

강의계획서

2020학년도 2학기

교과목명	식생활관리(주)(Meal Management)			이수구분	전공선택	담당교수	박경숙
대상학과	식품영양과(3년제)	학년	1	학점	3	시수(이론/실습)	3(3/0)

직무명 및 능력단위		
직무	능력단위/책무	능력단위코드
영양관리	식단관리	9801060101_19v1
	식재료관리	9801060102_19v1
	영양관리	9801060106_19v1
	영양교육	9801060107_19v1

교과목개요	영양사들이 식생활관리를 현장에서 잘 적용할 수 있는 능력을 기른다.		
교육목표	1. 생애주기별 식생활관리 방법을 설명할 수 있다. 2. 영양섭취기준에 따른 식품군별 급원식품을 적용할 수 있다.		
성취기준	성취수준	수행정도(예시)	평가점수
	5	식단관리, 식재료관리, 영양관리, 영양교육 해당 지식과 기술을 확실하게 습득하여 직무수행에 필요한 기술적 사고력과 문제 해결력을 토대로 주도적으로 완벽하게 작업을 수행할 수 있다.	90~100
	4	식단관리, 식재료관리, 영양관리, 영양교육 해당 지식과 기술을 습득하여 직무수행에 필요한 기술적 사고력과 문제 해결력을 토대로 작업을 수행할 수 있다.	80~89
	3	식단관리, 식재료관리, 영양관리, 영양교육 해당 지식과 기술을 대부분 습득하여 직무수행에 필요한 지식과 기술을 가지고 대부분의 작업을 수행할 수 있다.	70~79
	2	식단관리, 식재료관리, 영양관리, 영양교육 해당 지식과 기술을 부분적으로 습득하여 직무수행에 필요한 지식과 기술을 가지고 타인과 공통으로 작업을 수행할 수 있다.	60~69
	1	식단관리, 식재료관리, 영양관리, 영양교육 해당 지식과 기술을 습득하는데 부족함이 있어 타인의 도움을 받아야만 작업을 수행할 수 있다.	0~59

교수학습방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	K	N	Z
	O		O											
A.강의법, B.문답법, C.실습, D.토론, E.탐구학습, F.액션러닝, G.협동학습, H.프로젝트 중심학습, I.문제중심학습, J.인지적 도제학습, K.자원기반학습, L.시뮬레이션 수업, M.플립드 러닝, Z.기타														
교재	주교재	식생활관리(광문각, 2017, 박경숙 외)												
	부교재	식생활관리와 글러벌 음식문화(교문사, 2016, 백재은 외)												
	참고 교재	식생활과 영양(파워북, 2016, 백희영)												
평가방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	Z
	O	O												O
A.서술형 평가, B.논술형 평가, C.관찰, D.토론, E.구술평가, F.자기평가, G.동료평가, H.보고서, I.포트폴리오, J.문제해결 시나리오, K.일지/저널, L.역할연기, M.실기평가, Z.기타														

장애학생 지원계획						
관련 핵심 역량						
관련 정보						
	대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위/책무	코드번호
	핵심역량	학과	건강과학	식품영양	식단관리	9801060101_19v1
	능력단위 요소/작업		수행준거		지식 · 기술 · 태도	
	영양섭취기준 결정하기		열량영양소의 종류와 역할을 기술할 수 있다. 열량영양소의 영양섭취기준을 작성할 수 있다. 비타민과 무기질의 종류와 그 역할을 기술할 수 있다.		[지식] [기술] [태도]	
	식품군별 급원식품 적용하기		탄수화물 및 지질의 급원식품을 제시할 수 있다. 단백질의 급원식품을 제시할 수 있다.		[지식] [기술] [태도]	
	표준레시피 작성하기		레시피 자료를 수집할 수 있다. 표준레시피(안)을 만들 수 있다.		[지식] [기술] [태도]	
관련 정보						
	대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위/책무	코드번호
	핵심역량	학과	건강과학	식품영양	식재료관리	9801060102_19v1
	능력단위 요소/작업		수행준거		지식 · 기술 · 태도	
	식재료별 관능적 특성 활용하기		관능검사기준에 따라 해당식품의 특성에 맞는 검사를 할 수 있다. 관능검사기준에 따라 개방식·밀폐식으로 검사를 할 수 있다. 관능검사기준에 따라 주어진 설문지의 결과를 기록할 수 있다.			
관련 정보						
	대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위/책무	코드번호
	핵심역량	학과	건강과학	식품영양	영양관리	9801060106_19v1
	능력단위 요소/작업		수행준거		지식 · 기술 · 태도	
	인체의 생리적 특징 파악하기		영양소의 종류와 역할을 기술할 수 있다. 영양소의 섭취기준을 작성하고, 세포, 조직, 기관의 역할을 설명할 수 있다.		[지식] [기술] [태도]	
	식사요법 시행하기		질화에 따른 개인맞춤 영양소의 필요량을 습득하고 제한영양소와 공급영양소의 개념을 명확하게 설명할 수 있다. 각 질환별 식사지침을 마련하고 대상별 식단을 작성할 수 있다.		[지식] [기술] [태도]	

관련 정보

대분류	중분류	소분류	세분류	능력단위/책무	코드번호
핵심역량	학과	건강과학	식품영양	영양교육	9801060107_19v1
능력단위 요소/작업		수행준거		지식 · 기술 · 태도	
생애주기별 영양교육 내용 구성하기		생애주기별 생리적 특성과 영양소 섭취기준을 기술할 수 있다. 생애주기별 식사 및 영양관리의 특징과 차이점을 기술할 수 있다. 생애주기별 영양관련 문제를 이해하고 그 중요성을 기술할 수 있다.		[지식] [기술] [태도]	

주차별 학습내용

(1) 주차 학습내용

수업활동	오리엔테이션, 진단평가 1차
관련 능력단위요소/작업	영양섭취기준 결정하기
수업내용	1. 식생활관리 OT 2. 열량영양소 종류 및 역할
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	빔프로젝트
비고	비대면 수업

(2) 주차 학습내용

수업활동	피드백
관련 능력단위요소/작업	영양섭취기준 결정하기
수업내용	1. 열량영양소 섭취기준 2. 비타민, 무기질 역할
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	한국인 영양소 섭취기준서
비고	비대면 수업

(3) 주차 학습내용

수업활동	보완평가
관련 능력단위요소/작업	식품군별 급원식품 적용하기
수업내용	1. 탄수화물, 지질 급원식품 2. 식단관리 시 식품군별 급원식품 적용
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	한국인 영양소 섭취기준서
비고	비대면 수업

(4) 주차 학습내용

수업활동	과제, 보완평가
관련 능력단위요소/작업	표준레시피 작성하기, 식사요법 시행하기
수업내용	1. 단백질 급원식품 제시 2. 단백질 식단 작성기준
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	표준식단 작성표
비고	비대면 수업 1

(5) 주차 학습내용

수업활동	보완평가
관련 능력단위요소/작업	표준레시피 작성하기
수업내용	1. 표준레시피 작성법 2. 일반인 식단작성 기본
교수학습방법	A.강의법
재료 및 도구	레시피 자료
비고	비대면 수업

(6) 주차 학습내용

수업활동	보완평가
관련 능력단위요소/작업	표준레시피 작성하기
수업내용	1. 표준레시피 작성하기 2. 식사구성안과 식품구성 자전거
교수학습방법	A.강의법
재료 및 도구	식품구성 자전거
비고	비대면 수업

(7) 주차 학습내용

수업활동	중간, 피드백
관련 능력단위요소/작업	영양섭취기준 결정하기, 식품군별 급원식품 적용하기, 표준레시피 작성하기
수업내용	1. 식재료별 관능특성 2. 식재료별 관능적 특성 활용법
교수학습방법	A.강의법
재료 및 도구	관능평가 도구
비고	

(8) 주차 학습내용

수업활동	피드백
관련 능력단위요소/작업	영양섭취기준 결정하기, 식품군별 급원식품 적용하기, 표준레시피 작성하기
수업내용	영양섭취 기준 제시 식단관리 중간평가(선택형, 배합형, 논술형 문항)
교수학습방법	A.강의법
재료 및 도구	중간평가지
비고	

(9) 주차 학습내용

수업활동	피드백
관련 능력단위요소/작업	식재료별 관능적 특성 활용하기
수업내용	1. 식재료별 관능검사 2. 관능검사 설문지 작성 및 결과 기록

교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	약선재료 관능검사
비고	
(10) 주차 학습내용	
수업활동	피드백
관련 능력단위요소/작업	인체의 생리적 특징 파악하기
수업내용	1. 인체의 생리적 특성 2. 영양소 종류와 역할
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	빔프로젝트
비고	
(11) 주차 학습내용	
수업활동	보완평가
관련 능력단위요소/작업	인체의 생리적 특징 파악하기
수업내용	1. 인체 세포, 조직, 기관의 역할 2. 한국인 영양소 섭취현황
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	빔 프로젝트
비고	
(12) 주차 학습내용	
수업활동	보완평가
관련 능력단위요소/작업	식사요법 시행하기
수업내용	1. 질환별 영양소 필요량 2. 질환별 식사요법 3. 식생활 문화
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	
비고	
(13) 주차 학습내용	
수업활동	보완평가
관련 능력단위요소/작업	식사요법 시행하기
수업내용	1. 질환별 식이지침 2. 대상별 식단작성
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	
비고	

(14) 주차 학습내용

수업활동	피드백
관련 능력단위요소/작업	생애주기별 영양교육 내용 구성하기
수업내용	1. 생애주기별 생리적 특성 2. 생애주기별 영양교육
교수학습방법	A.강의법
자료 및 도구	영양교육자료
비고	

(15) 주차 학습내용

수업활동	기말
관련 능력단위요소/작업	생애주기별 영양교육 내용 구성하기
수업내용	
교수학습방법	.
자료 및 도구	
비고	

(16) 주차 학습내용

수업활동	
관련 능력단위요소/작업	식재료별 관능적 특성 활용하기, 인체의 생리적 특징 파악하기, 식사요법 시행하기, 생애주기별 영양교육 내용 구성하기
수업내용	보강주
교수학습방법	.
자료 및 도구	
비고	