

# HIT-NCS



34504 대전광역시 동구 충청로 21

2016년 특성화사업

## NCS 기반 성과중심 교육과정 가이드북

National Competency Standards

### 식품영양과





I

# NCS 기반 성과중심 교육과정

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

## HIT-NCS

National Competency Standards



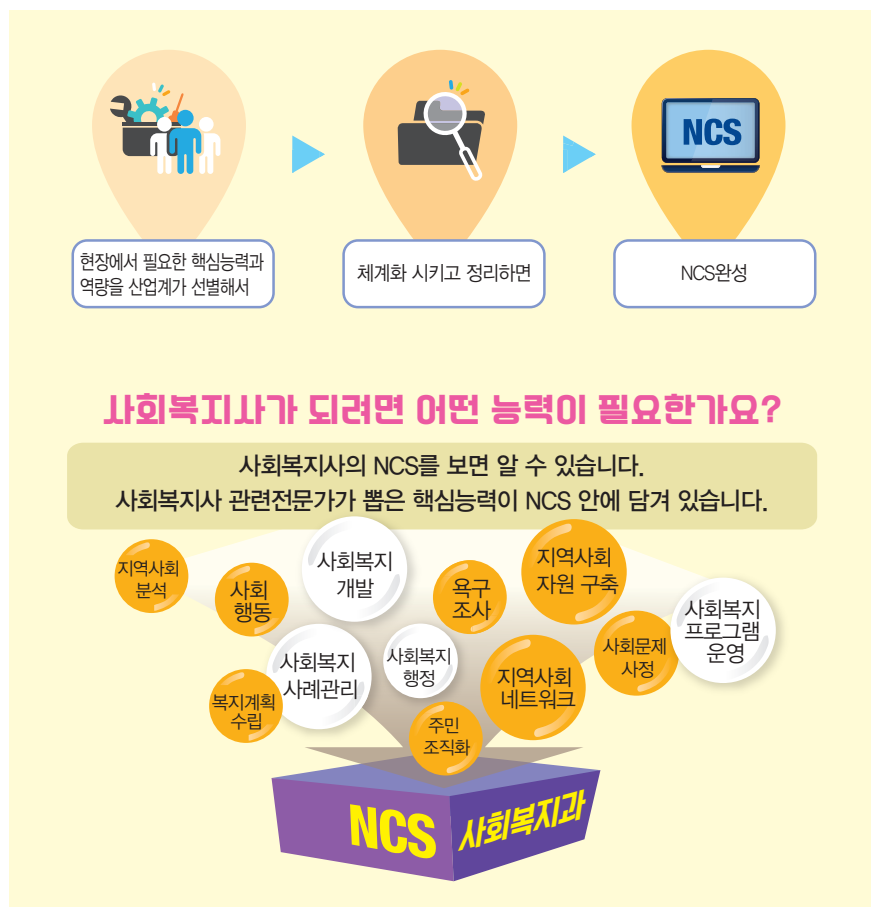


## I. NCS 기반 성과중심 교육과정

### 1. NCS 기반 성과중심 교육과정은 무엇인가요?

산업현장에서 직무를 수행하기 위하여 요구되는 지식·기술·소양 등의 내용을 국가가 산업부문 별·수준별로 체계화한 것입니다.

예를 들어 “피부관리사 - 피부미용”, “사회복지사 - 사회복지행정” 등과 같은 산업현장의 직무를 성공적으로 수행하기 위해 요구되는 능력(지식, 기술, 태도)을 국가적 차원에서 표준화한 것입니다.



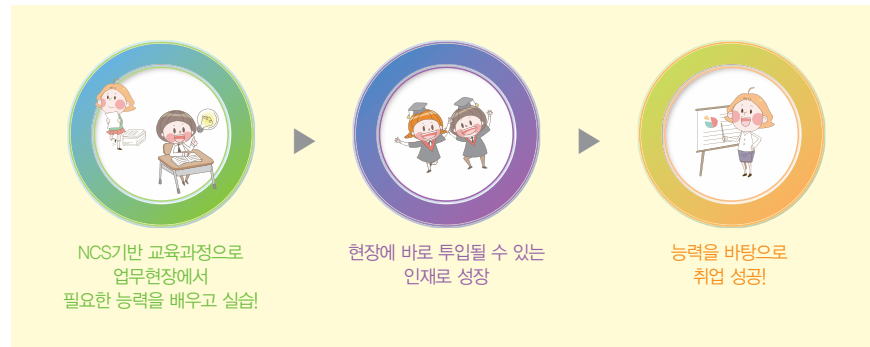
### 2. NCS 기반 성과중심 교육과정은 어떻게 만들어지나요?

학생들이 졸업할 때까지 달성해야 하는 학습성과를 산업체, 전문가 협의회 등의 의견을 반영하여 정의하고, 학생들이 이를 효율적으로 달성할 수 있도록 교육과정을 구성합니다.





### 3. NCS 기반 성과중심 교육과정, 왜 필요한가요?



### 4. NCS 기반 성과중심 교육과정, 어떻게 바뀌나요?



#### ※ NCS 기반 성과중심 교육과정 운영의 4대 요소

- 현장 전문가 참여 확대 : 교육과정 개발, 특강(산업체 동향 및 기술 전수 등), 학생 역량 평가, 교육과정 운영 결과
- 효율적인 수업정원 조정 : 평균 30명 구성
- 완전학습 추진 : 평가 결과의 피드백 강화, 성취 수준 미달성자의 향상교육 실시
- 역량 중심의 평가 : 지식 중심에서 벗어나, 실제 수행능력 중심의 평가 확대

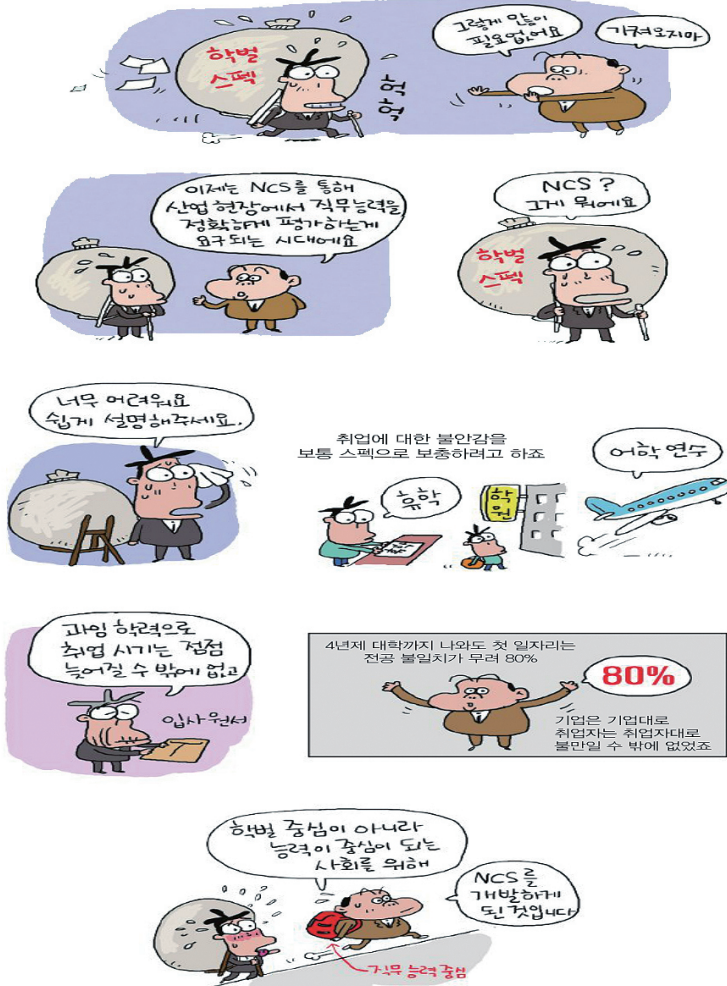
### 5. 대전보건대학교에서 성취한 직무수행능력은 취업할 때 어떻게 보여줄 수 있나요?







## 6. 스펙보다는 능력을



출처 : 고용노동부 직업능력정책과(2015) 국가직무능력표준 쿨가이드 three

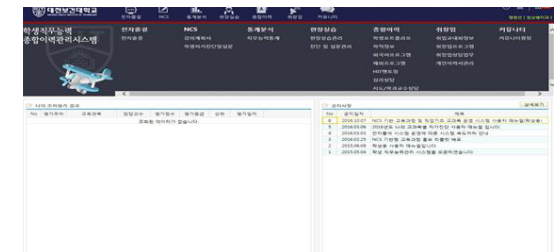
## 7. 학생 역량달성 모니터링 시스템

### 학생종합이력관리시스템

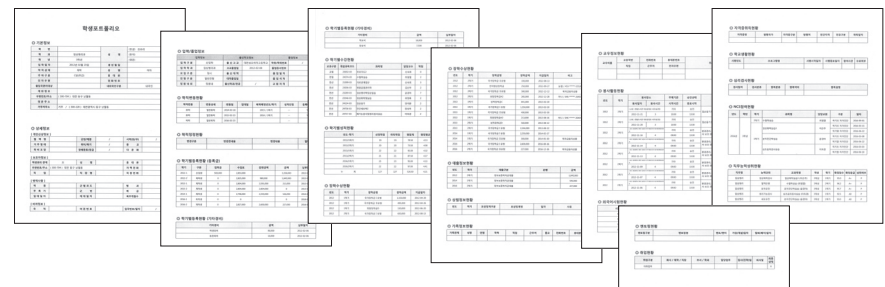
- 소개 : 학생들이 재학 중 참여한 학습과 관련된 모든 사항을 체계적으로 관리하는 시스템(홈페이지 : <https://ncs.hit.ac.kr>)



- 활용 : 학생 자신의 수강현황, 자격증 취득, 비정규 프로그램(외국어, 취업업 프로그램 등) 등 참여 현황이 시스템에서 업데이트 되어 관리됨으로써, 학생들의 역량을 증빙하는 자료로 활용됨



### ■ 결과물(학생포트폴리오)





## 8. 학과별 인력양성 유형

우리 대학의 학과는 관련 직무에 적합한 NCS 기반 교육과정을 운영함으로써 산업체에서 요구하는 역량을 갖춘 인재를 배출하기 위해 노력하고 있음

### 임상병리과



임상병리 전문인재



### 방사선과



방사선사



### 치기공과



치과기공사



### 치위생과



치과위생사



### 의무행정정보과



의료정보관리/병원행정/  
(병원)정보시스템운영 인력



### 환경보건과



수질관리/폐기물관리/  
작업환경관리/대기관리/  
토양관리 전문직업인



### 안경광학과



안보건의서비스를 사명으로  
문제해결능력을 갖춘 시기능  
교정 전문가



### 물리치료과



물리치료 전문인력



### 피부미용과



피부 및 헤어미용인,  
메이크업&네일 아티스트







### 응급구조과



1급 응급구조사



### 사회복지과



사회복지사, 청소년지도사,  
보육교사



### 작업치료과



작업치료 전문인력



### 장례지도과



장례지도사



### 화장품과학과



화장품 개발 및  
품질관리 연구원,  
화장품 교육마케터



### 식품영양과



영양사 및 식품영양전문인력



### 바이오정보과



융합소프트웨어 개발인력 및  
바이오융합 DB관리기술인



### 의무부사관과



의무부사관



### 특전의무부사관과



특전/육군부사관,  
해군, 공군부사관 전문인력 양성



### 과학수사과



과학수사/교통사고조사/  
보험조사분석 인력





### 간호학과

간호사



### 컴퓨터정보과

시스템소프트웨어 개발인력  
정보시스템 운영인력



### 방송문화콘텐츠과

영상제작 및 음향엔지니어  
전문인력



### 유아교육과

유치원 및 보육 교사



### 마케팅관리과

영업 및 판매 관련,  
상품기획 및 마케팅관련 인력



### 경영정보과

사무자동화 관리운영/  
회계정보입력/세무정보/  
ERP 인력



### 금융보험과

금융·투자업무지원/  
보험 및 손해사정 전문인력



### 호텔외식조리과

한식조리 및  
호텔외식조리 인력



### 패션코디·컬러리스트과

패션디자이너, 샵마스터,  
메이크업 인력



### 주얼리디자인과

주얼리판매사 및  
주얼리디자이너





## 대전보건대학교는

### ▶ 보건 · 의료산업 특성화 명문대학

### ▶ 외부 전문기관이 인정한 최고 수준의 전문대학

- 세계적 수준의 전문대학(WCC: World Class College) 선정 (2011~, 교육부)
- 1주기 전문대학 기관평가 “인증” (2011, 고등직업교육평가인증원)
- 1주기 대학구조개혁평가 “A등급(전문대학 2위)” 선정 (2015, 교육부)
- 2주기 전문대학 기관평가 “인증” (2016, 고등직업교육평가인증원)
- 국가고객만족도(NCSI) 조사 전문대학 부문 상위 (2013년 3위, 2014년 4위)

### ▶ 취업률이 곧 경쟁력!

- 2015년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 3위
  - 2014년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 6위
  - 2013년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 2위
  - 2012년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 3위
- ※ 전문대학 '가'그룹 (졸업자 2,000명 이상)

### ▶ 정부가 지원하는 우수대학

- 2014년 ~ 2018년 특성화 전문대학 육성 사업
- 2015년 ~ 2018년 SK 청년 비상 프로그램 사업
- 2011년 ~ 세계적 수준의 전문대학 육성사업
- 2008년 ~ 2013년 교육역량 강화 사업

### ▶ 국가시험 합격률 우수 대학

(<sup>1</sup>4년제 대학 포함, 2017년도 2월 기준)

학 과	취득면허증	<sup>1</sup> 전국대학 평균 합격률(%)	대전보건대학교 합격률(%)	전국평균 대비(%)p
임 상 병 리 과	임상병리사	74.2	93.3	↑ 19.1
방 사 선 과	방사선사	77.5	91.5	↑ 14.0
치 기 공 과	치과기공사	82.0	85.8	↑ 3.8
치 위 생 과	치과위생사	86.8	91.3	↑ 4.5
안 경 광 학 과	안경사	76.1	98.5	↑ 22.4
물 리 치 료 과	물리치료사	84.9	93.0	↑ 8.1
응 급 구 조 과	응급구조사 1급	84.5	87.5	↑ 3.0
작 업 치 료 과	작업치료사	80.5	100	↑ 19.5
간 호 학 과	간호사	96.4	97.3	↑ 0.9
의 무 행 정 과	의무기록사	44.6	80.6	↑ 36.0



# II

## 식품영양과 NCS 기반 성과중심 교육과정

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

# HIT-NCS

National Competency Standards

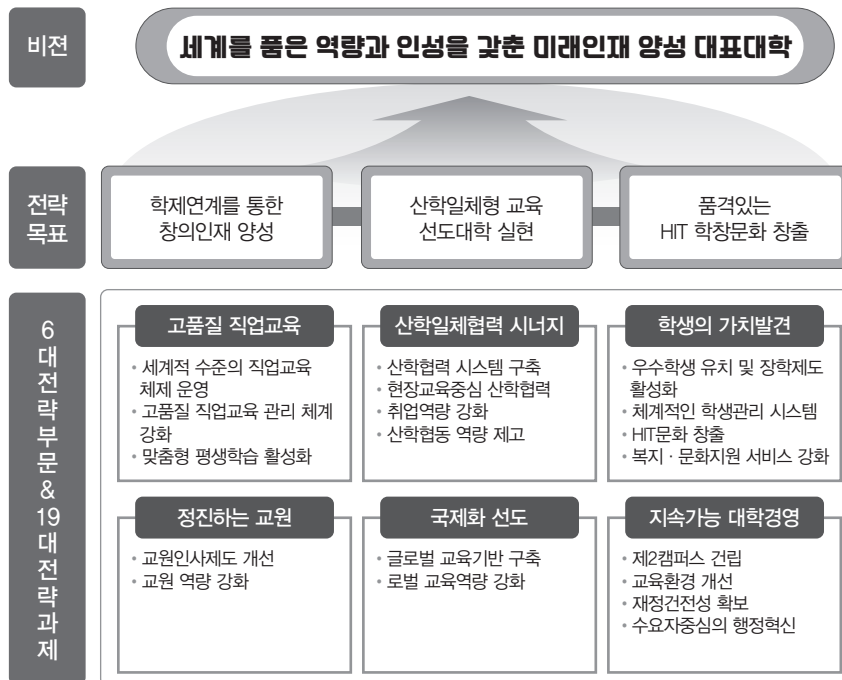


## 대학의 사명과 중장기 발전계획

대전보건대학교는 박애(博愛)·근면(勤勉)·탐구(探究)의 교시 아래, 국가와 사회 발전에 필요한 인재양성을 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. 식품영양과 NCS 기반 성과중심 교육과정

### 1. 학과 소개

#### ■ 학과의 최근 2년 성과

구분	2015	2016	전국 평균 대비(%)
영양사국시 합격률	54.2%	61.8%	2015 63.9% 2016 58.6%
식품산업기사 합격률	25%	33%	2015 37.1% 2016 29.05%
기타			

#### ■ 식품영양과 졸업생 인터뷰



#### (주)비앤비

윤 ★ 숙 / 식품영양과 09학번 /  
경력 : 6년 / 연봉 : 약 4,000만원

안녕하세요, 식품영양과 졸업생 윤★숙입니다. 늦게 시작한 공부였지만 하고자 하는 일에 대한 도전정신과 상환을 즐길 줄 아는 여유로움이 저의 큰 자산이고, 도전을 두려워하지 않기 때문에 제가 품어왔던 꿈들을 성취할 수 있었습니다. 음식에 대한 문화는 그 시대를 말할 수 있으며, 사람이 성장하고 발전해 가는데 가장 기본이 되며 중요한 문화라고 생각합니다. 누구나 좋아하고 즐길 수 있는 음식문화의 새로운 시대를 열고자 대전보건대학교에 입학하고 꿈을 이룰 수 있게 해주신 존경하는 은사님과 모교에 진심으로 감사드립니다. 영양사 일을 하면서 먹는 것이 얼마나 삶에서 중요하고 그 부분에 큰 몫을 하는 것이 영양사라는 자부심을 많이 느끼고 있습니다. 여러분의 꿈을 이곳에서 마음껏 펼치시길 진심으로 기원합니다. 꼭 영양사면허증 획득하길 기원합니다.

#### ■ 전공 동아리

동아리명	설립 목적 및 취지	2016년 주요 활동
두리반	방과 후 복지관에 방문하여 반찬이나 간식 등을 만들어 다양한 메뉴를 접하고 실습하는 기회를 갖고자 하여 창설한 동아리	복지관 : 반찬을 만들어 전달, 건강상태 체크 및 잘못된 식습관 교육 아동복지센터 : 아이들과 간식 만들기, 영양교육 학술제 참여
You&I	다양한 영양교육 매체 활용 사례를 찾아 보거나 제작·활용하여 영양교육 능력을 향상 시키기 위한 동아리	영양교육 매체 익히기 매체 선정 및 제작 제작 발표 영양교육 실습



## ■ 식품영양과 관련 취득면허 및 자격증

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
영양사 및 전문영양사 (노인영양사, 스포츠영양사 등)	<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>1. 관련 학과 · 전공 · 학위                       <ul style="list-style-type: none"> <li>가. 학과 : 영양학과, 식품영양학과, 영양식품학과</li> <li>나. 전공 : 식품학, 영양학, 식품영양학, 영양식품학 다. 학위 : 식품학, 영양학, 식품영양학, 영양식품학</li> </ul> </li> <li>2. 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>	한국보건의료인 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> <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>	한국보건의료인 국가시험원

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
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, 식품제조공정</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
식품위생사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 : 단체급식관리, 식품매개질병관리, HACCP실무, 기초영양학, 식품재료학</li> <li>– 실기 :</li> </ul> </li> <li>• 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 : 5과목, 5지 선다형, 총 140문항, 시험시간 2시간</li> <li>– 실기 :</li> </ul> </li> <li>• 합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>– 필기 : 전 과목 총점의 60퍼센트 이상 득점</li> <li>– 실기 :</li> </ul> </li> </ul>	한국식품위생관리협회

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 3. 2012년 3월 27일 기준 대한영양사협회의 민간임상영양사 자격을 취득하고 그 자격을 유지한 자</li> </ol> </li> </ul> </li> <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

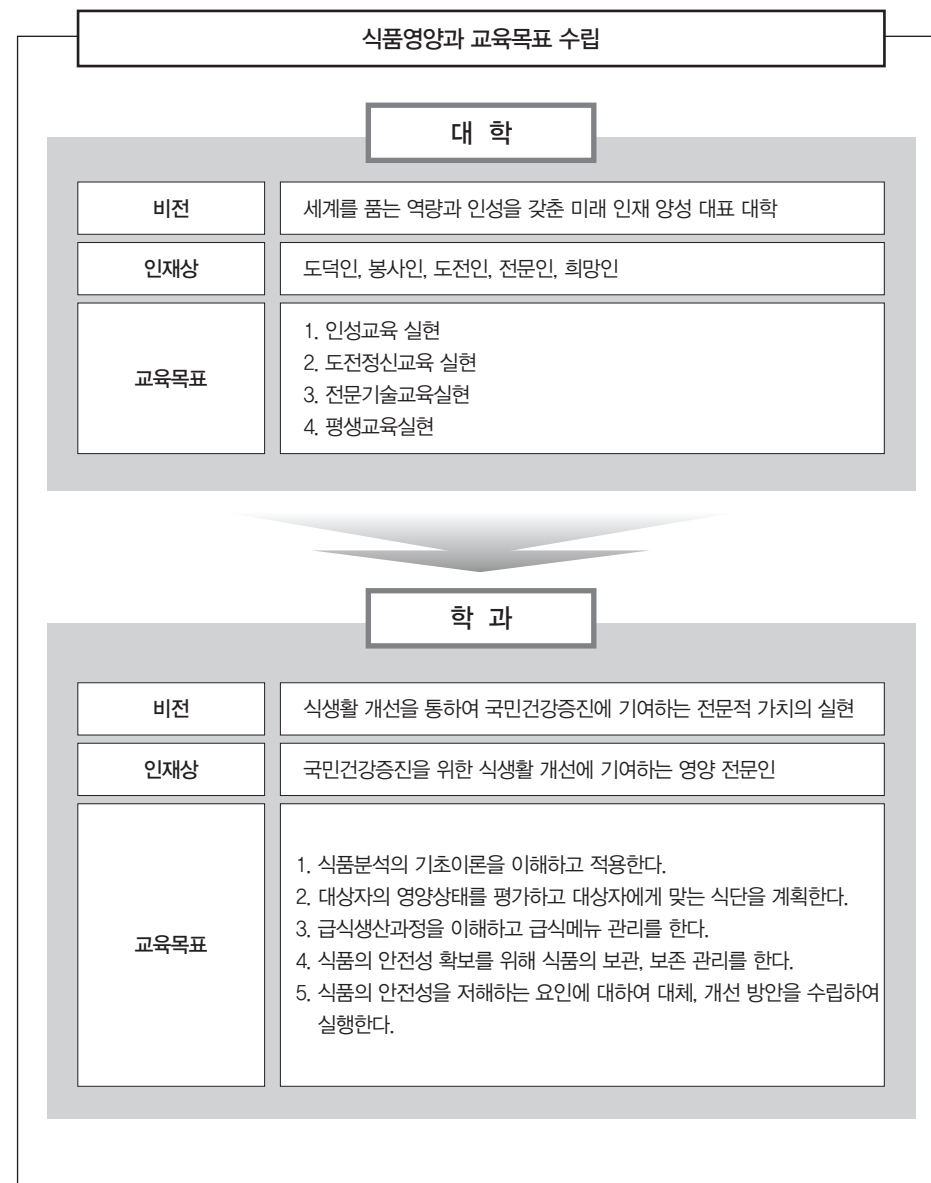
식품영양과 인재상 : 국민건강증진을 위한 식생활 개선에 기여하는 영양 전문인

식품영양과는 학과의 인력 양성 유형에 부합하는 인재 양성을 위해 다음의 직무를 설정하여 교육과정을 개발하여 운영하고 있습니다.

직업(군)	주요 직무명	직무정의
영양사 0673	영양사 06731	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.
한식조리사 1311	한식조리사 (주방장 포함) 13111	호텔·식당·주점 등의 숙박·음식업소에서 한식을 요리한다.
양식조리사	양식조리사 (주방장 포함) 13131	호텔·식당·주점 등의 숙박·음식업소에서 양식을 요리한다.
주방보조원 1323	단체급식보조원 (구내식당 등) 13232	학교, 병원, 기업 등 단체를 위한 식당에서 급식을 돕는다.
	주방보조원 132321	호텔·식당·주점 등의 숙박·음식업소에서 양식을 요리한다.
기타 음식서비스 종사원 1329	푸드코디네이터 등 13291	실제 식사 또는 광고 촬영을 위해 음식이나 메뉴를 기획하고 연출한다.
식품공학 기술자 및 연구원 (시험원 포함)	식품공학기술자 및 연구원 (시험원 포함)	식품, 포장, 가공 방법 등을 연구·개발하거나 식품 생산과 관련된 기술을 개발하고 관리하며, 식자재나 식품의 성분이나 위해성 등을 검사하고 분석한다. 이를 통해 소비자가 풍부하고 영양이 높은 식품을 안전하게 섭취할 수 있도록 도움을 준다. 종사하는 분야에 따라 연구개발을 담당하는 식품연구원, 연구된 식품의 생산을 관리하는 식품공학기술자, 식품성분분석, 안전성 검사를 주로 담당하는 시험원이 있다.
식품가공 검사원 및 등급원 2133	식품가공 검사원 및 등급원 포함 21331	식용을 목적으로 동물을 도살하거나 김치 및 밑반찬을 감시하고 식품 및 담배의 등급을 매긴다.

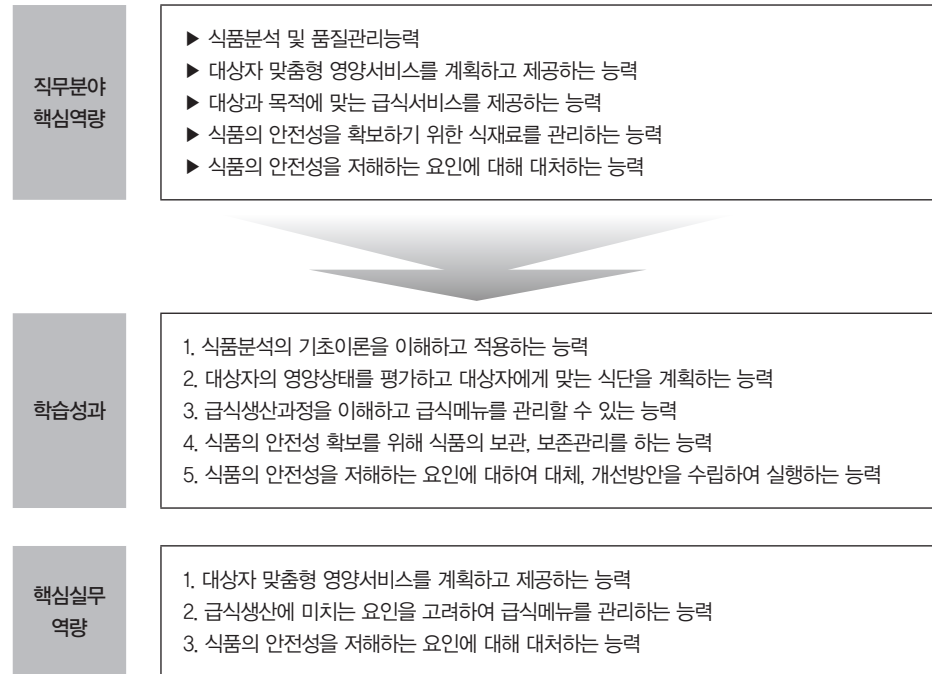
직업(군)	주요 직무명	직무정의
식품판매원 1031	식품판매원	식품매장에서 농산물, 축산물, 건어물, 냉동식품 등 다양한 종류의 식품을 판매한다. 판매하는 식품의 종류에 따라 저온, 냉동, 상온 등 상품 진열방법을 파악하고 냉동고, 냉장진열대, 습도조절진열대, 상온판매대 등에 진열한다. 식품의 신선도 유지를 위해 온도와 습도를 조절한다.

## 3. 교육목표



#### 4. 학습성과

식품영양과에서는 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 이해 할 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. 2017학년도 교육과정 편제표

2017학년도 교육과정												
식품영양과												
학년 학기	이수 구분	과 목 명	학 점	강 의	실 습	학년 학기	이수 구분	과 목 명	학 점	강 의	실 습	
1-1	전필	기초영양학	3	3		1-2	교필	사회봉사1	1		1	
	전필	생리학	3	3			전필	조리원리	3	3		
	전필	식품재료학	3	3			전필	임상영양학	3	3		
	전선	한국조리실습	3		3		전필	식품화학	3	3		
	전선	일반유기화학	3	3			전필	식품위생학	3	3		
	전선	공중보건학	3	3			전선	실험조리	3		3	
							전선	외국조리실습	3		3	
					전선	식생활관리	3	3				
2-1	교필	사회봉사2	1		1	2-2	교필	대학문화와미래2		1		
	교필	대학문화와미래1		1			전필	식사요법실습	3		3	
	교선	의사소통과 문제해결	2	2			전필	단체급식관리	3	3		
	전필	식품미생물학	3	3			전필	영양사직무실습	3		3	
	전필	생애주기영양학	3	3			전선	외식창업마케팅	2	2		
	전필	식사요법	3	3			전선	영양상담실습	2	1	1	
	전필	생화학	3	3			전선	기능성식품학	3	3		
	전필	영양교육	2	2			전선	식품미생물학실험	3		3	
	전선	식품분석실험	3	1	2		전선	식품가공저장학및실습	3	2	1	
	전선	영양교육 매체연구	2		2							
전필	영양사현장실습	2										
3-1	교필	진로지도1			1	3-2	교필	진로지도2			1	
	전필	고급영양학	3	3			전필	식품학특론	3	3		
	전필	식품위생관계법규	3	3			전필	조리원리특론	3	3		
	전필	급식경영학	2		2		전필	영양학특론	3	3		
	전필	영양판정	3	2	1		전필	임상영양학특론	3	3		
	전선	HACCP	3	3			전필	지역사회영양학	3	3		
	전선	발효공학	3	2	1							
	전선	메뉴개발실습	2		2							

## 6. 교과목 프로파일

## ■ NCS교과목 - 외식창업마케팅

교과목명		외식창업마케팅			
관련 학습성과 및 수행준거					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	
	부대시설관리	1203020307_13v1	식음료 메뉴 기획	식음료메뉴기획, NCS 모듈교재 1203020307	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위 요소 코드	능력단위 요소 (수준)	수행준거	NCS 적용 여부	
	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 매출 순위 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.	○	

능력단위 요소 및 수행준거	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. 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.					○																															
이수구분	전공선택	이수시간	3		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.																																						
교육내용	신상품 기획, 판매단가 책정, 메뉴 분석, 메뉴 구성, 메뉴 홍보																																						
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 활용					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 참고자료 등																																						

■ 한국조리실습

직무명	한국조리		능력단위명		한국조리실무 1301010101_14v2 한식 밥, 죽조리 1301010102_14v2 한식면류조리 1301010103_14v2 한식 국,탕조리 1301010104_14v2 한식찌개, 전골조리 1301010105_14v2 한식 찜, 선조리 1301010106_14v2 한식 조림,초,볶음조리 1301010107_14v2 한식 전, 적, 튀김조리 1301010108_14v2 한식 구이조리 1301010109_14v2 한식 생채, 숙채, 회조리 1301010110_14v2 김치조리 1301010111_14v2 음청류조리 1301010112_14v2 한과조리 1301010113_14v2 장아찌조리 1301010114_14v2				
교과목명	국문	한국조리실습							
	영문	Korean Cookery Practice							
이수구분	전선	이수시간	45	학점	2	이론/실습	1/2	학년-학기	1-1
교과목표	한식조리는 조리사가 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매, 관리, 손질하여 정해진 조리법에 의해 조리하며 식품위생과 조리기구, 조리시설을 관리 할 수 있으며, 조리에 관계되는 기초기능익하기를 하며, 한식 조리실무를 익힐 수 있다. 그리고 한식 밥, 죽 조리와 한식 면류조리로 국수, 만두, 냉면을 조리할 수 있으며 한식 국, 탕조리, 한식 찜,전골조리를 할 수 있다. 또한 한식 찜, 전골조리, 한식 찜, 선조리, 한식 조림,초, 볶음조리, 한식 전, 적, 튀김조리, 한식 구이조리, 한식 생채,숙채,회조리를 할 수 있고, 김치조리, 음청류조리, 한과조리, 장아찌조리를 할 수 있다.								
교육내용	교육내용								교과내용
	1. 한식조리실무 대단원목표 : 한식조리작업 수행에 필요한 조리원리를 이해하고 조리실무기능을 익히며 조리방법을 이해하여 기술을 적용할 수 있다. 가. 위생관리: 신체청결, 위생복착용, 건강상태관리, 작업장근무수칙, 작업중 교차오염의 발생예방, 세척, 소독, 작업순서를 조절 남은재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라 처리 나. 안전관리: 화재예방하기 준수, 개인안전사고 예방, 도구, 장비의 정리정돈, 안전장비류 (가스렌지 등) 취급시 주의사항 숙지하고 실천, 조리기구의 종류파악하여 안전사용, 미끄럼 방지 다. 기초기능익하기: 계량법과 계량단위, 고명의 종류, 기본셀기방법, 조리기구의 종류와 명칭, 특징, 용도, 조미료에 대해 이해								위생관리하기 [1301010101_14v2.1] 안전관리하기 [1301010101_14v2.2] 기초기능익하기 [1301010101_14v2.6]
	2. 한식 밥·죽조리 대단원목표 : 한식 밥, 죽 조리는 쌀을 주재료로 하는 쌀밥과 다른 곡류나 견과류, 채소류, 어패류 등을 섞어 물을 붓고 강약을 조절하여 소화되게 할 수 있다. 가. 끓이는 시간과 불의 조절 나. 밥, 죽 조리기술 특성 다. 밥, 죽의 종류에 따른 조리방법 라. 전분의 소화특성에 따른 물의 비율								밥, 죽 조리하기 [1301010102_14v2.2]
	3. 한식 면류조리 대단원목표 : 밀가루나 쌀가루, 메밀가루, 전분가루를 사용하여 국수, 만두, 냉면을 조리할 수 있다. 가. 고명의 종류, 면살기 및 끓이기, 면의 종류에 맞는 양념장 비율, 면의 종류와 부재료의 특성, 면조리에 대한 조리원리 나. 만두빚는 기술, 부재료를 조리의 순서에 따라 조리하는 능력								국수,만두,냉면 조리하기 [1301010103_14v2.4]



교육내용	교육내용	교과내용													
	5. 한식찌개·전골조리 대단원목표 : 육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 양념한 뒤 건더기가 잠길 정도로 육수나 국물을 부어 함께 끓여내어 조리할 수 있다. 가. 재료의 종류와 특성에 맞게 조리하기 나. 찌개, 전골조리 특성에 맞는 국물의 양 조절하기 다. 화력 조절하기	찌개, 전골조리하기 [1301010105_14v2.4]													
	6. 한식·찜·선조리 대단원목표 : 육류, 생선류, 가금류, 채소류 등에 갖은 양념을 하여 무르게 익혀 조리를 하거나 찌서 형태를 유지하게 조리할 수 있다. 가. 고명의 종류, 양념의 비율, 찜, 선의 형태유지하기 나. 부재료, 양념장의 첨가, 찜, 선의 조리기술 다. 조리종류에 따른 국물 양 조절하기	찜, 선 조리하기 [1301010106_14v2.3]													
	7. 한식 조림·초·볶음조리 대단원목표 : 육류, 어패류, 채소류 등에 간장이나 고추장을 넣어 재료에 맛이 충분히 배이도록 조리하거나 볶음조리를 할 수 있다. 가. 조리에 따른 재료 선별하기 나. 조리종류별 양념사용하기 다. 조림, 초 볶음 조리하기 라. 화력조절하기	조림, 초, 볶음 조리하기 [1301010107_14v2.3]													
	8. 한식·전·적·튀김조리 대단원목표 : 육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 익기 쉽게 썰고 꼬치에 꿰어서 밀가루와 달걀물을 입히거나 밀가루 등의 반죽에 섞어서 기름을 두르고 지지거나 튀겨 낼 수 있다. 가. 기름, 기기를 이용하기 나. 반죽농도 맞추기 다. 재료에 따른 기름온도조절하기 라. 재료특성에 따라 풍미 있게 지지거나 바삭하게 튀겨내기	한식, 전, 적, 튀김조리하기 [1301010108_14v2.2]													
선행학습	－ 지식 : 식품학, 조리원리, 식품재료학 － 기술 : 한국조리, 외국조리														
직업기초능력	1) 문제해결능력: 사고력, 문제처리능력 2) 기술능력: 기술이해능력, 기술선택능력, 기술적용능력														
교수·학습법	1. 교재를 근거로 한 이론 강의 및 실습 2. 실습 후 제품평가, 실습실청소 및 뒷정리 3. 평가방법 과정평가 : 체크리스트 결과평가 : 포트폴리오														
관련 자격증	한식조리사 자격증														
평가 방법	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
	한식조리 실무	1.1 개인위생을 위한 위생복과 안전한 복장을 착용할 수 있다							√						
		1.2 개인위생을 관리하기 위해 신체청결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무 수칙을 준수할 수 있다.							√						
		1.3 법률기준에 따라 작업장 위생 관리 업무를 준비, 수행할 수 있다.							√						
		1.4 작업장 내에서 사용하는 주방도구, 장비, 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다.							√						

평가 방법	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
	한식조리 실무	1.5 위생안전에 있어 위해요소를 파악 하고, 취급규칙에 따라 다룰 수 있다.							√						
		1.6 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위하여 세척, 소독, 작업순서를 조절 할 수 있다.							√						
		1.7 남은 재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리할 수 있다.							√						
		2.1 개인안전사고 예방을 위해 도구, 장비의 정리정돈을 실시 할 수 있다.							√						
		2.2 반복 작업에 의한 부상과 질환에 대하여 안전 장구 류를 착용하여 예방할 수 있다.							√						
		2.3 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다.							√						
		2.4 안전 장비 류(가스렌지 등) 취급 시 주의 사항을 숙지하고 실천할 수 있다.							√						
		2.5 조리기구의 종류를 파악하여 안전하게 사용할 수 있다.							√						
		2.6 작업장내의 밝은 조명으로 이물질오염, 미끄럼을 방지할 수 있다.							√						
		2.7 작업장의 환기를 위한 통풍을 파악할 수 있다.							√						
		6.1 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다.							√						
		6.2 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있다.							√						
평가 방법	한식 밥,죽 조리	6.3 표준조리 위한 계량 기구를 사용하여 계량할 수 있다.							√						
		6.4 한식양념류를 용도에 맞게 사용할 수 있다.							√						
		6.5 조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다.							√						
		6.6 한식 기본 재료를 손질하여 고명을 만들 수 있다.							√						
	한식 면류 조리	2.1 밥과 죽의 종류와 형태에 따라 조리시간과 방법을 조절 할 수 있다.							√						
		2.2 조리 도구, 조리법과 쌀, 잡곡의 재료특성에 따라 물의 양을 가감 할 수 있다.							√						
		2.3 조리도구와 조리법에 맞도록 화력조절, 가열시간 조절, 뜸들이기를 할 수 있다.							√						
		4.1 면 종류에 따라 삶거나 끓일 수 있다.							√						
	한식 면류 조리	4.2 만두는 만두피에 소를 넣어 조리방법에 따라 빚을 수 있다.							√						
		4.3 부재료를 조리방법에 따라 조리할 수 있다.							√						
		4.4 면 종류에 따라 양념장을 만들어 비비거나 용도에 맞게 활용할 수 있다.							√						

평가 방법	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
평가 방법	한식 면류 조리	4.5 면의 종류에 따라 어울리는 고명을 만들 수 있다.							√						
	한식 국· 탕 조리	3.1 재료의 종류에 맞게 국물조리를 만들 수 있다.							√						
		3.2 국, 탕은 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다.							√						
		3.3 국, 탕은 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다.							√						
		3.4 조리의 종류에 따라 끓이는 시간을 달리 할 수 있다.							√						
	한식 찌개· 전골조리	4.1 채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶아서 사용할 수 있다.							√						
		4.2 조리법에 따라 재료는 양념하여 밀간할 수 있다.							√						
		4.3 찌개는 육수에 재료와 양념을 첨가 시점을 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 전골 양념장과 육수는 필요량에 따라 조절할 수 있다.							√						
	한식 찜· 선 조리	3.1 조리방법에 따라 물과 양념장의 양을 조절할 수 있다.							√						
		3.2 육류의 찜은 고기를 양념하여 재워둔 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 고명을 만들 수 있다.							√						
	한식 조림· 초· 볶음조리	3.1 조리방법에 따라 물과 양념장의 양을 조절할 수 있다.							√						
		3.2 육류의 찜은 고기를 양념하여 재워둔 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 고명을 만들 수 있다.							√						
	한식· 전·적· 튀김조리	2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 물 농도를 맞출 수 있다.							√						

평가 방법	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
평가 방법	한식· 전·적· 튀김조리	2.2 조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합재료 등을 만들 수 있다.							√						
		2.3 주 재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적의 형태를 만들 수 있다.							√						
		2.4 재료와 조리법에 따라 기름의 종류·양과 온도를 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.							√						
	한식 구이조리	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.							√						
	한식 생채· 숙채· 회조리	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.							√						
	김치 조리	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 온도와 시간을 조절하여 숙성하여 보관할 수 있다.							√						
	음청류 조리	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.							√						
	한과 조리	3.1 한과제조에 필요한 재료를 반죽할 수 있다.							√						
		3.2 한과의 종류에 따라 모양을 만들 수 있다.							√						
		3.3 한과의 종류에 따라 조리방법을 달리하여 조리 할 수 있다.							√						
		3.4 꿀이나 설탕시럽에 담가둔 후 꺼내거나 끼얹을 수 있다.							√						
		3.5 고명을 사용하여 장식할 수 있다.							√						
	장아찌 조리	3.1 장아찌 종류에 따라 주재료를 적절한 시간과 염도를 맞추어 미리 절일 수 있다.							√						

평가 방법	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
	장아찌 조리	3.2 장아찌의 종류에 따라 재료에 양념장을 사용하여 첨가할 수 있다. 3.3 적절한 온도와 시간을 조절하여 숙성, 보관할 수 있다.							√						

A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타

■ NCS교과목 – 외국조리실습

직무명	양식조리 중식조리 일식,볶어조리		능력단위명		양식 조리실무 1301010201_14v2 양식스톡조리 1301010202_14v2 양식소스조리 1301010203_14v2 양식수프조리 1301010204_14v2 양식전채조리 1301010205_14v2 양식샐러드조리 1301010206_14v2 양식어패류조리 1301010207_14v2 양식육류조리 1301010208_14v2 양식파스타조리 1301010209_14v2 양식달걀조리 1301010210_14v2 중식 냉채조리 1301010304-14v2 중식 볶음조리 1301010307-14v2 일식 냄비조리 1301010405-14v2 일식 튀김조리 1301010409-14v2						
교과목명	국문	외국조리실습									
	영문	Foreign Cookery Practice									
이수구분	전선	이수시간	45	학점	2	이론/실습	1/2	학년-학기	2-1		
교과목표	서양식 음식을 조리사가 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매, 관리, 손질하여 정해진 조리법에 의해 위생과 조리기구, 조리시설을 관리할 수 있으며 양식조리실무, 양식스톡조리, 양식소스조리, 양식수프조리, 양식전채조리, 양식샐러드조리, 양식어패류조리, 양식육류조리, 양식파스타조리, 양식달걀조리 등을 할 수 있다. 또한 중식 냉채조리와 일식 냄비조리를 할 수 있다.										
교육내용	교육내용						교과내용				
	1. 양식 조리 실무 대단원 목표 : 수행에 필요한 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매관리, 식재료관리, 조리기초기능을 습득할 수 있다.  (위생관리) 가. 개인위생을 관리하기 위한 작업장 근무수칙을 준수 나. 주방도구, 장비, 작업공간을 구분하여 사용 다. 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위한 세척, 소독, 작업순서 조절 라. 남은 재료, 폐기물 등의 처리능력  (안전관리) 가. 조리도구, 장비의 종류와 특성 및 사용능력 나. 조리작업을 안전하게 실행할 수 있기 다. 화재발생시 소화기 사용 초기 대응 라. 작업장내의 조명, 환기, 미끄럼 및 오염방지 (양식 기초기능 익히기) 가. 양식조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용 나. 양식조리의 각종 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용 다. 양식조리의 요리별 소스를 용도에 맞게 만들기 라. 양식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈 마. 메뉴에 따른 양식 식재료의 전처리 방법을 이해하고 처리 바. 양식 조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득						위생관리하기 1301010201_14v2.1  안전관리하기 1301010201_14v2.2  양식 기초기능 익히기 1301010201_14v2.6				
	2. 양식 스톡조리 대단원 목표 : 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수를 조리할 수 있다.  가. 스톡의 맛, 향, 농도, 색의 특징 나. 스톡의 종류에 따른 조리법 다. 주재료와 어울리는 채소 선택법 라. 향신료 사용법						스톡조리하기 1301010202_14v2.2				

교육내용	교육내용	교과내용
	3. 양식소스조리 대단원 목표 : 육류, 어패류, 채소류, 스탁 류 등을 활용하여 조리 사용되는 소스를 조리할 수 있다. 가. 소스의 종류와 조리법 나. 스탁의 종류와 특성 다. 육류, 어패류의 주재료 특성과 온도, 채소의 종류와 특성 라. 향신료의 종류와 특성,용도	소스조리하기 1301010203_14v2.2
	4. 양식 수프조리 대단원 목표 : 육류, 어패류, 스탁류 등을 활용하여 메뉴에 사용되는 수프를 조리할 수 있다. 가. 수프종류에 따른 육류, 어패류, 채소, 곡류 선택법 나. 수프종류에 따른 향신료의 선택법 다. 수프 특성과 용도 라. 스탁의 종류에 따른 수프조리법	수프 조리하기 1301010204_14v2.2
	5. 양식 전채조리 대단원 목표 : 식육을 돋우기 위한 요리로 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 곁들여지는 소스 등을 조리할 수 있다. 가. 전채의 종류에 따른 조리법 나. 채소와 허브의 종류와 특성 다. 전채 특성과 메뉴구성	전채요리 조리하기 1301010205_14v2.2
	6. 양식 샐러드 조리 대단원 목표 : 어패류, 육류, 채소류, 유제품류, 가공식품류를 활용하여 단순샐러드와 복합샐러드, 각종 드레싱 류를 조리할 수 있다. 가. 드레싱 종류에 따른 조리법 나. 샐러드 종류에 따른 조리법 다. 샐러드 특성과 메뉴구성	샐러드 조리하기 1301010206_14v2.2
	7. 양식 어패류조리 대단원 목표 : 생선류, 조개류, 갑각류 등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 조리하고, 곁들여지는 소스 등을 조리할 수 있다. 가. 어패류 조리방법 나. 익힘정도, 특성과 용도 다. 부재료와 소스, 향신료 종류와 쓰임방법	어패류요리 조리하기 1301010207_14v2.2
	8. 양식 육류조리 대단원 목표 : 육류와 가공류 등을 활용하여 육류, 가공류 조리와 곁들여지는 소스 등을 조리할 수 있다. 가. 메뉴에 따른 육류조리방법 나. 부재료와 소스, 익힘정도, 다. 육류의 특성과 용도 라. 향신료 종류와 쓰임 방법	육류요리 조리하기 1301010208_14v2.2
	9. 양식파스타조리 대단원 목표 : 파스타와 어패류, 육류, 채소류, 유제품류, 가공식품류를 활용하여 파스타와 곁들여지는 소스를 조리할 수 있다. 가. 메뉴에 따른 부재료, 소스 선택법 나. 삶아 익힌 면의 처리법 다. 파스타 조리법	파스타 조리하기 1301010209_14v2.2

교육내용	<b>교육내용</b>	<b>교과내용</b>													
	10. 양식 달걀조리 대단원 목표 : 어패류, 육류, 채소류, 유제품류, 가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 달걀요리를 조리할 수 있다.  가. 달걀의 특성과 용도 나. 메뉴에 따른 달걀조리 방법 다. 부재료의 특징	달걀요리 조리하기 1301010210_14v2.2													
	11. 중식 냉채조리 대단원 목표 : 전채요리로서 메뉴의 특성에 맞는 적합한 재료를 이용하여 냉채요리를 조리할 수 있다.  가. 냉채조리의 특성과 종류 나. 양념장(소스)재료의 종류 및 특성 다. 맛향 조리방법의 선택	냉채조리하기 1301010304-14v2.3													
	12. 중식 볶음조리 대단원 목표 : 육류, 생선류, 채소류, 두부에 양념과 소스를 이용하여 볶음요리를 조리할 수 있다.  가. 볶음 재료의 영양 나. 재료의 종류와 성질 다. 화력의 강약조절, 조리기름 사용, 전분의 농도조절	볶음 조리하기 1301010307_14v2.2													
	13. 일식 냄비조리 대단원 목표 : 생선 등 식재료를 사용하여 용도에 맞게 냄비조리를 할 수 있다.  가. 식재료 관리, 양념장의 종류와 특성 나. 조리용 냄비의 종류 및 용도 다. 향신료의 특성과 종류	냄비요리 조리하기 1301010405-14v2.3													
	14. 일식 튀김조리 대단원 목표 : 다양한 식재료를 기름에 튀겨내어 조리할 수 있다.  가. 조리용 유지의 종류와 특성 나. 튀김조리법 다. 온도조절, 튀김조리기술, 튀김 반죽의 농도조절	튀김하기 1301010409_14v2.2													
선행학습	- 지식 : 식품학, 식품재료학, 조리원리 - 기술 : 한국조리, 외국조리														
직업기초능력	1) 의사소통 : 문서이해능력, 문서작성능력 2) 수리능력 : 도표분석능력, 도표작성능력 3) 문제해결능력 : 사고력, 문제처리능력 4) 기술능력 : 기술이해능력, 기술선택능력, 기술적용능력														
교수·학습법	- 교재를 근거로 한 이론 강의 및 실습 - 실습 후 제품평가, 실습실청소 및 뒷정리														
관련 자격증	양식조리사 자격증														
평가 방법	<b>교과내용 (대단원)</b>	<b>평가항목</b>	<b>평가 방법</b>												
	양식 조리실무	1.1 개인위생을 관리하기 위해 신체청결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수 할 수 있다.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
		1.2 법률기준에 따라 작업장 위생 관리 업무를 준비, 수행 할 수 있다.							√						
		1.3 작업장 내에서 사용하는 주방도구, 장비, 작업공간을 구분하여 사용 할 수 있다.							√						

	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
평가 방법	양식 조리실무	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 남은 재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리 할 수 있다.							√						
		2.1 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시 할 수 있다.							√						
		2.2 반복 작업에 따른 부상 및 질환에 대하여 안전 장구 류를 착용하여 예방할 수 있다.							√						
		2.3 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다.							√						
		2.4 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천 할 수 있다.							√						
		2.5 양식기구의 종류를 파악하고 사용할 수 있다.							√						
		2.6 작업장내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.							√						
		6.1 양식조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용 할 수 있다.							√						
		6.2 양식조리의 각종 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있다.							√						
		6.3 양식조리의 요리별 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다.							√						
		6.4 양식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.							√						
		6.5 메뉴에 따른 양식 식재료의 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다.							√						
		6.6 양식 조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해 하고 습득할 수 있다.							√						
	양식 스톡조리	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.							√						
	양식 소스조리	2.1 미르포아(Mirepoix)를 볶은 다음 찬 스톡을 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 때까지 조리할 수 있다.							√						

	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
평가 방법	양식 소스조리	2.6 소스를 걸러내어 정제할 수 있다.							√						
	양식 수프조리	2.1 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조정할 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 갈아주거나 걸러줄 수 있다.							√						
	양식 전채조리	2.1 메뉴 구성에 알맞은 양의 전채를 준비할 수 있다.							√						
		2.2 채소와 허브를 적절하게 사용할 수 있다.							√						
		2.3 전채에 적합한 콘디멘트(Condiments)를 사용할 수 있다.							√						
		2.4 메뉴와 어울릴 수 있는 조리법을 선택할 수 있다.							√						
	양식 샐러드 조리	2.1 유헤에 안정을 주는 재료와 식초, 기름을 넣어 안정된 상태로 만들 수 있다.							√						
		2.2 드레싱의 특징에 맞는 허브와 향신료, 콘디멘트(Condiment)를 첨가할 수 있다.							√						
		2.3 육류, 어패류, 채소, 곡류는 따로 익혀서 조리할 수 있다.							√						
		2.4 필요한 경우 드레싱에 버무리기 전 양념할 수 있다.							√						
	양식 어패류 조리	2.1 재료에 적합한 조리방식과 조리도구를 결정할 수 있다.							√						
		2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.							√						
		2.3 화력을 조절하여 살이 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.							√						
	양식 육류조리	2.1 육류, 가금류 요리 시 재료에 적합한 조리 방식과 조리 도구를 결정할 수 있다.							√						
		2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.							√						
		2.3 육류, 가금류 요리에 알맞은 가니쉬(Garnish)와 소스를 조리할 수 있다.							√						

평가 방법	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
평가 방법	양식 육류조리	2.4 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리할 수 있다.							√						
		2.5 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.							√						
		2.1 육류, 가금류 요리 시 재료에 적합한 조리 방식과 조리 도구를 결정할 수 있다.							√						
		2.2 재료가 눌려 불거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.							√						
		2.3 육류, 가금류 요리에 알맞은 가니쉬(Garnish)와 소스를 조리할 수 있다.							√						
		2.4 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리할 수 있다.							√						
		2.5 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.							√						
	양식 파스타 조리	2.1 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다.							√						
		2.2 속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다.							√						
		2.3 삶아 익힌 면은 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다.							√						
		2.4 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.							√						
	양식 달걀조리	2.1 달걀은 썬니 사이드 업(Sunny Side Up), 오버 이지(Over Easy), 오버 미디움(Over Medium), 오버 하드(Over Hard)로 구분하여 조리할 수 있다.							√						
		2.2 레시피에 따라 껍질의 형상을 유지한 채로 조리할 수 있다.							√						
		2.3 오믈렛(Omelet)은 부재료를 사용하여 럭비공 모양으로 조리할 수 있다.(오믈렛 부재료 : 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류)							√						
	중식 냉채조리	3.1 무침 · 데침 · 찌기 · 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 냉채 종류에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다.							√						
		3.4 숙성 및 발효가 필요한 소스를 조리할 수 있다.							√						
	중식 볶음조리	2.1 재료를 볶음요리에 맞게 썰 수 있다.							√						
		2.2 썰어진 재료를 조리 순서에 맞게 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다.							√						
		2.3 화력의 강약을 조절하고 양념과 향신료를 첨가하여 볶음요리를 할 수 있다.							√						
		2.4 메뉴별 표준조리법에 따라 전분을 이용하여 볶음요리의 농도를 조절할 수 있다.							√						

	교과내용 (대단원)	평가항목	평가 방법												
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
일식 냄비조리		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.							√						
일식 튀김조리		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.							√						

A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타



교과목명		조리원리				
관련 학습성과 및 수행준거		4. 식품의 안전성확보를 위해 식품의 보관, 보존관리를 하는 능력 4.1 식재료별, 구매, 검수, 보관방법 및 품질관리에 대해서 잘 이해할 수 있다.				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈	
	영양사			조리원리	x	
이수구분	전공필수	이수시간	3		학점	3
교육목표	식품의 구조와 구성성분 및 조리과정중 성분의 변화를 이해하여 합리적인 조리방법을 활용 할 수 있도록 학습한다.					
교육내용	교육내용		능력단위요소			
	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.				
		<b>[지식]</b> • 계량법 • 도구사용법 • 조리기물의 종류와 명칭, 특징, 용도 • 조리방법에 대한 지식 • 조리과정중의 물리화학적 변화에 대한 조리과학적 지식 • 조리조건에 따른 물리화학적 변화에 대한 지식 <b>[기술]</b> • 적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력 • 조리방법에 따른 정비 활용 능력 • 한식기조 조리에 필요한 자료를 수집할 수 있는 능력 <b>[태도]</b> • 조리방법을 연구하는 과학적인 태도 • 위생적 조리태도 • 다양한 정보를 이용하여 메뉴를 수집하고 노력하는 태도 • 안전사항 준수 • 위생관리기준 준수				
	식재료별 보관관리하기	2.1 식품보존관리는 보관지와 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.				
<b>[지식]</b> • 식품위생 위해환경요소 • 식품별 재료에 관한 지식 • 식품과 재료를 적절하게 보관하는 방법 • 식품보관기기에 대한 지식 <b>[기술]</b> • 식품보존관리 능력 • 식품보존관리대상 작성능력 <b>[태도]</b> • 평가결과를 분석하는 태도 • 식품위생법을 준수하는 태도 • 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도						

교육내용	교육내용	능력단위요소																																				
	식재료별 조리변화 이해하기	3.1 곡류와 전분의 구조와 영양가를 이해하여 조리가공품 개발에 활용한다. 3.2 콩류의 특성과 성분 및 영양가를 이해함으로써 조리와 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 조리에 적절하게 활용 할 수 있다.																																				
		[지식] • 곡류, 콩, 전분의 품종별 차이와 판정법 • 육류의 등급별, 신지, 품종별 차이와 관련 용어 • 어패류의 종류와 품질 판정법 • 채소, 과일류의 종류와 품질 판정법 • 식재료의 품목별 특성 • 식재료의 저장 중 성분변화에 관한 지식 [기술] • 식재료의 유통환경과 공급업체 분석 능력 • 품질과 가격결정 능력 [태도] • 신선하고 품질 좋은 식재료 구매 의지 • 합리적인 식재료, 조리기구 가격결정 노력 • 품질, 성능평가 공정성 유지																																				
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.캠퍼스톤디자인 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 활용			자체 능력단위																																		
				컴퓨터, 프린터, 온도계, 계산기, 계량컵, 계량스푼, 계량저울, 조리용 젓가락, 염도계 등																																		
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	주교재) 알기쉬운 공중보건학 효일 출판사 부교재) 공중보건학 파워북																																					

교과목명		식품미생물학실험					
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 할 수 있다. 5.2 식중독 원인세균을 대상으로 식중독 검사를 실시할 수 있다.					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈	
	영양사			식품미생물학실험		x	
이수구분	전공선택	이수시간	3		학점	3	
교육목표	식품의 제조, 가공, 유통에 관여하는 미생물의 종류, 형태, 생리현상에 대하여 이해하고 식품과 미생물과의 관계를 알아서 급식관리의 활용과 식중독 방지에 응용 할 수 있도록 학습한다.						
교육내용	교육내용	능력단위요소					
	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.  [지식] • MSDS에 대한 지식 • 화학물질 물성에 대한 일반화학 기초지식 • 유해화학물질 관리법(화학물질관리법)에 따른 화학물질 안전관리 지식 • 화학물질 특성에 따른 취급 및 보관방법에 대한 지식 • 화학물질 취급안전 인허가 관련지식 [기술] • 안전, 보건 표지 부착능력 • 화학물질 취급적정량 산정능력 • 화학물질 취급기술 • 화학물질 관리시스템 운영능력 • 화학물질 안전관련법규 숙지능력 [태도] • 안전사항 준수 • 화학물질 취급안전을 위한 기술기준 준수 • 화학물질 취급안전을 위한 절차서 준수 • 화학물질 취급안전을 위한 공정 준수 • 기술위험에 적극적으로 대비하려는 노력					
		배지제조, 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 현미경검정법, 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.  [지식] • 배지혼합 및 별도 제조방법 기술 • 세포주의 멸균조작(소독, 살균, 멸균)에 대한 지식 • 멸균의 원리와 종류에 대한 지식 • 세포주 및 곰팡이의 멸균 조건 지식 • 현미경 이용법 및 고체 배양법에 대한 지식 • 규격에 따른 배양기 종류 및 운전방법에 대한 지식 • 미생물의 종류 및 생산물에 따른 기존 배양기 운전 조건에 대한 지식				

	능력단위요소																							
	교육내용																							
	배지제조, 멸균, 배양하기	<p>[지식]</p> <ul style="list-style-type: none"><li>배지혼합 및 별도 제조방법 기술</li><li>세포주의 멸균조작(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 기존 배양기 운전 조건에 대한 지식</li></ul> <p>[기술]</p> <ul style="list-style-type: none"><li>배지혼합 및 별도 제조방법 기술</li><li>배지성분에 따른 멸균공정 기술</li><li>미생물의 멸균 조작기술</li><li>현미경 사용기술</li></ul> <p>[태도]</p> <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><li>멸균기 작동시 안전점검하는 태도</li></ul>																						
	일반세균수 실험하기	<p>2.1 식품별 종류에 따라 세균수 및 진균수를 시험하고 총 호기성 생균수를 측정할 수 있다.</p> <p>2.2 미생물 한도 시험법에 따라 총 호기성 생균수용 시험 배지의 적합성을 시험할 수 있다.</p> <p>2.3 미생물 발육 저지 물질의 확인 시험을 수행하고 시험법의 적합성을 확인할 수 있다.</p> <p>[지식]</p> <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> <p>[기술]</p> <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> <p>[태도]</p> <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>																						
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> <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 활용		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, 항온 수조, 알코올램프 또는 가스버너</li><li>배양 접시, 유리 구슬, 핀셋, 악송가락, 스프레더, Cap Tube</li><li>위생·안전도구 : 안전화, 위생복, 안전고글, 마스크, 위생장갑</li></ul>																					

장비 및 도구	<div>• 사무기기 : 컴퓨터, 프린터, 계산기, 복사기, 프로젝터, 칠판 등</div> <div>재료</div> <div>• 배지(세균용, 진균용), 희석 배지 또는 희석액</div> <div>• 시험 균주 : Escherichia coli ATCC 8739, Staphylococcus aureus ATCC 6538, Bacillus subtilis ATCC 6633, Candida albicans ATCC 10231</div> <div>자료</div> <div>• MSDS</div> <div>• 품질관리절차서</div>												
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/자널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보	주교재) 식품미생물학 실험보고서 지구문화사 부교재) 식품미생물학 효일												

교과목명		식품미생물학			
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 할 수 있다. 5.1 식중독예방요령, 식중독균별 예방요령, 집단급식소 식중독 예방관리에 대해서 잘 이해할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	영양사			식품미생물학	x
이수구분	전공선택	이수시간	3	학점	3
교육목표	미생물의 구조 및 분류, 명명, 동정, 미생물의 증식과 배양, 성장에 영향을 미치는 인자, 미생물의 생육과 사멸, 식품의 변질과 부패현상을 학습한다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	미생물의 대사 이해하기	<div>1.1 미생물의 분류학상 위치를 이해하고 미생물의 명명법과 분류법을 이해할 수 있다.</div> <div>1.2 미생물의 영양소, 생육에 미치는 환경요인들을 이해하여 미생물증식과 제어 식품산업에 활용할 수 있다.</div> <div>1.3 미생물 대사의 중요과정을 이해하고 미생물과 자연과의 관계 및 발효의 원리를 규명하는데 활용할 수 있다</div> <div>[지식]</div> <div>• 미생물 필수영양소</div> <div>• 미생물 화학</div> <div>• 배지의 종류 및 특성</div> <div>• 미생물의 배양 조건</div> <div>• 배지 여과 및 멸균</div> <div>• 물리적 소독 방법</div> <div>[기술]</div> <div>• 미생물 배양 기술</div> <div>• 배지 여과법 기술</div> <div>[태도]</div> <div>• 원료를 세밀히 관리하려는 태도</div> <div>• 결과에 대한 객관적인 태도</div> <div>• 원료 및 환경 유지관리를 위한 인내 노력</div> <div>• 규정을 준수하려는 태도</div>			
	고등미생물 이해하기	<div>2.1 곰팡이의 분류학상 위치를 이해하고 미생물의 명명법과 분류법을 이해할 수 있다.</div> <div>2.2 곰팡이 형태, 번식, 분류를 이해하고 식품과 관련된 중요한 곰팡이의 종류를 분류할 수 있다.</div> <div>2.3 버섯의 형태와 구조를 이해하고 버섯의 생활사와 중요한 식용버섯의 특징을 속지할 수 있다.</div> <div>2.4 효모의 형태와 구조 및 번식과 생리작용을 이해하고 발효식품과 관련된 중요한 효모의 종류를 분류하고 그 특성을 이해 할 수 있다.</div> <div>[지식]</div> <div>• 미생물의 종류</div> <div>• 미생물(곰팡이, 효모, 버섯 등)의 특성</div> <div>• 미생물의 성장</div> <div>• 미생물의 오염</div> <div>• 미생물의 분석</div> <div>[기술]</div> <div>• 고등미생물의 발육 저지 물질 파악 능력</div> <div>• 고등미생물의 산업적 활용 능력</div> <div>• 고등미생물의 지속적인 개선기술</div> <div>[태도]</div> <div>• 고등미생물의 특성을 이해하려는 태도</div> <div>• 고등미생물을 관련 사업에 적용하려는 태도</div> <div>• 고등미생물 유용성을 판단하여 분석하려는 태도</div>			

교육내용	교육내용	능력단위요소																																					
	미생물의 대사 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 파지대책을 세울수 있다.																																					
		[지식] • 미생물의 종류 • 미생물(세균, 방선균, 바이러스등)의 특성 • 미생물의 성장 • 미생물의 오염 • 미생물의 분석 [기술] • 하등미생물의 발육 저지 물질 파악 능력 • 하등미생물의 산업적 활용 능력 • 하등미생물의 지속적인 개선기술 [태도] • 하등미생물의 특성을 이해하려는 태도 • 하등미생물을 관련 사업에 적용하려는 태도 • 하등미생물 유용성을 판단하여 분석하려는 태도																																					
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> <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 활용					자체 능력단위																																	
						미생물 사진																																	
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> <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 지구문화사 부교재) 식품미생물학 효일																																						

교과목명		발효공학			
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대책, 개선방안을 수립하여 실행 할 수 있다. 5.3 식품을 처리하고 발효하는 과정이 식품안전기준에 적합한지를 점검 할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	영양사			발효공학	x
이수구분	전공선택	이수시간	3	학점	3
교육목표	발효 식품은 젖산균이나 효모와 같은 미생물의 발효 작용을 이용하거나 미생물의 효소 작용을 이용하여 식품 재료에 변화를 일으킨 식품으로 이용되는 미생물에 대해서 학습한다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	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.  [지식] • 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 효모 특성 [기술] • 제조법 분석능력 • 제성 기술 • 주류분석 기술 [태도] • 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도			
	식초 미생물 이해하기	2.1 식초의 개념을 이해하고 초산균의 특성을 설명할 수 있다. 2.2 알코올과 당질로부터의 제법을 설명할 수 있다.  [지식] • 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 초산균 특성 [기술] • 제조법 분석능력 [태도] • 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도			
	장류미생물 이해하기	3.1 장류의 개념을 이해하고 장류제조에 관여하는 미생물의 종류를 설명할수 있다. 3.2 된장, 간장, 고추장, 청국장의 제조법을 이해 할수 있다.  [지식] • 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 곰팡이 특성 [기술] • 제조법 분석능력 [태도] • 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도			

교육내용	교육내용	능력단위요소																																					
	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.																																					
		[지식] • 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 세균의 특성 [기술] • 제조법 분석능력 [태도] • 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도																																					
	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] • 발효의 특성 • 숙성의 특성 • 세균 특성 [기술] • 제조법 분석능력 [태도] • 법규 및 규정 준수 • 적극적인 태도																																							
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	NCS 능력단위 활용			자재 능력단위																																			
				미생물 사진 법규 및 규정 : 식품위생법, 건강기능식품공전, 식품공전, 식품첨가물공전																																			
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	주교재) 발효공학 지구문화사 부교재) 발효공학 효일																																						

교과목명		단체급식관리			
관련 학습성과 및 수행준거		3. 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력 3.1 단체급식의 급식생산에 대해서 잘 이해할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	영양사			급식관리	x
이수구분	전공필수	이수시간	3	학점	3
교육목표	급식관리 개요를 이해하고 급식의 식단관리, 구매관리, 생산관리, 위생안전관리, 사무관리 방법을 익힐 수 있다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	급식 이해하기	1.1 단체급식의 의의와 역할에 대하여 설명할 수 있다. 1.2 단체급식의 유형별 특징을 설명할 수 있다. [지식] • 단체급식 정의 • 단체급식 특징 [기술] • 단체급식 유형 구분 능력 [태도] • 단체급식 유형의 특징에 관하여 적극적으로 분석하는 태도			
	급식식단 관리하기	2.1 메뉴 작성 시 고려해야 할 사항을 습득할 수 있다. 2.4 메뉴관리를 위해 적용되는 메뉴평가의 종류를 나열할 수 있다. [지식] • 메뉴 구성 • 메뉴 평가 [기술] • 메뉴 작성 능력 • 메뉴별 경쟁력 분석 능력 [태도] • 급식여건에 대한 객관적인 분석 태도 • 조리부서의 의견을 적극 반영하려는 협조적인 태도 • 메뉴를 통하여 고객과 소통하려는 태도			
교육내용	급식구매 관리하기	3.1 재료의 가식률을 감안하여 소요량을 산출할 수 있다. 3.3 구매에 사용되는 서식을 구분할 수 있다. 3.6 재고관리 유형을 이해할 수 있다. [지식] • 재료의 발주량 계산 • 재료 특징 파악 • 저장고 특징 파악 [기술] • 재료 발주량 산출 능력 • 발주서 작성 능력 • 재고물품의 가치판단 능력 • 재료특징에 맞게 저장관리하는 능력 [태도] • 발주량을 정확하게 계산하려는 노력 • 재고량을 적절수준으로 관리하려는 태도			

교육내용	교육내용		능력단위요소																																				
	급식생산 관리하기	4.1 수요예측을 통하여 생산량을 관리할 수 있다. 4.6 표준레시피 개발과정을 이해할 수 있다. 4.9 다량조리의 급식품질 관리를 위하여 계획적인 생산통제를 할 수 있다.																																					
		[지식] •수요 예측 방법 •표준레시피 작성 •다량조리의 특징																																					
		[기술] •수요를 예측하기 위한 정보수집과 계산 능력 •표준레시피 관리 능력																																					
		[태도] •수요예측에 대한 분석 태도 •표준레시피 개발을 위한 적극적인 태도																																					
급식위생안전 관리하기	5.1 식중독 사고의 원인과 예방법을 설명할 수 있다. 5.2 작업자, 작업시설, 작업과정 중 지켜야 할 위생점검 항목을 파악할 수 있다. 5.7 급식소 안전사고의 종류와 예방대책을 설명할 수 있다.																																						
	[지식] •식품위생 위해환경 요소 •작업안전 위해환경 요소																																						
	[기술] •식품위생 관리 능력 •작업안전 관리 능력																																						
	[태도] •관리기준에 대한 객관적인 태도 •문제해결을 위한 적극적인 태도 •사전예방을 중시하는 태도																																						
급식사무 관리하기	6.1 장표를 장부와 전표로 분류하여 기본성질과 기능을 설명할 수 있다. 6.2 손익분기점의 특징을 설명할 수 있다.																																						
	[지식] •장부와 전표 구분 •손익분기점의 판매량과 판매수익에 관한 지식																																						
	[기술] •급식사무 서식을 분류하여 관리할 수 있는 능력 •손익분기점의 판매량과 판매수익 계산 능력																																						
	[태도] •업무의 효율성을 키우려는 태도 •업무의 정확성을 키우려는 태도																																						
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	NCS 능력단위 활용					자체 능력단위																																	
						컴퓨터, 모니터																																	
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	관련 참고자료 등																																						

교과목명		식생활관리			
관련 학습성과 및 수행준거		3. 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력 3.1 단체급식의 급식생산에 대해서 잘 이해할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	영양사			식생활관리	x
이수구분	전공선택	이수시간	3	학점	3
교육목표	식생활관리에 필요한 자원을 목표에 맞게 활용하여 식생활을 효율적으로 관리할 수 있다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	식생활관리 이해하기	1.1 식생활관리의 개념, 의의 및 목적을 설명할 수 있다. 1.2 식생활관리에 활용할 수 있는 자원을 열거할 수 있다. 1.3 바람직한 식생활을 위한 식생활관리의 목표를 열거할 수 있다.			
		[지식] •식생활관리자의 역할 •식생활관리 자원 •식생활관리 목표			
		[기술] •식생활관리 요소 파악 능력 •식생활관리 목표 선정 능력			
		[태도] •식생활관리 요소 파악을 위한 분석 태도 •식생활관리 목표선정을 위한 합리적인 태도			
교육내용	영양 고려하기	2.1 한국인 영양섭취 기준의 종류와 내용을 설명할 수 있다. 2.2 식사구성안을 활용하여 영양면을 고려한 식단을 작성할 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.			
		[지식] •한국인 영양섭취 기준 •식사구성안 •식품군별 대표식품 1인 1회분량과 열량			
		[기술] •식사계획을 위한 한국인 영양섭취 활용 능력 •한국인의 식생활 특징 파악 능력 •식품군별 대표식품을 활용한 식단의 열량 산출 능력			
		[태도] •식단의 열량을 정확하게 계산하려는 노력 •식사구성안을 응용하여 식단을 작성하려는 적극적인 자세 •문제분석을 위한 객관적인 태도			
교육내용	대상 고려하기	3.1 생애주기별 특징을 고려하여 식단을 작성할 수 있다. 3.2 개인별 상황이 반영된 식단을 작성할 수 있다. 3.3 대체식품을 활용하여 식단을 변경할 수 있다. 3.4 초대와 행사 계획 시 고려사항을 나열할 수 있다.			
		[지식] •생애주기 특징 •대체식품 •초대와 행사 식단의 특징			
		[기술] •생애주기별 특징을 고려한 식단 작성 능력 •개인별 상황을 고려한 식단 작성 능력 •대체식품을 활용한 식단 작성 능력 •초대와 행사 목적에 맞는 식단 작성 능력			
		[태도] •관리기준에 대한 객관적인 태도 •문제해결을 위한 적극적인 태도			



교육내용	교육내용	능력단위요소																																				
	재료 고려하기	4.1 좋은 식품을 구매할 수 있도록 식품의 특징을 파악할 수 있다. 4.2 식품 저장소의 특징을 설명할 수 있다. 4.3 식품을 안전하게 보관하기 위하여 식품별 올바른 보관방법을 알 수 있다. 4.4 식중독 예방을 위해 식품을 위생적으로 관리할 수 있다.																																				
		[지식] • 재료 특징 • 저장관리 유형 • 식품위생관리 [기술] • 식재료 정보 수집 능력 • 식재료 보관 능력 • 식재료 위생관리 능력 [태도] • 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도																																				
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> <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 활용				자체 능력단위																																	
	-				컴퓨터, 모니터																																	
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> <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	관련 참고자료 등																																					

교과목명		영양사직무실습				
관련 학습성과 및 수행준거		3. 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력 3.1 단체급식의 급식생산에 대해서 잘 이해할 수 있다.				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈	
	영양사			급식관리	x	
이수구분	전공필수	이수시간	3		학점	3
교육목표	급식의 식단관리, 구매관리, 생산관리, 위생안전관리, 사무관리 응용능력을 키울 수 있다.					
교육내용	교육내용	능력단위요소				
	급식식단 관리하기	2.2 대상의 특징과 시설의 특징을 반영하여 메뉴를 구성할 수 있다. 2.3 메뉴명을 통해 조리법과 식재료를 알 수 있도록 메뉴명을 구사할 수 있다.  [지식] • 대상과 시설 특징 파악 • 메뉴 구성 • 메뉴 평가 [기술] • 메뉴 선정 능력 • 메뉴 작성 능력 [태도] • 급식여건에 대한 객관적인 분석 태도 • 조리부서의 의견을 적극 반영하려는 협조적인 태도 • 메뉴를 통하여 고객과 소통하려는 태도				
		급식구매 관리하기	3.2 거래처, 발주량과 단위를 고려한 발주서식을 만들 수 있다. 3.4 입고품의 양과 질을 기록할 수 있는 검수서를 만들 수 있다. 3.7 저장위치와 식재료의 특징을 고려하여 재고물품 조사를 위한 서식을 만들 수 있다. 3.9 시장조사 결과를 활용하여 업체선정을 할 수 있는 서식을 만들 수 있다.  [지식] • 재료의 발주량 계산 • 재료 특징 파악 • 저장고 특징 파악 [기술] • 재료 발주량 산출 능력 • 발주서 작성 능력 • 검수서 작성 능력 • 재료물품 관리 능력 • 시장조사서 작성 능력 [태도] • 발주량을 정확하게 계산하려는 노력 • 재료의 질과 상태를 올바르게 점검하려는 태도 • 재고량을 적절수준으로 관리하려는 태도 • 시장조사를 통한 정보수집에 대한 적극적인 태도			

	능력단위요소																																						
	교육내용																																						
	급식생산 관리하기	4.2 레시피 관리를 위한 서식을 만들 수 있다. 4.3 메뉴의 맛과 안전을 평가할 수 있는 검식부를 만들 수 있다. 4.4 검식부를 작성하여 메뉴를 평가할 수 있다. 4.5 조리실습 후 레시피를 조정할 수 있다. 4.7 표준레시피를 작성할 수 있다.																																					
		[지식] • 검식을 통한 메뉴 관리 • 표준레시피 관리 [기술] • 검식을 통한 메뉴 평가 능력 • 표준레시피 작성 능력 [태도] • 검식기준에 대한 객관적인 태도 • 표준레시피 개발을 위한 적극적인 태도 • 문제해결을 위한 책임감 있는 태도																																					
급식위생안전 관리하기	5.3 위생점검에 필요한 항목을 서식으로 만들 수 있다. 5.6 위생교육 일지를 작성할 수 있다. 5.8 안전사고 예방을 위한 시설설비 일지 서식을 만들 수 있다.																																						
	[지식] • 식품위생 위해환경 요소 • 위생교육 • 작업안전 위해환경 요소 [기술] • 식품위생에 관한 관리대장 작성능력 • 위생교육 일지 작성능력 • 작업안전에 관한 관리대장 작성능력 [태도] • 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도 • 사전예방을 중시하는 태도																																						
급식사무 관리하기	6.3 다양한 서식을 내용별 연도별로 분류하여 관리할 수 있다.																																						
	[지식] • 서류 특징 파악 [기술] • 다양한 서식을 분류하여 관리할 수 있는 능력 [태도] • 업무의 효율성을 키우려는 태도 • 업무의 정확성을 키우려는 태도																																						
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> <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 활용				자체 능력단위																																		
	-				개인 실습컴퓨터 조리설비, 식재료 등																																		
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> <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	관련 참고자료 등																																						

교과목명		영양사현장실습			
관련 학습성과 및 수행준거		3. 급식생산과정을 이해하고 급식메뉴를 관리할 수 있는 능력 3.1 단체급식의 급식생산에 대해서 잘 이해할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	
	영양사		급식관리	x	
이수구분	전공필수	이수시간	3	학점	3
교육목표	급식의 식단관리, 구매관리, 생산관리, 위생안전관리의 현장능력을 키울 수 있다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	급식식단 관리하기	2.2 대상의 특징과 시설의 특징을 반영하여 메뉴를 구성할 수 있다. 2.3 메뉴명을 통해 조리법과 식재료를 알 수 있도록 메뉴명을 구사할 수 있다.			
		[지식] • 대상과 시설 특징 파악 • 메뉴 구성 • 메뉴 평가 [기술] • 메뉴 선정 능력 • 메뉴 작성 능력 [태도] • 급식여건에 대한 객관적인 분석 태도 • 조리부서의 의견을 적극 반영하려는 협조적인 태도 • 메뉴를 통하여 고객과 소통하려는 태도			
		3.5 식재료의 사용가능여부와 용도에 맞게 재료를 검수할 수 있다. 3.8 재고파악을 품목, 단위, 묶음, 유통기한 등을 고려하여 시행할 수 있다.			
	급식구매 관리하기	[지식] • 재료 특징 파악 • 재고파악 시 고려할 사항 [기술] • 검수 능력 • 재고물품 관리 능력 [태도] • 재료의 질과 상태를 올바르게 점검하려는 태도 • 재고량을 적절수준으로 관리하려는 태도			
		4.4 검식부를 작성하여 메뉴를 평가할 수 있다. 4.8 다량조리에 사용되는 기기를 사용하는 장소 및 목적에 맞게 분류할 수 있다.			
	급식생산 관리하기	[지식] • 검식 시 고려사항 • 다량기기 필요성 [기술] • 검식을 통한 메뉴관리 능력 • 다량기기 활용과 관리 능력 [태도] • 검식기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 책임감 있는 태도			

교육내용	교육내용	능력단위요소	
	급식생산 관리하기	4.4 검식부를 작성하여 메뉴를 평가할 수 있다. 4.8 다량조리에 사용되는 기기를 사용하는 장소 및 목적에 맞게 분류할 수 있다.	
		[지식] • 검식 시 고려사항 • 다량기기 필요성 [기술] • 검식을 통한 메뉴관리 능력 • 다량기기 활용과 관리 능력 [태도] • 검식기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 책임감 있는 태도	
		급식위생안전 관리하기	5.2 작업자, 작업시설, 작업과정 중 지켜야 할 위생점검 항목을 파악할 수 있다. 5.4 조리실에 들어가기 전에 개인위생관리를 점검할 수 있다. 5.5 작업장 내 방충·방서 상태를 점검하고, 개선이 필요한 사항을 관리자에게 보고할 수 있다. 5.9 작업장의 안전을 점검·확인할 수 있다.
[지식] • 식품위생 위해환경 요소 • 작업안전 위해환경 요소 [기술] • 식품위생 관리 능력 • 작업안전 관리 능력 [태도] • 관리기준에 대한 객관적인 태도 • 문제해결을 위한 적극적인 태도			

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			
	-					산업체 현장			

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		기초영양학			
관련 학습성과 및 수행준거					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	영양사			영양학	x
이수구분	전공필수	이수시간	3	학점	3
교육목표	영양소의 특성과 체내작용 및 급원식품을 알아 영양과 건강 관련 정보를 올바르게 판단하고, 합리적인 식품선택을 할 수 있다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	탄수화물 이해하기	1.1 탄수화물을 분류할 수 있다. 1.2 탄수화물의 체내기능을 설명할 수 있다. 1.3 탄수화물의 급원식품을 말할 수 있다.			
		[지식] • 탄수화물 분류 • 탄수화물 체내기능 • 탄수화물 급원식품 [기술] • 탄수화물을 분류할 수 있는 능력 • 탄수화물의 체내기능을 설명할 수 있는 능력 • 탄수화물의 급원식품을 선택할 수 있는 능력 [태도] • 탄수화물의 필요성을 정확히 알리는 노력 • 건강을 위한 탄수화물 급원식품을 선택하려는 노력			
	단백질 이해하기	2.1 단백질을 분류할 수 있다. 2.2 단백질의 체내기능을 설명할 수 있다. 2.3 단백질의 급원식품을 말할 수 있다.			
		[지식] • 단백질 분류 • 단백질 체내기능 • 단백질 급원식품 [기술] • 단백질을 분류할 수 있는 능력 • 단백질의 체내기능을 설명할 수 있는 능력 • 단백질의 급원식품을 선택할 수 있는 능력 [태도] • 단백질의 필요성을 정확히 알리는 노력 • 건강을 위한 단백질 급원식품을 선택하려는 노력			
지방 이해하기	지방 이해하기	3.1 지방을 분류할 수 있다. 3.2 지방의 체내기능을 설명할 수 있다. 3.3 지방의 급원식품을 말할 수 있다.			
		[지식] • 지방 분류 • 지방 체내기능 • 지방 섭취기준과 급원식품 [기술] • 지방을 분류할 수 있는 능력 • 지방의 체내기능을 설명할 수 있는 능력 • 지방의 급원식품을 선택할 수 있는 능력 [태도] • 지방의 필요성을 정확히 알리는 노력 • 건강을 위한 지방 급원식품을 선택하려는 노력			

교육내용	교육내용	능력단위요소																																				
	비타민 이해하기	4.1 비타민을 분류할 수 있다. 4.2 비타민의 체내기능을 설명할 수 있다. 4.3 비타민의 급원식품을 말할 수 있다.																																				
		[지식] •비타민 분류 •비타민 체내기능 •비타민 섭취기준과 급원식품 [기술] •비타민을 분류할 수 있는 능력 •비타민의 체내기능을 설명할 수 있는 능력 •비타민의 급원식품을 선택할 수 있는 능력 [태도] •비타민의 필요성을 정확히 알려는 노력 •건강을 위한 비타민 급원식품을 선택하려는 노력																																				
		무기질 이해하기	5.1 무기질을 분류할 수 있다. 5.2 무기질의 체내기능을 설명할 수 있다. 5.3 무기질의 급원식품을 말할 수 있다.																																			
[지식] •무기질 분류 •무기질 체내기능 •무기질 섭취기준과 급원식품 [기술] •무기질을 분류할 수 있는 능력 •무기질의 체내기능을 설명할 수 있는 능력 •무기질의 급원식품을 선택할 수 있는 능력 [태도] •무기질의 필요성을 정확히 알려는 노력 •건강을 위한 무기질 급원식품을 선택하려는 노력																																						
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 활용				자체 능력단위																																	
	-				컴퓨터, 모니터																																	
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 참고자료등																																					

교과목명		영양판정			
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획한다. 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
	영양사			영양판정	X
이수구분		이수시간	3	학점	3
교육목표	신체계측, 식사섭취조사, 생화학적 조사, 임상적 조사를 통하여 대상자의 영양상태를 판정하고 영양위험을 평가하는 능력을 학습한다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	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.			
		[지식] •영양판정 체계에 대한 지식 •국가수준의 영양조사에 대한 지식 •영양판정 기준치에 대한 지식 [기술] •영양판정 지표를 평가하고 기준치를 활용하여 판정하는 능력 •주어진 문제에 맞는 영양판정 지표를 선택하고 조사방법을 선택하는 능력 [태도] •대상자의 영양위험을 판정하기 위하여 필요한 정보를 수집하려는 노력			
		2.1 체위와 체성분을 측정할 수 있다. 2.2 신체계측 결과를 활용하여 영양위험을 판정할 수 있다.			
신체계측	신체계측	[지식] •신체구성에 대한 지식 •비만(허약)판정을 위한 지표와 판정기준치에 대한 지식 [기술] •신장, 체중, 두위, 흉위, 허리둘레, 엉덩이둘레, 손목둘레를 측정하는 능력 •상완위, 견갑골하부, 장골위, 복부 피부두껍두께를 측정하는 능력 •체성분분석기를 이용하여 체성분을 측정하는 능력 •신체계측 결과를 활용한 지표를 판정하는 능력 [태도] •정확한 방법으로 측정하려는 노력 •검사결과의 오차를 줄이려는 노력			
		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.			
		[지식] •식사섭취조사방법의 장단점에 대한 지식 •한국인영양섭취기준에 대한 지식 [기술] •24시간 회상법, 식품섭취빈도조사법, 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 [태도] •정확하고 타당한 방법으로 식사섭취조사를 수행하려는 노력 •식사섭취조사의 계통적 오차를 최소화하려는 노력			

교육내용	교육내용	능력단위요소																																				
	생화학적 검사	4.1 생화학적 검사시료 및 유형을 알 수 있다. 4.2 영양소의 생화학적 판정법을 알 수 있다.																																				
		[지식] • 생화학적 검사시료 및 유형에 대한 지식 • 단백질, 지질, 무기질, 비타민의 생화학적 판정법에 대한 지식 [기술] • 생화학적 검사시료를 수집하고 처리하는 능력 • 적절한 생화학적 검사를 수행하는 능력 • 생화학적 검사 결과를 판정하는 능력 [태도] • 시료를 절차에 맞게 수집하고 처리하여 관리하려는 노력																																				
		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] • 단백질-에너지 영양결핍, 비타민의 결핍증과 과잉증, 무기질의 결핍증과 과잉증에 대한 지식 [기술] • 병력조사와 식사력조사를 수행하는 능력 • 임상증후를 판단하는 능력 • 입원환자의 영양판정을 위하여 주관적 종합판정을 수행하는 능력 • 입원환자의 에너지, 단백질, 수분 및 기타 영양소 필요량을 산정하는 능력 [태도] • 임상조사의 한계를 이해하고 제한적으로 적용하려는 노력																																						
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	NCS 능력단위 활용			자체 능력단위																																		
	-			• 신장계, 체중계, 줄자, 캘리퍼, 체성분분석기 • 영양성분분석프로그램(CanPro 5.0), 식품모형(식품교환표, 당뇨병식단) • 혈당계, 혈압계, 요성분분석기, 혈액자동생화학분석기																																		
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	관련 참고자료 등																																					

교과목명		식사요법실습			
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획한다. 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
	영양사			식사요법실습	X
이수구분	이수시간		3	학점	3
교육목표	질병 치료를 받는 환자의 임상영양학적 이슈를 이해하고 적절한 식사요법을 계획하여 제공하는 능력을 학습한다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	식사계획	1.1 에너지 필요량을 산출할 수 있다. 1.2 식품교환표를 활용하여 식단을 계획할 수 있다.			
		[지식] • 식품교환표의 구성과 활용법에 대한 지식 [기술] • 에너지 필요량을 산출하는 능력 • 식품교환표를 활용하여 식단을 계획하는 능력 [태도]			
	일반 치료식	2.1 일반치료식을 지원할 수 있다. 2.2 관급식을 지원할 수 있다.			
		[지식] • 유동식, 연식, 회복식, 일반식의 특징과 적용에 대한 지식 • 관급식의 특징과 적용에 대한 지식 [기술] • 유동식, 연식, 퓨레식을 조리하는 능력 • 환자에게 적절한 관급식을 선택하는 능력 [태도] • 환자의 치료와 회복을 위하여 최선의 급식을 선택하려는 노력			
질환별 치료식	3.1 소화기계질환의 치료식을 지원할 수 있다. 3.2 심혈관계질환의 치료식을 지원할 수 있다. 3.3 당뇨병의 치료식을 지원할 수 있다. 3.4 신장질환의 치료식을 지원할 수 있다. 3.5 간, 췌장, 담낭 질환의 치료식을 지원할 수 있다. 3.6 통풍 및 간질의 치료식을 지원할 수 있다.				
	[지식] • 소화기계질환의 식사원칙, 유의사항, 영양소 구성에 대한 지식 • 심혈관계질환의 식사원칙, 유의사항, 영양소 구성에 대한 지식 • 당뇨병의 식사원칙, 유의사항, 영양소 구성에 대한 지식 • 신장질환의 식사원칙, 유의사항, 영양소 구성에 대한 지식 • 간, 췌장, 담낭 질환의 식사원칙, 유의사항, 영양소 구성에 대한 지식 • 통풍 및 간질의 식사원칙, 유의사항, 영양소 구성에 대한 지식 [기술] • 소화기계질환을 위한 식단 작성 및 조리 능력 • 심혈관계질환을 위한 식단 작성 및 조리 능력 • 당뇨병을 위한 식단 작성 및 조리 능력 • 신장질환을 위한 식단 작성 및 조리 능력 • 간, 췌장, 담낭 질환을 위한 식단 작성 및 조리 능력 • 통풍 및 간질을 위한 식단 작성 및 조리 능력 [태도] • 식사원칙에 따라 식단을 작성하고 유의사항을 지켜 조리하려는 노력 • 환자식에 적절한 품질을 관리하고 위생을 보장하려는 노력				

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							
	-					• 조리도구, 계량도구, 환자식용 배식도구, 조리설비, 저울 등 • 환자식단 조리를 위한 식재료							
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 참고자료 등												

교과목명		지역사회영양학			
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획한다. 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	
	영양사		지역사회영양학	X	
이수구분	전공선택	이수시간	3	학점	3
교육목표	지역사회의 영양관련 욕구를 사정하고 영양행동이론을 적용하여 적절한 지역사회영양사업을 계획하고 실행하고 평가하는 능력을 학습한다.				
교육내용	교육내용	능력단위요소			
	지역사회 이해	1.1 지역사회영양학의 개념을 알 수 있다. 1.2 지역사회영양사업의 역사를 알 수 있다. 1.3 지역사회영양 조사방법을 알 수 있다.  [지식] • 지역사회영양학의 개념에 대한 지식 • 지역사회영양사업의 역사에 대한 지식 • 지역사회영양 조사방법과 측정도구에 대한 지식  [기술] • 지역사회영양사업의 주제에 맞는 조사방법과 측정도구를 선택하는 기술			
	지역사회 영양사업	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.  [지식] • 지역사회 요구진단의 개념과 과정에 대한 지식 • 목적과 목표의 개념에 대한 지식 • 형성평가, 과정평가, 성과평가에 대한 지식  [기술] • 지역사회 요구진단을 설계하고 수행하는 능력 • 요구진단 결과에 맞게 목적과 목표를 설정하는 능력 • 목적과 목표에 맞게 지역사회영양사업을 설계하는 능력 • 지역사회영양사업을 제안하여 예산결정자를 설득하는 능력  [태도] • 지역사회 요구를 진단하기 위하여 편견을 배제하려는 노력 • 지역사회 요구와 자원에 맞게 지역사회영양사업을 설계하려는 노력 • 지역사회영양사업을 계획에 따라 실행하고 평가하려는 노력			
	영양행동이론	3.1 영양행동이론을 알고 적용할 수 있다. 3.2 지역사회프로그램 마케팅 이론을 알고 적용할 수 있다. 3.3 의사소통이론을 알고 적용할 수 있다.  [지식] • 건강신념모델, 변화단계모델, 사회인지론, 혁신확산모델, PRECEDE-PROCEDE 모델에 대한 지식 • 마케팅 이론에 대한 지식 • 의사소통이론에 대한 지식  [기술] • 영양행동이론을 프로그램 설계에 적용하는 능력 • 마케팅 이론을 프로그램 설계에 적용하는 능력 • 의사소통이론을 프로그램 설계에 적용하는 능력  [태도] • 지역사회영양사업의 목적과 목표에 맞는 영양행동이론을 적용하려는 노력 • 주어진 자원에 맞는 영양행동이론을 찾아 적용하려는 노력			

교육내용	교육내용	능력단위요소																																					
	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] • 영양정책의 의의, 정책결정 과정, 당사자의 역할, 정책의 구성요소에 관한 지식 • 우리나라 영양정책의 역사와 흐름에 관한 지식  [기술] • 우리나라의 영양정책에 관한 정보를 검색하는 능력 • 영양정책에 관한 정보를 요약하여 발표하는 능력  [태도] • 최신 영양정책을 탐색하는 노력 • 지역사회와 영양취약계층을 옹호하려는 노력																																					
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> <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 활용				자체 능력단위																																		
	-				• 전지(혹은 4절 스케치북), A4용지, 크레파스, 매직 등 • 프로그램 계획서, 프로그램 평가서 • 프로젝터와 컴퓨터																																		
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> <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	관련 참고자료 등																																						

■ 일반교과목

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> <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																																
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> <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	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 기초과목으로서 일반화학 및 유기화학을 이해하도록한다.												
교육내용	식품의 성분 등 화학물질을 이해함으로써 전공 과목을 용이하게 습득하여 영양사로서의 소임을 다하도록 하는데 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													
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	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><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																															

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(수준)		NCS 학습모듈								
	-	-	-		-								
		-	-		-								
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	실험조리의 기초, 곡류, 당류, 유치류, 달걀, 젤라틴의 조리 등으로 구분하여 각각 여러 가지 실험을 통해 재료의 변화등을 알 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													
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/제널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보	에센스 실험조리, 조리원리												

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/제널 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							
	-	-		-		-							
		-		-		-							
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													
	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													
	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	식품분석 및 위생실험, NEW 식품분석												

교과목명		영양교육 매체연구											
관련 학습성과 및 수행준거		-											
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈								
	-	-	-		-								
		-	-		-								
이수구분	전공선택	이수시간	30		학점	2							
교육목표	건강증진과 예방이 강조되는 사회적 분위기 속에서 영양교육과 영양상담에 대한 인식이 점차 증가하고 있다. 이에따라 영양교육 수업을 통해 영양사 업무 중 확대되고 중요시되는 영양교육을 실행하기위해 필요한 매체에대해 연구하고 이해 할 수 있다.												
교육내용	학교, 병원, 산업체 - 보건소 등 각각의 환경에 맞는 영양교육 및 상담의 특징과 이에따른 대상별 매체의 종류, 사용에 대해 알 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													
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		영양상담실습											
관련 학습성과 및 수행준거		-											
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈								
	-	-	-		-								
		-	-		-								
이수구분	전공선택	이수시간	30		학점	2							
교육목표	효과적인 영양상담을 위하여 필요한 상담기법을 배우고 연습한다.												
교육내용	상담기법을 이해하고 연습한다.												
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													
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	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													
	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													
	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		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								
	-	-	-		-								
		-	-		-								
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													
	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													
	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	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													
	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													
	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	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><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.웹스톤디자인 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	식품위생관리와HACCP, 식품위생과HACCP																																				

교과목명		임상영양학 특론																																			
관련 학습성과 및 수행준거		2. 대상자의 영양상태를 평가하고 대상자에게 맞는 식단을 계획한다. 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 숙지함으로써 환자가 식생활개선을 통하여 치료 할 수 있도록 지도하는 영양사의 역할에 필요한 기본적인 기술들을 습득, 응용하여 활용할 수 있다.																																				
교육내용	기본 임상영양학과 식사요법의 심화과정으로 영양판정과 영양지원에 관한 사항과 소화기계, 심혈관계, 비뇨기계, 내분비계, 면역계 및 기타 질환의 임상적 특성과 원인 및 식생활 요인을 이해하고 습득한다.																																				
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	-																																				

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													
	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													
	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	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													
	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													
	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																											
	-	-		-		-																											
		-		-		-																											
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																										
	-	-		-		-																										
		-		-		-																										
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																										
교육목표	식품에 발생빈식하는 미생물의 특성, 환경오염과 식품의 관계, 균독소의 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	알기쉬운 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, 영아기, 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><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	생애주기영양학, 영양과학																																					

교과목명		영양교육																																				
관련 학습성과 및 수행준거		-																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																
	-	-		-		-																																
		-		-		-																																
이수구분	전공필수	이수시간	30		학점	2																																
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><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		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.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	고급영양학, 21세기 영양학 원리																																

교과목명		식품위생관계법규											
관련 학습성과 및 수행준거		5. 식품의 안전성을 저해하는 요인에 대하여 대체, 개선방안을 수립하여 실행 하는 능력 5.3 식품을 처리하고 발효하는 과정이 식품안전기준에 적합한지를 점검할 수 있다.											
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈							
	-	-		-		-							
		-		-		-							
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3							
교육목표	식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 증진에 이바지하기 위하여 제정된 법률.												
교육내용	제1장 총칙, 제 2장 식품 및 식품첨가물, 제3장 기구와 용기 포장, 제4장 표시, 제5장 식품첨가물 등의 공전, 제6장 검사 등 제7장 영업, 제8장 조리사 및 영양사, 제9장 식품위생심의 위원회, 제 10장 식품 위생단체, 제 11장 시정명령 허가취소 등 행정 제재 , 제 12장 보칙, 제 13장 벌칙 등이다.												
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													
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	식품위생관계법규, 영양사 문제지												

교과목명		식품학 특론											
관련 학습성과 및 수행준거		-											
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈							
	-	-		-		-							
		-		-		-							
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3							
교육목표	식품 구성성분인 수분, 탄수화물, 단백질, 지방, 비타민의 종류, 구조와 특징, 화학반응, 조리 시 변화와 색, 향미, 물성, 독성물질 등과 같은 기본 이론을 다루어 식품학에 관한 기본적인 지식의 심화과정을 이해시킨다.												
교육내용	식품을 구성하는 다양한 요소들의 물리적, 화학적 특징을 이해하고 조리 및 가공 시의 변화, 성분 간의 상호작용, 생리활성 특징 등을 바르게 이해하고 활용할수 있는 방법을 배운다.												
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													
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		조리원리 특론																													
관련 학습성과 및 수행준거		-																													
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)		NCS 학습모듈																										
	-	-	-		-																										
		-	-		-																										
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3																										
교육목표	조리과정에서 일어나는 물리, 화학적 특성 및 변화등에 대한 원리를 이해하고 활용할 수 있도록 하는 조리원리의 심화과정.																														
교육내용	식품의 분류, 식품의 구성성분, 식품의 종류, 식품 조리 특성 및 변화, 식품의 조리 등의 기초 지식을 가지고 이를 능률적으로 사용하는데 도움을주며 쉽게 접근 할 수 있는 방법을 배운다.																														
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	-																														

교과목명		영양학 특론																																				
관련 학습성과 및 수행준거		-																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈																																
	-	-		-		-																																
		-		-		-																																
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3																																
교육목표	식품 내에 함유된 영양소가 체내로 흡수된 뒤 일어나는 일련의 과정을 연구하는 응용과학이다.																																					
교육내용	인체에 영양소를 공급하여 건강을 유지하기 위한 과정과 인간의 영양 섭취와 관련된 지식을 식생활이나 의료에 응용하여 건강을 유지·증진시키고 회복을 도모하는 방법을 배운다.																																					
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	-																																					

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													
	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													
	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	-												

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 대전보건 대학교 총장님이 인증하는 서류입니다.

수준		인증수준 (1000점 만점 기준)	
인증	우수	영양사 직무의 입직 단계에서 요구되는 지식과 기술을 충분히 갖추고 있어서 상급자의 많은 도움 없이도 신입 영양사로서의 직무를 수행할 수 있는 역량을 갖추었음	800점 이상
	충족	영양사 직무의 입직 단계에서 요구되는 지식과 기술을 갖추고 있지만, 상급자의 일정한 지도를 통해 신입 영양사로서의 직무를 수행할 수 있는 역량을 갖추었음	500점 이상
미인증	미흡	영양사 직무의 입직 단계에서 요구되는 지식과 기술을 미흡한 정도로 갖추어 상급자의 상당한 지도와 도움을 통해 신입 영양사로서의 직무를 수행할 수 있는 역량을 갖추었음	500점 미만

8. 학습성과 평가 체계

No	학습성과별 배점		평가도구별 배점						비고
			교과기반평가 (50%)		총괄평가 (50%)				
	가중치	점수 (1000점)	교과명	배점합	평가도구명	비율	배점	배점합	
1	25	250	식품재료학 식품화학 식품위생학 식품가공저장학 식품분석실험	125	국시모의고사	100	125	125	
2	25	250	의사소통과 문제해결 식사요법 식사요법실습 생애주기영양학 영양판정 메뉴개발 지역사회영양학	125	종합적 관찰 – 핵심실무역량평가	60	75	125	
					국시모의고사	40	50		
3	25	250	의사소통과 문제해결 기초영양학 고급영양학 식생활관리 단체급식관리 영양사직무실습 영양사현장실습	125	종합적 관찰 – 핵심실무역량평가	40	50	125	
					국시모의고사	60	75		
4	15	100	한국조리실습 외국조리실습 조리원리 실험조리	50	국시모의고사	100	50	50	
5	10	150	공중보건학 식품미생물학 식품미생물학실험 식품위생관계법규 발효공학	75	종합적 관찰 – 핵심실무역량평가	33	25	75	
					국시모의고사	67	50		
총계	100	1,000점	—	500점	—	—	—	500점	

※ 학습성과별 평가점수 산정시 총 1,000점 만점을 기준으로, 교과기반평가 및 총괄평가의 비율에 따라 각각 배점을 부여



부록  
대학생활  
길라잡이

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

HIT-NCS

National Competency Standards









## 1. 학생 대상 프로그램 주요 운영부서 안내


### 국제교류원 교류지원센터

사진	위치 및 연락처	프로그램
	☎ 042-670-9039 (9동 1층 9105호) 글로벌강의실 ☎ 042-670-9670 (9동 B1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 외국 대학 및 산업체와의 국제교류협약(MOU) 체결</li> <li>- 학생 해외연수 및 해외취업 지원</li> <li>- 교내 외국어 교육 프로그램</li> <li>- 외국인 유학생 대상 한국어 연수과정을 개발 및 운영</li> <li>- 외국인 유학생 대상 한국생활 지원</li> </ul>

### 취업·창업지원센터

사진	위치 및 연락처	프로그램
	8동 4층 / ☎ 042-670-9034, 9035	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 취업·진로 상시 상담</li> <li>- 1:1 자기소개서 작성지도</li> <li>- 취업성공패키지교육</li> <li>- 취업·창업역량강화 특강</li> <li>- 이미지 메이킹 및 취업 포트존</li> <li>- 모의 인성·직무능력검사</li> <li>- 창업 지원 프로젝트</li> </ul>

### 교수학습지원센터

사진	위치 및 연락처	프로그램
	9동 2층 / ☎ 042-670-9017	<ul style="list-style-type: none"> <li>- NCS기반 Peer Tutoring 프로그램</li> <li>- 기초학습진단평가 및 기초학습향상지원</li> <li>- 국가시험 모의고사 Tool 지원</li> </ul>

## 2. 학생 복지시설 안내

구분	위치, 이용안내	사진
보건실	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9630</li> <li>• 장소 : 본부 9동 4층(ATM기 옆)</li> <li>• 이용시간 : 09:00 ~ 18:00(방학시, 16:00)</li> <li>• 이용안내 : 응급처치 및 간단한약품 제공, 신체측정 및 건강상담, 안정실 운영, 구급함 대여등</li> </ul>	
학생 상담실	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9631</li> <li>• 장소 : 본부 9동 4층 건강관리실 내</li> <li>• 이용시간 : 09:00 ~ 18:00</li> <li>• 상담내용 : 성격, 정서, 학업 및 진로, 상담, 대인관계, 가정문제, 심리검사 등</li> </ul>	
체력 단련실	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9540</li> <li>• 장소 : 9동 2층</li> <li>• 이용시간 : 10:00 ~ 21:30(하계방학은 오후 18:00까지)</li> <li>• 이용안내 : 헬스장, 탁구장, 샤워실</li> </ul>	
교내 커피숍 (라인21)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9690</li> <li>• 장소 : 8동 4층</li> <li>• 이용시간 : 08:30 ~ 22:00</li> </ul>	
HIT-이노베이션	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9118</li> <li>• 장소 : 8동 3층</li> <li>• 이용시간 : 09:00 ~ 17:30</li> <li>• 이용안내 : 휴식공간, 스터디, 독서</li> </ul>	



구분	위치, 이용안내	사진
교내서점	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9791</li> <li>• 장소 : 9동 지하 2층</li> <li>• 이용시간 : 09:00 ~ 17:00</li> <li>• 이용안내 : 전공 관련 교재 판매</li> </ul>	
학생 식당	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9550</li> <li>• 장소 : 9동 지하 3층</li> <li>• 이용시간 : 11:00 ~ 14:00</li> <li>• 이용안내 : 중식</li> </ul>	
교내 문구점	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9554</li> <li>• 장소 : 9동 지하 1층</li> <li>• 이용시간 : 08:00 ~ 21:00</li> <li>• 이용안내 : 문구, 제본, 코팅, 잡화, 복사</li> </ul>	
도서관	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전화번호 : 670-9092, 9093</li> <li>• 이용시간 : 09:00 ~ 21:30</li> <li>• 이용안내 : 전공자료실, 전자정보실/그룹스터디실, 교양자료실/연속간행물실, 자유열람실</li> </ul>	

### 3. 교내 장학금 종류

장학금명	선발기준	장학금액
청운리더십장학금	- 학생간부로서, 품행이 방정하며 타의 모범이 되는 자	소정금액
HIT복지장학금	- 저소득층 자녀(소득분위 0~7분위) - 본인 또는 부모가 장애등급을 가진 자	소정금액
청운교직원자녀장학금	- 우리대학 교직원 직계자녀인 자	등록금 전액 (입학금+수업료)
청운가족장학금	- 우리대학에 가족 2인 이상이 재학 중인 자	수업료 50%
청운동문장학금	- 우리대학 동문의 자녀	입학금 100%
보훈장학금	- 국가유공자 본인 · 자녀, 북한이탈주민자녀	등록금 전액 (입학금+수업료)
위로장학금	- 각종 재해로 피해를 입은 자	소정금액
총장특별장학금	- 총장이 필요하다고 인정된 자	소정금액
HIT마일리지장학금	- 각종 마일리지를 적립한 자	소정금액
HIT봉사장학금	- 각종 봉사활동에 참여한 자	소정금액
HIT메이커장학금	- 대학 이미지를 높이거나, 홍보활동을 한 자	소정금액
HIT인턴십장학금	- 학과에 모범적이고 학구열이 높으며 근로를 원하는 자	소정금액
효인성장학금	- 충효 정신이 투철한 자	소정금액
여덕최우수장학금	- 전체 신입생 중 성적이 수석인 자 ※ 일정 성적 유지 시, 재학기간 지급	등록금 전액 (입학금+수업료)
총장미래인재장학금	- 학과 신입생 중 성적이 수석인 자 ※ 일정 성적 유지 시, 1년 지급	등록금 전액 (입학금+수업료)
청운인재장학금	- 학업성적이 3.00이상으로 품행이 방정하고 타의 모범이 되며, 각 학과 교수회의를 거쳐 추천받은 자 (1종~4종)	1종 : 수업료 전액 2종 : 수업료 80% 3종 : 수업료 70% 4종 : 수업료 60%
HIT글로벌장학금	- 각종 해외 프로그램에 참여한 자	소정금액
HIT외국어우수장학금	- 학교에서 실시하는 언어경시대회 입상 자	소정금액
학사장학금	- 전공심화과정 입학생	입학금 100%
전공심화장학금	- 전공심화과정 재학생	수업료 20%



장학금명	선발기준	장학금액
HIT외국어향상장학금	- 교내 언어교육 프로그램에 참여한 자	소정금액
맞춤형장학금	- 가정형편이 곤란하여 학비조달이 어려운 자	소정금액
HIT다문화장학금	- 다문화 가정의 구성원으로 입학한 자	소정금액
HIT유학생활장학금	- 외국국적 소유자로 외국인등록이 되어있는 자	소정금액
HIT-LOC장학금	- 타 학과 전공교과목 학기별 9학점 이상 이수하고, 학기 평점 3.0 이상인 성적우수자	소정금액

※ 교내 장학금 문의 : 학생입학처 학생지원팀(☎042-670-9044)

#### 4. 동아리 현황

##### ■ 일반 동아리 현황

일반 동아리는 모든 신입생을 대상으로 모집하여, 다른 학과나 다른 대학의 친구들과 교류할 수 있다는 장점이 있습니다.

구분	일반 동아리명	창립 목적
1	청운산악회	친목 도모 및 인격 도야에 힘쓰는 동아리
2	R C Y	건전한 성장과 지도자적 인격 함양을 기하는 동아리
3	하늘회	주위의 심신 장애인 및 불우한 환경의 사람들에게 도움을 주기 위한 동아리
4	도레미	음악적 지식 함양과 건전한 대학 생활을 위한 동아리
5	스크린	매주 목요일 회의 및 한달에 한번 영화 관람 등을 통한 친목 도모 동아리
6	고스트	매주 정기적인 모임을 통하여 친목 도모를 위한 동아리
7	DFC	민족 복음화와 세계선교를 돕기 위한 동아리
8	청룡축구회	친목 도모와 단합력을 위한 동아리
9	로라랙트	봉사정신함양과 지도자적 자질 함양을 바탕으로 하는 동아리
10	예그리나	자기계발과 봉사활동을 접목시킨 동아리
11	Beautiful Road(BR)	걷기 및 야구 관람을 통한 친목 도모 동아리

구분	일반 동아리명	창립 목적
12	프란치스코회 (가톨릭학생회)	종교활동을 통한 지역문화 발전에 기여하는 가톨릭 종교 동아리
13	풍당	수상레저스포츠를 배우고 해양환경 정화활동을 통한 대학 홍보 및 사회 봉사를 하는 동아리
14	바이올라	나눔과 봉사를 시행하며 재능을 기르기 위한 합창 동아리

#### 5. 학사 관련 주요 내용

구분	내용
수업 연한	① 본 대학교의 수업연한은 2년 또는 3년, 4년으로 한다 ② 학사학위 전공심화과정의 수업연한은 2년제의 전문학사 취득자는 2년 이상, 3년제의 전문학사 취득자는 1년 이상으로 하되, 수업연한을 단축할 수 없다.
수업 일수	① 수업일수는 매학년도 30주(매학기 15주) 이상으로 한다. ② 천재지변, 기타 교육과정 운영상 부득이한 사유로 인하여 제 1항의 규정에 의한 수업일수를 충족할 수 없을 경우에는 ... 매 학년도 2주 범위에서 수업일수를 감축할 수 있다.
휴학	① 질병, 병역의무, 가정형편, 기타 부득이한 사유로 4주(28일) 이상 수업할 수 없을 때는 보호자 연서로서 휴학원을 제출하여 총장의 허가를 얻어 휴학 할 수 있다. ② 휴학은 1년을 단위로 연속하여 허가할 수 있다. ③ 휴학은 군휴학과 일반휴학으로 분류한다. 1. 군휴학 : 병역의무복무로 인한 휴학으로 입영통지서 또는 그 사본을 첨부하여야 한다. 2. 일반휴학 : 질병, 해외연수, 가정형편, 기타 부득이한 사유로 인한 일반휴학은 휴학사유서, 병·의원 (한 의사 포함)에서 발행한 진단서, 연수허가서 등 관련서류를 첨부하여야 한다. ④ 병역의무복무로 인하여 수업일수 4분의 3 이상 출석한 사람이 군 휴학을 할 경우 임시시험을 실시하여 해당학기 성적을 인정할 수 있다.



구분	내용
복학	<p>① 휴학한 사람은 휴학기간 중 학적을 보유하며 휴학기간 만료와 동시에 복학한다. 다만, 휴학기간 중이라도 총장의 승인을 받아 복학 할 수 있다.</p> <p>② 복학은 학기개시 후 4주(28일) 이내에서 허가 할 수 있다.</p> <p>③ 일반휴학 중 군휴학 절차를 거치지 않고 입대하여 제적된 사람이 전역 후 복학하고자 할 때는 병적확인서 등 관련서류를 확인한 후 제적을 군휴학으로 소급 적용하여 복학을 허가 할 수 있다.</p> <p>④ 휴학기간 중이라도 다음 각호의 1에 해당하는 사람은 총장의 허가를 받아 복학 할 수 있다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 휴학한 사람이 학점 재이수 등의 사유로 조기복학을 하고자 하는 경우</li> <li>2. 휴학한 사람이 휴학을 하게 된 사유가 종료되어 4주(28일) 이내에 다시 등록하여 학업을 계속하고자 할 경우</li> <li>3. 학기가 개시되어 수업일수 4주(28일)가 지난 후 전역예정인 복학생의 경우 소속 부대장의 휴(허)가 또는 수강허가 등으로 사실상 수업일수 4주(28일) 이전부터 출석이 가능하여 학점취득을 위한 최소 출석일수를 확보할 수 있고 총장이 정하는 증빙서류(전역예정증명서, 수강 허용증 또는 휴가증 등)를 제출할 수 있는 사람</li> <li>4. 공익근무 또는 군복무 등으로 휴학중인 학생이 공익근무 또는 군복무 중 복학(야간 또는 주간)을 희망하는 경우 복무를 관리하는 소속기관장(부대장 등)의 허가가 있고 수강에 지장이 없는 사람</li> </ol>
출석 인정	<p>① 학생이 질병검사, 예비군교육, 애·경사, 질병 및 기타 사정으로 출석하지 못한 경우는 증빙 서류를 제출하여 출석으로 인정받을 수 있다. 다만, 출석인정 기간은 수업시간의 4분의 1을 초과할 수 없다.</p>
시험	<p>① 교과목별로 성적을 평가하기 위하여 중간평가, 종합평가, 수시평가로 구분하여 실시하되, 그 실시에 관한 사항은 총장이 따로 정한다.</p> <p>② 시험은 주·객관식을 병용한 필답고사를 원칙으로 한다. 다만, 교과목에 따라 실기, 실습, 과제물작성 등에 의하여 평가할 수 있다.</p> <p>③ 각 교과목 총수업 시간수의 4분의 1을 초과하여 결석한 사람은 시험에 응시할 수 없으며, 해당 교과목의 학점을 미취득(F)으로 처리한다. 다만, 인턴십운영규정에 의한 과정 이수자는 예외로 한다.</p>
추가 시험	<p>① 질병, 기타 부득이한 사유로 인하여 시험에 응하지 못할 때에는 교무처의 허락을 얻은 후 과목 담당교수가 추가시험을 부과하여 성적을 평가할 수 있다.</p> <p>② 제46조①항 규정에도 불구하고 추가시험 성적은 B+급까지 인정할 수 있다.</p>

구분	내용				
성적	① 성적평가는 각 교과목을 100점 만점으로 하고, 출석상황, 과제물 및 시험성적 등을 종합하여 평가한다. ② 성적평가는 D0급 이상일 때 학점을 취득한 것으로 인정한다. 다만, 성적평가를 점수로 표시할 필요가 없는 교과목의 급제는 P(Pass)로 표기하고, 낙제는 F(Fail)로 표기한다. 이 때, P(Pass)학점은 인정하고 평점평균 산출에서는 제외한다. ③ 수강승인을 받고도 수강하지 아니한 과목의 성적은 미취득(F)으로 처리한다.				
학사 경고	① 성적평가 결과 매학기 평점평균이 1.20 미만인 사람은 이를 경고한다.				
유급	① 1, 2학기 1.20미만의 성적을 취득하여 교무위원회에서 학사경고된 사람으로 진급 및 졸업사정에서 탈락된 사람은 재학기간 중 1년 단위로 유급을 할 수 있다. 다만, 본인 스스로 이미 취득한 성적을 포기하고자 사람은 학과장의 승인을 받아 유급 할 수 있다.				
졸업	① 졸업사정은 전 학년 종합성적에 의거 매 학년도 말에 하며, 졸업에 관한 제반사항은 교무위원회에서 확정한다.				
	② 졸업 최소 이수학점은 아래의 표와 같다. ... 다만, 편입학(재입학)자와 전과자, 교양학점인정학생은 졸업 최소 이수학점에 인정학점을 포함한다.				
	학제		2년제(학점)	3년제(학점)	4년제(학점)
	교양	필수	2	2	25
		선택	6	10	
소계		8	12	25	
전공	소계	50	74	87	
성희롱, 성폭력 예방	① 본 대학의 구성원(교직원, 학생)을 성희롱 및 성폭력으로부터 보호하고 이를 근절하기 위하여 성폭력상담소를 설치 운영하며, 성희롱 및 성폭력행위가 발생하여 신고 접수되면 상담소장은 그 사실에 관하여 총장에게 보고하고 필요한 조치(조사)를 취하여야 한다.				