양식샐러드조리, 양식어패류조리, 양식육류조리, 양식파스타조리, 양식달걀조리, 중식냉채조리, 중식볶음조리, 일식냄비조리, 일식튀김조리를 할 수 있다. 학습내용을 통해 효율적인 조리능력을 갖출 수 있도록 조리지식, 태도, 기술 등을 효과적으로 배우고 익힘으로써 직무능력을 기르도록 한다.			
교육내용	서양식 음식을 조리사가 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매, 관리, 손질하여 정해진 조리법에 의해 위생과 조리기구, 조리시설을 관리할 수 있으며 양식조리실무, 양식스톡조리, 양식소스조리, 양식스프조리, 양식전채조리, 양식샐러드조리, 양식어패류조리, 양식육류조리, 양식파스타조리, 양식달걀조리 등을 할 수 있다. 또한 중식냉채조리와 일식 냄비조리를 할 수 있다.			

교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H					
	○	○					○						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	NCS 능력단위					자체 능력단위							
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
	○						○						
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보	NCS 기반 외국조리실습 교수·학습지침서, NCS 학습모듈, 외국조리실습 교재												



교과목명		영양판정			
관련 학습성과 및 수행준거		3. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획한다.	3.1 대상자의 영양상태를 평가하고 1일 에너지 필요량을 산출한 후 식품교환표를 이용하여 식단을 계획할 수 있다.		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		영양판정	X	수리능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
		영양판정 체계	1.1 영양판정의 체계를 알고 적절한 영양조사를 설계할 수 있다. 1.2 영양판정 기준치를 평가하고 적절히 활용할 수 있다. 1.3 영양판정 방법을 알고 적절한 판정방법을 선택할 수 있다.		
		신체계측	2.1 체위와 체성분을 측정할 수 있다. 2.2 신체계측 결과를 활용하여 영양위험을 판정할 수 있다.		
		식사섭취조사	3.1 24시간 회상법, 식품섭취빈도조사법, 식사기록법, 식사력조사법을 알 수 있다. 3.2 식사섭취조사 결과를 영양분석프로그램을 이용하여 분석할 수 있다. 3.3 영양섭취 결과의 적절성을 평가할 수 있다.		
		생화학적 검사	4.1 생화학적 검사시료 및 유형을 알 수 있다. 4.2 영양소의 생화학적 판정법을 알 수 있다.		
		임상조사	5.1 임상조사의 의의와 장단점, 절차, 고려해야 할 사항을 알 수 있다. 5.2 영양결핍의 임상증후를 알 수 있다. 5.3 입원환자의 영양판정 절차를 알 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도	
	영양판정 체계	• 영양판정 체계에 대한 지식 • 국가수준의 영양조사에 대한 지식 • 영양판정 기준치에 대한 지식	• 영양판정 지표를 평가하고 기준치를 활용하여 판정하는 능력 • 주어진 문제에 맞는 영양판정 지표를 선택하고 조사방법을 선택하는 능력	• 대상자의 영양위험을 판정하기 위하여 필요한 정보를 수집하려는 노력	
	신체계측	• 신체구성에 대한 지식 • 비만(허위)판정을 위한 지표와 판정기준치에 대한 지식	• 신장, 체중, 두위, 흉위, 허리둘레, 엉덩이둘레, 손목둘레를 측정하는 능력 • 상완위, 건갑골하부, 장골위, 복부 피부두껍두께를 측정하는 능력 • 체성분분석기를 이용하여 체성분을 측정하는 능력 • 신체계측 결과를 활용한 지표를 판정하는 능력	• 정확한 방법으로 측정하려는 노력 • 검사결과와 오차를 줄이려는 노력	
	식사섭취조사	• 식사섭취조사방법의 장단점에 대한 지식 • 한국인영양섭취기준에 대한 지식	• 24시간 회상법, 식품섭취 빈도조사법, 식사기록법을 수행하는 능력 • 영양분석프로그램을 이용하여 식사섭취조사 결과를 입력하고 분석하는 능력 • NAR, INQ, DDS, DVS 등을 활용하여 식사의 질을 평가하는 능력 • 한국인영양섭취기준에 근거하여 식사의 질을 평가하는 능력	• 정확하고 타당한 방법으로 식사섭취조사를 수행하려는 노력 • 식사섭취조사의 계통적 오차를 최소화하려는 노력	

지식/ 기술/ 태도	생화학적 검사	• 생화학적 검사시료 및 유형에 대한 지식 • 단백질, 지질, 무기질, 비타민의 생화학적 판정법에 대한 지식		• 생화학적 검사시료를 수집하고 처리하는 능력 • 적절한 생화학적 검사를 수행하는 능력 • 생화학적 검사 결과를 판정하는 능력		• 시료를 절차에 맞게 수집하고 처리하여 관리하려는 노력																											
	임상조사	• 단백질-에너지 영양결핍, 비타민의 결핍증과 과잉증, 무기질의 결핍증과 과잉증에 대한 지식		• 병력조사와 식사력조사를 수행하는 능력 • 임상증후를 판단하는 능력 • 입원환자의 영양판정을 위하여 주관적 종합판정을 수행하는 능력 • 입원환자의 에너지, 단백질, 수분 및 기타 영양소 필요량을 산정하는 능력		• 임상조사의 한계를 이해하고 제한적으로 적용하려는 노력																											
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																														
	2. 수리능력		사칙연산을 하고 연산 결과를 검토한다.																														
	2.1 기초연산능력		영양판정에 필요한 사칙연산을 하고 연산결과를 검토한다.																														
	2.2 기초통계능력		영양판정에서 비율과 평균을 구하는 통계기법을 활용하고 결과를 검토한다.																														
	지식		기술		상황																												
	• 다양한 계산방법의 이해 • 기초적인 통계량과 분포의 이해		• 연산결과에 적합한 단위 사용 • 빈도, 평균, 범위에 대한 계산을 통한 자료 제시		• 영양판정 결과를 분석하는 경우 • 식품섭취조사결과 자료를 다루는 경우																												
이수구분	전공필수	이수시간		45		학점	3																										
교육목표	신체계측, 식사섭취조사, 생화학적 조사, 임상적 조사를 통하여 대상자의 영양상태를 판정하고 영양위험을 평가하는 능력을 학습하고, 영양판정 과정에 필요한 기초연산능력과 기초통계능력을 갖춘다.																																
교육내용	신체계측, 식사섭취조사, 생화학적 조사, 임상적 조사, 기초연산능력, 기초통계능력																																
교수 · 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타							A	B	C	D	E	F	G	H	○	○					○											
	A	B	C	D	E	F	G	H																									
○	○					○																											
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위																												
					• 신장계, 체중계, 줄자, 캘리퍼, 체성분분석기 • 영양성분분석프로그램(CanPro 5.0), 식품모형(식품교환표, 당뇨병식단) • 혈당계, 혈압계, 요성분분석기, 혈액자동생화학분석기																												
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)							A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M		○											○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																				
	○											○																					
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																

교과목명		지역사회영양학			
관련 학습성과 및 수행준거					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		지역사회영양학	X	자원관리능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
		지역사회 이해	1.1 지역사회영양학의 개념을 알 수 있다. 1.2 지역사회영양사업의 역사를 알 수 있다. 1.3 지역사회영양 조사방법을 알 수 있다.		
		지역사회영양사업	2.1 지역사회영양에 관한 요구를 진단할 수 있다. 2.2 지역사회영양사업의 목적과 목표를 설정할 수 있다. 2.3 목적과 목표에 맞게 지역사회영양사업을 설계한다. 2.4 지역사회영양사업을 실행하고 평가한다.		
		영양행동이론	3.1 영양행동이론을 알고 적용할 수 있다. 3.2 지역사회프로그램 마케팅 이론을 알고 적용할 수 있다. 3.3 의사소통이론을 알고 적용할 수 있다.		
		영양정책과 영양행정	4.1 영양정책의 정의, 과정, 절차에 대하여 알 수 있다. 4.2 우리나라 영양정책을 알 수 있다. 4.2 다른 나라의 영양정책을 알 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도	
	지역사회 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역사회영양학의 개념에 대한 지식</li> <li>지역사회영양사업의 역사에 대한 지식</li> <li>지역사회영양 조사방법과 측정도구에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역사회영양사업의 주제에 맞는 조사방법과 측정도구를 선택하는 기술</li> </ul>		
	지역사회영양사업	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역사회 요구진단의 개념과 과정에 대한 지식</li> <li>목적과 목표의 개념에 대한 지식</li> <li>형성평가, 과정평가, 성과평가에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역사회 요구진단을 설계하고 수행하는 능력</li> <li>요구진단 결과에 맞게 목적과 목표를 설정하는 능력</li> <li>목적과 목표에 맞게 지역사회영양사업을 설계하는 능력</li> <li>지역사회영양사업을 제안하여 예산결정자를 설득하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역사회 요구를 진단하기 위하여 편견을 배제하려는 노력</li> <li>지역사회 요구와 자원에 맞게 지역사회영양사업을 설계하려는 노력</li> <li>지역사회영양사업을 계획에 따라 실행하고 평가하려는 노력</li> </ul>	
	영양행동이론	<ul style="list-style-type: none"> <li>건강신념모델, 변화단계모델, 사회인지론, 혁신확산모델, PRECEDE-PROCEDE 모델에 대한 지식</li> <li>마케팅 이론에 대한 지식</li> <li>의사소통이론에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양행동이론을 프로그램 설계에 적용하는 능력</li> <li>마케팅 이론을 프로그램 설계에 적용하는 능력</li> <li>의사소통이론을 프로그램 설계에 적용하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역사회영양사업의 목적과 목표에 맞는 영양행동이론을 적용하려는 노력</li> <li>주어진 자원에 맞는 영양행동이론을 찾아 적용하려는 노력</li> </ul>	
	영양정책과 영양행정	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양정책의 의의, 정책결정 과정, 당사자의 역할, 정책의 구성요소에 관한 지식</li> <li>우리나라 영양정책의 역사와 흐름에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>우리나라의 영양정책에 관한 정보를 검색하는 능력</li> <li>영양정책에 관한 정보를 요약하여 발표하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>최신 영양정책을 탐색하는 노력</li> <li>지역사회의 영양취약계층을 옹호하려는 노력</li> </ul>	

직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거										
	5. 자원관리능력		지역사회영양사업에 필요한 자원을 파악하고 확보하는 방법을 이해하며 활용계획수립을 위한 정보를 수집하며 계획에 따라서 할당한다.										
	5-1. 시간관리능력		지역사회영양사업에 필요한 시간을 파악하고 확보하는 방법을 이해하며 계획에 따라 할당한다.										
	5-2. 예산관리능력		지역사회영양사업에 필요한 예산을 파악하고 계획에 따라 할당한다.										
	5-3. 물적자원관리능력		지역사회영양사업에 필요한 물적자원을 파악하고 계획에 따라 할당한다.										
	5-4. 인적자원관리능력		지역사회영양사업에 필요한 인적자원을 파악하고 계획에 따라 할당한다.										
	지식		기술		상황								
	• 시간관리 실천 계획		• 업무에 따른 예상 소요 시간을 할당		• 지역사회영양사업을 계획하는 상황								
	• 예산의 의미와 중요성		• 세부적인 활동에 대한 비용을 예상하여 제시		• 지역사회영양사업의 예산을 배분하는 상황								
	• 물적자원의 중요성		• 과업의 순서와 중요성을 결정하여 제시		• 지역사회영양사업에 필요한 물적자원을 확보하는 상황								
• 인적자원의 중요성		• 필요한 인력을 예상하여 제시		• 지역사회영양사업에 필요한 인적자원을 확보하는 상황									
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3							
교육목표	지역사회의 영양관련 욕구를 사정하고, 영양행동이론을 적용하고 자원관리능력을 적용하여 적절한 지역사회영양사업을 계획하고 실행하고 평가하는 능력을 학습한다.												
교육내용	지역사회 이해, 지역사회영양사업, 영양행동이론, 영양정책과 영양행정, 자원관리능력												
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H					
	○		○	○	○	○							
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위								
					• 전지(혹은 4절 스케치북), A4용지, 크레파스, 매직 등 • 프로그램 계획서, 프로그램 평가서 • 프로젝트와 컴퓨터								
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
		○									○		○
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성												

교과목명		조리원리			
관련 학습성과 및 수행준거		학습성과 4. 식품의 안전성 확보를 위해 식품의 보관, 보존관리를 할 수 있다	수행준거 4.1 식재료별, 구매, 검수, 보관방법 및 품질관리에 대해서 잘 이해할 수 있다.		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		조리원리	무	자원관리능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
		기본 조리법 이해하기	1.1. 조리도구의 종류 및 용도를 이해하고 적절하게 이해할 수 있다. 1.2. 식재료의 정확한 계량방법을 이해할 수 있다. 1.3. 기본 조리법과 조리원리에 대한 지식을 이해할 수 있다		
		식재료별 보관관리하기	2.1. 식품보존관리는 보관자와 보관방법, 보관설비·기구, 보관환경을 대상으로 실시할 수 있다. 2.2. 식품안전성을 확보할 수 있도록 식품보존관리계획을 수립할 수 있다. 2.3. 식품보존관리계획에 적합한지 점검할 수 있다. 2.4. 식품보존관리계획에 따른 점검결과를 바탕으로 문제점을 보완·개선하여 식품의 처리·가공과정에 반영할 수 있다. 2.5. 문제점과 보완·개선방안을 문서화하여 기록할 수 있다.		
		식재료별 조리변화 이해하기	3.1. 곡류와 전분의 구조와 영양가를 이해하여 조리가공품 개발에 활용한다. 3.2. 곡류의 특성과 성분 및 영양가를 이해함으로써 조리과 가공에 응용한다. 3.3. 채소 및 과일조리과정중 색소, 질감, 향미성분을 이해하고 올바른 조리방법을 선택할 수 있다. 3.4. 육류의 구조와 성분, 사후강직 및 연화법에 대하여 알아보고 조리원리를 이해함으로써 조리 및 가공에 적절하게 응용할 수 있다. 3.5. 어패류 종류와 구성성분 및 영양가를 알아보고 신선도와 어취제거방법을 이해함으로써 어패류 조리에 활용한다. 3.6. 유지류의 성분과 성질, 보존중의 변화와 가공처리과정을 이해함으로써 조리과정에 적절하게 활용 할 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도	
	기본 조리법 이해하기	• 계량법 • 도구사용법 • 조리기물의 종류와 명칭, 특징, 용도 • 조리방법에 대한 지식 • 조리과정중의 물리화학적 변화에 대한 조리과학적 지식 • 조리조건에 따른 물리화학적 변화에 대한 지식	• 적합한 주방기구 활용, 관리, 보관 능력 • 조리방법에 따른 장비 활용 능력 • 한식기초 조리과정에 필요한 자료를 수집할 수 있는 능력	• 조리방법을 연구하는 과학적인 태도 • 위생적 조리태도 • 다양한 정보를 이용하여 메뉴를 수집하고 노력하는 태도 • 안전사항 준수 • 위생관리기준 준수	
	식재료별 보관관리하기	• 식품위생 위해환경요소 • 식품별 재료에 관한 지식 • 식품과 재료를 적절하게 보관하는 방법 • 식품보관기구에 대한 지식	• 식품보존관리 능력 • 식품보존관리대상 작성능력	• 평가결과를 분석하는 태도 • 식품위생법을 준수하는 태도 • 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도	
	식재료별 조리변화 이해하기	• 곡류, 콩, 전분의 품종별 차이와 판정법	• 식재료의 유통환경과 공급업체 분석 능력	• 신선하고 품질 좋은 식재료 구매 의지	

지식/ 기술/ 태도	식재료별 조리변화 이해하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 육류의 등급별, 산지, 품종별 차이와 관련 용어</li><li>•어패류의 종류와 품질 판정법</li><li>•채소, 과일류의 종류와 품질 판정법</li><li>•식재료의 품목별 특성</li><li>•식재료의 저장 중 성분변화에 관한 지식</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 품질과 가격결정 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 합리적인 식재료, 조리기구 가격결정 노력</li><li>• 품질, 성능평가 공정성 유지</li></ul>				
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역	수행준거						
	물적자원관리 능력	주어진 업무를 수행하는데 필요한 물적자원을 확보하고 분석하며 물적자원계획을 조정한다						
		주어진 업무를 수행하는데 필요한 물적자원의 양과 종류를 검토하고 효율적인 물적자원 할당이 되었는지 파악한다						
		주어진 업무를 수행하는데 필요한 물적자원을 파악하고 계획에 따라 할당한다						
	지식	기술	상황					
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리의 개념</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원의 중요성</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원의 의미</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리의 중요성</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원낭비 요인</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리 기법의 종류</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리 개선 아이디어</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리 실천 계획</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 작업계획에 따라 세부적인 재료를 획득, 저장, 전달</li><li>• 복잡한 작업에 필요한 재료와 시설의 형식과 양을 결정</li><li>• 재료와 시설자원배분 계획을 수립</li><li>• 작업계획에 따라 시설 자원을 확보</li><li>• 재료와 시설의 비용과 자원을 확인하여 정리</li><li>• 재료의 배분 방법과 저장 계획을 수립</li><li>• 과업의 순서와 중요성을 결정하여 제시</li><li>• 재료와 시설이 효과적으로 사용될 수 있도록 모니터</li><li>• 새로운 장비와 재료의 세부사항을 검토하여 제시</li><li>• 제한된 재료 및 시설 자원을 활용해서 주어진 과업을 수행</li><li>• 성과를 개선하기 위해서 효과적으로 재료 및 시설을 사용</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 업무 수행에 필요한 물적 자원을 효율적으로 활용, 관리해야 하는 경우</li><li>• 공정 진행상의 생산성 향상을 위해 제품 생산에 드는 물적 자원을 조정해야 하는 경우</li><li>• 물적 자원을 활용하기 위해서 업무 지시서를 작성해야 하는 경우</li><li>• 업무 수행에 필요한 물적 자원을 확보해야 하는 경우</li></ul>					
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3			
교육목표	직무능력 : 식품의 구조와 구성성분 및 조리과정중 성분의 변화를 이해하여 합리적인 조리방법을 활용 할 수 있도록 학습한다. 직업기초능력 필요한 물적자원을 확인하고 확보하여 업무수행에 이를 할당하는 능력을 기를수있다							
교육내용	교수방법			학습방법				
	직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"><li>• 학습목표와 관련된 직업기초능력에 설명</li><li>• (물적자원활용)식재료보관과 저장관리에 대한 설명</li><li>• 학생과제발표(식재료저장에 관한조사) 에 대한 피드백</li></ul>			<ul style="list-style-type: none"><li>• 식재료보관과 저장관리에 대한 이해 및 질의</li><li>• 식재료저장에 관한조사에 대한 과제발표</li></ul>			
	직무수행능력	<ul style="list-style-type: none"><li>• 식재료의 조리중 성분변화에 대한 설명</li><li>• 이론 강의 질의응답, 발표</li></ul>			<ul style="list-style-type: none"><li>• 식재료의 조리중 성분변화에 대한 이해</li><li>• 강의내용에 대한질의</li></ul>			
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
	○						○	
A 이론강의 B,실습 C,발표 D,토론 E,팀프로젝트 F,캡스톤디자인 G,포트폴리오(학습자/교수자) H,기타								

A 이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타

장비 및 도구	NCS 능력단위							자체 능력단위						
								컴퓨터, 프린터, 온도계, 계산기, 계량컵, 계량스푼, 계량저울, 조리용 절가락, 염도계 등						
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	
			○								○		○	
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)														
교육정보		주교재) 조리원리 지구문화사 부교재) 실험조리 지구문화사 자원관리능력 한국산업인력관리공단												

교과목명		식품미생물학실험			
관련 학습성과 및 수행준거		학습성과 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 할 수 있다.	식중독 원인세균을 대상으로 식중독 검사를 실시할 수 있다		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		식품미생물학실험	무	기술능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
		화학물질 안전관리하기	1.1 안전, 보건 표지를 관련법규와 규정에 따라 부착할 수 있다. 1.2 화학물질의 적정량을 관련법규와 규정에 따라 산정할 수 있다. 1.3 화학물질의 보관방법을 관련법규와 규정에 따라 수립하고 관리할 수 있다. 1.4 화학물질취급 허가관청에 신청절차를 수행하고 보고할 수 있다. 1.5 사용되는 화학물질에 따른 관리시스템을 도입하여 화학물질별로 취급, 관리할 수 있다.		
		배양제조, 멸균, 배양하기	2.1 배양관련 표준작업지침서에 따라 각 배지별 원·부재료를 순서대로 혼합할 수 있다. 2.2 배양관련 표준작업지침서에 따라 무균조작을 수행할 수 있다. 2.3 배양관련 표준작업지침서에 따라 소독, 살균, 멸균을 확인하여 수행할 수 있다. 2.4 배양관련 표준작업지침서에 따라 고압증기멸균법, 저온살균법, 간헐멸균법, 화염멸균법, 건열멸균법, 방사선멸균법, 여과멸균법을 통한 물리적 제거방법으로 멸균할 수 있다. 2.5 배양관련 표준작업지침서에 따라 현미경검경법, 고체배양법을 통한 멸균 여부를 확인할 수 있다. 2.6 배양관련 표준작업지침서에 따라 세포주별 배양조건 및 배양기를 확인할 수 있다. 2.7 배양관련 표준작업지침서의 온도, pH, 산소, 이산화탄소, 교반속도, 소포와 같은 운전조건에 따라 배양공정을 수행할 수 있다.		
		일반세균수 실험하기	2.1 식품별 종류에 따라 세균수 및 진균수를 시험하고 총 호기성 생균수를 측정할 수 있다. 2.2 미생물 한도 시험법에 따라 총 호기성 생균수용 시험 배지의 적합성을 시험할 수 있다. 2.3 미생물 발육 저지 물질의 확인 시험을 수행하고 시험법의 적합성을 확인할 수 있다..		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도	
	화학물질 안전관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>MSDS에 대한 지식</li> <li>화학물질 물성에 대한 일반화학 기초지식</li> <li>유해화학물질 관리법(화학물질관리법)에 따른 화학물질 안전관리 지식</li> <li>화학물질 특성에 따른 취급 및 보관방법에 대한 지식</li> <li>화학물질 취급안전 인허가 관련지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전, 보건 표지 부착능력</li> <li>화학물질 취급적정량 산정능력</li> <li>화학물질 취급기술</li> <li>화학물질 관리시스템 운영능력</li> <li>화학물질 안전관련법규 숙지능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전사항 준수</li> <li>화학물질 취급안전을 위한 기술기준 준수</li> <li>화학물질 취급안전을 위한 절차서 준수</li> <li>화학물질 취급안전을 위한 공정 준수</li> <li>기술위험에 적극적으로 대비하려는 노력</li> </ul>	

지식/ 기술/ 태도	배지제조, 멸균, 배양하기	<ul style="list-style-type: none"><li>배지혼합 및 별도 제조방법 기술</li><li>세포주의 멸균조제(소독, 살균, 멸균)에 대한 지식</li><li>멸균의 원리와 종류에 대한 지식</li><li>세포주 및 곰팡이의 멸균 조건 지식</li><li>현미경 이용법 및 고체 배양법에 대한 지식</li><li>규격에 따른 배양기 종류 및 운전방법에 대한 지식</li><li>미생물의 종류 및 생산물에 따른 기준 배양기 운전 조건에 대한 지식</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>배지혼합 및 별도 제조방법 기술</li><li>배지성분에 따른 멸균과정 기술</li><li>미생물의 멸균 조작기술</li><li>현미경 사용기술</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>지침서에 따른 정확한 양의 배지 성분 첨가 및 재현성 있는 배지 조제의 태도</li><li>실험복 및 실험안전 장비를 착용 후 배지를 제조하는 태도</li><li>고온 고압 멸균시 안전사고 대비를 위한 철저한 기기 점검과 관찰 태도</li><li>배지조성시 사용되는 저울, pH 미터, 멸균기, 필터 등이 제대로 작동하는지 사용하기 전후 점검하는 태도</li></ul>	
	일반세균수 실험하기	<ul style="list-style-type: none"><li>식품안전기준 등 관련 규정</li><li>미생물 한도 시험 사례</li><li>품질관리 절차</li><li>시험방법의 원리 및 주의사항</li><li>총 호기성 생균수 시험용 배지 종류와 제법</li><li>세균 및 진균의 모양, 특성</li><li>적합성 시험의 판정 기준</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>세균수 및 진균수 측정 기술</li><li>시험 배지의 적합성 시험 기술</li><li>원료 및 제품의 성분 파악 능력</li><li>미생물 발육 저지 물질 파악 능력</li><li>시험장비 및 기구의 사용 능력</li><li>시험법의 시험 능력</li><li>시험결과와 적합성 판정 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>절차서 및 규정 준수</li><li>원리, 특성 파악 등의 학습의지</li><li>시험결과 기록, 관리의 성실성 유지</li><li>적합성 판정의 공정성 유지</li><li>실험실 안전사항 준수</li></ul>	
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역	수행준거			
	기술적응능력	업무수행에 필요한 기술을 실제로 여러 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 분석한다.			
		업무수행에 필요한 기술을 실제로 몇 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 이해한다.			
		업무수행에 필요한 기술을 실제로 한 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 있는 그대로 확인한다.			
	지식	기술		상황	
	<ul style="list-style-type: none"><li>장비 및 기계 설치 과정 및 방법에 대한 지식</li><li>조작과정에 대한 이해</li><li>기술적용에 따른 장·단점 이해</li><li>기술 유지와 보수의 방법 이해</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>기술적용에 있어서 문제확인 및 해결</li><li>기계 및 장비 설치</li><li>사용한 기술에 대한 결과 해석</li><li>기술사용에 있어 오류 찾아내기</li><li>기준 기술에 대한 개선</li><li>기술적용에 따른 개선점 파악</li><li>기술 유지 및 보수</li><li>업무와 관련된 새로운 기술 습득</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>업무 수행 과정에서 장비 및 기계를 활용해야 하는 경우</li><li>현재의 기술을 보완, 개선해야 하는 경우</li><li>업무의 목적에 맞게 다양한 도구를 사용하는 경우</li><li>기술적 문제에 대한 결과를 평가하는 경우</li><li>기술 매뉴얼을 평가, 수정하는 경우</li><li>제품을 디자인, 제작, 제시하는 경우</li><li>기술적용 후 문제에 대한 대책을 제시해야 하는 경우</li></ul>	
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3
교육목표	직무능력: 식품의 제조, 가공, 유통에 관여하는 미생물의 종류, 형태, 생리현상에 대하여 이해하고 식품과 미생물과의 관계를 알아서 급식관리의 활용과 식중독 방지에 응용 할 수 있도록 학습한다. 직업기초능력 업무에 필요한 기술을 실제에 적용하여 결과를 분석한다.				

교육내용	교수방법		학습방법																															
	직업기초능력	• 학습목표와 관련된 직업기초능력에 설명 • (기술적응능력) 화학물질에 대한 안전수칙설명 • 배지조제하여 일반세균수측정에 결과 해석방법 • 수업시간에 학생과제발표(화학물질안전에 대한수칙, 배지조제 일반세균수측정)에 대한 피드백	• (기술적응능력) 화학물질에 대한 안전수칙설명 이해 • 직접 배지조제하여 일반세균수측정하기 • 학생과제발표(화학물질안전에 대한수칙, 배지조제 일반세균수측정)																															
	직무수행능력	• 화학물질에 대한 안전수칙설명 • 배지조제하여 일반세균수측정에 관한설명	• 화학물질에 대한 안전수칙설명이해 • 직접 배지조제하여 일반세균수측정하기 • 학생과제발표(화학물질안전에 대한수칙, 배지조제 일반세균수측정)																															
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타</p>								A	B	C	D	E	F	G	H	○	○																
A	B	C	D	E	F	G	H																											
○	○																																	
장비 및 도구	NCS 능력단위				자재 능력단위																													
					장비 및 도구 • 고압 증기 멸균기, 배양기(20 ℃~25 ℃와 30 ℃~35 ℃), 클린 벤치, 저울, pH 측정기 • Voltex Mixer, 냉장고 또는 냉동고, 건열기, 현미경, 자동 피펫, 항온 수조, 알코올램프 또는 가스버너 • 배양 접시, 유리 구슬, 핀셋, 악송가락, 스프레더, Cap Tube • 위생·안전도구 : 안전화, 위생복, 안전고글, 마스크, 위생장갑 • 사무기기 : 컴퓨터, 프린터, 계산기, 복사기, 프로젝터, 칠판 등 재료 • 배지(세균용, 진균용), 화석 배지 또는 화석액 • 시험 균주: Escherichia coli ATCC 8739 Staphylococcus aureus ATCC 6538, Bacillus subtilis ATCC 6633, Candida albicans ATCC 10231 자료 • MSDS • 품질관리절차서																													
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table> <p>A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)</p>								A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○									○	
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																						
		○									○																							
교육정보	주교재) 식품미생물학 실험보고서 지구문화사 부교재) 식품미생물학 효일 자원관리능력 한국산업인력관리공단																																	

교과목명		식품미생물학			
관련 학습성과 및 수행준거		학습성과 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 할 수 있다.		식중독예방요령, 식중독균별 예방요령, 집단급식소 식중독 예방관리에 대해서 잘 이해할 수 있다.	
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		식품미생물학	무	기술능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
		미생물의 대사이해하기	1.1 미생물의 분류학상 위치를 이해하고 미생물의 명명법과 분류법을 이해할 수 있다. 1.2 미생물의 영양소, 생육에 미치는 환경요인들을 이해하여 미생물증식과 제어 식품산업에 활용할 수 있다. 1.3 미생물 대사의 중요과정을 이해하고 미생물과 자연과의 관계 및 발효의 원리를 규명하는데 활용할 수 있다		
		고등미생물 이해하기	2.1 곰팡이의 분류학상 위치를 이해하고 미생물의 명명법과 분류법을 이해할 수 있다. 2.2 곰팡이 형태, 번식, 분류를 이해하고 식품과 관련된 중요한 곰팡이의 종류를 분류할 수 있다. 2.3 버섯의 형태와 구조를 이해하고 버섯의 생활사와 중요한 식용버섯의 특징을 숙지할 수 있다. 2.4 효모의 형태와 구조 및 번식과 생리작용을 이해하고 발효식품과 관련된 중요한 효모의 종류를 분류하고 그 특성을 이해 할 수 있다.		
		하등미생물 이해하기	3.1 세균의 형태와 구조 및 번식법과 분류방법을 이해하고 식품과 관련된 세균의 종류를 분류하여 그 특성을 활용 할 수 있다. 3.2 방선균의 형태와 분류방법, 중요한 방선균의 종류를 이해하고 그특성을 활용한다. 3.3 바이러스의 특징을 이해하고 박테리오파지의 구조, 생활사, 종류를 이해함으로써 발효공업에 필요한 파지대체를 세울수 있다		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도	
	미생물의 대사이해하기	• 미생물 필수영양소 • 미생물 화학 • 배지의 종류 및 특성 • 미생물의 배양 조건 • 배지 여과 및 멸균 • 물리적 소독 방법	• 미생물 배양 기술 • 배지 여과법 기술	• 원료를 세밀히 관리하려는 태도 • 결과에 대한 객관적인 태도 • 원료 및 환경 유지관리를 위한 인내 노력 • 규정을 준수하려는 태도	
	고등미생물 이해하기	• 미생물의 종류 • 미생물(곰팡이, 효모, 버섯 등)의 특성 • 미생물의 성장 • 미생물의 오염 • 미생물의 분석	• 고등미생물의 발육 저지 물질 파악 능력 • 고등미생물의 산업적 활용 능력 • 고등미생물의 지속적인 개선기술	• 고등미생물의 특성을 이해하려는 태도 • 고등미생물을 관련 사업에 적용하려는 태도 • 고등미생물 유용성을 판단하여 분석하려는 태도	
	하등미생물 이해하기	• 미생물의 종류 • 미생물(세균, 방선균, 바이러스등)의 특성 • 미생물의 성장 • 미생물의 오염 • 미생물의 분석	• 하등미생물의 발육 저지 물질 파악 능력 • 하등미생물의 산업적 활용 능력 • 하등미생물의 지속적인 개선기술	• 하등미생물의 특성을 이해하려는 태도 • 하등미생물을 관련 사업에 적용하려는 태도 • 하등미생물 유용성을 판단하여 분석하려는 태도	

직업 기초 능력	영역 및 하위 영역	수행준거						
	기술적응능력	업무수행에 필요한 기술을 실제로 여러 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 분석한다.						
		업무수행에 필요한 기술을 실제로 몇 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 이해한다.						
		업무수행에 필요한 기술을 실제로 한 가지 상황에 적용하고, 그 결과를 있는 그대로 확인한다.						
	지식	기술	상황					
	<ul style="list-style-type: none"><li>장비 및 기계 설치 과정 및 방법에 대한 지식</li><li>조작과정에 대한 이해</li><li>기술적응에 따른 장·단점 이해</li><li>기술 유지와 보수의 방법 이해</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>기술적응에 있어서 문제확인 및 해결</li><li>기계 및 장비 설치</li><li>사용한 기술에 대한 결과 해석</li><li>기술사용에 있어 오류 찾아내기</li><li>기존 기술에 대한 개선</li><li>기술적응에 따른 개선점 파악</li><li>기술 유지 및 보수</li><li>업무와 관련된 새로운 기술 습득</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>업무 수행 과정에서 장비 및 기계를 활용해야 하는 경우</li><li>현재의 기술을 보완, 개선해야 하는 경우</li><li>업무의 목적에 맞게 다양한 도구를 사용하는 경우</li><li>기술적 문제에 대한 결과를 평가하는 경우</li><li>기술 매뉴얼을 평가, 수정하는 경우</li><li>제품을 디자인, 제작, 제시하는 경우</li><li>기술적응 후 문제에 대한 대책을 제시해야 하는 경우</li></ul>					
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3			
교육목표	직무능력: 미생물의 구조 및 분류, 명명, 동정, 미생물의 증식과 배양, 성장에 영향을 미치는 인자, 미생물의 생육과 사멸, 식품의 변질과 부패현상을 학습한다. 직업기초능력 업무에 필요한 기술을 실제로 적용하여 결과를 분석한다.							
교육내용		교수방법	학습방법					
	직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"><li>학습목표와 관련된 직업기초능력에 설명</li><li>(기술적응능력) 미생물대사 고등미생물 하등미생물 대한 설명</li><li>미생물대사 고등미생물 하등미생물조사에 대한 피드백</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>(기술적응능력) 화학물질에 대한 안전수칙 설명이해</li><li>미생물대사 고등미생물 하등미생물 대한 이해</li><li>학생과제발표(미생물대사 고등미생물 하등미생물 대한 이해)</li></ul>					
	직무수행능력	<ul style="list-style-type: none"><li>미생물 대사설명</li><li>고등미생물이 식품에 미치는 영향에 대한 설명</li><li>하등미생물이 식품과 관련된 설명</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>미생물 과 발효에 대한 설명</li><li>식품과 관련된설명</li></ul>					
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
	○							
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타								
장비 및 도구	NCS 능력단위	자체 능력단위						
		<p>장비 및 도구</p> <ul style="list-style-type: none"><li>고압 증기 멸균기, 배양기(20 ℃~25 ℃와 30 ℃~35 ℃), 클린 벤치, 저울, pH 측정기</li><li>Voltex Mixer, 냉장고 또는 냉동고, 건열기, 현미경, 자동 피펫, 형은 수조, 알코올램프 또는 가스버너</li><li>배양 접시, 유리 구슬, 핀셋, 약술가락, 스프레더, Cap Tube</li><li>위생· 안전도구 : 안전화, 위생복, 안전고글, 마스크, 위생장갑</li><li>사무기기 : 컴퓨터, 프린터, 계산기, 복사기, 프로젝터, 칠판 등</li></ul> <p>재료</p> <ul style="list-style-type: none"><li>배지(세균용, 진균용), 희석 배지 또는 희석액</li><li>시험 균주: Escherichia coli ATCC 8739</li><li>Staphylococcus aureus ATCC</li><li>6538, Bacillus subtilis ATCC 6633, Candida albicans ATCC 10231</li></ul> <p>자료</p> <ul style="list-style-type: none"><li>MSDS</li><li>품질관리절차서</li></ul>						



평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
			○										
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보	주교재) 식품미생물학 실험보고서 지구문화사 부교재) 식품미생물학 효일 자원관리능력 한국산업인력관리공단												

교과목명		발효공학			
관련 학습성과 및 수행준거		학습성과 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대해, 개선방안을 수립하여 실행 할 수 있다.		식품을 처리하고 발효하는 과정이 식품안전기준에 적합한지를 점검 할 수 있다.	
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	영양사		발효공학	무	자원관리능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
		주류미생물 이해하기	1.1 주류 분류를 설명 할 수 있다. 1.2 청주의 제조법을 이해하고 제조과정에 사용되는 용어들을 설명할 수 있다. 1.3 탁주와 약주의 차이점을 이해하고 발효제 종류를 설명할 수 있다. 1.4 맥주의 제조법을 이해하고 맥주 발효과정을 설명할 수 있다. 1.5 증류수 과실주의 제조법을 이해 할 수 있다.		
		식초 미생물 이해하기	2.1 식초의 개념을 이해하고 초산균의 특성을 설명할 수 있다. 2.2 알코올과 당질로부터의 제법을 설명할 수 있다.		
		장류미생물 이해하기	3.1 장류의 개념을 이해하고 장류제조에 관여하는 미생물의 종류를 설명할수 있다. 3.2 된장, 간장, 고추장, 청국장의 제조법을 이해 할수 있다.		
		유제품 미생물 이해하기	4.1 유제품의 개념을 이해하고 유제품 제조에 관여하는 미생물의 종류를 설명 할 수 있다. 4.2 유산균음료, 요구르트, 치즈 버터의 제조법을 이해 할 수 있다.		
		침채류 미생물 이해하기	5.1 침채류의 개념을 이해하고 침채류 제조에 관여하는 미생물의 종류를 설명 할 수 있다. 5.2 침채류의 제조법을 이해 할 수 있다. 5.3 피클을 제조법을 설명 할 수 있다		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식		기술	태도
	주류미생물 이해하기	• 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 효모 특성		• 제조법 분석능력 • 제성 기술 • 주류분석 기술	• 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도
	식초 미생물 이해하기	• 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 초산균 특성		• 제조법 분석능력	• 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도
	장류미생물 이해하기	• 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 곰팡이 특성		• 제조법 분석능력	• 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도
	유제품 미생물 이해하기	• 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 세균의 특성		• 제조법 분석능력	• 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도
	침채류 미생물 이해하기	• 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 세균 특성		• 제조법 분석능력	• 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역	수행준거			
	물적자원관리 능력	주어진 업무를 수행하는데 필요한 물적자원을 확보하고 분석하며 물적자원계획을 조정한다			

직업 기초 능력			주어진 업무를 수행하는데 필요한 물적자원의 양과 종류를 검토하고 효율적인 물적자원 할당이 되었는지 파악한다																			
			주어진 업무를 수행하는데 필요한 물적자원을 파악하고 계획에 따라 할당한다																			
	지식		기술		상황																	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리의 개념</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원의 중요성</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원의 의미</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리의 중요성</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원낭비 요인</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리 기법의 종류</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리 개선 아이디어</li><li>• 물적(재료 및 시설)자원관리 실천 계획</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 작업계획에 따라 세부적인 재료를 획득, 저장, 전달</li><li>• 복잡한 작업에 필요한 재료와 시설의 형식과 양을 결정</li><li>• 재료와 시설자원배분 계획을 수립</li><li>• 작업계획에 따라 시설 자원을 확보</li><li>• 재료와 시설의 비용과 자원을 확인하여 정리</li><li>• 재료의 배분 방법과 저장 계획을 수립</li><li>• 과업의 순서와 중요성을 결정하여 제시</li><li>• 재료와 시설이 효과적으로 사용될 수 있도록 모니터</li><li>• 새로운 장비와 재료의 세부사항을 검토하여 제시</li><li>• 제한된 재료 및 시설 자원을 활용해서 주어진 과업을 수행</li><li>• 성과를 개선하기 위해서 효과적으로 재료 및 시설을 사용</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 업무 수행에 필요한 물적 자원을 효율적으로 활용, 관리해야 하는 경우</li><li>• 공정 진행상의 생산성 향상을 위해 제품 생산에 드는 물적 자원을 조정해야 하는 경우</li><li>• 물적 자원을 활용하기 위해서 업무 지시서를 작성해야 하는 경우</li><li>• 업무 수행에 필요한 물적 자원을 확보해야 하는 경우</li></ul>																	
이수구분	전공필수		이수시간	45	학점	3																
교육목표	직무능력: 발효 식품은 젖산균이나 효모와 같은 미생물의 발효 작용을 이용하거나 미생물의 효소 작용을 이용하여 식품 재료에 변화를 일으킨 식품으로 이용되는 미생물에 대해서 학습한다.. 직업기초능력 필요한 물적자원을 확인하고 확보하여 업무수행에 이를 할당하는 능력을 기를수있다																					
교육내용			교수방법		학습방법																	
	직업기초능력	<ul style="list-style-type: none"><li>• 학습목표와 관련된 직업기초능력에 설명</li><li>• (물적자원활용)주류, 식초, 장류, 유제품, 침채류와 관련된 식품의 제조공정에 대한 설명</li><li>• 학생과제발표(주류, 식초, 장류, 유제품, 침채류와 관련된 식품의 제조공정에 대한 설명)에 대한 피드백</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 주류, 식초, 장류, 유제품, 침채류에 대한 이해</li><li>• 주류, 식초, 장류, 유제품, 침채류에 대한 과제발표</li></ul>																		
	직무수행능력	<ul style="list-style-type: none"><li>• 주류, 식초, 장류, 유제품, 침채류와 관련된 식품의 제조공정에 대한 설명</li><li>• 이론 강의 질의응답, 발표</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 주류, 식초, 장류, 유제품, 침채류와 관련된 식품의 제조공정에 대한 이해</li><li>• 강의내용에 대한질의</li></ul>																		
교수· 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○							
	A	B	C	D	E	F	G	H														
○																						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																						
장비 및 도구	NCS 능력단위		자체 능력단위																			
			미생물 사진 법규 및 규정 : 식품위생법, 건강기능식품공전, 식품공전, 식품첨가물공전																			

평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
			○										
	A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												
교육 정보	주교재) 발효공학 지구문화사 부교재) 발효공학 효일 자원관리능력 한국산업인력관리공단												



## ■ 일반교과목

교과목명		공중보건학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 하는 능력		5.1 식중독예방요령,식중독균별 예방요령, 집단급식소 식중독 예방관리에 대해서 잘 이해 할 수 있다																																		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	영양사	-	-	-	문제해결능력 (문제처리능력)																																	
		-	-	-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45	학점	3																																	
교육목표	공중보건학의 대상은 인간 집단이며 지역 사회 전 주민이고 이들의 건강과 질병을 다루는 학문이 곧 공중보건학이다. 현대사회에 있어서는 질병을 취급하는 경우에 단순히 생물학적 장애만을 대상으로 하는 것은 충분하지 못하며 사회적인 요인도 추구하여 유해요인을 제거하는 대책이 강조되어야 하므로 공중보건학은 일종의 사회 과학으로 인정되어 사회 의학 학문이다.																																					
교육내용	집단 급식소에서 발생할수있는 여러 가지 식중독 원인등을 파악하고 대책을 수립하여 영양사로서의 직무 능력을 향상시키고자 학습하고자 한다.																																					
교수· 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					A	B	C	D	E	F	G	H	○																								
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○																																						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	빔프로젝트																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○										○																										
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	공중보건학 직업기초능력-한국산업인력관리공단																																					

교과목명		실험조리																																				
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 하는 능력		5.2 식재료별, 구매, 검수, 보관방법 및 품질관리에 대해서 잘 이해할 수 있다.																																		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	영양사	-	-	-	문제해결능력 (문제처리능력)																																	
		-	-	-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45	학점	3																																	
교육목표	식품조리 전공자를 위한 '실험조리', 조리과정에서 일어나는 여러 가지 현상을 과학적으로 규명한 조리이론을 이해하고, 실험을 통해서 조리된 음식을 객관적 주관적으로 평가할 수 있으며, 또한 실험조리의 기초, 곡류, 당류, 유치류, 달걀, 젤라틴의 조리 등으로 구분하여 각각 여러 가지 실험을 할 수 있다.																																					
교육내용	집단급식소에서 조리업무를 수행하기 위해서 필요한 상황을 분석하여 문제점 및 개선사항등을 해결하고 처리하여 영양사 직무에 능력을 향상시키는 것을 내용으로 학습하고자 한다.																																					
교수 · 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타					A	B	C	D	E	F	G	H	○																								
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○																																						
장비 및 도구	빔프로젝트																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○										○																										
교육정보	에센스 실험조리, 조리원리 직업기초능력-한국산업인력관리공단																																					

교과목명		식품위생관계법규																																			
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 하는 능력		5.3 식품을 처리하고 발효하는 과정이 식품안전 기준에 적합한지를 점검할 수 있다																																	
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																
	영양사	-	-	-	문제해결능력 (문제처리능력)																																
		-	-	-																																	
이수구분	전공선택	이수시간	45	학점	3																																
교육목표		식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지하기 위하여 제정된 법률.																																			
교육내용		식품으로 발생하는 여러 가지 법적인 내용중심으로 영양사 직무 수행중에 일어날수있는 법적인 내용등을 파악하고 신속하게 처리할 수 있는 능력을 학습하고자 한다.																																			
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타					A	B	C	D	E	F	G	H	○																							
	A	B	C	D	E	F	G	H																													
○																																					
장비 및 도구		빔프로젝트																																			
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)											A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																								
		○										○																									
교육정보		식품위생관계법규, 영양사 문제지 직업기초능력-한국산업인력관리공단																																			

교과목명		생리학																														
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획하는 능력 2.1 대상자의 영양상태를 평가하고 1일 에너지 필요량을 산출한 후 식품교환표를 이용하여 식단을 계획할 수 있다.																														
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈																											
	-	-	-		-																											
		-	-		-																											
이수구분	전공선택	이수시간	45		학점	3																										
교육목표		인체의 세포, 조직, 기관의 구조와 기능 및 인체 안에서 일어나는 항상성을 유지하기 위한 생리적 기전을 이해하는 것이다.																														
교육내용		항상성, 유전, 세포막에서의 물질이동을 이해한다. 신경,감각, 내분비, 근육, 순환, 면역, 호흡, 배설, 소화를 이해한다.																														
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○										
	A	B	C	D	E	F	G	H																								
○							○																									
장비 및 도구																																
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)						A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M													○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																			
												○																				
교육정보		생리학 12판, 생리학 컬러링북																														

교과목명		일반유기화학																																					
관련 학습성과 및 수행준거		-																																					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																		
	-	-	-		-																																		
		-	-		-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45		학점	3																																	
교육목표	화학을 전공하지 않는 과학분야의 기초과목으로써 일반화학 및 유기화학을 이해하도록한다.																																						
교육내용	식품의 성분 등 화학물질을 이해함으로써 전공 과목을 용이하게 습득하여 영양사로서의 소임을 다하도록 하는데 있다.																																						
교수· 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																	
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○							○																																
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																							
장비 및 도구																																							
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○												○																											
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																							
교육정보	유기화학, 일반화학																																						

교과목명		공중보건학																																					
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 하는 능력 5.1 식중독예방요령,식중독균별 예방요령, 집단급식소 식중독 예방관리에 대해서 잘 이해 할 수 있다																																					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																	
	-	-		-		-																																	
		-		-		-																																	
이수구분	전공선택	이수시간	45		학점	3																																	
교육목표	공중보건학의 대상은 인간 집단이며 지역 사회 전 주민이고 이들의 건강과 질병을 다루는 학문이 곧 공중보건학이다. 현대사회에 있어서는 질병을 취급하는 경우에 단순히 생물학적 장애만을 대상으로 하는 것은 충분하지 못하며 사회적인 요인도 추구하여 유해요인을 제거하는 대책이 강조되어야 하므로 공중보건학은 일종의 사회 과학으로 인정되어 사회 의학 학문이다.																																						
교육내용	공중보건학은 지역사회 공중집단의 질병을 예방하고 생명을 연장시키며, 심신의 건강과 능력을 증진시키기 위하여 전문화된 전문가들이 체계적으로 통합 하여 의학을 중심으로 모든 과학과 기술을 사회적으로 활용 하려는 학문이다.																																						
교수 · 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○							○																																
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																							
장비 및 도구	빔프로젝트																																						
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○												○																											
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																							
교육정보	공중보건학																																						

교과목명		생화학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		-																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)			NCS 학습모듈																																
	-	-	-			-																																
		-	-			-																																
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																																
교육목표	생명의 신비를 이해한다. 세포의 구조와 기능을 이해한다. 보건의료인들의 기준으로 생화학을 공부한다.																																					
교육내용	생명의 특성을 이해하고 설명할 수 있다. 세포의 복제와 중심원리를 이해하고 설명 할 수 있다. 효소와 호르몬을 알기쉽게 이해하고 설명 할 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	○							○															
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○												○																										
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	보건의료인을 위한 생화학																																					

교과목명		식품분석실험																																				
관련 학습성과 및 수행준거		1. 식품분석의 기초이론을 이해하고 적용하는 능력 1.1 식품분석의 기초이론을 이해하고 식품성분을 정성·정량분석할 수 있다.																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-	문제처리능력																																	
		-	-	-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45	학점	3																																	
교육목표	식품구성 성분을 정성, 정량 할 수 있는 능력을 배양시킨다.																																					
교육내용	식품의 구성성분을 정성, 정량하는 방법을 강의하고 실험함으로써 화학성분의 분석능력을 배양시키고, 식품을 구성하는 화학성분의 구조와 성질 및 조리, 저장 중의 변화를 이해, 습득시킨다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A 이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타					A	B	C	D	E	F	G	H	○	○						○																	
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○	○						○																															
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○												○																										
교육정보	식품분석 및 위생실험, NEW 식품분석																																					

교과목명			영양상담실습																																				
관련 학습성과 및 수행준거			-																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																		
	-	-	-		-																																		
		-	-		-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45		학점	3																																	
교육목표	효과적인 영양상담을 위하여 필요한 상담기법을 배우고 연습한다.																																						
교육내용	상담기법을 이해하고 연습한다.																																						
교수· 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																	
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○							○																																
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																							
장비 및 도구																																							
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○												○																											
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																							
교육정보	상담입문자를 위한 상담기법연습																																						

교과목명		기능성식품학																																					
관련 학습성과 및 수행준거		-																																					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																		
	-	-	-		-																																		
		-	-		-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45		학점	3																																	
교육목표		기능성성분의 작용기작을 이해하여 건강유지와 질병예방을 위해 각 개인이 적절한 기능성 식품을 선택 할 수 있도록 한다.																																					
교육내용		기능성식품에 대한 지식을 이해함으로써 식품을 관리하는 영양사로서의 소임을 다하도록 도움을 주는데 있다.																																					
교수 · 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																	
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○							○																																
장비 및 도구																																							
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○												○																											
교육정보		-																																					

교과목명		식품가공저장학 및 실습																																				
관련 학습성과 및 수행준거		1. 식품분석의 기초이론을 이해하고 적용하는 능력 1.1 식품분석의 기초이론을 이해하고 식품성분을 정성·정량분석할 수 있다.																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-	기술적응능력																																	
		-	-	-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45		학점	3																																
교육목표	식품가공과 저장에 대한 단위조작, 원리, 방법 및 공정을 이해하고 응용할 수 있는 능력을 배양하는데 있다.																																					
교육내용	식품가공 저장에 대한 기초지식을 이해함으로써 식품을 관리하는 영양사로서의 소임을 다하도록 도움을 주는데 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○	○						○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○	○						○																															
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연구 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○												○																										
교육정보	농산식품가공학, 식품가공저장학																																					

교과목명		급식경영학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		-																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																
	-	-		-		-																																
		-		-		-																																
이수구분	전공필수	이수시간	30		학점	2																																
교육목표	전문지식을 바탕으로 조직의 목적과 목표를 달성하기 위한 업무 계획, 조직, 지휘,조정 및 통제에 필요한 기본적인 지식 습득 및 경영마인드 함양으로 개인의 역량과 능력을 충분히 발휘 할 수 있도록 한다.																																					
교육내용	경영학의 개념이해, 경영관리 과정에 대한이해, 인적자원관리에 관한 이해, 서비스와 마케팅에 관한 이해, 서비스 품질경영 및 위탁경영에 대해 이해할 수 있다.																																					
교수· 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	○	○						○															
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○	○						○																															
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	컴퓨터, 프로젝터																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○												○																										
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연구 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	급식경영학																																					

교과목명		HACCP																																				
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 하는 능력 5.1 식중독예방요령,식중독균별 예방요령, 집단급식소 식중독 예방관리에 대해서 잘 이해 할 수 있다																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																	
	-	-	-		-																																	
		-	-		-																																	
이수구분	전공선택	이수시간	45		학점	3																																
교육목표	사회가 고도화 , 전문화 될수록 식품 및 외식 시장이 확대되고 소비자의 식품선택기준또한 식품 안전을 가장 중요시 하는 방향으로 변화하고 있으며, 식품안전 문제가 중요한사회이슈로 대두되고 있다. 이에 식품안전을 확보하기 위해 기본적으로 알아야 할 식품위생 이론과 실무, 현장에서 적용할 수 있는 haccp식푸에 대해 학습후 활용하도록한다.																																					
교육내용	식품위생안전에 대한 지식과 실무능력을 식품제조, 급식, 유통 등에 적용 할 수 있는 능력을 갖추도록 한다.																																					
교수 · 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○												○																										
교육정보	식품위생관리와HACCP, 식품위생과HACCP																																					

교과목명		식품재료학																														
관련 학습성과 및 수행준거		1. 식품분석의 기초이론을 이해하고 적용하는 능력 1.1 식품분석의 기초이론을 이해하고 식품성분을 정성·정량분석할 수 있다.																														
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																										
	-	-		-		-																										
		-		-		-																										
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																										
교육목표	식품재료가 가지고 있는 영양학적 특성과 조리, 가공중의 변화를 파악하여 졸업 후 현장에서 활용 할 수 있도록 한다.																															
교육내용	식품을 가공, 조리시 원료가 갖고 있는 영양성분, 물리적 성질, 가공중의 변화를 파악하여 알맞은 재료를 선택 할 수 있도록 하고, 영양사 국가고시에 도움을 주고자한다.																															
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○										
	A	B	C	D	E	F	G	H																								
○							○																									
장비 및 도구																																
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)						A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																			
○												○																				
교육정보	생각이 필요한 식품재료학, 기초가 탄탄한 식품학																															

교과목명		임상영양학																																					
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획하는 능력 2.1 대상자의 영양상태를 평가하고 1일 에너지 필요량을 산출한 후 식품교환표를 이용하여 식단을 계획할 수 있다.																																					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																	
	-	-		-		-																																	
		-		-		-																																	
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																																	
교육목표	잘못된 식습관에 의한 여러 질환의 임상적 특성을 이해하고 그 원인과 위험요인을 숙지 함으로써 환자가 식생활 개선을 통하여 치료할 수 있도록 지도하는 영양사의 역할에 필요한 기본적인 기술들을 습득한다.																																						
교육내용	임상영양의 의의와 임상영양사의 역할을 이해한다. 영양판정과 영양지원에 관한 사항을 이해한다. 소화기계 심혈관계 비뇨기계 내분비계 면역계 및 기타질환의 임상적 특성과 원인 및 식생활 위험 요인을 이해한다.																																						
교수· 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○			○				○																	
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○			○				○																																
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																							
장비 및 도구																																							
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○												○																											
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																							
교육정보	임상영양학, 임상영양치료를 위한 병태 생리학																																						

교과목명		식품화학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		1. 식품분석의 기초이론을 이해하고 적용하는 능력 1.1 식품분석의 기초이론을 이해하고 식품성분을 정성·정량분석할 수 있다.																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈	직업기초능력																																
	-	-	-		-	물적자원관리능력																																
		-	-		-																																	
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																																
교육목표	식생활은 인간의 생활 중 가장 근본이 되는 부분으로 경제적 발전과 함께 건강한 삶에 대한 관심이 고조됨에 따라 식생활 양식도 변화되고 있다. 식생활의 변화는 식품공업과 관련된 산업의 발전을 가속화 시켰고 이를 뒷받침하기 위한 과학적 지식과 기술교육이 절실히 필요하게 되었다. 식품화학은 식품학의 중요한 분야 중 하나로 식품의 구성성분과 식품의 가공, 조리, 저장중에 일어나는 화학적인 변화를 다루어 줌으로써 식품관련분야에서 일하는데 도움을 주고자 한다.																																					
교육내용	식품을 구성하고있는 각종 성분들의 성질 및 조리, 가공, 저장중에 일어나는 물리화학적 변화등을 강의함과 아울러 식품화학분야의 연구 발전 방향을 제시해 줌으로써 학생들이 전문적인 여러 식품분야로 진출할 수 있도록 지도함에 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○												○																										
교육정보	재미있는 식품화학, 기초가 탄탄한 식품화학																																					



교과목명		식품위생학																																					
관련 학습성과 및 수행준거		1. 식품분석의 기초이론을 이해하고 적용하는 능력 1.1 식품분석의 기초이론을 이해하고 식품성분을 정성·정량분석할 수 있다.																																					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈	직업기초능력																																
	-	-		-		-	문제처리능력																																
		-		-		-																																	
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																																	
교육목표	식품에 기생번식하는 미생물의 특성, 환경오염과 식품의 관계, 군독소의 생산과 작용, 식품의 부패와 식중독을 고찰하여 식품으로 인한 위해를 방지하고 안전한 식품관리를 위한 지식을 함양하는데 있다.																																						
교육내용	식품위생학을 학습한 학생은 식품위생상의 위해요인을 이해하고 영양사로서 급식관리 업무를 수행하는데 활용한다.																																						
교수· 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타							A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○							○																																
장비 및 도구																																							
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○												○																											
교육정보	일기쉬운 식품위생학, 21C 식품위생학																																						

교과목명		생애주기영양학																															
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획하는 능력 2.1 대상자의 영양상태를 평가하고 1일 에너지 필요량을 산출한 후 식품교환표를 이용하여 식단을 계획할 수 있다.																															
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																											
	-	-		-		-																											
		-		-		-																											
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																											
교육목표	인간의 발달단계에 따른 영양학적 이슈를 이해하고 적절하게 관리하는 방법을 배운다.																																
교육내용	임신기, 수유기, 태아기, 유아기, 학령기, 청소년기,성인기,장년기, 노년기의 발달단계와 영양학적 이슈를 이해한다. 각생애주기에 나타나는 영양과 관련된 문제를 다룰 수 있는 방법을 배운다.																																
교수· 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	○			○				○										
	A	B	C	D	E	F	G	H																									
○			○				○																										
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																	
장비 및 도구																																	
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																				
○												○																					
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																	
교육정보	생애주기영양학, 영양과학																																

교과목명		영양교육																																					
관련 학습성과 및 수행준거		-																																					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																	
	-	-		-		-																																	
		-		-		-																																	
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																																	
교육목표	건강증진과 예방이 강조되며 영양교육에 대한 인식이 점차 증가하고 있다. 영양교육 수업을 통해 영양사 업무 중 확대되고 중요시되는 영양교육을 실행 할 수 있는 역량을 키우기 위한 지식을 익힐 수 있다.																																						
교육내용	학교, 병원, 산업체, 보건소 각각의 환경에 맞는 영양교육의 특징과 방법을 배워 익힌다.																																						
교수· 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○							○																																
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																							
장비 및 도구																																							
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○												○																											
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																							
교육정보	-																																						

교과목명		고급영양학																															
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획하는 능력 2.1 대상자의 영양상태를 평가하고 1일 에너지 필요량을 산출한 후 식품교환표를 이용하여 식단을 계획할 수 있다.																															
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																											
	-	-		-		-																											
		-		-		-																											
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																											
교육목표	산업화와 도시화가 가속되면서 인체의 생활리듬이 흐트러지고 정신적, 신체적 스트레스에따라 암, 심장병, 고혈압, 비만과 같은 영양소 섭취의 불균형과 관련된 질환이 급증하고 있다. 이를 예방하고 극복하여 인간으로서 중요한 삶을 영위할 수 있기 위하여 올바른 식품선택을 할 수 있도록 식품안의 영양소를 섭취함에 있어서 알아야 할 사항을 설명 할 수 있다.																																
교육내용	영양소의 분류와 특성을 설명할 수 있으며, 대사과정을 기술 할 수 있다. 영양소 섭취와 관련된 건강문제와 섭취기준과 급원식품을 설명 할 수 있다.																																
교수 · 학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○											
	A	B	C	D	E	F	G	H																									
○							○																										
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																	
장비 및 도구																																	
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																				
○												○																					
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																	
교육정보	고급영양학, 21세기 영양학 원리																																

교과목명		식사요법																																				
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획하는 능력 2.1 대상자의 영양상태를 평가하고 1일 에너지 필요량을 산출한 후 식품교환표를 이용하여 식단을 계획할 수 있다.																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																
	-	-		-		-																																
		-		-		-																																
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																																
교육목표	질환별 영양적 특성과 그에 맞는 식사요법을 이해한다.																																					
교육내용	질환의 원인과 증상을 알수있으며, 이를 개선하기위한 식사요법을 처방할수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타							A	B	C	D	E	F	G	H	○			○				○															
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○			○				○																															
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 (예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○												○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○												○																										
교육정보	-																																					

## 7. 학습성과 평가 인증 기준

여러분이 달성한 학습성과는 졸업시 총괄평가 결과와 교과목 이수 과정에서 얻은 평가 결과를 바탕으로 인증서를 수여합니다. “인증서”는 해당 직무를 성공적으로 수행할 수 있는 역량을 갖추었음을 대전보건대학교 총장님이 인증하는 서류입니다.

### 1)인증등급기준

수준		인증수준(1000점만점기준)	
인증	우수	영양사직무의입직단계에서요구되는지식과기술을충분히갖추고있어서상급자의많은도움없이도신입영양사로서의직무를수행할수있는역량을갖추었음	(800)점이상
	충족	영양사직무의입직단계에서요구되는지식과기술을갖추고있지만,상급자의일정한지도를통해신입영양사로서의직무를수행할수있는역량을갖추었음	(600)점이상
미인증	미흡	영양사직무의입직단계에서요구되는지식과기술을미흡한정도로갖추어상급자의상당한지도와도움을통해신입영양사로서의직무를수행할수있는역량을갖추었음	(600)점미만

### 2) 미인증기준

- 학습성과중1개라도해당학습성과의40%미만달성하거나(과락40점)
- 학습성과전체총점이만점의60%미만달성인(전체평균60점미만)경우

### 3)총괄평가교육프로그램의향상교육및재평가기준(※2018년이후시행예정)

- 학습성과평가결과미인증학생을대상으로향상교육실시
- 향상교육및재평가범위
  - 평가결과가‘미흡’인학습성과에대해서평가점수가60%미만인수행준거와 평가도구에대해향상교육과재평가실시

## 8. 학습성과 평가 체계

No	학습성과별 배점		평가도구별배점							비고
			교과기반평가(50%)		총괄평가(50%)					
	가중치	점수 (1000점)	교과명	배점합	평가도구명	비율	배점	배점합		
1	25%	250점	HACCP실습, 식품가공저장학및실습, 식품학, 식품위생학, 식품분석실습	150점	종합시험	100%	100점	100점		
2	25%	250점	영양판정및실습, 생애주기영양학, 식사요법실습, 임상영양학	125점	자격증취득 (식품2.1)	4%	5점	125점		
					종합시험	40%	50점			
					종합적관찰 (식품2.1)	56%	70점			
3	25%	250점	영양사직무실습, 단체급식관리및실습, 식생활관리실습, 기초영양학, 고급영양학	125점	자격증취득 (식품3.1)	4%	5점	125점		
					종합시험	60%	75점			
					종합적관찰 (식품3.1)	36%	45점			
4	10%	100점	조리원리, 실험조리	50점	종합시험	100%	50점	50점		
5	15%	150점	식품위생법규, 식품미생물학및실습, 공중보건학	50점	종합시험	50%	50점	100점		
					종합적관찰 (식품5.2)	50%	50점			
총계	100%	1000점	-	500점	-	-	-	500점		

※ 학습성과별평가점수산정시총1,000점만점을기준으로,교과기반평가및총과평가의비율에따라각각배점을부여

※ 교과기반평가의배점합은해당교과의평균값으로산출