

표시과목 「영양교사(2급)」의 교사 자격 기준과 평가 영역 및 평가 내용 요소

표시과목	영양교사(2급)		
연구수행기관	한 국 교 육 과 정 평 가 원		
공동연구기관	<ul style="list-style-type: none"> • 연구주관학회 : 대한영양사협회 • 연구협력학회 : 한국영양학회, 대한지역사회영양학회, 전국대학교식품영양학과교수협의회 		
연구책임자	손숙미 (가톨릭대학교)		
공동연구자	김우경 (단국대학교) 노정옥 (전북대학교) 송은승 (호서대학교) 이경혜 (창원대학교) 장해동 (한남대학교)	김정희 (서울여자대학교) 박성숙 (안성비룡초등학교) 오세영 (경희대학교) 이연경 (경북대학교) 조성희 (대구가톨릭대학교)	김혜영 (용인대학교) 서정숙 (영남대학교) 왕수경 (대전대학교) 이영은 (원광대학교)

① 표시과목별 교사 자격 기준은 교육과학기술부가 발표한 “신규 교사의 자질과 능력에 관한 일반 기준 (2006. 11. 17)”을 바탕으로 표시과목의 성격에 맞게 구체화 한 것입니다.

② 표시과목별 “평가 영역”과 “평가 내용 요소”는 위의 교사 자격 기준을 근거로 하고, 교육과학기술부가 고시한 ‘표시과목의 기본 이수 과목 및 분야’에 제시된 과목을 준거로 각 학회가 정리한 내용을 공동관리위원회가 검토·확정한 것입니다. 이 자료는 2009학년도중등교사임용후보자선정경쟁시험부터 표시과목별 출제 문항의 타당도를 제고하는 기초 자료로 활용될 것입니다. 다만, 출제위원단의 결정에 따라 세부적인 사항의 일부가 문항 출제 과정에서 조정될 수 있음을 밝힙니다.

③ 47개 학회가 한국교육과정평가원과 공동 연구를 수행하는 과정에서 표시과목별로 실시한 ‘세미나’ 자료와 ‘공청회’ 자료와 최종 연구 결과가 다를 수 있습니다. 따라서 공동관리위원회가 공식적으로 공개한 본 자료를 참고하시기 바랍니다.

④ 47개 학회가 연구수행 중 ‘세미나’ 와 ‘공청회’ 및 최종 보고서 등에서 제시한 1·2차 예시 문항은 출제의 참고자료로만 사용됨을 알려드립니다. 특히, ‘수업 능력 평가 도구 및 예시 자료’는 시·도 교육청의 교원 임용 정책 및 시험 시행 여건 등에 따라 각기 다를 수 있으므로 착오 없으시기 바랍니다.

중등학교교사
표시과목

영양교사(2급)

교사 자격 기준

2008. 9. 30.

한국교육과정평가원
대한영양사협회



1. 교사 자격 기준

영역 (대범주)	표시과목별 자격기준	세부자격기준	일반기준 과의 관련성
교직자 사명	[기준 1] 영양교사는 건전한 인성과 교직 사명감 및 윤리의식을 갖는다.	1. 영양교사는 영양교육 및 상담, 급식 관리를 담당하는 교직자로서 건전한 인성과 사명감을 갖는다. 2. 영양교사는 교직 윤리의식과 학생 건강증진을 위한 사회적 책임 의식을 갖는다.	기준 1
	[기준 2] 영양교사는 학생의 올바른 식생활을 통한 건강증진을 위해 헌신한다.	1. 영양교사는 학생이 올바른 식생활을 실천하도록 노력한다. 2. 영양교사는 영양교육과 영양상담 등의 활동으로 학생의 올바른 식습관 및 식사 예절 형성을 위해 노력한다.	기준 2
학습자 이해	[기준 3] 영양교사는 학생의 학습, 신체 발달과정을 이해한다.	1. 영양교사는 학생의 인지, 사회, 정서, 신체적 발달을 이해한다. 2. 영양교사는 학생의 식생활에 영향을 미칠 수 있는 개인적 특성과 가정·사회·경제·문화적 환경을 이해한다.	기준 3
지식	[기준 4] 영양교사는 식품과 영양 및 급식관리에 대한 전문지식을 갖는다.	1. 영양교사는 식품과 영양에 대한 전문지식을 갖는다. 2. 영양교사는 식단작성, 식재료선정·검수·위생·안전·인력·작업관리· 검식 등 급식관리를 위한 실무지식을 갖는다.	기준 4
	[기준 5] 영양교사는 영양교육과 영양상담에 대한 전문지식을 갖는다.	1. 영양교사는 영양교육 이론과 방법에 대한 전문지식을 가진다. 2. 영양교사는 영양상담 이론과 방법에 대한 전문지식을 가진다.	기준 4
급식 관리 능력	[기준 6] 영양교사는 학생의 발달에 적합하고 안전한 식단을 계획, 제공한다.	1. 영양교사는 연령별 영양섭취기준에 따라 다양한 식사를 제공한다. 2. 영양교사는 우수한 식재료를 이용하여 위생적이고 안전하며 정성 이 담긴 식사를 제공한다.	-
	[기준 7] 영양교사는 급식종사자를 지도, 감독한다.	1. 영양교사는 급식 관리를 위하여 급식종사자와 효과적으로 의사소통한다. 2. 영양교사는 급식종사자를 효과적으로 교육, 훈련, 평가한다.	-

영역 (대범주)	표시과목별 자격기준	세부자격기준	일반기준 과의 관련성
수업 능력	[기준 8] 영양교사는 학생 발달단계에 맞는 영양교육과정을 개발 운영한다.	1. 영양교사는 학생의 인지·사회·정서·신체 발달에 맞는 영양교육과정을 개발한다. 2. 영양교사는 학생발달단계에 적합한 영양교육과정을 운영한다.	기준 5
	[기준 9] 영양교사는 영양교육 및 영양상담을 효과적으로 계획, 운영한다.	1. 영양교사는 학생의 올바른 식생활 형성을 위한 영양교육을 계획, 실행, 평가한다. 2. 영양교사는 다양한 교육방법, 활동, 자료, 매체를 활용하여 영양교육을 실행한다. 3. 영양교사는 질병을 예방하기 위하여 비만, 편식, 저체중 등 학생을 대상으로 영양 상담을 계획, 운영한다.	기준 6
학생 평가	[기준 10] 영양교사는 학생의 식습관을 모니터하고, 결과를 식생활지도와 급식관리에 반영한다.	1. 영양교사는 다양한 방법으로 학생의 식습관을 모니터 한다. 2. 영양교사는 모니터 결과를 학생의 영양교육 및 상담과 급식관리에 반영한다.	기준 7
협력 관계	[기준 11] 영양교사는 학생의 올바른 식생활을 위한 환경과 문화를 조성한다.	1. 영양교사는 학생의 올바른 식생활을 위한 학교의 환경과 문화를 조성한다. 2. 영양교사는 학생, 교사, 학부모에게 다양한 방법으로 식생활 정보를 제공한다.	기준 8
	[기준 12] 영양교사는 교육공동체 구성원들과 협력관계를 구축한다.	1. 영양교사는 학생의 건강증진을 위해 교직원, 학부모, 지역사회와 효과적으로 의사소통한다 2. 영양교사는 교직원, 학부모, 지역사회의 참여와 협력을 유도한다.	기준 9
자기 개발	[기준 13] 영양교사는 전문지식 및 실무능력 개발을 위해 끊임없이 노력한다.	1. 영양교사는 교내·외 연수프로그램에 적극 참여하여 최신 정보와 지식을 습득한다. 2. 영양교사는 현실에 안주하지 않고, 평생 학습하여 자기개발과 연구를 한다.	기준 10

중등학교교사
표시과목

영양교사(2급)

평가 영역 및 평가 내용 요소

2008. 9. 30.

한국교육과정평가원
대한영양사협회



2. 평가 영역 및 평가 내용 요소

구분	기본이수과목 및 분야	평가 영역	평가 내용 요소
교과 내용학	영양교육 및 상담실습	영양교육의 개념 및 배경	영양교육의 정의, 목적, 목표
			환경적 변화에 따른 영양교육의 필요성
			학교 영양교육의 필요성
		영양교육의 이론과 실시과정	영양교육의 이론
			영양교육 이론의 적용
			영양교육의 실시과정
			영양교육 교수·학습 과정안
		영양교육의 방법 및 매체제작	영양교육 방법의 유형
			영양교육 매체의 종류와 특성
			영양교육 매체 제작
		대상별 영양교육	이동 대상 영양교육의 계획, 실행, 평가
			청소년 대상 영양교육의 계획, 실행, 평가
			성인 대상 영양교육의 계획, 실행, 평가
		영양상담의 이론 및 적용	영양상담 의의
			영양상담 이론
			영양상담 기술
			영양상담 실시과정
			영양상담 도구
	생애 주기 영양학	영양소 개요	영양소의 종류와 급원
			영양소의 기능
			결핍증과 과잉증
			에너지 대사와 균형
		모자영양	임신수유부의 생리적 특성
			영유아의 성장 발달
			모자의 영양섭취기준
			모자의 식사지도
			모자의 영양관련 문제

구분	기본이수과목 및 분야	평가 영역	평가 내용 요소
교과 내용학	생애 주기 영양학	아동 및 청소년기 영양	아동과 청소년의 성장발달
			아동과 청소년의 영양섭취기준
			아동과 청소년의 식사지도
			아동과 청소년의 영양관련 문제
		성인 및 노인기 영양	성인과 노인의 생리적 특성
			성인과 노인의 영양섭취기준
			성인과 노인의 식사지도
			성인과 노인의 영양관련 문제
	영양판정 및 실습	식사평가 및 신체계측	식이조사 방법
			1인 1회 분량의 목측량 추정
			식사평가
			성장 및 신체구성성분 측정
			신체계측치 평가
		생화학적 및 임상조사	생화학적 영양상태
			생화학적 검사 방법
			임상력 및 식사력과 신체진단
			영양불량성 징후와 증상
		영양판정의 활용	영양불량 분류
			영양판정체계
			만성 퇴행성질환자의 영양상태 및 판정기준치
			생애주기별 영양상태 판정
	식사요법 및 실습	식사요법 개요, 소화기계 질환 및 식사성 알레르기의 식사요법	식품교환법과 식단작성
			병인식
			소화기계 질환의 원인, 증상과 진단법, 대사변화, 식사요법
			식사성 알레르기의 원인, 증상과 진단법, 대사변화, 식사요법
		당뇨병, 심순환기계 질환 및 신장 질환의 식사요법	당뇨병의 원인, 증상과 진단법, 대사변화, 식사요법
			심순환기계 질환의 원인, 증상과 진단법, 대사변화, 식사요법
			신장 질환의 원인, 증상과 진단법, 대사변화, 식사요법

구분	기본이수과목 및 분야	평가 영역	평가 내용 요소
교과 내용학	식사요법 및 실습	비만·저체중 및 빈혈의 식사요법	비만과 저체중의 원인, 종류, 증상과 진단법, 식사요법
			빈혈의 원인, 종류, 증상과 진단법, 식사요법
	식품학	탄수화물, 지질, 단백질	탄수화물, 지질 및 단백질의 분류 및 구조
			탄수화물, 지질 및 단백질의 일반적인 성질
			탄수화물, 지질 및 단백질의 식품에서의 기능 및 특성
			탄수화물, 지질 및 단백질의 저장 중 변화
		비타민, 무기질, 효소, 수분	비타민, 무기질, 효소 및 수분의 분류 및 구조
			비타민, 무기질, 효소 및 수분의 일반적 성질
			비타민, 무기질, 효소 및 수분의 식품에서의 기능 및 특성
			비타민, 무기질, 효소 및 수분의 저장 중 변화
		색소, 향미성분, 독성성분	색소, 향미성분 및 독성성분의 분류 및 구조
			색소, 향미성분 및 독성성분의 일반적 성질
			색소, 향미성분 및 독성성분의 식품에서의 기능 및 특성
			색소, 향미성분 및 독성성분의 저장 중 변화
	조리원리 및 실습	곡류, 서류, 두류의 조리	곡류의 특성, 조리원리 및 조리법
			서류의 특성, 조리원리 및 조리법
			두류의 특성, 조리원리 및 조리법
		육류, 어패류, 난류, 우유 및 유제품의 조리	육류 및 어패류의 특성, 조리원리 및 조리법
			난류의 특성, 조리원리 및 조리법
			우유 및 유제품의 특성, 조리원리 및 조리법
		과일류, 채소류, 해조류, 및 버섯류의 조리	과일류의 특성, 조리원리 및 조리법
			채소류의 특성, 조리원리 및 조리법
			해조류 및 버섯류의 특성, 조리원리 및 조리법
		당류, 유지류, 조미료 및 향신료의 조리	당류의 특성, 조리원리 및 조리법
			유지류의 특성, 조리원리 및 조리법
			조미료 및 향신료의 특성, 조리원리 및 조리법
	단체급식 및 실습	영양 및 작업관리	식단관리
			대량조리
			배식관리
			작업일정 및 생산성관리

구분	기본이수과목 및 분야	평가 영역	평가 내용 요소
	단체급식 및 실습	구매 및 저장관리	원가 관리
			구매 관리
			검수 관리
			저장 및 재고 관리
		위생·안전 및 시설·설비관리	급식소 위생관리
			급식소 안전관리
			급식소 시설·설비 관리
			대량조리기기 및 집기류 관리
		인적자원관리	학교급식법
			동기부여 및 직무만족
			리더십
			교육훈련 및 의사소통
	식품 위생학	식품과 미생물	미생물의 종류와 특성
			식품의 오염지표균
			식품의 부패와 초기부패 판정법
		식중독 및 곰팡이 독소, 식품첨가물	식중독의 원인 및 증상과 예방법
			곰팡이 독소의 원인 및 피해와 예방법
			식품첨가물의 규격과 기준
		식품과 전염병 및 기생충, 위생동물	경구전염병과 인축공통전염병의 원인 및 증상과 예방법
			기생충병의 원인 및 증상과 예방법
			위생동물의 피해와 예방법
		위해요소 중점관리제도 (HACCP)	HACCP의 7 원칙
			HACCP 적용순서(codex 지침 12단계)
			HACPP의 지원프로그램(적정제조기준, 위생관리절차)
			학교급식에서의 HACCP 적용 사례