

『영양사 국가시험 출제범위 공지』

시험직종	영양사	적용기간	2019년도 제43회 부터 ~ 별도 공지 시 까지		
직무내용	영양사는 개인/단체/지역사회를 대상으로 질병예방과 건강증진을 위하여 급식관리 및 영양 서비스를 수행하는 전문인이라 국민의 생명, 건강 및 다종의 보건위생을 다루는 보건전문 인력임.				
시험형식	객관식 (5지 선다형)	문제 수(배점)	220문제(1점/1문제)	시험시간	185분

시험과목	분야	영역	세부영역
1. 영양학 및 생화학	1. 영양학 및 생화학	1. 개요	1. 영양섭취기준, 영양섭취실태, 영양 밀도, 영양과 성장, 영양표시, 세포의 구조와 기능
			2. 탄수화물 영양
		2. 혈당조절	
		3. 탄수화물의 생리적 기능	
		4. 탄수화물 섭취기준, 급원, 탄수화물 섭취 관련 문제	
		5. 식이섭유	
		3. 탄수화물 대사	1. 해당작용, TCA 회로, 전자전달계, 오탄당인산회로
			2. 포도당 신생
			3. 글리코겐 대사
		4. 지질 영양	1. 지질의 소화, 흡수
			2. 지질의 운반
			3. 지질의 생리적 기능
			4. 지질 섭취기준, 급원, 지질 섭취 관련 문제
		5. 지질 대사	1. 중성지방 대사
			2. 케톤체 대사
			3. 콜레스테롤 대사
		6. 단백질 영양	1. 단백질의 소화, 흡수
			2. 단백질의 생리적 기능
			3. 단백질의 질 평가
			4. 단백질 섭취기준, 급원, 단백질 섭취 관련 문제

시험과목	분야	영역	세부영역
		7. 아미노산 및 단백질 대사	1. 아미노산의 대사
			2. 질소 배설
			3. 핵산
			4. 단백질 생합성, 유전자 발현
			5. 효소
		8. 에너지 대사	1. 에너지 필요량
			2. 에너지 섭취기준, 에너지 섭취 관련 문제
			3. 에너지 대사의 통합적 조절
			4. 알코올 대사
		9. 지용성 비타민	1. 지용성 비타민 종류, 기능
			2. 지용성 비타민의 흡수, 대사
			3. 지용성 비타민 결핍, 과잉
			4. 지용성 비타민의 섭취기준, 급원
		10. 수용성 비타민	1. 수용성 비타민 종류, 기능
			2. 수용성 비타민의 흡수, 대사
			3. 수용성 비타민 결핍, 과잉
			4. 수용성 비타민의 섭취기준, 급원
		11. 다량무기질	1. 다량무기질 종류, 기능
			2. 다량무기질 흡수, 대사
			3. 다량무기질 결핍, 과잉
			4. 다량무기질의 섭취기준, 급원
		12. 미량무기질	1. 미량무기질 종류, 기능
			2. 미량무기질의 흡수, 대사
			3. 미량무기질 결핍, 과잉
4. 미량무기질의 섭취기준, 급원			
13. 수분	1. 수분의 기능		
	2. 인체 수분 균형, 필요량		

시험과목	분야	영역	세부영역
	2. 생애주기영양학	1. 임신기, 수유기 영양	
			1. 임신기의 생리적 특성
			2. 임신기의 영양관리
			3. 임신부 영양관련 문제
			4. 수유기의 생리적 특성
			5. 수유기 영양관련 문제
		2. 영아기, 유아기 (학령전기) 영양	
			1. 영아기의 생리적 특성
			2. 영아기의 영양관리
			3. 이유기의 영양관리
			4. 영아기 영양관련 문제
			5. 유아기(학령전기)의 생리적 특성, 영양관리
		3. 학령기, 청소년기 영양	
			1. 학령기의 생리적 특성, 영양관리
			2. 학령기 영양관련 문제
			3. 청소년기의 생리적 특성, 영양관리
		4. 성인기, 노인기 영양	
			1. 성인기의 생리적 특성, 영양관리
			2. 성인기 영양관련 문제
			3. 노인기의 생리적 특성, 영양관리
		5. 운동과 영양	
1. 운동시 에너지 대사, 영양관리			

시험과목	분야	영역	세부영역
2. 영양교육, 식사요법 및 생리학	1. 영양교육	1. 영양교육과 사업의 요구도 진단	1. 영양교육과 지역사회사업의 요구도 진단 과정
		2. 영양교육과 사업의 이론 및 활용	1. 영양교육의 이론 및 활용
			2. 지역사회영양사업의 이론 및 활용
		3. 영양교육과 사업의 과정	1. 영양교육과 사업의 계획 및 실행
			2. 영양교육과 사업의 평가
		4. 영양교육의 방법 및 매체 활용	1. 영양교육의 방법
			2. 영양교육의 매체 활용
		5. 영양상담	1. 영양상담
		6. 영양정책과 관련기구	1. 영양정책
			2. 영양행정기구 역할
		7. 영양교육과 사업의 실제	1. 영양교육 실행 시 교수학습과정안 작성 및 활용
			2. 지역사회 영양사업의 실제
		2. 식사요법 및 생리학	1. 영양관리과정
	2. 영양판정과 영양검색		
	2. 병원식과 영양지원		1. 식단계획과 식품교환표
			2. 병원식
			3. 영양지원
	3. 위장관질환의 영양관리		1. 위장관의 기능과 소화흡수
			2. 식도질환의 영양관리
			3. 위질환의 영양관리
			4. 장질환의 영양관리

시험과목	분야	영역	세부영역
		4. 간, 담도계, 췌장 질환의 영양관리	1. 간, 담도계, 췌장의 기능과 영양대사
			2. 간 및 담도계 질환의 영양관리
			3. 췌장질환의 영양관리
		5. 체중조절과 영양관리	1. 비만의 영양관리
			2. 저체중의 영양관리
			3. 대사증후군의 영양관리
		6. 당뇨병의 영양관리	1. 당뇨병의 분류
			2. 당뇨병의 대사
			3. 당뇨병의 합병증과 관리
			4. 당뇨병의 영양관리
		7. 심혈관계 질환의 영양관리	1. 심혈관계의 생리
			2. 심혈관계 질환의 영양관리
			3. 뇌혈관질환의 영양관리
		8. 비뇨기계 질환의 영양관리	1. 콩팥의 구조와 기능
			2. 콩팥질환의 영양관리
			3. 콩팥/요로 결석의 영양관리
		9. 암의 영양관리	1. 암의 예방을 위한 영양관리
			2. 암환자의 영양관리
		10. 면역, 수술 및 화상, 호흡기질환의 영양관리	1. 면역과 영양관리
			2. 알레르기와 영양관리
			3. 수술 및 화상의 영양관리
			4. 호흡기 질환의 영양관리
		11. 빈혈의 영양관리	1. 혈액의 조성과 기능
			2. 빈혈의 영양관리
		12. 신경계 및 골격계 질환의 영양관리	1. 신경계 질환의 영양관리
			2. 골격계 질환의 영양관리
		13. 선천성대사장애 및 내분비조절장애의 영양관리	1. 선천성 대사장애의 영양관리
			2. 내분비 조절장애의 영양관리

시험과목	분야	영역	세부영역
3. 식품학 및 조리원리	1. 식품학 및 조리원리	1. 개요	
			1. 조리의 기초
		2. 수분	
			1. 수분의 특성
		3. 탄수화물	
			1. 탄수화물의 분류 및 특성
		4. 지질	
			1. 지질의 분류 및 특성
		5. 단백질	
			1. 단백질의 분류 및 특성
			2. 식품의 효소
		6. 식품의 색과 향미	
			1. 식품의 색 2. 식품의 맛과 냄새
		7. 식품 미생물	
			1. 미생물의 생육과 영향인자 2. 식품 관련 미생물
		8. 곡류, 서류 및 당류	
			1. 곡류의 성분과 조리
			2. 서류의 성분과 조리 3. 당류의 성분과 조리
		9. 육류	
			1. 육류의 성분 2. 육류의 조리 및 가공
		10. 어패류	
			1. 어패류의 성분 2. 어패류의 조리 및 가공
		11. 난류	
			1. 난류의 성분과 조리
		12. 우유 및 유제품	
			1. 우유 및 유제품의 성분과 조리 및 가공
		13. 두류	
			1. 두류의 성분과 조리 및 가공
		14. 유지류	
			1. 유지의 조리 및 가공
		15. 채소 및 과일류	
			1. 채소류의 성분과 조리 2. 과일류의 성분과 조리
		16. 해조류 및 버섯류	
1. 해조류의 성분과 조리 2. 버섯류의 성분과 조리			

시험과목	분야	영역	세부영역
4. 급식, 위생 및 관계 법규	1. 급식관리	1. 개요	1. 급식유형 및 체계
			2. 급식계획 및 조직
		2. 식단관리	1. 식단작성 및 평가
			2. 메뉴개발 및 관리
		3. 구매관리	1. 구매
			2. 검수
			3. 저장
			4. 재고관리
		4. 생산 및 작업관리	1. 수요예측
			2. 다량조리
			3. 보관과 배식
			4. 급식품질관리
			5. 급식소 작업관리
		5. 위생·안전관리	1. 작업공정별 식재료 위생
			2. 급식관련자 위생·안전 교육과 관리
			3. 급식 시설·기기 위생관리
		6. 시설·설비관리	1. 급식소 시설·설비 관리
		7. 원가 및 정보관리	1. 원가 및 재무관리
			2. 사무 및 정보관리
		8. 인적자원관리	1. 인적자원 확보, 유지, 보상
			2. 인적자원 개발
			3. 리더십과 동기부여, 의사소통
		9. 마케팅 관리	1. 마케팅 관리

시험과목	분야	영역	세부영역	
	2. 식품위생	1. 식품위생관리	1. 식품위생관리 대상 및 방법	
		2. 세균성 식중독	1. 감염형	
			2. 독소형	
			3. 바이러스성	
		3. 화학물질에 의한 식중독	1. 화학적 식중독	
			2. 자연독	
			3. 곰팡이독	
			4. 환경오염	
			5. 식품첨가물	
		4. 감염병, 위생동물, 기생충	1. 경구감염병과 인축공통 감염병	
			2. 위생동물과 기생충	
		5. 식품안전관리인증기준	1. 식품안전관리인증기준(HACCP)	
		3. 식품·영양 관계법규	1. 식품위생법	1. 총칙
				2. 식품등의 기준, 규격과 판매 금지
	3. 영업(영양사와 종사원의 준수사항)			
	4. 조리사 등			
	5. 보칙(집단급식소와 식중독)			
	2. 학교급식법		1. 학교급식 관리·운영	
	3. 기타관계법규		1. 국민건강증진법(국민영양조사, 영양개선)	
			2. 국민영양관리법	
			3. 농수산물원산지 표시에 관한 법률 (집단급식소에서의 원산지표시)	
4. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률				