

영양사 직무기술서 작성 연구

문현경 · 이애랑* · 이영희** · 장영주***

단국대학교 식품영양학과 · 숭의여자대학 식품영양과* · 서울대학교병원 급식영양과** · 대한영양사회 국가시험관리부***

Analysis and Framing of Dietitian's Job Description

Moon, Hyun-Kyung · Lee, Ae-Rang* · Lee, Young-Hee** · Jang, Young-Ju***

Dept. of Food and Nutrition Science, Dankook University

*Dept. of Food and Nutrition, Sungseui Women's College**

*Dept. of Food Science and Nutrition Care, Seoul National University Hospital***

*Dept. of National Examination Management, The Korean Dietetic Association****

ABSTRACT

This study was conducted as a part of the project developing the standards of national board test for the dietitian's licence. The purpose of this study was to define the job description of dietitians, and to describe the task elements based on the detailed analysis of the dietitians' work.

This study team established the research team which was composed of food and nutrition experts, 7 of registered dietitians and 3 of university professors.

Draft job description form was made to fully explain the dietitians' task elements, process and sequence by the research team. Final job description form was confirmed after the validity of 576 task elements was reevaluated upon 4 point scale test based on the frequency, importance, and difficulty by 21 field registered dietitian by the study team. It was also confirmed by the university. This form was formated by following DACUM method which analyzed the job description containing duty, task and task elements. It was organized to include every dietitians' work and to describe the every detailed process of work. Duty was defined as the specific and independent work as a dietitian, and was composed of 17 parts, ie 10 parts in food supply management area and 6 parts in nutritional care service area and self promotion area. Duties were also divided into 99 tasks containing the 576 detailed task elements to describe definite action, steps and decisions. Seventeen parts are following; menu planning, purchasing, storage and inventory

본 연구는 1999년 5월부터 2000년 9월까지 한국보건의료인국가시험원의 연구용역으로 수행된 [영양사 문항개발기준연구(2000)]의 일부임.

control, food production, meal service, waste management, sanitation, equipment and facility management, human resource management, financial management, nutrition assessment of life cycle, nutritional assessment of several disease, nutritional assessment in specific condition, medical nutritional therapy, nutritional education, public health nutrition and self promotion.

If these protocols are properly performed and presented, they can provide the likelihood that dietetics professionals work as a primary contributors in promoting health care and preventing disease nationally.

KEY WORDS : job description, duty, task, task element

서 론

우리 나라의 영양사는 1929년 이화여자전문학교에 가정과가 창설되면서 과학지식에 근거한 영양학을 교육하기 시작하여 1945년 해방이후 고등교육기관의 설립과 더불어 영양학 교육을 가정과 교과과정에서 필수과목으로 책정하게 되었고, 1950년대 후반부터 가정교육과 출신의 이학사가 병원에서 급식책임자로 일하게 되면서 영양사라는 명칭을 사용하게 되었다¹⁾.

1962년 식품위생법 제정과 더불어 영양사 면허제도가 법으로 명시되었고²⁾, 영양사 양성교육기관은 매년 배출 학교와 학생수가 증가되어 2000년 1월 현재 총 122개교 125개 학과(전공)로 증가되었으며 매년 약 9,000여명의 졸업자가 배출되고 있다²⁾.

영양사 면허는 1962년부터 영양사 양성 대학 학과 졸업자에게 면허증이 발급되어 오다가 1978년부터 보건복지부 산하의 국립보건원 고시과, 1998년 5월부터 한국보건의료인국가시험원(이하 국시원)에서 주관하는 국가시험을 통해 보건복지부 주관 영양사 국가면허를 주고 있는데, 2000년 현재 82,139명의 면허소지자가 배출되었다²⁾.

영양사는 1967년 식품위생법상 집단급식소에 영양사 배치가 법제화되면서 영양사 채용 수요가 늘어나기 시작하여 병원, 사업체 급식소 등에서 근무하게 되었고, 1981년 학교급식법이 제정되면서 1982년부터 급식학교에 정규보건직 영양사가 임용되기 시작하였다²⁾. 1982년 의료법 시행규칙에 병원에서의 영양사 배치가 명시되면서 병원에서의 영양사 활동이 증가하게 되었다. 1991년 영유아

보육법이 제정되면서 100인 이상 시설에 영양사 배치가 명시되었고, 1995년 국민건강증진법과 지역보건법이 제정되고, 이어 1997년 보건소 「보건의료 전문인력 배치기준」에 영양사가 포함되어 영양개선사업의 수행자로 전국 보건소에 영양사 배치의 근거가 마련되었다²⁾.

위와 같이 우리나라 영양사는 사회 발전과 법 제도의 개선으로 사업체, 학교, 병원 등의 집단급식소에 진출하여 급식관리 및 임상영양 업무를, 보건소 등에서 지역보건사업의 일환으로 보건영양사업을 수행하고 있으며, 소수이기는 하지만 사회복지시설, 보육시설, 특수시설, 급식전문업체, 기타 식품회사나 연구기관, 스포츠 건강센터, 영양정보센터 등에서 활동하고 있다²⁾. 2000년 대한영양사회 현황 자료에 따르면 우리나라 영양사 수는 약 10,329명으로 나타났고, 취업분야는 학교 40.4%, 사업체 36.6%, 병원 9.1%의 순으로 나타났다²⁾.

국제노동기구에서는 '병원이나 기관에서 개인 또는 집단을 위한 치료식 및 기타 식사를 계획, 감독하며 영양교육 프로그램 및 영양재활활동에 참여하고 지역사회와의 영양문제 및 보건 프로그램의 영양적 측면에 대한 조언과 함께 영양 프로그램의 계획 및 조정에 참여하는 것'으로 영양사의 활동을 정의³⁾하고 있으며 대한영양사회는 '식품과 영양에 관한 전문지식을 바탕으로 국민의 영양 및 건강 향상을 위해 일하는 사람'으로 영양사를 정의하고 있다⁴⁾. 2000년 개정 고시된 [한국표준직업분류]에서는 영양전문가는 '건강증진 및 질병치료를 목적으로 영양기법 및 응용에 관하여 연구·개발하고, 전문적인 영양서비스를 제공하며 이에 관해 조언하는 자'로 정의

하고 급식관리 영양사, 임상영양사, 보건 및 상담영양사, 기타 영양사로 분류하였다⁵⁾.

그동안 영양사 직무분석은 우리 나라 영양사 직무의 특성과 민족도에 관한 연구^{6~9)}, 사업체 급식소 영양사의 직무분석에 관한 연구^{9~16)}, 임상영양사 직무분석에 관한 연구^{17~19)}, 미국 ADA의 연구 등 외국영양사 관련 연구^{20~22)} 등 다양한 영양사 활동 영역 중 일부를 연구하여 발표하여 왔다. 그러나 우리 나라 영양사 양성교육은 일원화되어 있고, 사회분야에서의 활동영역은 넓어 전체 영양사 직무를 분석한 연구는 없었다.

영양사 면허는 영양사 국가시험을 통하여 합격된 사람에게 영양사 면허증을 준다. 그러므로 국가시험은 면허증을 가지고 사회에 나가 실무에 임하였을 때 수행하는 임무 또는 직무를 제대로 실행할 수 있는지 여부를 가리게 된다. 따라서 가장 핵심적인 시험 내용은 영양사 면허증 소지자가 하는 일(직무)에 초점을 맞추어야 한다.

1998년도에 보건의료직종의 모든 국가시험을 주관하게 된 국시원에서는 각 분야별로 국가시험제도 개선에 관한 연구²³⁾에 이어 문항개발기준을 작성하는 사업계획을 세웠고, 우리 영양사 분야에서도 [영양사 국가시험 문항개발기준연구(2000)]를 시작하게 되었다. 본 연구는 영양사 면허증을 가지고 실무에 종사하는 각 분야에 근무하는 영양사의 직무를 국시원에서 채택한 데이컴(DACUM) 방식으로 분석하였다. 본 논문은 1단계 직무기술서 작성 연구, 2단계 영양사 직무요건서 작성 연구, 3단계 영양사 문항개발기준 선정 연구 총 3단계의 연구 중 1단계 연구인 [영양사 직무기술서 작성 연구] 결과에 대해 논하고자 한다.

연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 본 연구의 연구진이 실무 영양사 및 교수 10명을 대상으로 작성팀을 구성하여 1999년 7월~1999년 8월까지 1차 영양사 직무기술서 작성 연구를 진행하였다. 1차 작성된 영양사 직무기술서의 내용 타당성 검증

을 위해 사업체, 학교, 병원, 급식전문업체, 보건소, 도시락 회사, 연구소 등 21명의 실무영양사들을 대상으로 본 연구의 연구진이 실무자 면담설문조사를 1999년 9월에 실시하였다. 또한 11월에는 전국 대학의 의견을 조회하였다.

2. 연구 방법 및 내용

1) 영양사 직무기술서 작성

본 연구의 목적은 영양사직을 정의하고, 세밀한 직무분석을 통한 영양사 직무 내용의 기술서를 작성하는데 있으며 직무기술서 작성팀은 연구진을 포함하여 영양사 실무에 10년정도 근무한 사업체, 병원, 학교 영양사 7인과 영양사 면허를 가진 식품영양(학)과 교수 3인이 참여하였다. 연구 내용은 영양사 면허를 가진 영양사의 직무 내용을 열거하고 직무의 체계와 순서를 정한 후 그 내용을 21명의 실무 영양사 면담설문조사를 통해 기술서의 내용 타당성 검증을 한 후 영양사 직무기술서를 확정하였다.

작성팀에서는 국시원에서 주관하는 영양사 직무기술서 워크숍을 통해 직무분석방법 중 데이컴(DACUM) 방식에 의해 1차 영양사 직무기술서를 확정하였다.

데이컴 직무분석방식에서 '직업'은 다시 일의 영역과 일, 일의 요소로 분류되며, 일의 영역(duty, responsibility)은 직업적 임무수행에 필요한 절차를 말하며, 추상적 개념으로써 여러 가지 일(task)의 집합체이다. 일(task, competency)은 임무수행에 필요한 구체적 활동의 단위를 말하며 비교적 구체적인 개념으로써 '일의 요소'가 합쳐져서 한가지 '일'이 이루어진다. 일의 요소(task element)는 한가지 일을 하는데 필요한 더욱 구체적인 행동(actions), 단계(steps), 혹은 결정(decisions)을 의미한다. 또한 일(task)이란 '제한된 시간내에 할 수 있고, 시작과 끝이 있고, 마치고 났을 때 평가할 수 있으며, 가르칠만한 내용이 있고, 눈에 보이는 일의 의미있는 단위'이며 '능력(competency)'이란 '일을 수행하기 위해서 갖추어야 할 능력'을 의미한다.

직무분석 관련 용어의 정의와 개념을 기초로 영양사

실무자와 관련 대학 교수로 직무기술서 작성팀을 구성하여, 현재 우리 나라에서 활동 중인 모든 영양사 직무에 대한 분야를 구분하여 급식관리, 임상영양, 보건영양, 영양교육, 기타 등으로 임무를 나누고 그 임무를 일로 세분화하였다. 일은 진행순서에 따라 혹은 사업주제별로 일의 요소로 세분화하였다. 데이컴 직무분석 작업 원칙에 따라 데이컴 분석위원(직무기술서 작성팀)들이 골고루 참여하도록 기회를 부여하고, 어떤 참고자료도 사용하지 않고, 모든 작업의 기술은 객관적 평가를 할 수 있는 동사를 사용하여 ‘~하기’로 작성하였다.

직무기술서 작성팀에서는 영양사 직무에 대해 1단계로 영양사 작업개관하기, 2단계로 능력군을 열거하기, 3단계로 세부 수행작업 열거하기, 4단계로 작업군과 능력군 진술내용 수정하기, 5단계로 작업과 능력군 진술내용에 순서매기기 등의 순서에 따라 데이컴 차트를 영양사의 정의, 임무 구분, 일의 구분, 일의 요소들을 구분하는 워크숍을 가진 후 보완을 위한 토론과 자료 검증을 거쳐 직무기술서를 완성하였다.

2) 영양사 직무기술서 내용 타당성 검증을 위한 실무자 면담조사

확정된 직무기술서는 실무영양사(사업체, 병원, 학교, 보건소, 급식전문회사, 도시락회사, 연구소 등 종사자) 21명이 참여한 가운데 내용 검증을 위해 실무자 면담설문 조사를 실시하였다. 면담조사 설문지는 직무기술서의 일의 요소마다 빈도, 중요도, 난이도를 각각 4단계로 나누어 설문조사를 실시하였다. 빈도는 해본 경험 없다, 드물게 한다, 가끔 한다, 자주 한다로, 중요도는 중요하지 않다, 약간 중요하다, 대체로 중요하다, 매우 중요하다로, 난이도는 매우 쉽다, 쉬운 편이다, 어려운 편이다, 매우 어렵다로 구분하여 면담 대상자로 하여금 설문응답하게 하였다.

실무자 면담조사 대상자의 연령 평균은 34.8세였으며, 면허 취득후 영양사 실무에 종사한 경력 평균은 11.2년이었다. 면담조사 결과 직무기술서에 기술된 576개의 일의 요소들이 빈도의 차이는 있지만 모두 수행되고 있는 것으로 나타나 모든 직무를 채택하여 직무기술서를 최종

확정하였다.

3) 영양사 직무기술서에 대한 대학 의견 조사

1차 확정된 직무기술서는 전국 관련 대학 123개교에 우편으로 보내어 영양사의 정의 및 임무, 일, 일의 요소들의 내용과 전체적인 의견을 1999년 11월 1개월 동안 조사하였다. 그 결과 22개 대학에서 응답하였으며, 직무기술서의 내용이 기존의 직무분석보다 구체적이어서 내용의 적절보다는 긍정적인 격려의 의견이 많이 나왔다. 대학 의견 조사 결과 1차 확정된 영양사 직무기술서의 각 직무 분석 내용을 연구팀에서는 모두 수용하여 확정하였다.

연구 결과 및 고찰

1. 영양사의 정의

본 연구에서는 영양사의 정의를 ‘영양사란 개인, 단체, 지역사회를 대상으로 질병 예방과 건강증진을 위하여 급식관리 및 영양서비스를 수행하는 전문인이다.’라고 하였다. 이는 현재 우리나라의 영양사들이 활동하고 있는 모든 분야 및 대상을 총괄하는 것이며, 급식서비스 제공자, 관리자, 경영자로서의 역할을 ‘급식관리’로, 영양평가 및 영양치료, 영양교육(상담)자로서의 역할을 ‘영양서비스’로 분류·정의하고, 영양사의 사회적 역할의 목적을 ‘질병 예방과 건강 증진’에 두었다.

2. 영양사 직무기술서 작성 결과

실무 영양사 7인과 교수 3인으로 구성된 ‘영양사 직무기술서 작성팀’은 현재 우리나라 영양사의 모든 직무를 대상으로 하여 데이컴 방식의 직무분석방법을 채택하여 워크숍을 가진 후 4차의 보완 회의를 거쳐 영양사 직무기술서를 확정하였다.

영양사 직무분석의 원칙으로 현재 우리나라에서 영양사 면허소지자가 수행하고 있는 모든 업무를 포괄하며, 행동으로 하나하나 분별될 수 있는 각 행동의 단계를 세부적으로 열거하였다. 그리고, 영양사의 직무 중 가

장 특징적이고 독립적인 직무를 임무(duty)로 먼저 나누고, 임무는 구체적인 일(task)로, 일은 세부적으로 일의 요소(element)로 나누었다. 영양사의 정의에서와 같이 영양사의 직무를 크게 급식관리와 영양서비스, 기타의 분야로 표 1과 같이 17개의 임무로 나누었다. 영양사의 직무(duty)는 크게 A~Q로 나누었으며, 각 일(task)마다 일의 순서 또는 주제별로 일의 요소(task element)를 기술하였다.

표 1 영양사 직무기술서 임무(duty) 개요

분야	임무(duty)
급식관리	A. 식단관리
	B. 식재료 구매관리
	C. 식재료 보관 및 재고관리
	D. 조리작업관리
	E. 배식관리
	F. 퇴식 및 식기 세정 소독관리
	G. 위생관리
	H. 급식시설 설비 및 기기관리
	I. 인력관리
	J. 급식경영
영양서비스	K. 생활주기별 영양상태 평가
	L. 질환별 영양상태 평가
	M. 특수환경하의 영양상태 평가
	N. 영양치료
	O. 영양교육
기타	P. 보건영양사업
	Q. 자기계발

급식관리분야는 식단관리, 식재료 구매관리, 식재료 보관 및 재고관리, 조리작업관리, 배식관리, 퇴식 및 식기 세정 소독관리, 위생관리, 급식시설 설비 및 기기관리, 인력관리, 급식경영의 임무로 나누어 일의 순서를 중심으로 세분화하였다. ‘급식경영’은 급식관리를 포함하는 광의의 개념이기는 하나 여기에서는 협의의 개념으로 급식 수행에 따른 총괄적인 운영전반의 경영자적 입장에서의 직무로 보았다.

영양서비스분야는 급식관리 이외의 모든 영양사의 역할을 포함하여 영양평가, 영양치료, 영양교육, 보건영양사업 등 직무 행위의 독립성을 기준으로 세분화하고, 영양평가 직무의 경우는 대상에 따라 생활주기별, 질환별, 특수환경하의 영양평가로 임무를 나누었다. 생활주기별 영양평가는 영유아, 학령기 아동, 청소년, 성인, 임신·수

유부, 노인(중장년 포함)기로 나누었으며, 질환별 영양평가는 식생활 특히 영양성 요인 질환 즉, 영양불량, 비만, 당뇨병, 소화기계 질환, 신장질환, 간·담도·췌장 질환, 순환기계 질환, 신경계 질환, 소아관련 질환, 암 질환, 수술환자, 경장영양 대상환자, 정맥영양 대상환자, 기타 질환자로 나누었다. 특수환경하의 영양평가는 고온, 고압 등 특수환경하의 근로자를 대상으로 한 영양평가와 운동선수의 영양평가로 구분하였다. 영양치료는 보건의료 서비스 분야의 일환으로써 영양 결핍 및 과잉 등과 관련된 질환의 14가지 유형으로 일을 나누고, 질환의 예방이나 치료를 위해 의료진과의 협진 아래 영양사에 의해 제공되는 영양평가, 식사처방, 식사요법 시행, 영양지도 등의 영양서비스 행위를 일의 요소로 구분하였다. 영양교육은 영양상담을 포함하는 개념으로 보았으며 다양한 형태의 영양교육 및 상담의 유형들을 모두 구분하여 나열하였다.

기타 부분은 급식관리자로서 영양서비스를 제공하는 보건의료전문인으로서 시대의 변화를 수용하고, 전문인으로서 자질을 지속적으로 개발할 수 있는 자기계발 측면의 직무를 나열하였다. 전문성 향상하기, 연구하기, 자가관리하기의 일로 세분화하였다.

우리 나라 영양사의 직무는 식품위생법 시행규칙 제44조(영양사의 직무 등)의 제1호²⁴⁾에

1. 식단작성, 검식 및 배식관리
2. 구매 식품의 검수 및 관리
3. 급식시설의 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양지도 및 위생교육

으로 명시되어 있다. 이는 영양사의 사회적 역할이 급식 관리자로서 뿐만이 아니라 영양서비스 제공자로서의 역할이 증대됨에도 불구하고 현재까지 법상 영양사 직무기술서 부분의 급식관리분야 A~G에 해당하는 임무로 한정되어 있는 실정이다. 그러나, 2000년 [한국표준직업분류]가 개정고시(통계청 고시 제2000-2호)됨에 따라 기존에 ‘현대 보건준전문가’로 분류되어 있던 영양사가 ‘보건의료전문가’로 분류되어 ‘건강증진 및 질병치료를 목적으로 영양기법 및 응용에 관하여 연구·개발하고, 전

문적인 영양서비스를 제공하며 이에 관해 조언하는 자'로 정의되고, 임상영양사, 급식관리영양사(급식관리영양사, 학교급식영양사), 보건 및 상담영양사(보건영양사, 상담영양사), 기타 영양사(식품위생영양사)로 분류된 것은 매우 바람직한 일이라 사료된다.

1) 급식관리분야의 직무

직무기술서 중 급식관리분야의 직무(임무)는 대상자에게 식사를 제공하는데 필요한 영양사의 모든 업무와 급식소 경영(전체 총괄)에 관련된 업무를 A. 식단관리, B. 식재료 구매관리, C. 식재료 보관 및 재고관리, D. 조리작업관리, E. 배식관리, F. 퇴식 및 식기 세정 소독관리, G. 위생관리, H. 급식시설 설비 및 기기관리, I. 인력관리, J. 급식경영 등 10개의 임무로 나누었다.

'A. 식단관리' 임무는 표 2와 같이 영양기준량 결정하

표 2 'A. 식단관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
A1. 영양기준량 결정하기	A1-1 급식대상자상황 파악하기 A1-2 식사종류별 영양기준량 결정하기 A1-3 식단작성 지침 정하기
A2. 식단계획하기	A2-1 급식소 조건 확인하기 A2-2 식품군별 공급량 결정하기 A2-3 식사제공횟수에 따라 식품군별 공급량 배분하기 A2-4 식사공급형태 결정하기 A2-5 식단주기 결정하기
A3. 식단작성하기	A3-1 식단별 음식 구성하기 A3-2 예정식단표 작성하기 A3-3 예정식단표 평가 및 검토하기 A3-4 식단 확정하기 A3-5 실행식단표 작성하기
A4. 영양가 분석하기	A4-1 식단별 식품량 산출하기 A4-2 영양가 계산하기 A4-3 결과분석 및 기록하기
A5. 표준레시피 관리하기	A5-1 레시피 자료 수집하기 A5-2 표준레시피(안) 만들기 A5-3 실험조리하기 A5-4 표준레시피 평가 및 조정하기 A5-5 표준레시피 카드 작성하기 A5-6 기준 레시피 수정 및 조정하기

기, 식단계획하기, 식단작성하기, 영양가 분석하기, 표준레시피 관리하기 등의 5개의 일로 식단 작성 및 관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며 일의 요소는 22개이다.

'B. 식재료 구매관리' 임무는 표 3과 같이 수요예측하기, 구매계획 세우기, 시장조사하기, 식재료 구매요구서 작성하기, 발주하기, 식재료 검수하기 등의 6개의 일로 식재료 구매관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며 일의 요소는 28개이다.

표 3 'B. 식재료 구매관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
B1. 수요예측하기	B1-1 과거 급식인원수 조사하기 B1-2 급식인원수 변동요인 파악하기 B1-3 수요예측방법으로 예정식사인원 계산하기 B1-4 예정 급식인원수 정하기
B2. 구매계획 세우기	B2-1 식품폐기율 조사하기 B2-2 1인당 식품사용량 결정하기 B2-3 식품사용예정량 산출하기 B2-4 식재료 구매방법 결정하기 B2-5 식재료 구매거래처 선정하기
B3. 시장조사하기	B3-1 식품유통경로 확인하기 B3-2 식품 정보 수집하기 B3-3 물가 조사하기 B3-4 식품규격 조사하기 B3-5 시장조사 보고서 작성하기
B4. 식재료 구매요구서 작성하기	B4-1 식품규격서 작성하기 B4-2 식품구매요구서 작성하기 B4-3 식재료 발주방법 결정하기
B5. 발주하기	B5-1 식재료 발주방법 결정하기 B5-2 식재료 1회 발주량 산출하기 B5-3 식재료 발주서 작성하기
B6. 식재료 검수하기	B6-1 식재료 검수지침서 마련하기 B6-2 식재료 수량 확인하기 B6-3 식재료 품질 확인하기 B6-4 식품표시사항 확인하기 B6-5 식재료 인수결정 및 반품 조치하기 B6-6 인수된 식재료의 적정 보관 지시하기 B6-7 식재료 거래명세서 확인하기 B6-8 검수일지 작성하기 B6-9 검수사항 기록 관리하기

'C. 식재료 보관 및 재고관리' 임무는 표 4와 같이 식재료 입·출고 관리하기, 식재료 재고관리하기, 창고관리

하기 등의 3개의 일로 식재료 보관 및 재고관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며 일의 요소는 14개이다.

표 4 'C. 식재료 보관 및 재고관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
C1. 식재료 입·출고 관리하기	C1-1 식재료 입출고 관리방법 결정하기
	C1-2 식재료 입고전표 작성하기
	C1-3 식재료 출고전표 작성하기
	C1-4 식재료 입·출고 지시하기
	C1-5 식품사용대장 관리하기
C2 식재료 재고 관리하기	C2-1 적정 재고량 결정하기
	C2-2 식재료 재고관리대장 작성하기
	C2-3 식재료 재고량 실사하기
	C2-4 식재료 재고 실사조사서 작성하기
C3 창고관리하기	C3-1 식재료에 꼬리표 붙이기
	C3-2 창고내 품목별 배치하기
	C3-3 식재료 선임선출 관리하기
	C3-4 창고상태 점검하기
	C3-5 창고 위생상태 통제하기

'D. 조리작업관리' 임무는 표 5와 같이 조리작업 계획하기, 조리작업 지시하기, 조리작업 지도 및 감독하기, 검식하기 등의 4개의 일로 조리작업 관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며 일의 요소는 15개이다.

표 5 'D. 조리작업관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
D1. 조리작업 계획하기	D1-1 조리작업일정 계획세우기
	D1-2 조리작업 분담하기
	D1-3 조리작업공정표 작성하기
D2 조리작업 지시하기	D2-1 조리작업지시서 작성하기
	D2-2 조리작업방법 지시하기
	D2-3 관식인원수 변동에 따른 생산량 조정하기
D3 조리작업 지도 및 감독하기	D3-1 조리작업 감독하기
	D3-2 검식 후 재작업 지시하기
	D3-3 대량조리방법 지도하기
	D3-4 염도 및 조리온도 측정하기
	D3-5 조리기구 사용법 지도하기
	D3-6 조리작업시간 관측하기
	D3-7 조리작업방법 조정하기
D4. 검식하기	D4-1 관능검사하기
	D4-2 검식일지 작성하기

배식관리란 조리된 음식의 상차림과 급식 대상자에게 식사를 제공하는 단계를 관리하는 임무로 'E. 배식관리'

임무는 표 6과 같이 배식 계획하기, 상차림 지도 감독하기, 배식지도 감독하기 등 3개의 일로 배식관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 13개이다.

표 6 'E. 배식관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
E1. 배식 계획하기	E1-1 배식방법 정하기
	E1-2 배식량 정하기
	E1-3 배식기구 정하기
	E1-4 배식장소 정하기
	E1-5 배식인력 배치하기
E2 상차림 지도·감독하기	E2-1 적정온도 유지 지도하기
	E2-2 적량 배식 지도하기
	E2-3 식사처방 확인하기
E3 배식지도 감독하기	E2-4 상차림 작업 감독하기
	E3-1 배식요원 지도하기
	E3-2 배식 감독하기
	E3-3 식사 정보 제공하기
	E3-4 배식 후 뒷정리하기

퇴식은 급식 대상자의 식사 후부터 잔반 모으기와 식기 반납(회수)까지의 과정을 말하는 것으로, 'F. 퇴식 및 식기세척 소독관리' 임무는 표 7과 같이 퇴식지도 감독하기, 식기세척 및 보관하기, 식기소독 관리하기 등 3개의 일로 퇴식 및 식기세척 소독관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며 일의 요소는 13개이다.

표 7 'F. 퇴식 및 식기 세척 소독관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
F1. 퇴식지도 감독하기	F1-1 퇴식방법 및 체계 수립하기
	F1-2 식기 종류별 수거 지도 감독하기
	F1-3 잔반 수거 감독하기
	F1-4 잔반량 조사하기
	F1-5 잔반 처리방법 마련하기
F2. 식기세척 및 보관하기	F2-1 식기 세척방법 결정하기
	F2-2 식기 세척업무 감독하기
	F2-3 식기 세척상태 평가하기
	F2-4 식기세척기 작동상태 정기점검하기
F3. 식기소독 관리하기	F3-1 식기소독 대상 및 원칙 수립하기
	F3-2 식기소독 업무 감독하기
	F3-3 세척된 식기 보관하기
	F3-4 급식조리용 기구 세척상태 확인하기

'G. 위생관리' 임무는 표 8과 같이 식품위생관리하기, 급식 설비 및 기기 집기 위생관리하기, 식기위생관리하

기, 환경위생관리하기, 개인위생관리하기, 위생교육하기, 위생감시체계관리하기 등 7개의 일로 위생관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 36개이다. 위생관리는 크게 식품, 기기, 식기, 환경, 개인별로 나누었

표 8 'G 위생관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
G1. 식품위생 관리하기	G1-1 식품위생관리기준 정하기
	G1-2 식품의 위생적인 전처리 관리하기
	G1-3 식품을 위생적으로 취급 보관하기
	G1-4 음식을 위생적으로 조리 관리하기
	G1-5 음식을 위생적으로 취급 보관하기
	G1-6 식수를 위생적으로 관리하기
	G1-7 보존식 시행 및 관리하기
G2. 급식 설비 및 기기 집기 위생관리하기	G2-1 급식 설비 및 기기 초기 위생관리기준 정하기
	G2-2 급식 설비 및 기기 초기 위생관리 계획 세우기
	G2-3 급식 설비 및 기기 초기 청소, 세척 관리하기
	G2-4 급식 설비 및 기기 초기 소독 관리하기
	G2-5 급식 설비 및 기기 초기 위생상태 정기점검하기
G3. 식기위생 관리하기	G3-1 일반식기 위생관리기준 정하기
	G3-2 감염환자 식기 위생관리기준 정하기
	G3-3 식기 위생상태 정기점검하기
G4. 환경위생 관리하기	G4-1 작업장 환경 관리기준 정하기
	G4-2 작업장 환경 정기점검하기
	G4-3 방충방서관리 기준 정하기
	G4-4 방충방서관리 시행하기
	G4-5 음식물쓰레기 관리기준 정하기
G5. 개인위생 관리하기	G4-6 음식물쓰레기 관리하기
	G4-7 음식물쓰레기 관리대장 기록 보고하기
	G4-8 기타 쓰레기 관리하기
	G5-1 개인위생관리기준 정하기
	G5-2 급식인력의 건강진단 시행하기
G6. 위생교육하기	G5-3 개인 위생상태 점검하기
	G6-1 위생교육 계획 세우기
	G6-2 위생교육 자료 만들기
	G6-3 위생교육안 작성하기
G7. 위생감시체계 관리하기	G6-4 위생교육 실시하기
	G6-5 위생교육일지 작성하기
	G6-6 위생교육 평가하기
	G7-1 위생감시체계 세우기
	G7-2 위생감시체계 시행하기
	G7-3 위생점검결과 평가하기
	G7-4 위생점검일지 작성하기

으며, 각 분야의 점검일지를 따로 작성하거나, 위생점검 일지에 모두 포함하여 작성할 수 있으며, HACCP 기준 설정 및 관리는 위생감시체계 관리하기로 표현하였다.

'H. 급식시설 설비 및 기기관리' 임무는 표 9와 같이 급식시설 설비 및 기기관리 계획 세우기, 급식시설 설비 및 기기 구입하기, 급식시설 설비 및 기기 유지보수관리 하기, 급식시설 설비 및 기기 안전 관리하기, 급식물품 관리하기 등 5개의 일로 급식시설 설비 및 기기관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 20개이다. 급식물품은 시설과 설비가 아닌 급식에 소요되는 모든 물품을 통칭한다.

표 9 'H 급식시설 설비 및 기기관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
H1. 급식시설 설비 및 기기관리 계획 세우기	H1-1 급식시설 설비 기기 관리기준 정하기
	H1-2 급식시설 설비 기기 상황 확인하기
	H1-3 급식시설 설비 기기 관리 계획하기
	H1-4 급식시설 설비 기기 관리 계획서 작성하기
H2. 급식시설 설비 및 기기 구입하기	H2-1 급식시설 설비 기기 구매요구서 작성하기
	H2-2 급식시설 설비 기기 발주하기
	H2-3 급식시설 설비 기기 반입, 설치 관리하기
H3. 급식시설 설비 및 기기 유지 보수 관리하기	H2-4 급식시설 설비 기기 비품대장 작성하기
	H3-1 급식시설 설비 기기 정기점검하기
	H3-2 급식시설 설비 기기 취급관리하기
	H3-3 급식시설 설비 기기 점검일지 작성하기
	H3-4 고장시 대책 세우기 및 처리하기
H4. 급식시설 설비 및 기기 안전 관리하기	H3-5 수리보수 확인하기
	H4-1 안전관리수칙 만들기
	H4-2 작업장 안전성 점검하기
	H4-3 안전관리수칙 교육하기
H5. 급식물품 관리하기	H4-4 상해시 대책 세우기
	H5-1 조리 및 배식용구 관리하기
	H5-2 급식시설 관리용구 관리하기
	H5-3 소모품 관리하기

'I. 인력관리' 임무는 표 10과 같이 급식인력 채용하기, 급식인력 배치하기, 급식인력 교육훈련시키기, 급식인력 업무수행도 평가하기, 협력관계 유지하기, 연수생 교육하기 등 6개의 일로 인력관리에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 27개이다. 인력관리는 급식종사원과 교육생, 타 부서인력의 관리와 협조를

모두 포함한다.

표 10 '인력관리' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
1. 급식인력 채용하기	I1-1 급식인력 채용 기준 수립하기 I1-2 급식인력 직무분석하기 I1-3 급식인력 채용 계획 세우기 I1-4 급식인력 면접 또는 시험 실시하기 I1-5 급식인력 채용 확정하기 I1-6 급식인력 오리엔테이션 계획 및 실시하기
2. 급식인력 배치하기	I2-1 급식인력 업무분장하기 I2-2 업무단위별 소요인력 확정하기 I2-3 급식인력 배치방법 결정하기 I2-4 급식인력 적재적소에 배치하기
3. 급식인력 교육훈련시키기	I3-1 급식인력 교육 실행 계획 세우기 I3-2 급식인력 교육자료 개발하기 I3-3 급식인력 교육 훈련시키기 I3-4 급식인력 교육 결과 평가하기 I3-5 급식인력 교육내용 및 결과 기록 보관하기
4. 급식인력 업무 수행도 평가하기	I4-1 근무수행지침(표준) 수립하기 I4-2 근태관리지침 마련하기 I4-3 수행도 평가기준 수립하기 I4-4 업무수행에 대한 관찰 및 감독하기 I4-5 업무평가기준에 따라 평가하기
5. 협력관계 유지하기	I5-1 대외적인 협력업체와의 의사소통하기 I5-2 관련부서와의 의사소통하기 I5-3 관련 회의 참석하기 I5-4 급식인력 면담하기
6. 연수생 교육하기	I6-1 실습생 교육하기 I6-2 수련영양사 교육하기 I6-3 기타 인력 교육하기

'J. 급식경영' 임무는 표 11과 같이 급식운영목표 세우기, 급식업무 관리하기, 급식예산 집행하기, 마케팅 관리하기, 급식평가하기, 급식운영 보고하기, 급식품질 향상하기 등 7개의 일로 급식경영에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 36개이다. 급식경영은 급식부분의 영양사 업무를 모두 포함하나, 여기서는 급식 관리 관련업무를 총괄하는 업무를 말한다.

2) 영양평가분야의 직무

영양사의 직무 중 임상영양 관련 일로 크게 영양상태 평가, 영양치료, 영양교육(상담 포함)으로 K~O로 나누었고, 이중 영양상태 평가는 급식과 임상영양 관련 업무

표 11 'J. 급식경영' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
J1. 급식운영목표 세우기	J1-1 급식환경변화 분석하기 J1-2 급식소의 사명 정하기 J1-3 급식소 운영목표 세우기 J1-4 급식소 목표달성을 평가기준 세우기
J2. 급식업무 관리하기	J2-1 급식업무의 우선순위 정하기 J2-2 급식업무수행에 필요한 자료나 정보 제공하기 J2-3 급식업무 조정하기 J2-4 급식업무 지시하기 J2-5 급식업무 점검하기 J2-6 회의 주관하기
J3. 급식예산 집행하기	J3-1 예상 수입, 지출 산정하기 J3-2 급식예산 세우기 J3-3 지출결의서 작성하기 J3-4 여입(수입)결의서 작성하기 J3-5 급식예산 집행내역 점검 및 조정하기 J3-6 급식원가 분석하기 J3-7 손익계산서 작성하기 J3-8 대차대조표 작성하기 J3-9 급식 결산서 작성하기 J3-10 결산 분석 및 평가하기
J4. 마케팅 관리하기	J4-1 고객 특성 파악하기 J4-2 마케팅 전략 수립하기 J4-3 마케팅 활동하기 J4-4 고객요구사항 해결하기
J5. 급식평가하기	J5-1 만족도 조사하기 J5-2 잔식량 분석하기 J5-3 메뉴 평가하기 J5-4 생산성 및 인력 효율성 평가하기 J5-5 재무상태 평가하기
J6. 급식운영 보고하기	J6-1 급식운영자료 분석 및 정리하기 J6-2 급식운영보고서 및 운영일지 작성하기 J6-3 문서 정리 및 관리하기
J7. 급식품질 향상하기	J7-1 품질향상과정 계획하기 J7-2 품질향상과정 시행하기 J7-3 품질향상과정 평가하기 J7-4 품질향상과정 개선하기(급식운영상태 개선하기)

의 기초가 되는 직무로 건강인을 대상으로 하는 사업체 와 학교, 보건소는 생활주기별 영양상태 평가를, 병원은 환자를 대상으로 질환별 영양상태 평가를 주로 수행하는 직무로 분석하고, 그밖에 특수환경하(특수사업장, 운동선

수)의 영양상태 평가로 구분하였다.

'K. 생활주기별 영양상태 평가' 임무는 표 12와 같이 영유아(0~6세)의 영양상태 평가하기, 아동(7~12세)의 영양상태 평가하기, 청소년(13~19세)의 영양상태 평가하

표 12 'K. 생활주기별 영양상태 평가' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
K1. 영유아(0~6세)의 영양상태 평가하기	K1-1 영유아(0~6세)의 식생활환경 조사하기 K1-2 영유아(0~6세)의 식품섭취 조사하기 K1-3 영유아(0~6세)의 신체계측하기 K1-4 영유아(0~6세)의 생화학 및 임상자료 수집하기 K1-5 영유아(0~6세)의 영양판정하기
K2. 아동(7~12세)의 영양상태 평가하기	K2-1 아동(7~12세)의 식생활환경 조사하기 K2-2 아동(7~12세)의 식품섭취 조사하기 K2-3 아동(7~12세)의 신체계측하기 K2-4 아동(7~12세)의 생화학 및 임상자료 수집하기 K2-5 아동(7~12세)의 영양판정하기
K3. 청소년(13~19세)의 영양상태 평가하기	K3-1 청소년(13~19세)의 식생활환경 조사하기 K3-2 청소년(13~19세)의 식품섭취 조사하기 K3-3 청소년(13~19세)의 신체계측하기 K3-4 청소년(13~19세)의 생화학 및 임상자료 수집하기 K3-5 청소년(13~19세)의 영양판정하기
K4. 임신·수유부의 영양상태 평가하기	K4-1 임신·수유부의 식생활환경 조사하기 K4-2 임신·수유부의 식품섭취 조사하기 K4-3 임신·수유부의 신체계측하기 K4-4 임신·수유부의 생화학 및 임상자료 수집하기 K4-5 임신·수유부의 영양판정하기
K5. 성인(20~64세)의 영양상태 평가하기	K5-1 성인(20~64세)의 식생활환경 조사하기 K5-2 성인(20~64세)의 식품섭취 조사하기 K5-3 성인(20~64세)의 신체계측하기 K5-4 성인(20~64세)의 생화학 및 임상자료 수집하기 K5-5 성인(20~64세)의 영양판정하기
K6. 노인(65세 이상)의 영양상태 평가하기	K6-1 노인(65세 이상)의 식생활환경 조사하기 K6-2 노인(65세 이상)의 식품섭취 조사하기 K6-3 노인(65세 이상)의 신체계측하기 K6-4 노인(65세 이상)의 생화학 및 임상자료 수집하기 K6-5 노인(65세 이상)의 영양판정하기

기, 임신·수유부의 영양상태 평가하기, 성인(20~64세)의 영양상태 평가하기, 노인(65세 이상)의 영양상태 평가하기 등 6개의 일로 생활주기별 영양상태 평가에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 30개이다. 생활주기는 한국인 영양권장량(제6차 개정, 한국영양학회, 1995)에 구분된 연령대와 상황별로 나누었다.

'K' 임무의 일들 중 '대상의 식생활환경 조사하기'는 대상의 생태학적 환경 조사하기(사회, 종교, 경제, 문화 등), 대상의 자료수집(간접조사)하기(기존 자료 수집 분석), 대상의 자료조사(직접조사)하기(설문, 면담, 알리지, 선호도, 저작능력, 질병력, 식습관 등) 등의 순서로, '식품섭취조사하기'는 조사방법 선정하기, 조사 준비하기, 조사하기, 결과 분석하기의 순서로, '신체계측하기'는 키, 몸무게, 피부두께, 가슴둘레, 머리둘레, 엉덩이 둘레, 상완위둘레, 팔목둘레 측정과 체지방, 골밀도, 무릎 높이 측정, 체지방지표, 성장속도, 체중변화에 대한 추이 조사 등이 포함되어 진행되며, '생화학 및 임상자료 수집하기'는 조사항목 정하기, 조사자료 수집 및 확인하기, 임상징후 관찰하기의 순으로, '영양판정하기'는 판정기준 세우기, 영양상태 평가자료 모으기, 자료 분석 및 해석하기, 기록하기, 결과통보하기 순으로 진행되는 일로 분석하였다.

'L. 질환별 영양상태 평가' 임무는 표 13과 같이 영양 불량자의 영양상태 평가하기, 비만증 환자의 영양상태 평가하기, 당뇨병 환자의 영양상태 평가하기, 소화기계 질환자의 영양상태 평가하기, 순환기계 질환자의 영양상태 평가하기, 신경계 질환자의 영양상태 평가하기, 신장 질환자의 영양상태 평가하기, 소아관련 질환자의 영양상태 평가하기, 암환자의 영양상태 평가하기, 수술환자의 영양상태 평가하기, 기타 질환자의 영양상태 평가하기 등 11개의 일로 질환별 영양상태 평가에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 55개이다. 의료 기관뿐만 아니라 사업체, 학교, 보건소 등에서도 급식 또는 영양교육(상담)의 대상에 따라 영양평가를 실시하며, 기타 질환에는 화상, 변비, 골다공증, 폐질환, 정신질환, 치과질환 등이 이에 해당된다.

표 13 'L' 질환별 영양상태 평가' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
L1. 영양불량자의 영양상태 평가하기	L1-1 영양불량자의 식생활환경 조사하기 L1-2 영양불량자의 식품섭취 조사하기 L1-3 영양불량자의 신체계측하기 L1-4 영양불량자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L1-5 영양불량자의 영양판정하기
L2. 비만증 환자의 영양상태 평가하기	L2-1 비만증 환자의 식생활환경 조사하기 L2-2 비만증 환자의 식품섭취 조사하기 L2-3 비만증 환자의 신체계측하기 L2-4 비만증 환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L2-5 비만증 환자의 영양판정하기
L3. 당뇨병 환자의 영양상태 평가하기	L3-1 당뇨병 환자의 식생활환경 조사하기 L3-2 당뇨병 환자의 식품섭취 조사하기 L3-3 당뇨병 환자의 신체계측하기 L3-4 당뇨병 환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L3-5 당뇨병 환자의 영양판정하기
L4. 소화기계 질환자의 영양상태 평가하기	L4-1 소화기계 질환자의 식생활환경 조사하기 L4-2 소화기계 질환자의 식품섭취 조사하기 L4-3 소화기계 질환자의 신체계측하기 L4-4 소화기계 질환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L4-5 소화기계 질환자의 영양판정하기
L5. 순환기계 질환자의 영양상태 평가하기	L5-1 순환기계 질환자의 식생활환경 조사하기 L5-2 순환기계 질환자의 식품섭취 조사하기 L5-3 순환기계 질환자의 신체계측하기 L5-4 순환기계 질환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L5-5 순환기계 질환자의 영양판정하기
L6. 신경계 질환자의 영양상태 평가하기	L6-1 신경계 질환자의 식생활환경 조사하기 L6-2 신경계 질환자의 식품섭취 조사하기 L6-3 신경계 질환자의 신체계측하기 L6-4 신경계 질환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L6-5 신경계 질환자의 영양판정하기
L7. 신장질환자의 영양상태 평가하기	L7-1 신장질환자의 식생활환경 조사하기 L7-2 신장질환자의 식품섭취 조사하기 L7-3 신장질환자의 신체계측하기 L7-4 신장질환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L7-5 신장질환자의 영양판정하기
L8. 소아관련 질환자의 영양상태 평가하기	L8-1 소아관련 질환자의 식생활환경 조사하기 L8-2 소아관련 질환자의 식품섭취 조사하기 L8-3 소아관련 질환자의 신체계측하기 L8-4 소아관련 질환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L8-5 소아관련 질환자의 영양판정하기

일(task)	일의 요소(task element, step)
L9. 암환자의 영양상태 평가하기	L9-1 암환자의 식생활환경 조사하기 L9-2 암환자의 식품섭취 조사하기 L9-3 암환자의 신체계측하기 L9-4 암환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L9-5 암환자의 영양판정하기
L10. 수술환자의 영양상태 평가하기	L10-1 수술환자의 식생활환경 조사하기 L10-2 수술환자의 식품섭취 조사하기 L10-3 수술환자의 신체계측하기 L10-4 수술환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L10-5 수술환자의 영양판정하기
L11. 기타 질환자의 영양상태 평가하기	L11-1 기타 질환자의 식생활환경 조사하기 L11-2 기타 질환자의 식품섭취 조사하기 L11-3 기타 질환자의 신체계측하기 L11-4 기타 질환자의 생화학 및 임상자료 수집하기 L11-5 기타 질환자의 영양판정하기

'L' 임무의 일의 요소별 세부사항 즉, 대상자의 식생활환경 조사하기, 식품섭취 조사하기, 신체계측하기, 생화학 및 임상자료 수집하기, 영양판정하기는 해당 질환별 특성을 고려하여 'K' 임무의 일의 요소별 세부사항과 동일하다.

'M. 특수환경 하의 영양상태 평가' 임무는 표 14와 같이 운동선수의 영양상태 평가하기, 특수환경산업 종사자의 영양상태 평가하기 등 2개의 일로 특수환경 하의 영양상태 평가에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 20개이다.

'M' 임무는 운동선수의 경우 체중 및 영양상태와 관련이 많은 종목, 경력, 코치의 영향력 등에 따라 식사를 제공 또는 영양적인 측면의 관리를 하는데 기초자료가 되며, 특수환경(고온, 고압, 분진, 유해 화학물 취급) 산업종사자의 경우도 노동강도 변화, 직종 특성, 적응 정도 등을 감안하여 체중변화, 근육량 변화 등 영양상태 평가자료를 기초로 급식 제공 또는 영양교육(상담) 및 영양치료를 하게 된다.

3) 영양치료분야의 직무

'N. 영양치료' 임무는 표 15와 같이 영양불량자 영양

표 14 M 특수환경하의 영양상태 평가' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
M1. 운동선수의 영양 상태 평가하기	M1-1 자료수집에 대한 계획하기
	M1-2 평가방법의 결정과 진행방법 정하기
	M1-3 평가 대상자의 기준 정하기
	M1-4 자료 수집하기
	M1-5 대상의 영양관련 환경요인 조사하기
	M1-6 대상의 식품 섭취량 및 식사력 조사하기
	M1-7 대상의 신체계측하기
	M1-8 대상의 생화학 자료 수집하기
	M1-9 대상의 판정 기준치 정하기
	M1-10 비교기준치와 자료 검토하기
	M1-11 대상의 영양판정하기
M2 특수환경산업 종사자의 영양 상태 평가하기	M2-1 자료수집에 대한 계획하기
	M2-2 평가방법의 결정과 진행방법 정하기
	M2-3 대상의 영양관련 환경요인 조사하기
	M2-4 대상의 식품 섭취량 및 식사력 조사하기
	M2-5 대상의 신체계측하기
	M2-6 대상의 생화학 자료 수집하기
	M2-7 대상의 판정 기준치 정하기
	M2-8 비교기준치와 자료 검토하기
	M2-9 대상의 영양판정하기

치료하기, 비만증환자 영양치료하기, 당뇨병환자 영양치료하기, 위장질환자 영양치료하기, 신장질환자 영양치료하기, 간·담도·췌장 질환자 영양치료하기, 순환기계 질환자 영양치료하기, 신경계 질환자 영양치료하기, 소아관련 질환자 영양치료하기, 암환자 영양치료하기, 수술환자 영양치료하기, 경장영양 대상환자 영양치료하기, 정맥영양 대상환자 영양치료하기, 기타 질환자 영양치료하기 등 14개의 일로 영양치료에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 140개이다. 'N14' 일의 기타 질환은 변비, 화상, 골다공증, 정신질환, 치과질환 등을 말하며, 질환별 영양상태 평가의 기타 질환과 동일한 개념으로 사용하였다.

영양치료(Medical nutrition therapy)란 의사가 환자의 질병치료를 위하여 의학적으로 반드시 필요하다고 판단하는 경우에 영양사에게 의뢰하여 실시되는 것으로 영양상태 평가, 개별 영양관리 방안 수립, 영양요법 지도를 통한 적절한 영양처방 제시, 자가관리 훈련, 영양지원 제공 등의 치료행위를 통칭한다.

표 15 'N 영양치료' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
N1. 영양불량자 영양치료하기	N1-1 영양불량자 영양치료 목표 세우기
	N1-2 영양불량자 영양치료 방법 결정하기
	N1-3 영양불량자 영양치료 계획 세우기
	N1-4 영양불량자 식사요법 실행하기
	N1-5 영양불량자 영양상담 및 자료제공하기
	N1-6 영양불량자의 이해도 평가하기
	N1-7 영양불량자 영양기록지 작성하기
	N1-8 영양불량자 영양치료 시행상태 모니터링하기
	N1-9 영양불량자 영양치료 효과 평가하기
	N1-10 영양불량자 영양치료 방법 조정하기
	N2-1 비만증환자 영양치료 목표 세우기
N2 비만증환자 영양치료하기	N2-2 비만증환자 영양치료 방법 결정하기
	N2-3 비만증환자 영양치료 계획 세우기
	N2-4 비만증환자 식사요법 실행하기
	N2-5 비만증환자 영양상담 및 자료제공하기
	N2-6 비만증환자의 이해도 평가하기
	N2-7 비만증환자 영양기록지 작성하기
	N2-8 비만증환자 영양치료 시행상태 모니터링하기
	N2-9 비만증환자 영양치료 효과 평가하기
	N2-10 비만증환자 영양치료 방법 조정하기
N3. 당뇨병환자 영양치료하기	N3-1 당뇨병환자 영양치료 목표 세우기
	N3-2 당뇨병환자 영양치료 방법 결정하기
	N3-3 당뇨병환자 영양치료 계획 세우기
	N3-4 당뇨병환자 식사요법 실행하기
	N3-5 당뇨병환자 영양상담 및 자료제공하기
	N3-6 당뇨병환자의 이해도 평가하기
	N3-7 당뇨병환자 영양기록지 작성하기
	N3-8 당뇨병환자 영양치료 시행상태 모니터링하기
	N3-9 당뇨병환자 영양치료 효과 평가하기
	N3-10 당뇨병환자 영양치료 방법 조정하기
N4. 위장질환자 영양치료하기	N4-1 위장질환자 영양치료 목표 세우기
	N4-2 위장질환자 영양치료 방법 결정하기
	N4-3 위장질환자 영양치료 계획 세우기
	N4-4 위장질환자 식사요법 실행하기
	N4-5 위장질환자 영양상담 및 자료제공하기
	N4-6 위장질환자의 이해도 평가하기
	N4-7 위장질환자 영양기록지 작성하기
	N4-8 위장질환자 영양치료 시행상태 모니터링하기
N5. 신장질환자 영양치료하기	N4-9 위장질환자 영양치료 효과 평가하기
	N4-10 위장질환자 영양치료 방법 조정하기
	N5-1 신장질환자 영양치료 목표 세우기
	N5-2 신장질환자 영양치료 방법 결정하기

영양사 직무기술서 작성 연구

일(task)	일의 요소(task element, step)	일(task)	일의 요소(task element, step)
N5. 신장질환자 영양치료하기	N5-3 신장질환자 영양치료 계획 세우기 N5-4 신장질환자 식사요법 실행하기 N5-5 신장질환자 영양상담 및 자료제공하기 N5-6 신장질환자의 이해도 평가하기 N5-7 신장질환자 영양기록지 작성하기 N5-8 신장질환자 영양치료 시행상태 모니터링하기 N5-9 신장질환자 영양치료 효과 평가하기 N5-10 신장질환자 영양치료 방법 조정하기 N6-1 간·담도·췌장 등의 질환자 영양치료 목표 세우기 N6-2 간·담도·췌장 등의 질환자 영양치료	N8. 신경계 질환자 영양치료하기	N8-6 신경계 질환자 영양치료 시행상태 모니터링하기 N8-9 신경계 질환자 영양치료 효과 평가하기 N8-10 신경계 질환자 영양치료 방법 조정하기
N6. 간·담도·췌장 질환자 영양치료하기	N6-3 간·담도·췌장 등의 질환자 영양치료 계획 세우기 N6-4 간·담도·췌장 등의 질환자 식사요법 실행하기 N6-5 간·담도·췌장 등의 질환자 영양상담 및 자료제공하기 N6-6 간·담도·췌장 등의 질환자의 이해도 평가하기 N6-7 간·담도·췌장 등의 질환자 영양기록지 작성하기 N6-8 간·담도·췌장 등의 질환자 영양치료 시행상태 모니터링하기 N6-9 간·담도·췌장 등의 질환자 영양치료 효과 평가하기 N6-10 간·담도·췌장 등의 질환자 영양치료 방법 조정하기	N9. 소아관련 질환자 영양치료하기	N9-1 소아관련 질환자 영양치료 목표 세우기 N9-2 소아관련 질환자 영양치료 방법 결정하기 N9-3 소아관련 질환자 영양치료 계획 세우기 N9-4 소아관련 질환자 식사요법 실행하기 N9-5 소아관련 질환자 영양상담 및 자료제공하기 N9-6 수이과려 질환자인 이해도 평가하기
N7. 순환기계 질환자 영양치료하기	N7-1 순환기계 질환자 영양치료 목표 세우기 N7-2 순환기계 질환자 영양치료 방법 결정하기 N7-3 순환기계 질환자 영양치료 계획 세우기 N7-4 순환기계 질환자 식사요법 실행하기 N7-5 순환기계 질환자 영양상담 및 자료제공하기 N7-6 순환기계 질환자의 이해도 평가하기 N7-7 순환기계 질환자 영양기록지 작성하기 N7-8 순환기계 질환자 영양치료 시행상태 모니터링하기 N7-9 순환기계 질환자 영양치료 효과 평가하기 N7-10 순환기계 질환자 영양치료 방법 조정하기	N10. 암환자 영양치료하기	N9-7 소아관련 질환자 영양기록지 작성하기 N9-8 소아관련 질환자 영양치료 시행상태 모니터링하기 N9-9 소아관련 질환자 영양치료 효과 평가하기 N9-10 소아관련 질환자 영양치료 방법 조정하기 N10-1 암환자 영양치료 목표 세우기 N10-2 암환자 영양치료 방법 결정하기 N10-3 암환자 영양치료 계획 세우기 N10-4 암환자 식사요법 실행하기 N10-5 암환자 영양상담 및 자료제공하기 N10-6 암환자 환자의 이해도 평가하기 N10-7 암환자 영양기록지 작성하기 N10-8 암환자 영양치료 시행상태 모니터링하기 N10-9 암환자 영양치료 효과 평가하기 N10-10 암환자 영양치료 방법 조정하기
N8. 신경계 질환자 영양치료하기	N8-1 신경계 질환자 영양치료 목표 세우기 N8-2 신경계 질환자 영양치료 방법 결정하기 N8-3 신경계 질환자 영양치료 계획 세우기 N8-4 신경계 질환자 식사요법 실행하기 N8-5 신경계 질환자 영양상담 및 자료제공하기 N8-6 신경계 질환자의 이해도 평가하기	N11. 수술환자 영양치료하기	N11-1 수술환자 영양치료 목표 세우기 N11-2 수술환자 영양치료 방법 결정하기 N11-3 수술환자 영양치료 계획 세우기 N11-4 수술환자 식사요법 실행하기 N11-5 수술환자 영양상담 및 자료제공하기 N11-6 수술환자의 이해도 평가하기 N11-7 수술환자 영양기록지 작성하기 N11-8 수술환자 영양치료 시행상태 모니터링하기 N11-9 수술환자 영양치료 효과 평가하기 N11-10 수술환자 영양치료 방법 조정하기
		N12. 경장영양 대상환자 영양치료	N12-1 경장영양 대상환자 영양치료 목표 세우기 N12-2 경장영양 대상환자 영양치료 방법 결정하기 N12-3 경장영양 대상환자 영양치료 계획 세우기 N12-4 경장영양 대상환자 식사요법 실행하기 N12-5 경장영양 대상환자 영양상담 및 자

일(task)	일의 요소(task element, step)
N12 경장영양 대상 환자 영양치료 하기	N12-7 경장영양 대상환자 영양기록지 작성하기
	N12-8 경장영양 대상환자 영양치료 시행상태 모니터링하기
	N12-9 경장영양 대상환자 영양치료 효과 평가하기
	N12-10 경장영양 대상환자 영양치료 방법 조정하기
	N13-1 정맥영양 대상환자 영양치료 목표 세우기
	N13-2 정맥영양 대상환자 영양치료 방법 결정하기
	N13-3 정맥영양 대상환자 영양치료 계획 세우기
	N13-4 정맥영양 대상환자 식사요법 실행하기
	N13-5 정맥영양 대상환자 영양상담 및 자료제공하기
	N13-6 정맥영양 대상환자의 이해도 평가하기
N13 정맥영양 대상 환자 영양치료 하기	N13-7 정맥영양 대상환자 영양기록지 작성하기
	N13-8 정맥영양 대상환자 영양치료 시행상태 모니터링하기
	N13-9 정맥영양 대상환자 영양치료 효과 평가하기
	N13-10 정맥영양 대상환자 영양치료 방법 조정하기
	N14-1 기타 질환자 영양치료 목표 세우기
	N14-2 기타 질환자 영양치료 방법 결정하기
	N14-3 기타 질환자 영양치료 계획 세우기
	N14-4 기타 질환자 식사요법 실행하기
	N14-5 기타 질환자 영양상담 및 자료제공하기
	N14-6 기타 질환자의 이해도 평가하기
N14 기타 질환자 영양치료하기	N14-7 기타 질환자 영양기록지 작성하기
	N14-8 기타 질환자 영양치료 시행상태 모니터링하기
	N14-9 기타 질환자 영양치료 효과 평가하기
	N14-10 기타 질환자 영양치료 방법 조정하기

모든 질환의 영양치료 관련 일들은 질환별로 영양치료 목표 세우기, 영양치료방법 결정하기, 영양치료 계획 세우기, 식사요법 실행하기, 영양상담 및 자료 제공하기, 환자의 이해도 평가하기, 영양기록지 작성하기, 영양치료 시행상태 모니터링하기, 영양치료 효과 평가하기, 영양치료 방법 조정하기로 나누었다.

4) 영양교육분야의 직무

'O. 영양교육' 임무는 표 16과 같이 영양교육 대상 진

표 16 'O. 영양교육' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
01. 영양교육 대상 진단하기	O1-1 대상집단의 영양문제 발견하기
	O1-2 대상집단의 영양문제 원인 분석하기
	O1-3 대상집단이 요구하는 영양서비스 파악하기
	O1-4 기존 영양서비스에 대해 검토하기
02. 영양교육 계획 세우기	O2-1 영양교육 주제 선정하기
	O2-2 영양교육 장소 정하기
	O2-3 영양교육 방법 정하기
	O2-4 영양교육 계획안 작성하기
	O2-5 영양교육 자료 제작하기
	O2-6 영양교육 대상자 신청받기
03. 생활주기별 영양교육하기	O3-1 영유아(0~6세)의 영양교육 계획 및 시행하기
	O3-2 아동(7~12세)의 영양교육 계획 및 시행하기
	O3-3 청소년(13~19세)의 영양교육 계획 및 시행하기
	O3-4 성인(20~64세)의 영양교육 계획 및 시행하기
	O3-5 임신·수유부의 영양교육 계획 및 시행하기
	O3-6 노인(65세 이상)의 영양교육 계획 및 시행하기
04. 질환별 영양교육하기	O4-1 영양불량 영양교육 시행하기
	O4-2 비만증 영양교육 시행하기
	O4-3 당뇨병 영양교육 시행하기
	O4-4 위장질환 영양교육 시행하기
	O4-5 간·담도·췌장관련 질환 영양교육 시행하기
	O4-6 순환기계질환 영양교육 시행하기
	O4-7 신경계질환 영양교육 시행하기
	O4-8 신장질환 영양교육 시행하기
	O4-9 소아관련 질환 영양교육 시행하기
	O4-10 임질환 영양교육 시행하기
	O4-11 수술환자 영양교육 시행하기
	O4-12 기타 질환 영양교육 시행하기
05. 영양상담실 운영하기	O5-1 영양상담실 운영계획 세우기
	O5-2 영양상담실 관리하기
	O5-3 영양상담실 관련 서식 자료 제작 및 관리하기
	O5-4 영양상담하기
06. 영양교육 평가하기	O6-1 영양교육결과 수집하기
	O6-2 영양교육결과 분석하기
	O6-3 영양교육결과 보고 및 추구관리하기

단하기, 영양교육 계획 세우기, 생활주기별 영양교육하기, 질환별 영양교육하기, 영양상담실 운영하기, 영양교

육 평가하기 등 6개의 일로 영양교육에 포함되는 일들을 순서대로 기술하였으며, 일의 요소는 35개이다. 영양교육은 크게 영양상담을 포함하는 개념으로 사용하였다. 생활 주기별 영양교육은 한국인 영양권장량(제6차 개정, 한국 영양학회, 1995)의 연령 구분에 준하였으며, 질환별 영양 교육은 질환별 영양상태 평가의 질환 분류와 동일하다.

5) 보건영양사업분야의 직무

영양사의 직무 중 보건소에서 영양사에 의해 수행되고 있거나 집단급식소에서 사회봉사차원으로 실시하는 보건영양사업을 사업별로 기술하였다.

'P. 보건영양사업'의 임무는 표 17과 같이 모자보건사업하기, 건강인 영양관리사업하기, 만성퇴행성질환관리사업하기, 노인건강관리사업하기, 영양감시 관리하기, 저소득층 관리사업하기, 집단급식 및 식품위생 지도하기, 지역보건사업 협조하기 등 8개의 일로 일은 사업 내용에 따라 기술하고 일의 요소는 일의 진행 순서에 따라 기술하였으며, 일의 요소는 55개이다. 보건소에서 수행하는 영양사업과 관련된 일들을 사업별로 기술한 일들로 다른 분야의 영양사 업무와 연관되는 일도 포함하였다.

표 17. 'P. 보건영양사업' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
P1. 모자보건사업하기	P1-1 모자보건사업 대상 환경 사전 조사하기
	P1-2 모자보건사업 계획하기
	P1-3 모자보건사업 시행하기
	P1-4 모자보건 영양상담하기
	P1-5 모자보건 영양교육 행사하기
	P1-6 모자보건 교육자료 제공하기
	P1-7 모자보건사업 평가하기
	P1-8 모자보건사업 보고 및 결과 활용하기
P2. 건강인 영양관리 사업하기	P2-1 건강인 대상 환경 사전 조사하기
	P2-2 건강인 영양관리사업 계획하기
	P2-3 건강인 영양관리사업 시행하기
	P2-4 건강인 영양상담하기
	P2-5 건강인 영양교육 행사하기
	P2-6 건강인 영양관리 교육자료 제공하기
	P2-7 건강인 영양관리사업 평가하기
	P2-8 건강인 영양관리사업 보고 및 결과 활용하기

일(task)	일의 요소(task element, step)
P3. 만성퇴행성질환 관리사업하기	P3-1 만성퇴행성질환자 환경 사전 조사하기
	P3-2 만성퇴행성질환관리사업 계획하기
	P3-3 만성퇴행성질환관리사업 시행하기
	P3-4 만성퇴행성질환 영양상담하기
	P3-5 만성퇴행성질환 영양강좌 개설하기
	P3-6 질환별 자료 제작 및 교육하기
	P3-7 대상 추구 관리하기
	P3-8 만성퇴행성질환관리사업 평가하기
	P3-9 만성퇴행성질환관리사업 보고 및 결과 활용하기
P4. 노인건강관리 사업하기	P4-1 노인 대상 환경 사전 조사하기
	P4-2 노인건강관리사업 계획하기
	P4-3 노인건강관리사업 시행하기
	P4-4 노인 영양상담하기
	P4-5 노인 영양교육 행사하기
	P4-6 노인건강관리 교육자료 제공하기
	P4-7 노인건강관리사업 평가하기
	P4-8 노인건강관리사업 보고 및 결과 활용하기
P5. 영양감시 관리하기	P5-1 지역 영양상태 평가하기
	P5-2 국민건강영양조사하기
	P5-3 지역영양상태 추이변화 고찰하기
	P5-4 지역영양상태 모니터링하기
P6. 저소득층 관리사업하기	P6-1 저소득층 환경 사전 조사하기
	P6-2 저소득층관리사업 계획하기
	P6-3 저소득층관리사업 시행하기
	P6-4 저소득층 영양상담하기
	P6-5 저소득층 영양교육 행사하기
	P6-6 저소득층관리 자료 제공하기
	P6-7 저소득층관리사업 평가하기
	P6-8 저소득층관리사업 보고 및 결과 활용하기
P7. 집단급식 및 식품위생 지도하기	P7-1 집단급식소 실태조사하기
	P7-2 집단급식소의 급식지도하기
	P7-3 집단급식소의 위생지도하기
	P7-4 식품관련업체 영양 및 위생지도하기
	P7-5 식품표시 교육하기
	P7-6 주민대상 위생교육하기
	P7-7 흉보자료 제작 및 배포하기
P8. 지역보건사업 협조하기	P8-1 타 직종의 영양교육하기
	P8-2 타 지역보건사업의 영양사업 참여하기
	P8-3 타 지역보건사업의 영양부문 자문하기

6) 기타 분야의 직무

영양사의 직무 중 업무 향상 및 자기계발의 기초가 되는 일들을 'Q. 자기계발' 임무로 하여 전문성 향상하기, 연구하기, 자기관리하기 등 3개의 일로 나누고, 일의 주

제별로 기술하였다. 영양사로서 업무능률 향상을 위한 연구, 교육방법 및 내용, 관련자료 개발 등의 연구 및 자기관리에 관한 일들을 기술하였으며, 일의 요소는 17개이다(표 18).

표 18. 'Q. 자기계발' 임무의 일과 일의 요소 분석

일(task)	일의 요소(task element, step)
Q1. 전문성 향상하기	Q1-1 계속교육받기
	Q1-2 학술활동하기
	Q1-3 정보수집하기
Q2. 연구하기	Q2-1 식품이용방법 연구하기
	Q2-2 조리방법 연구하기
	Q2-3 전통 음식문화 연구하기
	Q2-4 급식운영 효율화방안 연구하기
	Q2-5 식중독 예방관리 연구하기
	Q2-6 환경위생 연구하기
	Q2-7 식사요법 연구하기
	Q2-8 영양교육(상담)기법 연구하기
	Q2-9 교육매체 연구 및 자료개발하기
	Q2-10 기타 업무 관련 분야 연구하기
Q3. 자기관리하기	Q3-1 시간관리하기
	Q3-2 건강관리하기
	Q3-3 사회봉사하기
	Q3-4 이미지관리하기

'Q1. 전문성 향상하기'는 영양사 직무를 수행하기 위하여 전문지식 습득을 위한 교육과 학술행사에 참여하고, 최신 관련정보를 수집하는 행위이며, 'Q2. 연구하기'는 기술된 영양사 직무마다 품질 개선 및 생산성 향상, 효율성 증대를 위해 직무의 분야마다 꼭 필요한 연구 주제들을 제시하였다. 'Q3. 자기관리하기'는 관리자로서 경영자로서 보건의료인으로서 가지는 이미지관리의 개념을 도입하여 독립된 직무로 설정하였으며, 이에는 시간 관리, 건강관리, 이미지관리와 사회봉사자로서의 역할도 포함하였다.

결론 및 제언

우리 나라 영양사의 직무는 사회의 다양한 변화와 그 변화를 수용하려는 노력의 일환으로 급식관리자에서 급식경영자로서, 질환에 따른 식사요법 제공자에서 영양교

육자 및 영양상담자로서, 지역사회 보건영양사로서 전문화되어 가고 있다. 이에 따라 영양사 면허시험의 내용에 대한 검토가 대두되어 국시원에서는 영양사 직종의 직무분석을 근간으로 한 '영양사 국가시험 문항개발기준연구'를 본 연구진에 연구를 의뢰하여 시작하게 되었다.

'영양사 문항개발기준연구'의 가장 기초작업인 영양사 직무분석을 시행하여 다양해진 각계의 영양사의 직무를 데이터 방식으로 기술한 결과 17개의 임무와 99개의 일, 576개의 일의 요소로 우리나라 영양사의 직무는 구성되어 있는 것으로 나타났다.

연구 결과 우리나라 영양사의 직무는 크게 급식관리분야, 영양서비스분야, 기타 분야로 나뉘며, 급식관리분야의 직무는 식단관리, 식재료 구매관리, 식재료 보관 및 재고관리, 조리작업관리, 배식관리, 퇴식 및 식기 세정 소독관리, 위생관리, 급식시설 설비 및 기기관리, 인력관리, 급식경영 등의 일로 분석되었다. 영양서비스분야의 직무는 생활주기별 영양상태 평가, 질환별 영양상태 평가, 특수환경하의 영양상태 평가, 영양치료, 영양교육, 보건영양사업 등의 일로 분석되었으며, 기타 직무는 전문인으로서 자기계발의 일로 분석되었다.

영양사의 직무가 다양하게 분석된 본 연구 결과는 문현조사나 이론적 지식의 연구가 아닌 다양한 분야의 실무자가 직접 자신의 직무를 세밀히 분석하여 보건의료전문인으로서의 영양사의 필수요건들을 끌어내었기 때문이라고 생각된다. 이 결과는 앞으로 대학의 교육과정 발전과 영양사 국가시험 문항개발기준에 반영되는 1차적인 연구목적뿐만 아니라 현실에 있는 실무영양사들의 역할 개발에도 큰 기여를 할 것으로 사료된다.

이 연구를 수행하면서 영양사의 업무 분야가 다양함으로 인해 직무분석시 일의 요소가 너무 많고 세부적으로 기술되어 어려움이 많았다. 이는 영양사직이 급식관리, 임상영양관리, 영양교육, 보건영양사업 부분 등 여러 전문분야로 나뉘어져 있으나, 영양사 수련과정이나 전문자격제도가 없어 대학에서 모두 수용하여 교육하여야 하는 현실을 반영한 것으로 국내 유일의 국가 차원의 면허를 주는 영양사 국가시험에서 이를 다 수용하여야 하는 취지에서 현재의 다양한 영양사의 역할을 모두 기술한

배경이 되었다.

앞으로 본 연구에서 작성한 영양사 직무기술서는 현장 실무 영양사의 검증을 통해 좀 더 실질적이고 구체적인 개선 방향과 계속적으로 변화하는 영양사의 직무를 반영하는 노력이 영양사의 각 전문분야별로 수행되어야 할 것이다.

다른 보건의료직종과는 달리 단일한 교육과정으로 단일한 국가시험을 거쳐 면허를 취득한 후 바로 실무에 종사하는 영양사 직종의 면허제도는 분야별로 다양하게 행해지고 있는 영양사 직무를 국가시험제도를 통하여 평가 해내야 할 과제를 안고 있다. 따라서 각 분야의 영양사의 직무를 좀 더 구체화하고, 이 연구를 통하여 기술된 직무분석 내용 중 사업체, 학교, 병원, 보건소 등에서 영양사들에 의해 수행되는 공통된 직무와 독립된 직무들, 연계되는 직무들을 가려 그 경향을 분석해내는 작업이 현재로는 가장 시급한 후속 과제라 하겠다.

이 연구 결과가 기초가 되어 국민의 질병예방과 건강 증진을 위해 사업체, 학교, 병원, 보건소 등 사회 각계에 진출한 영양사들에게는 부여된 임무를 충실히 수행하고 발전하기 위해서, 대학은 사회 환경과 실무영양사들의 역할 변화를 수용하고 더 나은 교육의 질을 확보하기 위해서 이를 교육과정에 반영하여야 할 것이며, 국시원은 이를 국가시험제도 내에서 충분히 반영해 나가는 노력을 해야 할 것이다.

하루가 다르게 변화하고 발전하는 세계 속에서 양질의 보건의료인력의 확보는 국민건강과 삶의 질 향상을 위해 시급하고도 필수적이다. 21세기를 눈앞에 두고 있는 우리 영양사에게 세기를 뛰어 넘는 자신의 역할과 자기계발에 대한 의식 확대와 노력이 필요하듯 영양사 국가시험제도도 지난 20여년간 답습해왔던 구태를 벗고, 시대에 맞는 영양사 실무에 필요한 내용과 능력을 평가 할 수 있는 점진적인 제도 개선 계획 수립이 필요한 시점에서 본 연구는 그 시발점에 있다고 하겠다.

이 연구 결과를 통해 영양사 교육과 국가시험의 내용을 충실히 하고, 국가시험에 출제될 문항개발과 문항 출제 교수의 기술 향상과 더불어 영양사 실무 경험을 충분히 반영할 수 있는 미래의 영양사 국가시험 모델을 만-

들기 위한 장기적 과제 해결을 위해 관련기관, 단체, 학생, 영양사들의 계획적이고 지속적인 노력을 바란다.

본 연구의 연구진은 영양사 직무기술서 작성팀으로 연구에 참여해 주신 권순주(서울일원초등학교), 김미옥(서울은평초등학교), 김영희(이화여자대학교), 김은미(강북삼성병원), 임현숙(신촌세브란스병원), 조성숙(대한체육회 태릉선수촌), 차진아(기전여자대학 식품영양과) 선생님께 감사를 드린다.

참고 문헌

1. 대한영양사회 : 창립 25주년 기념 별책, 1994.
2. 대한영양사회 : 우리나라 영양사 현황과 대한영양사회 활동, 2000.
3. 국제노동기구 : 국제표준직업분류, 2000.
4. 대한영양사회 : 급식관리지도서, 2000.
5. 통계청 : 한국표준직업분류, 2000.
6. 문현경, 정효지. 우리나라 영양사직의 일반적 특성에 관한 연구, 대한보건협회지, Vol. 23, 1, 1997.
7. 문현경, 정효지, 조정순. 우리나라 영양사의 일반적 특성과 직무만족도의 관련성에 관한 연구, 대한영양사회 학술지, 제2권 제2호, 1996.
8. 문현경, 정효지, 조정순. 급식형태와 우리나라 영양사의 직무만족도의 관련성에 관한 연구, 지역사회영양학회지, 2(2):232-245, 1997.
9. 전영옥. 산업장 급식 실태 및 영양사의 현장실무에 관한 연구, 숙명여대 교육대학원 석사학위논문, 1984.
10. 이영란, 류은순, 곽동경. 산업체 단체급식소의 관리 개선을 위한 실태조사, 대한가정학회지, 25(4):73, 1984.
11. 김원자. 경남지역 급식학교 영양사 직무분석. 대한영양사회 학술대회 자료집, 1990.
12. 양일선, 김현아, 이진미, 차진아. 사업체 급식소 영양사 직무분석(제1보) : 업무수행도 및 중요도 인식도 분석, 대한영양사회 학술지, 1(1):66, 1995.
13. 양일선, 김현아, 이진미, 차진아. 사업체 급식소 영

- 양사 직무분석(제2보) : 업무수행시간 및 적정인원
산출, 대한영양사회 학술지, 1(1):79, 1995.
14. 김병구. 국민건강을 위한 영양사의 역할과 현황, 국
민영양, 9:103, 1988.
15. 김영희. 산업체 급식소에서의 우리 나라와 외국의
영양사 역할 비교, 대한영양사회 학술대회 자료집,
1989.
16. 서정숙. 영양사의 직무분석을 통한 전문대학 식품
영양과의 교육과정 개선, 서울보건대학 논문집,
15:9, 1995.
17. 남경희. 병원영양사의 직무분석에 관한 조사 연구,
서울대학교 보건대학원 석사학위논문, 1987.
18. 서울대학교병원 영양과 : 입원환자 영양관리에 따
른 영양사 인력에 관한 조사, 대한영양사회 학술대
회 자료집, 1992.
19. 양일선, 이소정, 차진아. 병원영양사의 업무 실태조
사, 한국영양학회지, 28(5):460, 1995.
20. 이영은. 외국의 영양사 국가시험제도, 영양사 관련
대학 학습목표 개발 세미나 자료집, 한국영양사교
육협의회, 1999.
21. Role delineation for registered dietitians and
entry-level dietetic technicians, ADA role
delineation steering committee, 1990.
22. Study commission on dietetics, A new look
at profession of dietetics, Chicago. The
American dietetic association, 1984.
23. 문현경, 손숙미, 이애랑. 영양사 분야의 현황 · 문제
점 · 개선방안, 현행 국가시험의 문제점 및 개선방
안 연구 - 16개 직종을 중심으로, 한국보건의료인
국가시험원 국가시험개선방안연구팀, 1998.
24. 한국법률협회 : 보건복지대법전, 1997.