

영양사 직무요건서 작성 연구

문현경 · 이애랑* · 이영희** · 장영주***

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

Analysis of and Draw up 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, Sungseul 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 project developing the standards of the national board test for dietitian's licences. The purpose of this study was to define the job specification for dietitian's job description based on the knowledge, skill, attitude and related to the curriculum. The study team established the research team which composed of 11 person(7 professor in the university and 4 dietitians in hospitals, schools and private firms). The job description composed of 17 duties, 99 tasks and 576 task elements. For each element, the job specifications are written, which composed of introduction, process, required equipments, and required ability. Required ability included knowledge, skill and attitudes. The relations of the knowledge, skill and attitudes with the possible curriculum currently operated in the college or university were analyzed, also. Job specifications for 576 task elements are analysed and framed.

KEY WORDS : job specification, knowledge, skill, attitude

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

서 론

경제적, 사회적, 문화적 생활 수준의 향상으로 국민들은 삶의 질을 향상시키기 위한 각 분야에서의 질 높은 서비스와 건강증진에 대한 관심이 커지게 되었다. 이에 따라 영양사의 역할도 일반적으로 알려진 급식관리영양사뿐만이 아니라 식생활과 관련된 각종 만성퇴행성 질병의 예방과 치료를 위한 의료기관에서의 임상영양사, 식품의 안전성 확보, 노령화 사회를 대비한 식생활 분야의 전문화, 아동의 비만 및 식생활 관련 문제 해결 등을 위한 영양교육 상담자, 여성의 사회 진출로 인해 날로 증가되고 있는 외식산업 및 급식전문업체의 급식관리자, 급식산업 경영자 등 각 분야에서의 영양사의 역할이 다양해지고 있다.

이에 따라 영양사에게 보건의료전문인으로서 영양사의 면허를 주는 유일한 국가시험은 국민건강 유지 및 증진의 차원에서 풍부하고 고른 내용과 그 질적 확보가 매우 중요하다. 그리고, 각 분야별 영양사의 전문화를 위한 교육과정 개발에 각 분야의 영양사들의 직무분석을 바탕으로 한 내용 개발과 이의 국가시험 반영에의 노력이 시급한 상황이다.

문헌 고찰등을 통한 영양사의 양성제도에 관한 연구¹⁻¹²⁾에서 영양사의 정의, 역할, 제도 등 외국과의 비교와 일부 우리 나라 대학의 현황조사를 통해 우리 나라 영양사직의 역할과 관련 대학의 교육과정을 연계시키는 노력이 있었으나, 우리 나라 실무영양사의 시작으로 직무분석한 연구는 없었다.

식품위생법 제37조, 제38조¹³⁾, 영양사에 관한 규칙 제2조¹⁴⁾에 의거하여 영양사 면허는 고등교육법에 의한 학교에서 식품학 또는 영양학에 관한 해당 교과목을 이수하여 학점을 취득하고 졸업한 자, 외국에서 영양사 면허를 받은 자, 외국의 영양사 양성학교 중 보건복지부장관이 인정하는 학교를 졸업한 자로서 영양사 국가시험에 합격하고 결격 사유가 없는 경우 보건복지부장관으로부터 주어진다(표 1).

2000년 개정된 현행 영양사 국가시험 관련법인 '영양사에 관한 규칙'에는 영양사 국가시험 응시자격을 주는 식품학 또는 영양학 전공자에 관한 해당학과나 전공 교

과목과 이수학점에 대해 구체적인 명시가 없어 한국영양사교육협의회(전국대학교식품영양학과교수협의회, 한국대학식품영양관련학과교수협의회, 대한영양사회 3단체 협의기구)에서는 영양사 교육에 필수적인 최소 요건을 표 2와 같이 대학에서 자율적으로 최소 [대상과목 22개 학과목 중 최소 18개 과목 52학점(영양사 현장실습 포함) 이수]를 권장하고 있다¹⁴⁻¹⁵⁾.

사회의 변화로 영양사의 역할 확대와 다양화, 대학의 학제 등 환경 변화로 인한 다양한 응시자의 양산과 관련 법규의 미비로 보건의료전문인으로서 영양사에게 필요한 기본적으로 갖추어야 할 최소의 능력을 검증해주는

표 1. 영양사 국가시험 응시자격 관련 법규(2000년 개정)

1) 식품위생법 제37조

- 고등교육법에 의한 학교에서 식품학 및 영양학을 전공한 자로서 교과목 및 학점이수 등에 관하여 보건복지부령이 정하는 요건을 갖춘 자
- 외국에서 영양사 면허를 받은 자
- 외국의 양성학교 중 보건복지부장관이 인정하는 학교를 졸업한 자

2) 식품위생법 제38조 (결격 사유)

- 정신질환자, 전염병환자, 마약 기타 약물중독자, 면허 취소 후 1년이 경과되지 아니한 자

3) 영양사에 관한 규칙 제2조

- "교과목 및 학점이수 등에 관하여 보건복지부령이 정하는 요건을 갖춘 자"라 함은 고등교육관계법령에 의하여 학교의 학적이 정하는 식품학 또는 영양학에 관한 해당 교과목을 이수하여 학점을 취득하고 졸업한 자

표 2. '식품학 및 영양학을 전공한 자'의 대학 자율 인정 요건 (최소 필수이수과목 및 학점)

구 분	교 과 목	비 고
기초	생리학, 생화학, 공중보건학	교과목 중 2과목(6학점 이상) 이상을 이수해야 함.
영양	기초영양학, 고급영양학, 생활주기영양학, 식사요법, 영양교육, 임상영양학, 지역사회영양학, 영양판정	교과목 중 6과목(19학점 이상) 이상을 이수해야 함.
식품 및 조리	식품학, 식품미생물학, 식품가공 및 저장학, 조리원리, 실험조리	교과목 중 5과목(14학점 이상) 이상을 이수해야 함.
급식 및 위생	단체급식관리, 급식경영학, 식생활관리, 식품위생학, 식품위생관계법규, 영양사 현장실습	교과목 중 5과목(13학점 이상) 이상을 이수해야 함.

* 영양사 현장실습은 최소 32시간(또는 1학점) 필수 이수하여야 함.

영양사 국가시험의 문항개발과 제도 보완은 매우 중요한 의미가 있다. 관련 대학의 교육과 영양사 실무능력과의 중간 다리 역할을 해야 하는 영양사 국가시험은 개정된 법으로 인해 다양한 국가시험 응시자들에 대한 선별의 중요성이 증대되고 있다.

영양사 국가시험을 시행함에 있어 가장 우선해야 할 것은 좋은 질의 시험문항을 개발하는데 있으며 이 시험 문항은 반드시 영양사 실무에 종사할 영양사를 뽑기 위한 시험을 치려는 원래의 의도와 일치해야 하고, 그러기 위해서는 그 의도 및 목적을 달성시키기 위한 명문화된 기준이 있어야 하는데 그것이 시험문항개발기준이다. 그러나, 우리 영양사 분야에서는 아직 명문화된 문항개발기준이 없었고, 지금까지는 문항개발 의뢰는 과목 단위로 편의에 의해 이루어졌으며, 출제기준은 문제은행 속의 채고 내용에 따라 그때그때 만들어져 왔기 때문에 준용할 만한 일관성 있는 원칙을 찾아볼 수 없었다. 1998년도에 보건의료직종의 모든 국가시험을 주관하게 된 한국보건 의료인국가시험원(이하 국시원)에서는 이러한 현실을 감안하여 각 분야별로 문항개발기준을 작성하는 사업계획을 세웠고, 우리 영양사 분야에서도 이러한 기준을 마련해야 할 필요성이 제기되어 연구를 시작하게 되었다.

영양사 직무요건서 작성연구는 영양사 직무분석을 통해 작성된 영양사 직무기술서를 토대로 각 업무 수행에 필요한 관련 개요, 절차, 장비 및 기기, 지식, 수기, 태도 등을 기술한 영양사 직무요건서를 작성하여 대학의 관련 학과목과의 연관을 연구하고, 내용의 타당성을 실무자에게 검증 분석하여, 영양사 실무를 바탕으로 한 영양사 국가시험 문항개발기준 선정의 기초자료로 활용하였다. 본 연구에서는 영양사 직무요건서 작성 연구의 배경과, 절차, 내용 작성 및 실무자 검증에 대한 일련의 연구 과정에 대한 개요를 소개하고자 한다.

연구 방법 및 내용

1. 연구기관

1999년 11월 ~ 2000년 8월

2. 연구 방법 및 내용

본 연구의 목적은 직무분석을 통해 도출된 각 영양사의 직무를 수행할 능력을 갖추기 위해 필요한 지식, 수기, 태도 등의 직무요건을 기술하는 것으로 대학 교육과의 연계를 제고하기 위해 교육과정도 아울러 분석하는데 있으며, 직무요건서 작성방법은 아래의 절차를 거쳐 작성되었다.

직무요건서 작성의 전단계로 영양사 직무기술서를 작성하여 실무자 면담조사와 설문조사를 통해 내용 타당성 검증을 한 후 직무기술서를 확정하고, 직무요건서 작성을 위한 작성팀을 구성하였다. 직무기술서의 임무(duty), 일(task), 일의 요소(task element)를 완전히 이해하고 해당되는 과정의 직무요건서 작성을 책임질 수 있는 사람으로 문항개발기준연구 연구진을 포함하여 교수 70%, 임상실무자 30%의 비율로 11명의 작성팀을 구성하였다.

연구 내용은 확정된 직무기술서의 일의 요소(task element)마다 개요를 기술하고, 각 직무를 수행하기 위하여 관련 교육기관의 교육 내용 중 필요한 지식(knowledges), 수기.skills), 태도(attitudes)를 선정하여 정리하였으며, 관련 학과목을 한국영양사교육협의회의 영양사 관련 학과목 분류표(표 3)¹⁴⁾를 기준으로 기재하였다. 직무요건서 내용 타당성 검증을 위해 급식관리와 영양서비스에 경험이 있는 경력 10년 이상의 영양사 5명으로 실무자 검증팀을 구성하여 각 일의 요소마다 내용 검증 작업과 함께 절차, 필요 기기 및 장비를 보강하여 기술하였다.

1차 작성된 영양사 직무요건서는 본 연구진의 3차에 걸친 보완작업을 거쳐 최종 확정하였다.

연구 결과

본 연구의 직무요건서는 1차 확정된 영양사 직무기술서의 총 576개의 각 일의 요소의 개요, 절차, 장비 및 기기, 지식, 수기, 태도에 관하여 자세히 기술하였고, 지식, 수기, 태도부분은 관련 학과목을 기재하였다. 관련 학과

표 3. 영양사 관련 학과목 분류표(한국영양사교육협의회)

대분류	중분류	소분류	관련 유사과목명
1. 기초	① 생리학 ② 생화학 ③ 공중보건학 ④ 기타	인체생리학, 영양생리학	
		영양생화학	
		환경위생학, 보건학	
		기초과학 분야의 1·1, 2, 3에 해당하지 않는 기타 과목	
2. 영양	① 기초영양학 ② 고급영양학 ③ 생활주기영양학 ④ 임상영양학	영양학, 영양과 현대사회, 영양과 건강, 인체영양학	
		영양화학, 고급인체영양학, 영양소대사	
		특수영양학, 생애주기영양학, 가족영양학, 영양과 (성장)발달	
		영양병리학	
	⑤ 식사요법 ⑥ 지역사회영양학 ⑦ 영양교육 ⑧ 영양판정 ⑨ 기타	식이요법, 질병과 식사요법	
		보건영양학, 지역사회 영양 및 정책	
		영양상담, 영양정보관리 및 상담, 영양교육 및 상담	
		영양(상태)평가	
		영양과 관련된 2·1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8에 해당하지 않는 기타 과목	
I. 전공	3. 식품 ① 식품학 ② 식품미생물학 ③ 식품가공 및 저장학 ④ 기타	식품화학, 식품과 현대사회, 고급식품학, 식품(영양)분석, 식품재료학	
		발효식품학, 발효(미생물)학	
		식품가공학, 식품저장학, 식품제조 및 관리	
		식품과 관련된 3·1, 2, 3에 해당하지 않는 기타 과목	
4. 조리	① 조리원리 ② 실험조리 ③ 기타	한국음식연구, 외국음식연구, 한국조리, 서양조리	
		조리과학, 실험조리 및 관능검사, 실험조리 및 식품개발, 실험조리 및 식품평가	
		조리와 관련된 4·1, 20에 해당하지 않는 기타 과목	
5. 급식	① 단체급식관리 ② 급식경영학	급식관리, 외식산업과 다량조리, 다량조리	
		급식경영 및 인사관리, 식품구매, 식품유통 및 구매, 급식정보(전산)관리, 급식경영 및 회계, 급식산업 및 마케팅전략	
	③ 식생활관리 ④ 영양사 현장실습 ⑤ 기타	식생활 계획, 식생활(과) 문화, 식문화사	
		영양사 실무	
		급식과 관련된 5·1, 2, 3, 4에 해당하지 않는 기타 과목	
6. 위생	① 식품위생학 ② 기타	식품위생 및 관계 법규	
		위생과 관련된 6·10에 해당하지 않는 기타 과목	
II. 기타	1. 법규	식품위생(영양사)관계법규	
	② 기타		
비 고	1. 상기 과목명에 ~ 및 실험, ~ 및 실습, ~실험, ~실습, ~학, ~연습, ~ I 과 II, ~관리, ~개론을 붙인 과목은 동일과목으로 본다.		
	2. 상기 과목명에 ~ I 과 II가 있는 경우 ~ I은 기초, ~ II는 고급을 의미할 수 있다.		

목은 한국영양사교육협의회에서 권장하는 학과목 분류 코드표를 참조하였고, 그외 통계학, 병리학만이 추가로 기재되었다.

직무요건서에는 제목을 임무, 일, 일의 요소를 코드명과 함께 기술하고, 일의 요소마다 정의에 해당되는 개요를 기술하였다. 그리고 수행의 절차와 필요 장비 및 기기를 간략하게 기술하고, 구체적인 직무요건으로 관련 이론, 용어, 원리, 기전 등을 지식(knowledge) 항목으로, 기술적인 행위와 태도부분을 수기.skills)와 태도

(attitudes) 항목으로 나열하고 관련 학과목을 연계하여 작성하였다.

작성된 영양사 직무요건서는 총 576개의 일의 요소로 구성되어 있으며 직무요건서의 구성은 표 4와 같다.

본 연구에서 작성된 직무요건서의 구성을 보기 위하여 샘플로 급식관리, 영양평가, 영양치료, 영양교육, 보건 영양사업, 자기계발 직무분야의 각 1개의 일의 요소의 직무요건서의 내용을 표 5~표 10에 나타내었다.

영양사 직무요건서 작성 연구

표 4. 영양사 직무요건서의 구성

임무(duty)	일(task)의 수	일의 요소(task element)의 수
A 식단관리	5	22
B 식재료 구매관리	6	28
C 식재료 보관 및 재고관리	3	14
D 조리작업관리	4	15
E 배식관리	3	13
F 퇴식 및 식기 세정 소독관리	3	13
G 위생관리	7	36
H 급식시설 설비 및 기기관리	5	20
I 인력관리	6	27
J 급식경영	7	36
K 생활주기별 영양상태 평가	6	30
L 질환별 영양상태 평가	11	55
M 특수환경하의 영양상태 평가	2	20
N 영양치료	14	140
O 영양교육	6	35
P 보건영양사업	8	55
Q 자기계발	3	17
계 : 17	99	576

고찰 및 제언

우리 나라 영양사의 직무는 사회의 다양한 변화와 그 변화를 수용하려는 노력의 일환으로 급식관리자에서 급식경영자로서, 질환에 따른 식사요법 제공자에서 영양교육자 및 영양상담자로서, 지역사회 보건영양사로서 전문화되어가고 있다. 이에 따라 영양사 면허시험의 내용에 대한 검토가 대두되어 국시원에서는 영양사 직종의 직무 분석을 근간으로 한 '영양사 국가시험 문항개발 기준연구'를 본 연구팀에 연구를 의뢰하여 연구를 시작하게 되었다.

영양사 직무는 영양사 직무기술서 작성 연구에서 총 17개의 임무와 99개의 일, 576개의 일의 요소로 분석되었고, 이에 근거하여 영양사 직무요건서는 총 576개의 일의 요소로 구성되어, 각 일의 요소마다 일의 개요, 절차, 장비 및 기기, 지식, 수기, 태도 등을 작성하였다. 지식, 수기, 태도 부분은 한국영양사교육협의회에서 인정한 영양사 관련 대학의 학과목 22개 학과목과 통계학, 병리학 등 총 24개 학과목과 연관지었다.

본 연구를 수행하면서 영양사의 업무 분야가 다양함으로 인해 직무분석시 일의 요소가 너무 많고 세부적으

표 5. 'A1-2 식사종류별 영양기준량 결정하기'의 직무요건서 내용

임무	A 식단관리
일	A1. 영양기준량 결정하기
일의 요소	A1-2 식사종류별 영양기준량 결정하기
■ 개요 :	
대상 집단구성원의 성별, 연령, 생활활동 강도, 질환에 따른 식사종류별 평균 영양기준량을 정하는 일이다.	
■ 절차 :	
1. 집단급식은 연령별, 성별, 활동정도별 인원수를 한국인 영양권장량에서 제시한 1인 1일당 에너지 및 단백질 권장량으로 곱한 다음 총인원수로 나누어 1인 1일당 평균 에너지 및 단백질 필요량을 산출한 다음, 당질과 지질의 에너지 비율을 배분하고 비타민, 무기질은 성인 영양기준량에 준한다. 2 개인별 영양기준량은 질병의 여부 및 종류에 따라 기관별로 설정된 지침서의 영양기준량을 표준체중 또는 조정체중으로 곱하여 산출한다.	
■ 필요장비 및 기기 :	
■ 필요 능력 :	
▶ 지식 내용	
1. 한국인 영양권장량 ↗ 영양학(기초, 고급) 2. 생활주기에 따른 영양기준량 ↗ 생활주기영양학 3. 병원 입원환자의 질환별 영양필요량 → 원상영양학, 식사요법 4. 영양소의 기능 → 영양학(기초, 고급), 원상영양학, 식사요법 5. 식사종류의 이해 ↗ 식사요법 6. 생활시간조사 ↗ 영양판정	
▶ 수기 내용	
1. 연령, 성별, 생활활동 강도별에 인원수를 기입하기 → 단체급식관리, 영양사 현장실습 2. 연령별, 성별, 생활활동 강도에 따른 총 영양소요량을 구하기 → 단체급식관리, 영양사 현장실습 3. 총 영양소요량의 합계를 구하기 → 단체급식관리, 영양사 현장실습 4. 평균 영양소요량을 구하기 → 단체급식관리, 영양사 현장실습 5. 곡류에너지 비율, 동물성단백질비, 지질에너지비율 등을 정하기 → 단체급식관리, 영양사 현장실습	
▶ 태도 내용	
1. 평균 영양기준량의 목표치에 맞도록 노력하기 → 단체급식관리 2. 현재 섭취량이 한국인 영양권장량에 미달되는 영양소를 파악하여 기준량 결정에 고려하기 → 영양학(기초, 고급), 단체급식관리	

표 6. 'K33. 청소년의 신체계측하기'의 직무요건서 내용

임무	K. 생활주기별 영양상태 평가하기
일	K3. 청소년(13~19세)의 영양상태 평가하기
일의 요소	K33. 청소년의 신체계측하기
■ 개요 :	
청소년의 적절한 신체계측을 한 후 신체계측의 문제점을 피악한다.	
■ 절차 :	
1. 신장계를 이용하여 키를 측정한다. 2. 체중계를 이용하여 체중을 측정한다. 3. 체중력을 조사한다. 4. 줄자를 이용하여 신체 부위의 둘레를 측정한다. 5. 칼리퍼를 이용하여 피하지방 두께를 측정한다. 6. 각 측정치의 표준치를 구한다. 7. 측정치와 표준치를 비교하여 적절성을 평가한다. 8. 성적 성숙도를 평가한다.	
■ 필요장비 및 기기 :	
1. 신장계 2. 체중계 3. 줄자 4. 칼리퍼 5. 계산기 6. 성장도표	
■ 필요 능력 :	
<p>▶ 지식 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 신체계측 조사의 장점/제한점/오차 ➔ 영양판정 2. 신체계측 조사방법 ➔ 영양판정 3. 청소년기의 생리적 변화에 따른 신체적 변화 (신장/체중, 연령별 체중/신장 기준치, 신장 대비 체중 비율) ➔ 영양판정, 생활주기영양학 4. 체지방 측정 ➔ 영양판정 5. 상원위 둘레 ➔ 영양판정 <p>▶ 수기 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 신장, 체중 측정하기 ➔ 영양판정 2. 체지방 측정하기 ➔ 영양판정 3. 청소년기의 체중변화 ➔ 영양판정 <p>▶ 태도 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 오차가 생기지 않도록 측정시 정확성을 기하기 ➔ 영양판정 	

로 기술되어 직무요건서 작성시 일의 개요와 절차, 지식과 수기부분의 작성과 영양사의 업무가 타 보건의료인과는 달리 전문지식과 기술을 기초로 업무 관련 모든 분야의 관리업무가 필수적인데 이에 대한 절차나 수기, 기기 및 장비 등의 작성에 어려움이 많았다.

이는 영양사직이 급식관리, 임상영양관리, 영양교육,

표 7. 'N34. 당뇨병 환자 식사요법 실행하기'의 직무요건서 내용

임무	N. 영양치료
일	N3. 당뇨병 환자 영양치료하기
일의 요소	N34. 당뇨병 환자 식사요법 실행하기
■ 개요 :	
당뇨병 환자의 혈당조절 및 정상적인 체중유지, 적절한 영양섭취를 할 수 있도록 설정된 영양치료의 목표 및 방법 계획에 맞춰 적절한 치료식을 제공하는 일이다.	
■ 절차 :	
1. 초기 영양소 공급량에 따른 식품구성을 결정한다. 2. 식단 작성은 실시한다. 3. 치료 식사를 공급한다.	
■ 필요장비 및 기기 :	
■ 필요 능력 :	
<p>▶ 지식 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 당뇨병의 식사요법 ➔ 식사요법 2. 식품교환표를 이용한 식사계획 ➔ 식사요법 3. 당질계산법을 이용한 식사계획 ➔ 식사요법 4. 식품과 영양 ➔ 식품학, 기초영양학 5. 식품표기사항 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 영양학(기초, 고급), 식품학, 식품가공 및 저장학 6. 조리방법 ➔ 조리원리, 식품학 7. 급식관리 및 급식경영 ➔ 급식경영학 <p>▶ 수기 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 식단작성 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 영양사 현장실습, 식사요법, 단체급식관리 <p>▶ 태도 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 평소 식생활 및 식습관에 대해 고려하기 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 식사요법 2. 인슐린 또는 경구혈당강하제의 사용, 질병의 진행정도, 합병증에 따라 식사요법 내용을 달리하기 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 식사요법 	

보건영양사업 부분 등 여러 전문분야로 나뉘어져 있으나, 영양사 수련과정이나 전문자격제도가 없어 대학에서 모두 수용하여 교육하여야 하는 현실을 반영한 것으로 사료된다. 이에 따라 사회에서의 다양한 역할에도 불구하고 관련된 지식과 수기, 태도를 평가하는 유일한 영양사 국가시험에서 이를 다 수용하여 평가하여야 하는 현실 때문에 현재의 분야별로 다양한 영양사의 역할을 모두 기술한 배경이 되었다.

앞으로 본 연구에서 작성한 576개의 영양사 직무요건서는 현장 실무 영양사의 겸종을 통해 좀 더 실질적이고 구체적인 개선이 필요하며, 이 작업은 앞으로 계속적으

표 8. '043. 당뇨병 영양교육 시행하기'의 직무요건서 내용

임무	O. 영양교육
일	04. 질환별 영양교육하기
일의 요소	043. 당뇨병 영양교육 시행하기
■ 개요 :	
당뇨병은 식사요법, 약물요법, 운동요법 등을 병행하여 건강을 유지할 수 있도록 관리하고, 예방 및 치료를 위한 교육은 각 개인에게 알맞은 지도 내용과 방법이 연구되고 시행될 수 있도록 지도하는 것이다.	
■ 절차 :	
1. 당뇨병 이해 2. 당뇨병의 영양관리 방법 3. 당뇨식사의 실제(개인별) 식사량, 외식시 고려사항, 혈당 조절 및 당뇨합병증 예방을 위한 주의사항) 4. 식행동 수정을 위한 식사 운동일기장 작성방법 설명 5. 1-5번에 의거, 당뇨병 영양교육 시행	
■ 필요장비 및 기기 :	
OHP projector, slide projector, food model, 자가혈당측정기	
■ 필요 능력 :	
<p>▶ 지식 내용</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 당뇨병의 병리 ➔ 임상영양학, 생리학 2. 당뇨병의 영양관리 ➔ 임상영양학, 식사요법 3. 영양교육 시행 요건 ➔ 영양교육 <ol style="list-style-type: none"> 1) 영양교육 방법 2) 영양교육효과 판정 <p>▶ 수기 내용</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 음식의 목록량 알기 ➔ 영양교육, 단체급식관리 2. 신체계측 및 평소 식습관 조사 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 영양교육, 영양판정 3. 동표 체중 및 필요 에너지 산출 ➔ 영양교육, 영양판정 4. 식품교환표 이용 방법 ➔ 영양교육, 단체급식관리 5. 각 에너지별 식단 작성 요령 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 영양교육, 단체급식관리, 식사요법 6. 생화학적 및 임상자료 수집 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 영양판정, 임상영양학 7. 식사기록지 작성 ➔ 영양교육, 영양판정 8. 평상시 운동습관 파악 ➔ 영양교육, 영양판정 9. 자가혈당관리(self monitoring of blood glucose) 방법 알기 ➔ 임상영양학 <p>▶ 태도 내용</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 동기부여를 통한 지속적인 지도병행 ➔ 영양교육 2. 신뢰감 있는 관계 형성 ➔ 영양교육 3. 식사일지 기록하는 방법과 그 훈련의 중요성 제시 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 영양교육 4. 문제점 해결방법 ➔ 식사요법 	

로 반복 수행되어 변화하는 영양사의 직무를 반영해야 하며, 또한 이 작업은 영양사의 각 전문분야별로 수행되

표 9. 'P34. 만성퇴행성 질환 영양상담하기'의 직무요건서 내용

임무	P. 보건영양사업
일	P3. 만성퇴행성 질환 관리사업하기
일의 요소	P34. 만성퇴행성 질환 영양상담하기
■ 개요 :	
만성퇴행성 질환자와 위험군을 대상으로 적절한 영양섭취를 할 수 있도록 상담하는 일이다.	
■ 절차 :	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 초기 영양소 공급량에 따른 식품구성을 결정한다. 2. 식단 작성은 실시한다. 3. 치료 식사를 공급한다. 	
■ 필요장비 및 기기 :	
■ 필요 능력 :	
<p>▶ 지식 내용</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 만성퇴행성 질환자와 위험군 판정하기 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 영양판정, 지역사회영양학 2. 만성퇴행성 질환자와 위험군 관리를 위한 영양지식 <ul style="list-style-type: none"> ➡ 임상영양학, 식사요법 3. 영양상담방법 ➔ 영양교육 <p>▶ 수기 내용</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 만성퇴행성 질환자와 위험군을 대상으로 영양상담하기 ➔ 영양교육, 지역사회영양학 2. 영양상담기록하기 ➔ 영양교육 <p>▶ 태도 내용</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 원만한 상담관계 유지 ➔ 영양교육 	

어야 할 것이다.

그리고, 보건의료전문인으로서 영양사의 직무가 타 보건의료직종과의 다른 점, 특히 수기부분의 개념을 정립하고, 수기부분을 관리자 측면에서 도출해내는 노력과 각 직무의 태도부분이 사회에서 역할 수행에 매우 중요함에도 불구하고, 교육과정에서나 국가시험을 통한 자질 평가에서 측정이 어렵다는 점을 극복할 수 있는 대안 마련이 앞으로 필요하다고 본다.

이 연구 결과를 통해 영양사 교육과 국가시험의 내용을 충실하게 하고, 국가시험에 출제될 문항개발과 문항 출제 교수의 기술 향상과 더불어 영양사 실무 경험을 충분히 반영할 수 있는 미래의 영양사 국가시험 모델을 만들기 위한 장기적 과제 해결을 위해 관련 기관, 단체, 학생, 영양사들의 계획적이고 지속적인 노력을 바란다.

본 연구의 연구진은 영양사 직무요건서 작성팀으로 연구에 참여해주신 김동원(신흥대학 식품영양과), 차진

표 10. 'Q1-2 학술활동하기'의 직무요건서 내용

임무	Q. 자기계발
일	Q1. 전문성 향상하기
일의 요소	Q1-2 학술활동하기
■ 개요 :	
보건의료전문인으로서 영양사의 전문성을 향상하기 위하여 학술활동에 적극적으로 참여하는 일이다.	
■ 절차 :	
1. 연구 주제 설정하기 2 자료수집하기 3 결과 판독하기 4 보고서 작성하기 5 발표용 자료 제작하기 6 보고회 7 평가 8 학술지 게재	
■ 필요장비 및 기기 :	
컴퓨터, s/w	
■ 필요 능력 :	
▶ 지식 내용 1. 연구방법론 → 영양판정, 통계학, 영양교육 1) 자료수집 2) 설문지 작성법 3) 결과분석 4) 보고서 작성법 2. 기초통계학 → 통계학 3. 시청각매체 작성법 → 영양교육 ▶ 수기 내용 1. 통계package program 사용하기 → 통계학 2. 문서작성기, power point 등 컴퓨터 프로그램 사용 법 익히기 → 영양교육 3. 발표능력 기르기 → 영양교육 ▶ 태도 내용	

아(기전여자대학 식품영양과), 이보숙(한양여자대학 식품영양과), 이영은(원광대학교 식품영양학과), 성미경(숙명여자대학교 식품영양학과), 정구명(농심켈로그 마케팅 팀 nutritionist), 강영립(경북초등학교), 전영옥(성도섬유) 선생님과 영양사 직무요건서 실무자 검증팀으로 연구에 참여해주신 김병구(고려대부속구로병원), 임현숙(신촌세브란스병원), 서은경(영동세브란스병원), 조영연(삼성서울병원), 김은미(강북삼성병원) 선생님께 감사드린다.

참고 문헌

1. 문현경, 손숙미, 이애랑, 영양사 분야의 현황·문제점·개선방안, 현행 국가시험의 문제점 및 개선 방안 연구 - 16개 직종을 중심으로, 한국보건의료인 국가시험원 국가시험개선방안연구팀, 1998.
2. 조성희 외 6인, 영양사 국가시험과목 과목별 대 중 소 항목 분류, 전국대학교식품영양학과장협의회 영양사제도 개선위원회 최종보고서 - '영양사제도의 문제점과 개선방안', 전국대학교 식품영양학과장협의회, 1996.
3. 이영은, 외국의 영양사 국가시험제도, 영양사 관련 대학 학습목표 개발 세미나 자료집, 한국영양사교육협의회, 1999.
4. 모수미 등, 지역사회영양학, 한국방송통신대학교 교재, 1991.
5. 장유경, 정영진, 문현경, 윤진숙, 박혜련, 지역사회 영양학, 신광출판사, 1998.
6. Dartois A.M., 21세기를 향한 영양사의 역할, 국민 영양 89(9):23-29, 대한영양사회, 1989.
7. 백희영, 보건소 배치영양사 교육프로그램 개발을 위한 연구, 대한영양사회, 1993.
8. 백희영 외, 영양사 양성제도 개선방안 연구, 서울대학교 생활과학연구소, 1997.
9. 박현서 등, 식품영양학과 교육프로그램 개발 연구, 한국대학교육협의회, 1992.
10. 조정순 외, 한국영양사직의 장기발전 계획에 관한 연구 보고서, 대한영양사회, 1996.
11. 박명희, 영양사의 업무수행도 향상을 위한 전공 교과목 강화 및 개발에 관한 연구, 효성여대 대학원 박사학위논문, 1994.
12. 서정숙, 영양사의 직무분석을 통한 전문대학 식품영양과의 교육과정 개선, 서울보건대학 논문집, 15:9, 1995.
13. 한국법률협회 : 보건복지대법전, 1997.
14. 문현경 외, 영양사 국가시험 문항개발기준 연구 (2000), 한국보건의료인국가시험원, 2000.
15. 장영주, 영양사 국가시험제도의 현황과 개선방향, 국민영양, 12:1999.