

# 밀키트 분야 교육 프로그램 개발을 위한 기초연구

<http://www.kfiri.org>

# K-FIRI

수석연구원 정 소 윤 (929jsy@kfiri.org)



# 목차

I. 연구개요 .....	1
1. 연구배경 및 목적 .....	1
2. 연구내용 .....	4
3. 연구방법 .....	5
II. 밀키트 분야 관련 현황 .....	6
1. 용어 및 개념의 정의 .....	6
2. 국내 밀키트 시장 현황분석 .....	9
3. 밀키트 분야 교육·훈련 현황분석 .....	12
4. 밀키트 분야 자격 현황분석 .....	18
III. 밀키트 분야 교육프로그램 .....	19
1. 교육 프로그램 개발모형 .....	19
2. 밀키트 분야 직무 및 역량 .....	22
3. 밀키트 분야 프로그램 교과목 도출 .....	36
IV. 결론 .....	38
V. 참고문헌 .....	40

# 표 목차

〈표 1〉 식품공전 체계상 즉석식품류 세부 분류 .....	7
〈표 2〉 밀키트의 정의 및 범위 .....	7
〈표 3〉 식육간편조리세트와 간편조리세트 비교 .....	8
〈표 4〉 국내 밀키트 시장 진출기업 현황 .....	11
〈표 5〉 서울 청년 밀키트 창업 지원 사업 교육 및 컨설팅 일정 .....	12
〈표 6〉 용산구 다문화 여성 식품창업전문가 교육과정 .....	13
〈표 7〉 한국외식정보교육원 밀키트 상품개발 과정 .....	14
〈표 8〉 밀키트 기타 교육현황 .....	15
〈표 9〉 (사)한국외식업중앙회 외식산업연구원 밀키트 컨설팅 전문가 교육과정 .....	17
〈표 10〉 밀키트 분야 민간자격증 등록 현황 .....	18
〈표 11〉 19. 전기·전자)02.전자기기일반)01.전자제품개발기획·생산)01.전자제품 기획 .....	23
〈표 12〉 밀키트 상품기획 직무 지식·기술·태도 .....	24
〈표 13〉 13. 음식서비스 > 01. 식음료조리·서비스 > 01. 음식조리 > 00. 음식조리공통직무 .....	27
〈표 14〉 밀키트 상품제작(조리) 직무 지식·기술·태도 .....	27
〈표 15〉 23. 환경·에너지·안전 > 04.환경서비스 > 01.환경경영 > 01.환경컨설팅 .....	31
〈표 16〉 밀키트 컨설팅 직무 지식·기술·태도 .....	32
〈표 17〉 밀키트 분야 프로그램 교과목 도출 .....	36

# 그림 목차

[그림 1] 밀키트 시장 규모 .....	10
[그림 2] 교육 프로그램 개발 ADDIE 모형 .....	20
[그림 3] 밀키트 분야 교육 프로그램 개발과정 .....	21



# I 연구개요

## 1 연구의 필요성

- 가정간편식 제품(HMR: Home meal replacement)은 가정 내 소비를 위해 가정 외에서 완전·반조리 형태로 제공되어 가정 내에서 바로 또는 간단히 조리하여 섭취할 수 있도록 편의성이 부여된 음식으로 정의하며, 식품공전 분류기준에 의하면 즉석식품류 중 즉석섭취·편의식품류에 해당함<sup>1)</sup>
- (해외) 가정간편식 시장규모는 2019년 138억 4,800만 달러에서 연평균 3.7% 성장해 2025년 175억 3,100만 달러에 이를 전망임
- (국내) 가정간편식 시장규모는 2015년부터 급격한 성장세, 2019년 4조 2,000억 달러에서 연평균 9.2%로 성장해 2025년 7조 1,217억 원에 달할 것으로 예상됨
- 제 4차('23~'27) 식품산업진흥 기본계획에 의하면 1인 가구 증가·고령화 등의 영향으로 식품 소비 패턴이 다양해지고 있어 간편식·메디푸드·기능성식품 등 新식품 시장 성장 전망<sup>2)</sup>
- '23년 중 「푸드테크 산업 육성에 관한 법률」 제정되었으며, 푸드테크 10대 핵심기술<sup>3)</sup> 중 간편식 제조가 포함됨

1) 중소기업기술정보진흥원(2022), 가정간편식 제품(HMR 제품)

2) 푸드테크정책과(2023), 제 4차 식품산업진흥 기본계획

3) ①세포배양식품 생산기술, ②식물기반식품 제조, ③간편식 제조, ④식품프린팅, 스마트 ⑤제조, ⑥유통, ⑦식품업사이클링, ⑧식품커스터마이징, ⑨친환경포장, ⑩식품로봇

- 코로나19로 인한 온라인 식품 유통 확대 영향('20~'21 기간 연평균 16%↑)
  - 온라인 식품 소매 비중(%) : ('17) 9.9 → ('20) 20.8 → ('21) 24.3 → ('22) 27.1
- 1인 가구수 증가와 식품 R&D 경쟁력 강화, 소비채널 다변화에 따라 엔데믹에도 불구하고 간편식 시장의 전망은 밝음
- **간편조리세트(밀키트)는 2020년 10월 16일 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(식약처 고시 제 2020-98호)를 통해 신설되었으며, 2022년 1월 1일 시행일 전까지는 경과조치에 따라 종전의 규정에 따라 즉석조리식품(기타)로 분류됨**
  - 단, 고시일 이후 생산 판매되는 제품은 간편조리세트(밀키트)로 분류되도록 함
  - 이에 따라 가공식품만으로 구성된 조리세트제품은 즉석조리식품으로 분류되며, 식육, 채소, 생선 등 가공되지 않은 자연산물이 포함될 경우 간편조리세트(밀키트)로 분류됨
- **밀키트 시장의 지속적인 성장 및 다양화**
  - 코로나19로 급성장한 밀키트(간편조리세트, 이하 밀키트) 시장은 꾸준한 성장세를 보이고 있음
    - 팬데믹 기간 동안 봉쇄, 사회적 거리두기 조치, 재택근무가 일반화 되면서 편리한 식사 옵션에 대한 수요 급증
  - - 과거 밀키트는 집에서 만들기 어려운 음식 위주로 운영되었으나, 최근에는 집밥 수요 증가로 인해 일상식 제품이 주목받고 있음
    - 밀키트 구입목적이 편의성에서 영양, 건강, 기능성으로 변화, 구독서비스, 캠핑아이템, 식단개선 등 다양한 영역과 융복합 되면서 성장세 지속
  - **[RMR: Restaurant meal replacement]<sup>4)</sup> HMR 시장이 고급화·세분화되면서 호텔, 유명 맛집, 경쟁력 있는 식당 메뉴를 집에서 구현하고자 하는 소비자의 니즈에 따라 RMR 레스토랑 간편식 등장, 밀키트 상품화를 통해 판로개척을 원하는 외식업주들이 늘어나고 그에 따라 밀키트 분야의 교육수요도 함께 증가하고 있음**

4) 레스토랑 대응식, 음식 전문점의 메뉴를 가정간편식(HMR) 형태로 만든 제품

- 제 4차 식품산업진흥 기본계획 중 식품산업의 성장 기반을 공고화 하기 위한 식품·외식 기업의 경영안전망 확충방안으로 新산업분야 전문인력 양성 필요
  - 전문인력 양성을 위한 프로그램 개발(program development)이란 프로그램의 기획(planning)과 실행(implementation) 및 평가(evaluation)에 관한 활동들의 순서를 규정하는 일련의 과정임<sup>5)</sup>
    - 교수설계는 교육훈련의 효과를 높일 수 있는 최적의 교수방법이 무엇인지 찾아가는 조직적 절차이며, 학교교육 뿐 아니라 기업교육, 평생교육, 원격교육, 그리고 성인교육 등 다양한 교육 현장에서 효과적으로 적용될 수 있음<sup>6)</sup>
  - 전반적인 설계 과정을 실행하고 관리하는 관점에서 교수설계를 전통적인 교수체제개발(Instructional System Development)의 관점으로 접근하며, 이에 해당하는 교수설계모형으로 대표적인 ADDIE 모형을 활용함
- 즉석조리식품군 중 간편조리세트, 즉 밀키트 분야는 빠른 속도로 성장하고 있으며, 성장속도에 대응할 수 있는 직무교육 및 역량강화에 필요한 체계적인 교육 프로그램이 필요한 상황임
- 본 연구는 첫째, 밀키트 정의 및 분류를 통해 개념을 명확히 하고 그에 따른 산업환경 분석을 실시함, 둘째, 밀키트 분야 교육현황을 분석함, 셋째, ADDIE 모형을 활용해 교육 수요자의 니즈에 따라 교육목적, 수준에 따른 체계적이고 다양한 프로그램의 개설을 위한 기초자료 제공을 목적으로 함

5) Long, M. H. (1983). Linguistic and Conversational Adjustments to Non-Native Speakers. Studies in Second Language Acquisition, 5, 177-193.

6) Reigeluth, C.M. (1983) Instructional Design Theories and Models: An Overview of Their Current Status. Erlbaum, Hillsdale

## 2

## 연구내용

### ■ 밀키트 산업 정의

- 밀키트 정의 및 및 분류
- 협의의 밀키트/광의의 밀키트

### ■ 밀키트 시장환경 및 교육현황 분석

- 국내 밀키트 시장환경분석
- 밀키트 교육현황

### ■ 밀키트 분야 교육 프로그램 개발

- 밀키트 직무정의 및 역량도출
- 밀키트 분야 관련 교과목
- 밀키트 분야 교육 프로그램 개발 프로세스 구축

### 3 연구 방법

#### ■ 문헌 연구

- 밀키트 정의 및 범위설정을 위한 문헌연구 실시
- 데스크리서치를 통한 밀키트 산업환경분석, 교육현황 분석
- 직무정의 후 유사직무 NCS 기반으로 지식·기술·태도 도출

#### ■ 전문가 인터뷰(FGI 조사)

- 밀키트 산업 환경 및 향후 비전
- 밀키트 분야 직무 정의
- 교육 프로그램 개발 필요성 및 프로그램 도출

## II 밀키트 분야 관련 현황

### 1 용어 및 개념의 정의

- 즉석식품류의 정의와 제품 분류는 관련 기관 및 연구자별로 다양하게 정의되고 있으며, 식품공전상의 분류와 소비자, 업계에서 통용되는 용어들이 혼용되고 있음
  - 산업환경분석 및 교육훈련 프로그램 개발을 위해 범위를 설정하고 정의하는 것이 중요함

#### ■ 식품공전 체계상 즉석식품류 세부분류

- 식품공전 체계상 즉석식품류는 생식류, 즉석섭취·편의식품류, 만두류로 구분, 가정간편식 HMR(home meal replacement)으로 통용되며 미래유망산업 분야로 자리잡고 있음

#### ■ 밀키트의 정의

- 본 보고서에서는 식품공전을 기준으로 한 협의의 밀키트, 소비자, 업계에서 통용되는 개념을 기준으로 광의의 밀키트로 구분하여 정의함
- (협의의 밀키트) 밀키트는 즉석식품류 중 즉석섭취·편의식품류에 속하며, 최근 간편조리세트와 식육간편조리세트로 분류됨
  - 밀키트란, 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 가공식품 등 조리에 필요한 정량의 식재료와 양념 및 조리법으로 구성되어 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 제품을 말함

〈표 1〉 식품공전 체계상 즉석식품류 세부 분류

품목	주요품목	정의
생식류	생식제품(건조 생식원료 80% 이상) 생식함유제품(건조 생식원료 50% 이상)	동·식물성 원료를 주원료로 하여 건조 등 가공한 것으로, 이를 그대로 또는 물 등과 혼합하여 섭취할 수 있도록 가공한 식품
즉석 섭취 · 편의 식품 류	즉석 섭취 식품 도시락, 김밥, 샌드위치, 햄버거 등	동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열, 조리 과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 식품
	즉석 조리 식품 국, 탕, 수프, 순대 등	동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 단순 가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취할 수 있는 식품
	신선 편의 식품 샐러드, 컵과일, 새싹채소 등	농·임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 그대로 섭취할 수 있는 식품
	간편 조리 세트 밀키트	조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 가공식품 등 조리에 필요한 정량의 식재료와 양념 및 조리법으로 구성되어, 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 제품
만두류	만두, 만두피	곡분 또는 전분을 주원료로 반죽하여 성형한 만두피에 고기, 야채, 두부, 김치 등 다양한 원료로 제조한 소를 넣고 빚어 만든 것

\* 2019 식품공전 해설서, 식품의약품안전처

\*\* 즉석섭취·편의식품류에 간편조리세트(일명 밀키트) 제품유형이 추가 신설되어 2022년 1월부터 적용될 예정, 식품의약품안전처 홈페이지

〈표 2〉 밀키트의 정의 및 범위

식품공전 품목	유형분류	주요품목	범위
즉석섭취식품	RTE (ready to eat)	도시락, 김밥, 샌드위치, 햄버거 등	광의의 밀키트
즉석조리식품	RTH (ready to heat) RTC (ready to cook)	국, 탕, 수프, 순대 등	
신선편의식품	RTE (ready to eat)	샐러드, 컵과일, 새싹채소 등	
협의의 밀키트 [간편조리세트]	RTP (ready to prepare)	탕·찌개류	
		볶음·구이류	
		면류	
		밥류	
		디저트류	
		음료류	

\*한국외식산업연구원 작성

- 간편조리세트는 지금까지 즉석조리식품으로 분류되었으나 2020년 10월 16일 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(식약처 고시 제 2020-98호)를 통해 신설
  - 2022년 1월 1일 시행일 전까지는 경과조치에 따라 종전의 규정에 따라 분류됨
  - 가공식품만으로 구성되어 있는 조리세트제품은 즉석조리식품으로 분류되며, 식육, 채소, 생선 등 가공되지 않은 자연산물이 포함될 경우 간편조리세트로 분류됨
  
- 식육간편조리세트는 「축산물 위생관리법 시행령」개정(‘21.8.10)에 따라 식육간편조리세트 유형으로 신설됨(‘22.1.1 시행)
  - [제2조(가축의 범위 등) 2항 제6호 신설] 6. 식육간편조리세트(식육, 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류 또는 제 1호부터 제 5호까지의 제품을 주원료로 하고 손질된 농산물, 수산물 등을 함께 넣어 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 한 것을 말한다)

〈표 3〉 식육간편조리세트와 간편조리세트 비교

구분	식육간편조리세트	간편조리세트
신설시기	개정·공포 ‘21.8.10 시행‘22.1.1	2020년 10월 26일
근거법령	「축산물 위생관리법」	「식품위생법」
영업허가	식육가공업, 식육포장처리업	식품제조가공업, 즉석판매·제조가공업
제품범위	육함량 60% 이상 (분쇄육은 50% 이상)	육함량 60% 미만 (분쇄육은 50% 미만)
개선내용	현행: 개별 품목제조보고된 각각의 제품을 꾸러미 포장하여 제조 가능 *축산물 관련 영업허가 뿐 아니라 식품관련 영업을 추가로 등록(신고) 필요 개정: 식육간편조리세트 하나의 식품유형으로 품목제조보고하고 제조 가능 *축산물관련 영업허가만 필요	

\*식품의약품안전처(2021), 식육간편조리세트 관련 질의·응답

- **(광의의 밀키트)** 밀키트 소비자 및 업계에서 통용되는 의미로, 트렌드의 변화에 따라 밀키트라는 용어는 즉석섭취, 즉석류 전체로 의미가 확대되고 있음
  - 소비자의 니즈, 간편식 기술력 진화, 유통채널의 다변화, 기능식, 건강식 등 다양한 요소들이 결합되면서 밀키트의 형태와 개념 다양화

## 2 국내 밀키트 시장 현황분석

### ■ 코로나19로 외식이 가정 내 소비로 전환, 1인 가구 및 맞벌이 가구 증가로 성장세<sup>7)</sup>

- 소비자의 다양한 수요를 반영하여 간편식 제품이 다양화 되는 추세
  - 레스토랑 간편식(RMR), 식물성 대체식품, 건강 관리 식품(저탄고지 도시락) 등
- 중장기적으로 1인 가구 증가로 밀키트 등 간편식 시장 더욱 확대
  - 간편식 생산규모(조원): ('18)3.7→('19)4.2→('20)4.4→('21)5.0→('23)7.0
- 1인 가구의 증대 및 고령화 심화에 따라 소비자들의 소비행태가 변화하고 있음
  - 소량 제품 선호, 편의점 활용 증가를 비롯 구매와 조리가 편리한 가정간편식 소비확산 빠르게 진행
  - 1인 가구를 넘어 다양한 소비층이 선택하는 식품형태의 한 영역<sup>8)</sup>
  - 대표적으로 1인 전용 좌석을 배치하는 음식점이 늘어나고 있으며, 소포장 식품이나 가정 간편식 (Home Meal Replacement, HMR) 시장이 크게 확대되고 있음<sup>9)</sup>

### ■ [밀키트 산업의 급격한 성장] 한국농촌경제연구원 조사 결과에 의하면, 2017년 100억원 규모였던 밀키트 시장이 2020년 2,000억 원 규모로 3년 만에 20배 이상 커진 것을 확인할 수 있음

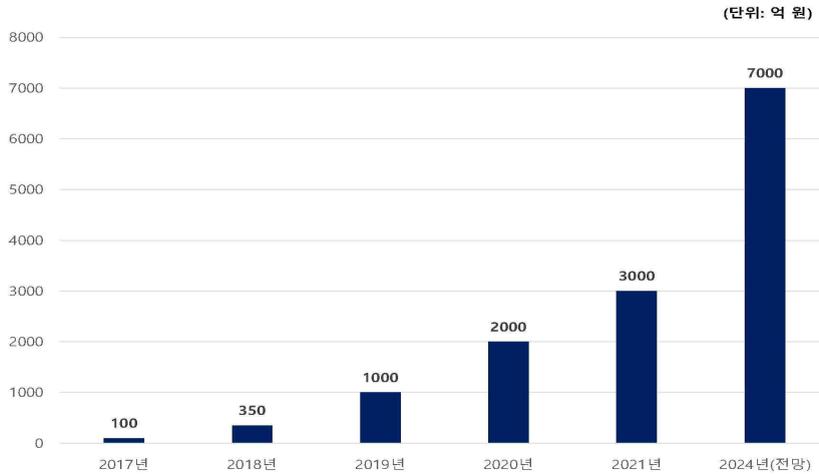
- 2024년에는 7,000억 원까지 규모가 확대될 것으로 보임

7) 푸드테크정책과(2023), 제 4차 식품산업진흥 기본계획

8) 한국해양수산개발원(2022), KMI 동향분석

9) KIET 산업연구원(2019), 한국 산업발전 비전 2030

[그림 1] 밀키트 시장 규모



출처: 한국농촌경제연구원

- 밀키트 산업은 코로나19로 인해 급성장했으며, 그 기간을 통해 구축된 인프라(제조, 유통, 마케팅 채널 등)와 소비 트렌드를 바탕으로 계속 성장할 것이라 예상됨
  - KDX 한국데이터거래소가 분석한 자료<sup>10)</sup>에 따르면 2021년 식생활 관련 소비 금액 중 음식 배달이나 식재료 배달의 비중이 25%에서 올해 46%로 두 배 가까이 늘어남
- 코로나로 인해 외식에서 집밥의 형태로 음식을 즐기는 장소의 변화가 급속히 이루어지고 있음
- 국내에서 밀키트가 주목을 받은 것은 2017년으로, 초기에 중소기업, 스타트업을 중심으로 시장이 형성됨
  - 코로나19로 인해 밀키트의 수요가 늘어났으며, 식품 시장의 트렌드에 따라 식품업체와 더불어 대기업, 유통업체까지 밀키트 사업에 참여하는 모습을 보임<sup>11)12)</sup>

10) 2020년 1월부터 2021년 2월까지 총 14개월간 삼성카드 소비 데이터를 분석한 결과

11) 한국농수산식품유통공사(2021), 2021 가공식품 세분시장 현황(즉석조리식품)

12) 이투데이(2022), 국내 주요 밀키트 기업의 브랜드 출시 현황

〈표 4〉 국내 밀키트 시장 진출기업 현황

업체명	브랜드	진출시기
CJ 제일제당	쿡킷	2019년 4월
GS 리테일	심플리쿡	2017년 12월
현대백화점	셰프박스	2018년 4월
롯데마트	요리하다	2018년 2월
갤러리아	고메이494	2019년 3월
한국야쿠르트	잇츠온	2017년 9월
동원홈푸드	셀프조리	2016년 7월
동원홈푸드	맘스키트	2019년 2월
프레시지	프레시지	2016년 7월
닥터키친	닥터키친	2016년 4월

## ■ 밀키트 유통 현황

- 간편식은 주로 대형마트를 통해 유통되었으나 그 비중이 점점 줄어들었으며, 편의점 유통은 2018년까지 증가세를 보이다 팬데믹 이후 크게 감소함
- 반면 새벽배송, 당일배송 서비스가 급격히 확대되며 온라인 유통 비중은 꾸준히 증가하고 있음
- 특히나 해외시장과 견주어 보았을 때 2022년 밀키트 온라인 주문량은 한국이 19%로 1위를 차지하면서, 온라인 시장을 통한 밀키트 유통과 소비가 타 국가 대비 큰 비중을 차지함을 알 수 있음<sup>13)</sup>

13) Statista Global Consumer Survey, Share of respondents who ordered a meal kit online in the last 12 months

### 3 밀키트 분야 교육·훈련 현황분석

#### ■ 서울시 농수산물공사 「서울 청년 밀키트 창업 지원 사업」

- 서울시 농수산물공사(SAFFC) 주관, 2023 가락시장 기반 민관협력의 일환으로 한 서울시에 거주하는 청년들을 위한 청년일자리 창출을 위한 지원 사업으로 2022년부터 2023년까지 6기 진행 중
- 사업 목적
  - 밀키트 시장의 급성장과 O2O, 배달앱 등 온라인을 통한 시장확대를 기반으로 청년들의 소자본 1인 창업을 지원하여 창업성공률을 높이기 위함
  - 기술과 자본력 부족 등, 취업 기업 상실 등 창업 지원에서 소외된 청년들에게 밀키트 소자본 창업을 통하여 지역 상권과의 연계 및 온라인 시장에서의 사업 기회 부여를 통한 청년 일자리 창출

〈표 5〉 서울 청년 밀키트 창업 지원 사업 교육 및 컨설팅 일정

구분	교육내용	시간
상품기획	밀키트 제조방법(즉석제조가공업 vs OEM 공장제작 vs 라이센스 협약)	4hr.
밀키트 트렌드	오리엔테이션, 밀키트 시장현황 분석 및 전망	4hr.
밀키트 A to Z	밀키트 냉장냉동 상품 기획 및 롯데마트 입점전략	4hr.
1:1 컨설팅	밀키트 상품기획(메뉴, 제품명, 식재료 등)	6hr.
밀키트 상품기획	밀키트 제조방식 A to Z (밀키트 OEM, 식재료포장, 포장디자인, 원가계산 등)	4hr.
1:1 컨설팅	밀키트 메뉴 개발 실습 및 컨설팅	6hr.
밀키트 성공사례	사위식당의 멀티판매전략	2hr.
밀키트 상품 마케팅	밀키트 포장의 모든 것	2hr.
	인스타그램어블한 푸드 사진/영상 촬영 Tip	4hr.
밀키트 성공사례	RMR 상품 기획 및 밀키트 메뉴 개발 성공사례	2hr.
밀키트 개발실전	수산물 밀키트(HMR) 상품개발 프로세스	4hr.
밀키트 성공사례	수산물 밀키트(HMR) 상품개발 프로세스	4hr.
밀키트 유통 마케팅	밀키트로 와디즈 펀딩하기, 효과적인 상세페이지 1:1 컨설팅	4hr.
	밀키트 유통 판매 채널 분석 및 밀키트 대량 제작/유통 방안	4hr.
	경험을 전달하는 밀키트 온라인 판매공식 1:1 컨설팅	4hr.
1:1 컨설팅	밀키트 메뉴 개발 실습 및 컨설팅	6hr.
밀키트 유통 마케팅	밀키트 메뉴 개발 실습 및 컨설팅	4hr.
1:1 컨설팅	밀키트 메뉴 개발 실습 및 컨설팅	6hr.

## ■ 2023 용산구 「다문화 여성 식품 창업 전문가」 과정

- 용산구가 주관, (주)한국사회융합연구소가 주최하는 2023 용산구 다문화 여성 식품 창업 전문가 사업은 기술 및 자본력 부족 등 창업지원에서 소외된 다문화 여성에게 밀키트 창업을 지원하고, 지역 상권 연계 및 여성 일자리를 창출하는 데에 목적이 있음
- 체계적인 교육 및 컨설팅으로 밀키트 산업 분야 취업을 촉진하고, 지역 상권과 다문화 여성 밀키트 창업 연계를 통해 지역상권을 활성화하기 위한 사업임

〈표 6〉 용산구 다문화 여성 식품창업전문가 교육과정

세부 내용	구분
사전 인터뷰 및 초기 상담	
I. 밀키트 창업지원 사업 오리엔테이션	1단계
- (OT·사전교육) 사업 소개 및 일정안내 - (전문가특강) 밀키트 창업시장의 전망 및 창업사례 - (과제제시) 메뉴 선정, 레시피 고민 및 재료 구매	4hr.
II. 메뉴 선정을 위한 샘플링 조리	2단계
- (메뉴선정) 팀별 발표 및 시장성 및 경쟁성 분석 - (전문가 컨설팅) 각 팀별 메뉴의 차별성을 위한 컨설팅 - (조리실습) 밀키트를 위한 조리과정의 재구성	4hr.
III. 메뉴 확정 및 레시피 고도화	3단계
- (메뉴확정) 메뉴에 따른 밀키트 구현 방식 결정 - (조리실습) 레시피 고도화 및 맛 보완 - (품평회) 맛 평가·시식 등으로 최종 레시피 점검 - (모니터링) 상품 패키지를 위한 포장 전문가의 모니터링	4hr.
IV. 완성본 패키지 및 브랜딩	4단계
- (패키지 전문가 특강) 밀키트 패키지의 모든 것 - (시제품 제작) 패키지 디자인으로 시제품 만들기 - (영상촬영) 밀키트 완제품 개봉 및 조리 과정 촬영 → 홍보 영상 및 QR 코드(제품 사용설명서)에 사용	4hr.
V. F&B 특강 및 성과 공유	5단계
- (F&B 특강) 밀키트 창업성공을 위한 마케팅 전략 - (성과공유) 소감 나눔, 창업 지속을 위한 안내 - (네트워킹 및 사후관리 안내) → 시제품 판매 (희망팀에 한하여 용금백 축제 참가) → 다문화이주여성 '톡투미' 협동조합 가입으로 밀키트 창업 활동 지속성 유지 및 네트워크 확장	4hr.

## ■ 한국외식정보교육원 「밀키트 상품개발 과정」

- 자신의 외식 매장을 가진 외식 기업 및 외식업 점주들을 대상으로, 매장 메뉴를 간편식으로 상품화하여 판매 및 제조를 하는 것을 목적으로 함
- 사업 타당성을 분석하며 상품화가 가망성을 판단하고, 밀키트 제조를 위한 준비사항을 익히며 원가계산과 패키징 구성 등 구체적인 방향성을 학습하는 교육과정이 있음

〈표 7〉 한국외식정보교육원 밀키트 상품개발 과정

구분	주제		상세 내용
1주차	사업 타당성 분석	밀키트 시장의 트렌드와 상품 개발의 이해	성공적인 밀키트, RMR 상품개발을 위한 선행 조건의 이해: 시장성, 경쟁력 등 차별화 전략과 사업타당성 분석
			기존 오프라인에서 제공되는 메뉴를 밀키트 상품화할 때 유의해야 하는 부분 체크: 식재, 레시피, 조리방법 등 변화 포인트 학습
			식재료에 따른 밀키트 재료 합포장 및 조리법: 식재료 분류에 따른 합포장 방법/ 육류, 생선류 등 식재료 포장 유의점, 소스 포장 및 밀키트 제품 조리법 유의점
		외식기업 밀키트 개발 사례 공유	외식업 현장에서 밀키트 개발 시 유의해야할 부분과 매출 성과를 만들기 위한 노하우
2주차	밀키트 제조를 위한 사전준비	밀키트 제조&판매 필수 인허가 방법	즉석판매제조가공업과 식품제조가공업의 차이 이해
			즉석판매제조가공업 신고 및 절차 방법, 유의점
			식품제조가공업 소규모 HACCP 이해
		밀키트 상품 판매 전략 수립	밀키트 상품 원가계산 및 판매가 포지셔닝
패키징 구성 방법 및 노하우			
		판매 채널 이해 및 판로개척 방안: 매장에서의 오프라인 판매, 배달, 스마트 스토어, 카카오페이커스 및 와디즈 등 판매 채널의 이해와 전략 수립 방법	
3주차	밀키트 상품 판매를 위한 구체화	업체별 메뉴 밀키트 상품화 실전 피드백	1:1 피드백

## ■ 밀키트 분야 기타 교육현황

- 2020년부터 최근까지 각 지자체 및 유관기관에서 밀키트 관련 교육·지원사업을 실시하고 있음
  - 교육 내용은 주로 밀키트 창업이나 농산물을 활용한 밀키트 상품화에 관련된 것이며, 밀키트 제작을 위한 실습교육이 병행되고 있음

〈표 8〉 기타 밀키트 교육현황

교육주체	과정명	내용	교육시기
서울시농수산물공사 (SAFFC)	서울 청년 밀키트 창업 지원 사업	트렌드 분석, 상품기획, 사례분석, 유통마케팅, 1:1컨설팅	2023.10. ~2023.11.
전남 영광군 농업기술센터	영광군 농식품 활용 밀키트 개발을 위한 교육	지역 농·특산물을 이용한 소규모 가공 창업사업의 안정적인 정착 및 경쟁력 있는 제품 개발을 위한 실습교육	2023.10. ~2023.11.
포항여성인력개발센터·포항여성새로일하기센터	밀키트 제작·온라인 마케팅 교육과정	경력단절 여성들의 밀키트 실무능력을 배양하기 위한 밀키트 제작교육, HACCP 교육, 온라인 교육, 위생교육, 창업교육	2022.07. ~2022.08.
영양군 농업기술센터	지역 농산물을 활용한 “밀키트” 교육	지역의 농산물을 활용한 밀키트 교육을 통해 지역 농산물 홍보, 농가 소득 증대 기여	2022.04. ~2022.05.
제주특별자치도 농업기술원	『로컬푸드』 활용 밀키트 레시피 개발교육 추진 계획	지역 농특산물의 가치 이해를 바탕으로 소비자 대상 전통음식, 향토음식 및 건강한 식생활 등에 대한 교육 실시	2021.04.
소상공인시장진흥공단 소상공인지식배움터	내 가게에서 밀키트 판매하기(온라인 교육)	밀키트의 정의부터 온라인 오픈까지의 과정 소개	2021.09.
국제한식문화재단 취창업센터	2021 남원시 맞춤형 밀키트 창업 지원사업	밀키트 창업육성 특화교육을 통한 양질의 일자리 제공	2021.03. ~2021.11.
울진군 우리음식연구회	해방품 밀키트 상품화 교육	지역농산물을 이용한 지역특화식품 및 향토음식자원의 표준화 레시피 개발	2020.11.

## ■ (사)한국외식업중앙회 한국외식산업연구원 「밀키트 컨설팅 전문가」 과정

- 한국외식산업연구원은 농림축산식품부와 한국농수산물유통공사(aT)가 주관한 ‘2022경영혁신 외식서비스 지원사업’을 수행하면서 밀키트 컨설팅 분야를 신설하였으며, 밀키트 컨설팅 수행을 위한 매뉴얼 및 프로세스를 구축함
  - 이를 바탕으로 2022년 11월 밀키트 컨설턴트 양성교육 실시
  - 2023년 6월 민간자격증 「밀키트컨설팅전문가」 등록 후 2023년 12월 1회차 검정 실시, 자격증 발급
  
- [밀키트 컨설턴트 양성교육] 코로나 19 상황에서 급성장한 밀키트 분야로 컨설팅 분야를 확장하고 싶은 컨설턴트, 본인의 대표 메뉴를 밀키트로 만들어 판매하고 싶은 외식업주 등을 대상으로 함
  - (교육 구성) 밀키트 컨설팅 진행 의지가 있는 컨설턴트를 대상으로 밀키트 전문 강사를 섭외하여 밀키트 컨설팅의 정의와 올바른 컨설팅 방법에 대한 교육을 진행, 밀키트 컨설팅 분야에 대한 설명과 컨설팅 수행도구에 대한 교육
  - (전문강사) 밀키트 컨설팅에 필요한 컨설턴트의 역량을 시작으로 전체적인 외식업체의 밀키트 시장 현황, 사업자 관련 필요 서류 발급, 온라인 스토어 등록 등의 전문 노하우를 전수 교육
  - (컨설팅방법론 강화) 밀키트 컨설팅 수행에 필요한 수행 가이드에 따른 컨설팅 진행 방법, 체크리스트 기반의 결과보고서 작성, 결과보고서 작성 방법 등을 교육해 전반적인 컨설팅 품질제고를 위한 교육

- [밀키트컨설팅전문가] 해당 자격증은 밀키트컨설팅전문가(등록번호 제 2023-003053호)로 발급되는 민간자격이며, 밀키트 분야 컨설턴트, 밀키트 교육과정 강사 등으로 활동에 필요한 필수교육과정 수료 후 필기, 실기 검정을 통해 발급

● 『밀키트컨설팅전문가』 자격증 교육과정의 특징

- 데이터 중심의 정량적 컨설팅\_수치 중심의 의사결정 가능하도록 함
- 외식경영진단을 위한 3단계 분석도구 제공(메뉴분석, 원가구조, 손익분석)
- 밀키트 상품화 타당성 진단
- 컨설팅 수행 매뉴얼 활용, 밀키트 컨설팅 품질관리  
: 표준화된 밀키트 컨설팅 결과보고서 양식 제공 및 작성이 가능하도록 실습병행
- 다년간 다수의 밀키트 컨설팅 수행경험 및 성공사례 공유를 통해 시행착오 최소화, 검증된 방법으로 컨설팅을 수행 할 수 있도록 실질적인 역량강화

〈표 9〉 (사)한국외식업중앙회 외식산업연구원 밀키트 컨설팅 전문가 교육과정

구분	주제	세부 내용
1주_6h	밀키트 제조/판매 인허가 방법	밀키트화 제조/판매 인허가 전반에 대한 지식과 수행능력 밀키트 개론, 인허가방법, 컨설팅 프로세스
2주_6h	메뉴분석 및 상품기획	메뉴엔지니어링을 통한 메뉴분석방법 - 제품분석 (온·오프라인) - 인터뷰양식 - 밀키트 상품화에 대한 타당성 평가 - 진단 툴을 교육하고 활용할 수 있도록 실습
3주_6h	라벨표기 및 손익관리	- 식품표기방법 - 라벨작성 - 손익·원가분석 툴 사용
4주_6h	밀키트 마케팅	- 온/오프라인 마케팅 - 상세페이지 구성 - 상세페이지 작성법
5주_6h	컨설팅 결과보고서 작성	- 성공사례 분석 - 실제 컨설팅 진행

## 4 밀키트 분야 자격 현황분석

- 2023년 12월 현재, 밀키트 분야 자격증은 민간자격 4종이 등록되어 있으며, 모두 식품의약품 안전처를 주무부처로 함
- (사)한국외식업중앙회의 민간자격증 「밀키트컨설팅전문가」 2023년 12월 1회 검정 실시

〈표 10〉 밀키트 분야 민간자격증 등록 현황

등록 번호	자격명	자격관리기관	직무내용	등급
2023-003053	밀키트컨설팅 전문가	(사)한국외식업 중앙회	밀키트컨설팅전문가는 고객의 사업을 이해하고 밀키트화를 위한 인허가, 제품기획 및 구현, 밀키트 유통·판매 등에 대한 지식을 기반으로 창업, 온라인 및 해외진출 판로개척 등 일련의 과정에 대한 컨설팅을 수행함	단일등급
2023-002120	밀키트전문가	(주)글로벌 식문화 평생교육원	밀키트 제작 과정을 기반으로 농·축·수산물 등을 이용한 레시피 개발과 상품기획 및 식재료와 소스 등을 이용해 밀키트를 제작하는 일련의 과정 수행함	마스터, 1급, 2급
2022-005157	밀키트 상품 제작지도사	군장대학교	밀키트상품제작 프로세스를 기반으로 상품개발을 위해 농·축·수산물 등 이용한 레시피 개발과 상품기획을 통해 밀키트 제작을 위한 위생, 품질관리, 신제품개발 등 작업수행서를 계획하고 밀키트 제작에 맞는 상품개발, 제조, 포장 등 상품제작을 위한 일련의 과정을 수행함	단일등급
2022-001791	밀키트전문가	(주)한국 지식자원 개발원	식품제조 관련 시설에서 밀키트 제조현장에 투입되어 생산담당자의 직무를 수행하며, 또한 재료선별, 메뉴개발 및 레시피 연구 등 밀키트 제품을 개발하는 업무를 담당하는 관리자로서의 역할을 수행함	1급, 2급

# III 밀키트 분야 교육프로그램

## 1 교육 프로그램 개발모형

- 프로그램은 팜플렛(일상적 의미), 커리큘럼(교과과정, 교육적 의미), 프로그램(평생교육적 의미) 등으로 사용됨
  - 본 연구에서는 협의의 밀키트 정의<sup>14)</sup>를 기준으로 한 밀키트 분야 교육 커리큘럼 개발로 정의함
- 교수설계는 "처음에 계획한 학습목표 를 달성하기 위하여 과학적으로 입증된 교수 - 학습 이론과 원리를 적용하여 효과적인 수업이나 단원을 개발하고 실행하는 체제적인 방법 (systems approach)을 의미한다"<sup>15)</sup>
- ADDIE(Analysis, Design, Development, Implementation, Evaluation)모형은 학습과 교수의 원리들을 효과적인 교육훈련 프로그램을 계획하고 개발하는데 사용되는 체계적이고 성찰적인 과정으로 봄<sup>16)</sup>
  - 교수 체제 개발의 일반 모형, 보편적으로 활용되는 모형, 교육프로그램 개발의 기본 모형
  - 교육적 요구를 분석(Analysis)하여 해결 대안을 찾아내고, 이를 실행하기 위한 교육과정을 설계 (Design), 개발(Development)하여 실행(Implementation)하고, 그 결과를 평가(Evaluation) 하는 체제적 접근 모형임

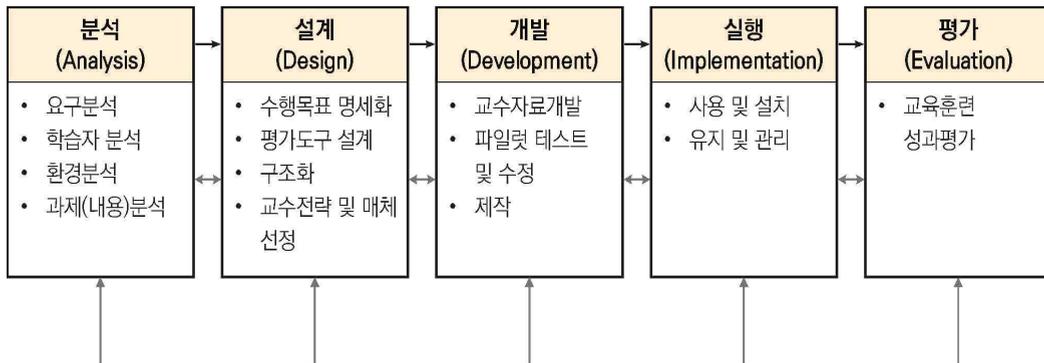
14) 즉석식품류 중 즉석섭취 편의식품류에 속하며, 최근 간편조리세트와 식육간편조리세트로 분류됨

15) 교육공학용어사전 편찬위원회(2005), 교육공학용어사전

16) Dick, W., Carey, L. and Carey, J. (2009), The systematic design of instruction. 7th Edition, Pearson Higher Education Inc., Upper Saddle River, NJ, USA.

- 일련의 과정들은 순환적으로 연결되면서도, 이들은 상호작용적인 관계를 유지하여 각 과정에 필요한 귀환 작용(feedback)을 제공하게 됨

[그림 2] 교육 프로그램 개발 ADDIE 모형



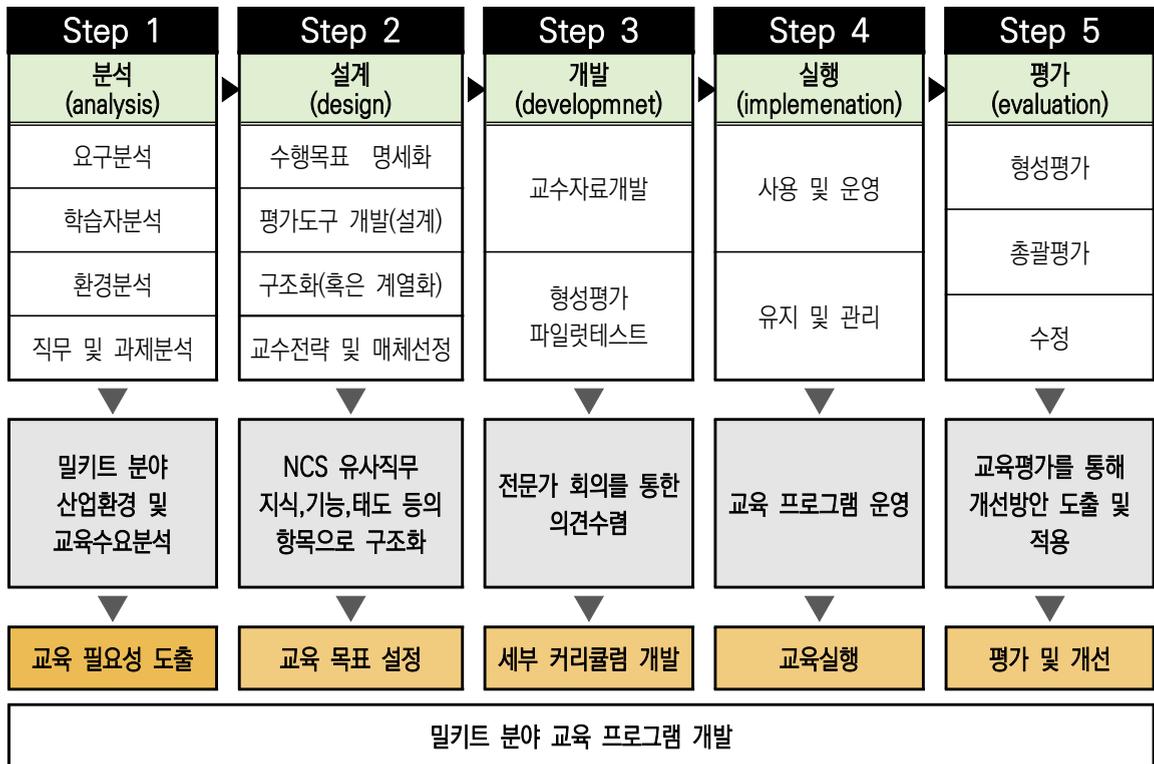
■ ADDIE 모형을 이용한 교수학습설계는 단계적, 동시에적으로 진행되어 어느 한 단계에 오류가 발생하면 다시 전 단계로 돌아가는 유동적인 모형임<sup>17)</sup>

- 1단계: 분석(analysis)
  - 요구분석(needs assessment), 학습자분석, 환경분석, 직무 및 과제분석으로 세분화
- 2단계: 설계(design)
  - 측정가능한 용어로 목표 작성, 학습의 종류에 관한 구분, 학습활동과 매체에 대한 부분 구체화
  - 수행목표 명세화, 평가도구 개발, 구조화, 교수전략 및 매체선정
- 3단계: 개발(developmnet)
  - 설계 단계에서 구체화한 내용을 토대로 학습자와 교수자의 자료 준비
  - 교수자료 개발, 파일럿 테스트를 거쳐 수정 및 제작

17) 임관혁·박지운·신혜성(2021), 교과목 설계를 위한 교수설계타당화 모형의 제안, 교양교육연구 Vol.15. No.1, pp. 205-216

- 4단계: 실행(implemenation)
  - 설계된 내용에 맞게 실행(delivering the instruction)
- 5단계: 평가(evaluation)
  - 수정절차를 비롯한 형성평가와 총괄평가, 수정
  - 마무리인 동시에 시작인 단계임

[그림 3] 밀키트 분야 교육 프로그램 개발과정



## 2 밀키트 분야 직무 및 역량

### ■ 밀키트 분야 교육 프로그램의 수요대상을 파악하고 필요 직무 및 역량을 정의함

- 기개발된 NCS직무 중 유사직무를 선정하고, 밀키트 분야 직무로 전환하여 능력단위 및 능력단위요소를 선별, 우선순위를 부여함
- 본 연구는 밀키트 분야 교육 프로그램 개발을 위한 기초연구로서 밀키트 분야 직무전환, 능력단위 및 능력단위요소 선별 등의 과정은 전문가 집단 인터뷰(FGI) 결과를 토대로 연구자가 수행함
- 본 연구의 FGI에 참여한 밀키트 전문가는 현재 밀키트 사업체를 운영 중이며 밀키트 시장환경, 밀키트 상품화 전반적인 과정에 대한 이해도와 실행 능력을 기준으로 선정함

### ■ 밀키트 분야 교육 프로그램의 수요대상은 크게 밀키트 상품개발자, 밀키트 창업 희망자, RMR진출을 희망하는 외식업주, 밀키트 컨설턴트로 구분됨

- NCS 유사직무 검토 결과 크게 세 가지 직무가 적정한 것으로 판단됨<sup>18)</sup>
  - (밀키트상품기획) 19. 전기·전자>02.전자기기일반>01.전자제품개발기획·생산>01.전자제품 기획
  - (밀키트상품제작) 13. 음식서비스>01. 식음료조리·서비스>01.음식조리>00.음식조리공통직무
  - (밀키트컨설팅) 23. 환경·에너지·안전 > 04.환경서비스 > 01.환경경영 > 01.환경컨설팅
- 유사직무의 능력단위, 능력단위요소를 필요유무 및 타당성 등을 토대로 밀키트 분야 직무 및 지식, 기술, 태도로 전환한 결과는 다음 표와 같음

18) 국가직무능력표준NCS(2023.12), [www.ncs.go.kr](http://www.ncs.go.kr)

〈표 11〉 19. 전기·전자)02.전자기기일반)01.전자제품개발기획·생산)01.전자제품 기획

순번	능력단위	능력단위요소		밀키트 분야
1	전자 제품 동향 분석	사회문화동향 분석하기	▶	밀키트 산업동향 분석하기
		고객요구사항 분석하기	▶	고객요구사항 분석하기
		디자인동향 분석하기		
2	전자 제품 시장 분석	시장규모 및 성장성 파악하기	▶	시장규모 및 성장성 파악하기
		수요·공급량 파악하기	▶	수요·공급량 파악하기
		시장점유율 파악하기	▶	시장점유율 파악하기
				목표시장 선정하기
3	전자 제품 기술 분석	기술동향 분석하기	▶	기술동향 분석하기
		인증규제 분석하기	▶	인허가사항 분석하기
		특허 분석하기	▶	특허 분석하기
4	전자 제품 내부 역량 분석	인적자원역량 분석하기	▶	인적자원역량 분석하기
		물적자원역량 분석하기	▶	물적자원역량 분석하기
		보유기술력 파악하기	▶	보유기술력 파악하기
5	전자 제품 경쟁력 요소 분석	기존 제품 분석하기	▶	기존 메뉴 분석하기
		브랜드가치 분석하기	▶	브랜드가치 분석하기
		차별화요소 파악하기	▶	차별화요소 파악하기
6	전자 제품 상품화 전략 수립	디자인 컨셉 결정하기	▶	디자인 컨셉 결정하기
		제품 컨셉 결정하기	▶	제품 컨셉 결정하기
		제품 타당성 검토하기	▶	제품 타당성 검토하기
7	전자제품 유통 전략 수립	자사유통망 분석하기	▶	자사유통망 분석하기
		경쟁사유통망 분석하기	▶	경쟁사유통망 분석하기
		유통계획 수립하기	▶	유통계획 수립하기
8	전자제품 홍보 전략 수립	홍보매체 분석하기	▶	홍보매체 분석하기
		경쟁사 홍보전략 파악하기	▶	경쟁사 홍보전략 파악하기
		세부계획 수립하기	▶	세부계획 수립하기
9	전자제품 실행 전략 수립	출시일정 계획하기	▶	출시일정 계획하기
		자원배치 계획하기	▶	자원배치 계획하기
		예산계획 수립하기	▶	예산계획 수립하기
10	전자제품 기획 통합 조정	위험성 분석하기		
		갈등 조정하기		
11	전자 제품 손익분석	제품원가 분석하기	▶	제품원가 분석하기
		제품 수익성 분석하기	▶	제품 수익성 분석하기
12	전자제품 가격수립	경쟁사 판매가격 분석하기	▶	경쟁사 판매가격 분석하기
		판매가격 정책 수립하기	▶	판매가격 정책 수립하기

〈표 12〉 밀키트 상품기획 직무 지식·기술·태도

순번	능력단위	능력단위요소	지식	기술	태도
1	밀키트 산업 동향 분석	사회문화동향 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>트렌드 분석방법에 대한 이해</li> <li>통계학에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법 인지 능력</li> <li>자료수집 활용 능력</li> <li>사회문화동향 분석 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>사회 이슈 현상을 정리하려는 자세</li> <li>사회문화동향을 객관적으로 분석하고 수용하려는 자세</li> </ul>
		고객요구사항 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>개인정보보호법에 대한 이해</li> <li>통계학에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객 면담 능력</li> <li>빅데이터 활용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>개인정보보호법을 준수하려는 자세</li> <li>고객요구사항을 적극적으로 수용하려는 자세</li> </ul>
2	밀키트 제품 시장 분석	시장규모 및 성장성 파악하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>밀키트 제품 시장규모에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장동향 분석 능력</li> <li>시장점유율 검색 능력</li> <li>밀키트 제품 시장현황자료 수집 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장 트렌드를 파악하려는 자세</li> <li>시장규모를 객관적으로 분석하려는 자세</li> </ul>
		수요·공급량 파악하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>면접기법</li> <li>자료수집방법론</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>통계분석능력</li> <li>분석도구활용기술</li> <li>보고서작성기술</li> <li>데이터 가공 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객의 요구사항을 적극적으로 수용하려는 태도</li> <li>원활한 커뮤니케이션을 위한 의지</li> </ul>
		시장점유율 파악하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>통계에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장동향 분석 능력</li> <li>시장점유율 검색 능력</li> <li>밀키트 시장현황자료 수집 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>수집된 자료를 항목별로 체계적으로 분류하려는 자세</li> <li>시장점유율을 객관적으로 분석하려는 자세</li> </ul>
		목표 시장 선정하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>시장분석방법(STP)에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>목표 시장의 경쟁사 시장 자료 수집 능력</li> <li>데이터 가공기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장예측자료를 세분화하려는 자세</li> <li>목표 시장규모를 객관적으로 분석하려는 자세</li> </ul>
3	밀키트 제품 기술 분석	기술동향 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>밀키트제품 기술규격 이해</li> <li>밀키트 시장에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기술동향보고서 작성 능력</li> <li>선행기술동향 파악 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>주요 경쟁업체와 기술차이를 객관적으로 분석하려는 태도</li> <li>새로운 기술자료 수집에 대한 적극적인 자세</li> </ul>
		인허가사항 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법</li> <li>인허가 내용 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기술규제 및 지식재산권에 대한 지식습득 능력</li> <li>선행기술동향 파악 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기술규제를 정확하게 이해하려는 자세</li> <li>고객이 요청하는 임의인증을 파악하려는 자세</li> </ul>
		특허 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>선행기술 조사방법에 대한 이해</li> <li>지식재산권에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>문헌 검색 능력</li> <li>정보 선별, 분류능력</li> <li>자료 가공능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>특허정보 수집에 대한 적극적인 태도</li> <li>선행기술동향을 파악하려는 적극적 자세</li> </ul>
4	밀키트 제품 내부 역량 분석	인적자원역량 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>인적자원관리에 대한 이해</li> <li>개인정보보호법에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>보고서 작성 능력</li> <li>인적자원 역량 판단능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>인적자원역량 분석을 위한 객관적 자세</li> <li>사내정보보안정책을 준수하려는 자세</li> </ul>
		물적자원역량 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>물적자원 관리에 대한 이해</li> <li>자사의 물리적 공간, 설비에</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>보고서 작성 능력</li> <li>물적자원 역량 판단 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>물적자원역량 분석을 수치화하려는 자세</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>대한 이해</li> <li>재무에 대한 이해</li> </ul>		
		보유기술력 파악하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>공인자격제도의 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>특허검색 활용 능력</li> <li>자사의 특허권 파악 능력</li> <li>자료수집방법 인지 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자사의 차별화된 기술을 선별하려는 자세</li> <li>보유기술과 개발하려는 기술과의 차이를 파악하려는 자세</li> </ul>
5	밀키트 제품 경쟁력 요소 분석	기존 메뉴분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집 방법에 대한 이해</li> <li>소비자만족조사에 대한 이해</li> <li>개인정보보호법에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법 인지 능력</li> <li>인터넷 검색 능력</li> <li>제품규격 분석 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품의 특징점을 객관적으로 분석하려는 태도</li> <li>제품의 선호 근거를 적극적으로 파악하려는 자세</li> <li>고객의 성향을 파악하려는 적극적인 자세</li> </ul>
		브랜드가치 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>통계에 대한 이해</li> <li>브랜드에 따른 소비자행동에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>브랜드선호도 분석 능력</li> <li>고객과 면담 능력</li> <li>제품규격분석 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객의 요구사항을 파악하려는 자세</li> <li>브랜드가치를 결정하는 요소를 찾으려는 자세</li> </ul>
		차별화요소 파악하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품별 메뉴품질</li> <li>고객별 선호하는 메뉴에 대한 이해</li> <li>상황별 선호하는 메뉴에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁사 제품의 차별화요소 파악 능력</li> <li>메뉴 분석 능력</li> <li>빅데이터 가공 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품에 대한 창의적, 융합적인 사고</li> <li>제품 트렌드에 대한 감각을 유지하려는 자세</li> </ul>
6	밀키트 제품 상품화 전략 수립	디자인 컨셉 결정하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>포장디자인에 대한 이해</li> <li>라벨디자인에 대한 이해</li> <li>상세페이지 디자인에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁사 제품디자인 수집 능력</li> <li>발굴한 제품디자인의 차별화요소 파악능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁사의 디자인동향을 분석하려는 자세</li> <li>다른 종류의 제품디자인을 벤치마킹하려는 자세</li> </ul>
		제품 컨셉 결정하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>밀키트제품 표준규격에 대한 이해</li> <li>경쟁사 제품분석에 대한 이해</li> <li>제품 트렌드에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>빅데이터 가공 능력</li> <li>보고서 작성 능력</li> <li>특허 검색 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장선도제품 자료를 벤치마킹하려는 자세</li> <li>경쟁사 제품을 객관적으로 분석하려는 자세</li> <li>제품의 사용환경을 이해하려는 자세</li> </ul>
		제품 타당성 검토하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장조사에 대한 이해</li> <li>수출 및 재고관리론에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>데이터 가공 능력</li> <li>보고서 작성 능력</li> <li>컴퓨터 활용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품화 타당성 여부를 객관적으로 파악하려는 태도</li> <li>제품화 가능성 여부를 적극적으로 분석하려는 태도</li> </ul>
7	밀키트 제품 유통 전략 수립	자사유통망 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통구조에 대한 이해</li> <li>영업전략에 대한 이해</li> <li>WOT분석방법 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자사의 유통경로 파악능력</li> <li>수집된 정보 가공 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자사유통망을 정확하게 파악하려는 자세</li> <li>유관부서와 원활한 커뮤니케이션을 하려는 자세</li> </ul>
		경쟁사유통망 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통구조에 대한 이해</li> <li>영업전략에 대한 이해</li> <li>공정거래법 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자사의 유통망 SWOT분석 능력</li> <li>유통경로 분석보고서 작성 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁사유통망을 정확하게 파악하려는 자세</li> <li>경쟁사정보를 합법적으로 수집하려는 자세</li> </ul>

		유통계획 수립하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통구조에 대한 이해</li> <li>유통경로별 거래조건에 대한 이해</li> <li>유통경로별 매출발생 구조에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통제품에 대한 고객 대응 능력</li> <li>최적의 유통계획 수립 능력</li> <li>최적의 유통소요비용 산출 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통 및 판매현장의 의견을 수렴하는 자세</li> <li>효율적인 유통계획을 수립하려는 자세</li> </ul>
8	밀키트 제품 홍보 전략 수립	홍보매체 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>광고·홍보에 대한 이해</li> <li>시장조사에 대한 이해</li> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>홍보전략 분석능력</li> <li>홍보매체에 관한 자료 수집 능력</li> <li>홍보매체에 대한 각각의 특장점 및 비용 파악 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>광고·홍보 트렌드에 적극적으로 관심을 가지려는 태도</li> <li>원활한 커뮤니케이션을 하고자 하는 태도</li> </ul>
		경쟁사 홍보전략 파악하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>광고·홍보에 대한 이해</li> <li>시장조사에 대한 이해</li> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁사 홍보자료 수집 능력</li> <li>경쟁사 홍보전략 파악 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>홍보매체와 효과를 객관적으로 분석하려는 자세</li> <li>광고·홍보 트렌드에 관심을 가지려는 자세</li> </ul>
		세부계획 수립하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>광고·홍보에 대한 지식</li> <li>홍보매체별 특성에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>홍보전략 수립 능력</li> <li>홍보비용 산출 능력</li> <li>광고컨셉트 기획능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>홍보매체를 객관적으로 선정하려는 자세</li> <li>광고홍보효과를 극대화하려는 자세</li> </ul>
9	밀키트 제품 실행 전략 수립	출시일정 계획하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법에 대한 이해</li> <li>수요예측방법론에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>보고서작성 기술</li> <li>수요예측분석 능력</li> <li>일정관리 소프트웨어 활용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>효율적인 일정을 수립하려는 태도</li> <li>원활한 커뮤니케이션을 하고자 하는 태도</li> <li>경쟁사 정보를 적극적으로 분석하려는 태도</li> </ul>
		자원배치 계획하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집에 대한 이해</li> <li>자원관리에 대한 이해</li> <li>제품개발 및 생산과정에 대한 기본 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료 검색 능력</li> <li>보고서 작성 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자원배치 세부계획을 구체적으로 수립하려는 자세</li> <li>내부자원 정보를 객관적으로 분석하려는 태도</li> </ul>
		예산계획 수립하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집에 대한 이해</li> <li>경영에 대한 이해</li> <li>회계에 대한 이해</li> <li>원가이론</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료 검색 능력</li> <li>보고서 작성 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>예산관련 자료를 객관적으로 분석하려는 자세</li> <li>예산을 효율적으로 사용하려는 자세</li> </ul>
10	밀키트 제품 손익분석	제품원가 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>밀키트제품에 대한 지식</li> <li>원가구조에 대한 지식</li> <li>시장조사론</li> <li>회계에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>수집된 정보 가공 능력</li> <li>수집된 재료비 산정 능력</li> <li>원가보고서 작성 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정확하게 원가를 산정하려는 자세</li> </ul>
		제품 수익성 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>원가구조에 대한 지식</li> <li>회계에 대한 지식</li> <li>시장조사론</li> <li>가격결정방법에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>통계분석 능력</li> <li>원가분석보고서 작성 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품가격에 대한 시장조사를 정확하게 하려는 자세</li> <li>정확하게 수익성을 분석하고자 하는 자세</li> </ul>
11	밀키트 제품 가격수립	경쟁사 판매가격 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자료수집방법론</li> <li>시장조사론</li> <li>회계에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>수집된 정보 가공 능력</li> <li>설문지 작성 기술</li> <li>데이터 가공 기술</li> <li>고객과 상담 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁사 가격정책을 파악하려는 자세</li> <li>시장가격동향을 정확히 파악하려는 자세</li> </ul>
		판매가격 정책 수립하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>자사판매원가구조에 대한 지식</li> <li>유통구조 및 영업전략에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경쟁사 가격을 바탕으로 목표 판매가격 산출 능력</li> <li>자사제품의 수익성추정 및 보고서 작성 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통현장의 가격요구정보를 수집하려는 자세</li> <li>판매원가를 낮추고자 노력하는 자세</li> </ul>

〈표 13〉 13. 음식서비스 > 01. 식음료조리·서비스 > 01. 음식조리 > 00. 음식조리공통직무

순번	능력단위	능력단위요소		밀키트 분야
1	음식위생관리	개인위생 관리하기	▶	개인위생 관리하기
		식품위생 관리하기	▶	식품위생 관리하기
2	음식 안전관리	개인 안전관리하기	▶	개인 안전관리하기
3	음식 메뉴관리	메뉴관리 계획하기	▶	메뉴관리 계획하기
4	음식 구매관리	시장조사하기	▶	시장조사하기
		구매 관리하기	▶	구매 관리하기
5	음식 재료관리	저장 관리하기	▶	저장 관리하기
		재고 관리하기	▶	재고 관리하기

〈표 14〉 밀키트 상품제작(조리) 직무 지식·기술·태도

순번	능력단위	능력단위요소	지식	기술	태도
1	음식위생 관리	개인위생 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>미생물의 분류, 성질특성</li> <li>세제, 소독제 등 약품 취급법</li> <li>식품위생법</li> <li>식품위생에 관련된 질병, 식중독의 종류와 특성</li> <li>작업장위생수칙개인위생관리를 위한 지식</li> <li>식품위생 위해환경요소</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>개인위생기준에 의한 위생적인 습관 실행능력</li> <li>세제, 소독제 등 약품 취급 능력</li> <li>식중독 예방과 대처 능력</li> <li>응급처치능력(지혈, 소독, 화상 처치 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법을 준수하는 태도</li> <li>문자해독을 위한 책무인 태도</li> <li>사전예방을 중시하는 태도</li> <li>청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도</li> <li>위생적인 식품조리 의무 준수태도</li> </ul>
		식품위생 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법</li> <li>식품위생 위해요소</li> <li>식품별 조리 시스템</li> <li>식품위해요소 취급규칙</li> <li>세균성·화학적 식중독의 발생원인과 미생물과 식품에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생관리기준에 의한 위생적 실행능력</li> <li>세제, 소독제 등 약품 취급 능력</li> <li>식품위해요소 차단능력</li> <li>식중독 예방과 대처 능력</li> <li>식품별 교차오염 예방 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생관리기준에 따른 위생관리태도</li> <li>교차오염과 법규위반 식품의 처리에 대한 책임성</li> <li>위생적인 식품조리 의무 준수</li> <li>위생관리 반복훈련태도</li> <li>식품위생법 준수태도</li> </ul>
		주방위생 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법</li> <li>식품별 유통 시스템</li> <li>식품별 조리 시스템</li> <li>식품별 생산 시스템</li> <li>작업장 교차오염발생요소</li> <li>식품위해요소 취급규칙</li> <li>HACCP 관리기준 및 관련 지식</li> <li>조리용수에 대한 판별지식</li> <li>위생시설에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도·습도, 환기 관리 능력</li> <li>시간 관리 능력</li> <li>작업 수단 관리 기술</li> <li>작업장 교차오염 발생요소 분별 능력</li> <li>교차오염 예방 능력</li> <li>위생적인 식품조리 능력</li> <li>방서, 방충 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생관리기준 준수태도</li> <li>안전한 먹거리 생산의 양심적 태도</li> <li>청결하고 부지런한 태도</li> <li>교차오염과 법규위반 식품의 처리에 대한 책임 있는 태도</li> <li>위생시설 유지 수칙 준수태도</li> </ul>

2	음식 안전관리	개인 안전관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 안전예방 지침</li> <li>• 작업 안전관리 수칙</li> <li>• 응급처치 지식</li> <li>• 산업안전보건법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 작업공정 파악 기술</li> <li>• 안전사항 확인 기술</li> <li>• 용도별 종류별 칼 사용능력</li> <li>• 응급처치(지혈, 소독, 화상 처치 등)기술</li> <li>• 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력</li> <li>• 주방도구를 안전하게 활용하고 관리, 보관할 수 있는 능력</li> <li>• 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 안전 의식</li> <li>• 도구 정리정돈</li> <li>• 문제 해결</li> <li>• 안전한 용모와 복장</li> <li>• 원활한 의사소통</li> <li>• 안전관리사항을 확인하기 위한 직관적, 경험적 사고</li> <li>• 안전사고에 대한 책임감, 판단력</li> <li>• 안전관리 미비사항 발견 시 즉시 시정조치하려는 적극성</li> <li>• 응급상황 발생 시 대처할 수 있는 태도</li> <li>• 안전사고 예방을 위한 안전조치</li> <li>• 안전관리 준수 정신</li> </ul>
3	음식 메뉴관리	메뉴관리 계획하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식 조리법</li> <li>• 음식의 특징과 분류</li> <li>• 음식특성에 따른 메뉴구성</li> <li>• 칼로리 계산</li> <li>• 장식(코디네이션) 기법과 개념</li> <li>• 폐기율, 가식비율의 개념과 계산법</li> <li>• 메뉴 분석기법</li> <li>• 계절 식자재 활용</li> <li>• 인터넷 활용 능력</li> <li>• 정기적인 시장조사 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계절별 메뉴구체 및 개발 능력</li> <li>• 계절식품 시장조사 능력</li> <li>• 메뉴조절, 관리 능력</li> <li>• 인터넷 활용 능력</li> <li>• 재료 발주, 검수 관리 및 저장 관리 능력</li> <li>• 재료소량 계산과 대체 능력</li> <li>• 재료의 품질, 재료 특성에 맞는 메뉴개발 능력</li> <li>• 조리 완성능력</li> <li>• 시장상황과 흐름에 관한 변 화분석 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관찰 태도</li> <li>• 메모 하는 태도</li> <li>• 문제해결 태도</li> <li>• 식품위생법 준수</li> <li>• 소비자의 기호와 의견을 관찰하고 반영하는 태도</li> <li>• 의사소통 태도</li> <li>• 훈련 태도</li> <li>• 인터넷 활용 능력 습득 태도</li> <li>• 정기적인 시장조사 능력</li> <li>• 메뉴 트렌드에 대처하는 태도</li> </ul>
		메뉴 개발하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식 조리법</li> <li>• 음식의 특징과 분류</li> <li>• 음식특성에 따른 메뉴구성</li> <li>• 칼로리 계산</li> <li>• 장식(데코레이션) 기법과 개념</li> <li>• 폐기율, 가식비율의 개념과 계산법</li> <li>• 메뉴 분석기법</li> <li>• 계절 식자재 활용</li> <li>• 식재료 원가 계산법</li> <li>• 서비스 방식 및 메뉴의 트렌드</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계절별 메뉴구체 및 개발 능력</li> <li>• 계절식품 시장조사 능력</li> <li>• 재료 발주, 검수 관리 및 저장 관리 능력</li> <li>• 재료소량 계산과 대체 능력</li> <li>• 재료의 품질, 재료 특성에 맞는 메뉴개발 능력</li> <li>• 조리 완성능력</li> <li>• 메뉴 분석기법 활용 능력</li> <li>• 수익성과 선호도에 따른 메뉴구성 능력</li> <li>• 식재료 원가 계산 활용 능력</li> <li>• 벤치마킹 활용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관찰 태도</li> <li>• 메모 하는 태도</li> <li>• 문제해결 태도</li> <li>• 식품위생법 준수</li> <li>• 안전한 용모와 복장</li> <li>• 의사소통 태도</li> <li>• 훈련 태도</li> </ul>

		메뉴 원가 계산하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>표준구매명세서</li> <li>메뉴 품목별 판매량 집계</li> <li>메뉴 품목별 판매가</li> <li>식재료 매입원가</li> <li>표준분량 크기</li> <li>폐기율, 가식비율의 개념과 계산법</li> <li>식재료 원가 계산</li> <li>메뉴 분석기법</li> <li>재무제표</li> <li>대차대조표</li> <li>손익 분기점</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>재료 발주, 검수 관리 및 저장 관리 능력</li> <li>재료소요량 계산과 대체 능력</li> <li>재료의 품질, 재료 특성에 맞는 메뉴개발 능력</li> <li>실제원가와 표준원가 계산 능력</li> <li>재무제표 이해 능력</li> <li>원가보고서 작성능력</li> <li>판매 분석 능력</li> <li>손익분기점계산 능력</li> <li>원가비율 계산 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰 태도</li> <li>메모 하는 태도</li> <li>문제해결 태도</li> <li>식품위생법 준수</li> <li>안전한 용도와 복장</li> <li>의사소통 태도</li> <li>훈련 태도</li> </ul>
4	음식 구매관리	시장조사하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장조사 분석에 관한 지식</li> <li>재료의 종류와 품질 판정법</li> <li>식재료 특성</li> <li>조리기구 특성</li> <li>식재료, 조리기구 사전품질 확인 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료, 조리기구의 유통환경과 공급업체 분석 능력</li> <li>식재료 및 조리기구 판별능력</li> <li>품질과 가격결정 능력</li> <li>공급선 결정 및 검수 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>신선하고 품질 좋은 식재료 구매 의지</li> <li>객관적인 공급업체 선정 태도</li> <li>합리적인 식재료, 조리기구 가격결정 노력</li> <li>고객 지향적 사고</li> <li>품질 성능평가 공정성 유지</li> </ul>
		구매 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장조사 분석에 관한 지식</li> <li>육류의 등급별, 산지, 품종별 차이와 관련 용어</li> <li>야채류의 종류와 품질 판정법</li> <li>채소, 과일류의 종류와 품질 판정법</li> <li>재료의 유통 및 가격구조 (산지가, 경매가 등)</li> <li>공급처 선정 및 계약에 관한 지식</li> <li>주문 및 재고 관리 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료의 유통환경과 공급업체 분석 능력</li> <li>집중구매와 분산구매 결정 기술</li> <li>품질과 가격결정 능력</li> <li>공급선 결정 및 검수 능력</li> <li>구매관리에 필요한 각종 서식 등 문서능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>신선하고 품질 좋은 식재료 구매 의지</li> <li>객관적인 공급업체 선정 태도</li> <li>합리적인 식재료, 조리기구 가격결정 노력</li> <li>고객 지향적 사고</li> <li>품질 성능평가 공정성 유지</li> </ul>
		검수 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>시장조사 분석에 관한 지식</li> <li>식재료 품질과 특성</li> <li>조리기구 특성</li> <li>설비 사전품질 확인 방법</li> <li>공급처 선정 및 계약에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료 및 조리기구 판별능력</li> <li>품질과 가격결정 능력</li> <li>공급선 결정 및 검수 능력</li> <li>주문서가 주문내용과 일치하는지 신속한 검수 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>검수에 필요한 안전사항 준수</li> <li>객관적인 공급업체 선정 태도</li> <li>합리적인 식재료, 조리도구 및 기구, 장비 검수 노력</li> <li>품질 성능평가 공정성 유지</li> </ul>

5	음식 재료관리	저장 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식재료의 품목별 특성</li> <li>• 식품위생법에 대한 지식</li> <li>• 냉동고, 냉장고의 적정온도</li> <li>• 식재료의 유통기한</li> <li>• 식재료의 원산지에 대한 이해</li> <li>• 식재료의 저장 중 성분변화에 관한 지식</li> <li>• 해충·해서 방제 지식</li> <li>• 식재료 성분 및 유해물질에 대한 새로운 정보와 지식</li> <li>• 원산지 감별</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재료 감별 능력</li> <li>• 원산지 확인과 표기능력</li> <li>• 식재료의 저장 관리 활용 능력</li> <li>• 온도계, 습도계 사용능력</li> <li>• 냉동고, 냉장고 및 창고 관리능력</li> <li>• 냉동고, 냉장고 및 창고 온도, 습도 모니터링 능력</li> <li>• 유통기한 관리능력</li> <li>• 조리목록 관리능력</li> <li>• 조리용도에 맞게 소분 저장 활용 능력</li> <li>• 해동 능력</li> <li>• 재료의 품질별 활용 방안능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관찰태도</li> <li>• 문제해결 태도</li> <li>• 반복훈련 태도</li> <li>• 안전사항 준수사항 태도</li> <li>• 위생관리 준수 태도</li> <li>• 유통기한 관리태도</li> </ul>
		재고 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식재료의 품목별 저장 관리</li> <li>• 식품위생법에 대한 지식</li> <li>• 재료의 유통기한에 대한 지식</li> <li>• 식재료의 저장 중 성분변화에 관한 지식</li> <li>• 해충·해서 방제 지식</li> <li>• 재료별 수량, 입고일, 유통기한 확인 능력</li> <li>• 저장에 따른 형태, 성분변화 감지 능력</li> <li>• 재료 유실방지 및 보안 관리능력</li> <li>• 조리도구 · 장비 관리법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재료의 재고 관리 활용 능력</li> <li>• 재료별 수량, 입고일, 유통기한 확인 능력</li> <li>• 저장에 따른 형태, 성분변화 감지 능력</li> <li>• 재료 유실방지 및 보안 관리능력</li> <li>• 조리도구 · 장비의 종류와 동작특성, 관리기술</li> <li>• 주방도구의 활용, 관리, 보관 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관찰태도</li> <li>• 문제해결 태도</li> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전사항 준수 태도</li> <li>• 위생관리준수 태도</li> <li>• 유통기한 관리태도</li> </ul>
		선입선출관리 하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선입선출에 대한 지식</li> <li>• 유통기한에 대한 지식</li> <li>• 식재료의 저장 중 형태·성분변화에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선입선출 재료 확인 능력</li> <li>• 재료 정리 능력</li> <li>• 유통기한 관리능력</li> <li>• 재료 선별 관리능력</li> <li>• 변질 유무 확인능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관찰태도</li> <li>• 안전사항 준수 태도</li> <li>• 위생관리기준 준수 태도</li> <li>• 유통기한 관리태도</li> </ul>

〈표 15〉 23. 환경·에너지·안전 > 04.환경서비스 > 01.환경경영 > 01.환경컨설팅

순번	능력단위	능력단위요소		밀키트 분야
1	프로젝트 기획	사업수요 조사하기	▶	사업수요 조사하기
		사업타당성 평가하기	▶	사업타당성 평가하기
		사업인허가 검토하기	▶	사업인허가 검토하기
		사업계획서 작성하기	▶	사업계획서 작성하기
2	프로젝트 제안	컨설팅 요구분석 하기	▶	컨설팅 요구분석 하기
		프로젝트 제안하기		
		협상하기		
		계약체결하기		
3	프로젝트 착수	추진전략 수립하기	▶	추진전략 수립하기
		팀구성하기	▶	팀구성하기
		마스터플랜 수립하기	▶	마스터플랜 수립하기
		착수하기	▶	착수하기
4	외부환경분석	환경정책 분석하기	▶	환경정책 분석하기
		시장요구 분석하기	▶	시장요구 분석하기
		동종업계 분석하기	▶	동종업계 분석하기
5	내부역량평가	기초자료 조사 및 분석하기	▶	기초자료 조사 및 분석하기
		내부수준 및 역량 진단하기	▶	내부수준 및 역량 진단하기
		진단결과분석하기	▶	진단결과분석하기
6	개선안 도출	개선목표 수립하기	▶	개선목표 수립하기
		개선안 제시하기	▶	개선안 제시하기
		개선안 평가하기	▶	개선안 평가하기
7	프로젝트 완료	최종보고하기	▶	최종보고하기
		최종산출물 작성하기	▶	최종산출물 작성하기
		인허가서류 작성하기	▶	인허가서류 작성하기
		행정업무 수행하기	▶	행정업무 수행하기
8	교육훈련	교육·훈련계획 수립하기		
		교육·훈련계획 수행하기		
		교육·훈련계획 성과평가하기		
9	개선안 시범적용	시범적용 대상 정하기		
		시범적용프로세스 수립하기		
		시범적용결과 평가하기		
10	프로젝트 사후관리	실행과정 모니터링 하기	▶	실행과정 모니터링 하기
		사후성과 평가하기	▶	사후성과 평가하기
		프로젝트 산출물 관리하기	▶	

〈표 16〉 밀키트 컨설팅 직무 지식·기술·태도

순번	능력단위	능력단위요소	지식	기술	태도
1	프로젝트 기획	사업수요 조사하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국내·외 식품위생법</li> <li>• 국내·외 밀키트 제품 수준 및 동향</li> <li>• 수요자 관련 국내 환경시장 동향</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국내·외 식품정책 및 규제 현황 검색능력</li> <li>• 관련 분야 밀키트기술 수준 진단능력</li> <li>• 밀키트 시장 동향분석 및 자료 검색능력</li> <li>• 인터뷰, 설문조사 등 수요조사 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 광범위한 현황 자료 중 수요자에게 적합한 데이터를 찾아내고자 하는 적극성</li> <li>• 식품정책, 법규, 관련 밀키트 시장 및 기술 동향에 대한 지속적인 관심</li> </ul>
		사업타당성 평가하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현재의 밀키트기술수준 현황 및 기술개발 동향</li> <li>• 밀키트컨설팅 수요 대비 적용가능 밀키트기술 현황</li> <li>• 문제해결을 위한 전략 수립 및 기술대안 사례</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현재의 기술수준 현황 및 기술개발 동향 분석 방법</li> <li>• 밀키트컨설팅 수요 대비 적용가능 밀키트기술 분석 방법</li> <li>• 문제해결을 위한 전략 수립 및 기술대안 도출 기법</li> <li>• 사업타당성 평가 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밀키트기술개발 동향에 대한 지속적인 관심</li> <li>• 수요자의 컨설팅 수요를 충족시키고자 하는 적극성과 책임감</li> <li>• 문제해결을 위한 다양한 대안을 탐색할 수 있는 유연성</li> </ul>
		사업인허가 검토하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 인허가 관련 법률에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 관련법규, 고시, 예규, 지침 등 수집능력</li> <li>• 수집된 법규의 이해·해석 및 적용능력</li> <li>• 인허가 담당자 대상 PT능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 객관적, 중립적 사고와 판단</li> <li>• 핵심내용의 단순화, 체계화하려는 노력</li> <li>• 담당자의 요구에 긍정적이고 적극적인 대응자세</li> </ul>
		사업계획서 작성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제안요청서 작성에 요구되는 제반 실무적인 사항</li> <li>• 밀키트컨설팅 수요별 프로젝트 추진전략 및 수행 방법</li> <li>• 프로젝트 수행을 위한 인력 및 제반 경비 소요</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제안요청서 작성에 필요한 실무 기술</li> <li>• 밀키트컨설팅 수요별 프로젝트 추진전략 및 수행 방법</li> <li>• 프로젝트 수행을 위한 인력 운영 및 제반 소요 경비 추산 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 컨설팅 수요에 대응하는 적극적인 태도</li> <li>• 소요경비내역 산출을 위한 재무적 분석의 치밀함</li> </ul>
2	프로젝트 제안	컨설팅 요구분석 하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시장환경 및 법규에 관한 지식</li> <li>• 관련 분야 개념 및 방법론 이해에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 요구 추출 기법(인터뷰, 브레인스토밍) 활용 능력</li> <li>• 요구사항 분석 기법(우선순위, 충돌해결 등) 활용 능력</li> <li>• 내/외부 환경 분석 기술</li> <li>• 경쟁사와의 차별적 요소를 도출하는 기술</li> <li>• 벤치마킹을 통한 경쟁 제품을 분석하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시장조사 정보 수집의 적극성</li> <li>• 다양한 관점에서 문제점을 분석할 수 있는 통찰력</li> <li>• 시장 환경 변화에 따른 수요를 예측할 수 있는 분석적 태도</li> <li>• 다양한 수요자의 입장을 이해하고 적극적으로 요구를 수용하려는 태도</li> </ul>
		계약체결하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계약관련법에 대한 지식</li> <li>• 수요자 및 공급자 자체 계약 규정에 대한 지식</li> <li>• 계약 위험 사항에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 법적사항을 이해하고 조정할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계약에 대한 오해의 소지가 없도록 정확한 설명을 할 수 있는 자세</li> <li>• 계약사항의 불이행을 최소화하기 위한 노력</li> </ul>
3	프로젝트 착수	추진전략 수립하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 요구분석, 사업제안, 계약단계의 주요 의사결정에 대한</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전략적 사고 능력</li> <li>• 이해관계자 의견수렴 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주어진 일정 및 자원내에서 목표에 대한 달성의지</li> </ul>

		<p>지식</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 프로젝트 목적 달성을 위한 최적의 수행방법론에 대한 지식</li> <li>• 데이터조사기법(실측, 설문, 추정), 통계분석방법, 모델링 기법</li> <li>• 추진전략 수립 시 예상되는 이슈와 장애요인에 대한 해결방안에 대한 지식</li> <li>• 유사 프로젝트 추진 결과 참고할 수 있는 전략 및 사례에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 의사결정 기술</li> <li>• 추진전략의 문서화 및 전달 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 다양한 이슈내에서 우선순위를 결정할 수 있는 통찰력</li> <li>• 최적의 추진전략을 수립하기 위한 주변 정보 및 의견 청취력</li> </ul>	
	마스터플랜 수립하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전체 프로젝트 수행 단계 및 중요 일정에 대한 지식</li> <li>• 각 단계별 인력 활용(인력별 역할, 참여비율(man-day), 상주유무) 전략에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OA 활용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계약 이행을 위한 원칙적이고 철저한 일정 관리 태도</li> <li>• 컨설팅 과정에서 발생하는 문제를 신속하게 처리하기 위한 위기 대처 태도</li> <li>• 문제 해결을 위해 다양한 대안을 탐색할 수 있는 포용력 및 유연성</li> </ul>	
	착수하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 착수보고서(착수계) 작성 규정에 대한 이해 - 착수공문, 사업수행계획서, 인력투입계획, 주간/월간보고계획, 산출물보고계획</li> <li>• 착수보고서(착수계)의 법적 효력에 대한 이해</li> <li>• 컨설팅 배경 및 목적, 결과물, 기대효과 등 전반적 정리 및 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 프리젠테이션 능력</li> <li>• OA 활용 능력</li> <li>• 사업수행계획서 작성능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 프로젝트 관련 주요 정보 문서정리 및 전달 능력</li> <li>• 프로젝트 이해관계자 의견 수렴에 대한 개방적 태도</li> </ul>	
4	외부환경 분석	식품정책 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품정책기본법에 관한 지식</li> <li>• 식품관련 법령에 근거한 기본계획 및 종합계획에 관한 지식</li> <li>• 국가별 식품부처 및 전문기관 규제 정보사이트 정보에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 해당 프로젝트 관련 식품 정책 및 규제 범위 파악 능력</li> <li>• 국내외 식품 정책 및 규제간의 연계성 및 추진내용 조사 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 광범위한 현황 자료 중 수요자의 요구에 적합한 데이터를 찾아내고자 하는 책임감</li> <li>• 국내외 식품 정책 및 규제 변화에 대한 지속적인 관심 유지</li> </ul>
		시장요구 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수요자관련 국내외 밀키트시장에 대한 지식</li> <li>• 국내외 밀키트 기술 수준 및 동향에 대한 지식</li> <li>• 제품 라이프 스타일 및 소비형태의 변화에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 빅데이터 운용 기술</li> <li>• 관련업계 시장, 기술, 소비형태 관련 밀키트 정보검색 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 광범위한 현황 자료 중 수요자의 요구에 적합한 데이터를 찾아내고자 하는 책임감</li> <li>• 밀키트 시장 변화 및 기술 발전에 대한 지속적인 관심 유지</li> </ul>

		동종업계 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 동종업계 및 벤치마킹 대상 우수사례 현황</li> <li>• 동종업계 및 벤치마킹 대상 일반사업의 경영, 기술, 시장 매출, 수요자 현황</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 동종업계 경영보고서 분석 능력</li> <li>• 동종업계 사업수행 벤치마킹 분석 기술</li> <li>• 내외부에서 데이터를 수집하는 능력</li> <li>• 동종업계의 시장대응 동향을 파악하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 동종업계와 적극적으로 소통하는 태도</li> <li>• 시장/고객(소비자)의 변화를 파악하고 분석하는 태도</li> <li>• 상대의 요구사항을 분석하고 수용하는 태도</li> </ul>
5	내부역량 평가	기초자료 조사 및 분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대상기업 제품, 공정에 대한 밀키트시설 운영 및 기초자료에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 해당 프로젝트 관련 밀키트 데이터 범위 파악 능력</li> <li>• 밀키트 데이터의 수집 및 분석 능력</li> <li>• 종합적 분석 기법(SWOT, 4C, 4P) 활용 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 데이터 취득 및 처리 과정에서의 정확성</li> <li>• 조사 과정에서 수요자의 원활한 의사소통 자세</li> <li>• 취득한 데이터에 대한 유지보관 및 기밀 준수 의지</li> </ul>
		내부수준 및 역량 진단하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대상기업 제품, 공정, 시설 및 관리활동 등에 대한 내부수준 및 역량진단 절차 및 방법</li> <li>• 대상기업 제품, 공정, 시설 및 관리활동 등에 대한 내부수준 및 역량진단에 필요한 준비물 및 도구에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 해당 프로젝트 관련 현장 진단 범위 파악 능력</li> <li>• 장비활용능력</li> <li>• 진단장비 유지보수 기술</li> <li>• 현장 특성을 고려한 적정 현장 진단 기법(대면조사, 설문조사, 방문조사 등) 활용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현장 진단 과정에서 수요자와의 원활한 의사소통 자세</li> <li>• 현장 진단시 안전수칙 준수 의지</li> <li>• 현장 측정분석의 지침에 따른 장비기기의 정확한 취급 태도</li> <li>• 현장 진단 정확성, 객관성을 유지하는 자세</li> </ul>
		진단결과분석하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 확보된 데이터를 이용한 인벤토리 작성, 측정관측 통계 분석, 종합분석, 포트폴리오 분석, 마케팅분석 등 정성 및 정량적 분석 방법</li> <li>• 진단결과를 확인 및 검증할 수 있는 대상사업 관계자, 전문가 인력풀 정보</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 진단 결과 데이터에 대한 정성 및 정량 분석 기법</li> <li>• 도출된 결과의 도표 나 그림으로 도식화하는 기술</li> <li>• 도출된 결과를 효율적으로 보고하기 위한 자료 작성 능력</li> <li>• 진단결과를 보고서로 작성하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주어진 사실들을 객관적이고, 합리적으로 다루려는 자세</li> <li>• 결과를 효과적으로 보고할 수 있는 보고 태도</li> <li>• 수요자의 입장을 명확히 이해하고 이를 수용하는 자세</li> </ul>
6	개선안 도출	개선목표 수립하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 해당 산업 및 동종업계 동향에 관한 지식</li> <li>• 목표 진술서의 개념에 관한 지식</li> <li>• 핵심성과지표의 정의, 계산식, 측정방법, 평가기준 설정 방법에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 외부환경 및 내부역량 분석 기술</li> <li>• 외부환경 및 내부역량 분석을 통한 개선목표 설정 방법</li> <li>• 목표 진술서 작성 방법</li> <li>• 핵심성과지표 설정 기법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 데이터에 바탕을 둔 개선목표 제시 노력</li> <li>• 성과를 정확히 반영하는 핵심성과지표를 도출하려는 자세</li> <li>• 지속적인 확인·검토 자세</li> <li>• 목표 달성을 위해 노력하는 자세</li> </ul>
7	프로젝트 완료	최종보고하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 프로젝트 전략 수행 프로세스에 대한 이해</li> <li>• 프로젝트 최종성과의 핵심 내용</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 프리젠테이션 발표 능력</li> <li>• 수요자의 요구분석 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 최종결과의 적용/활동에 따른 효율을 알리기 위한 적극적인 태도</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>•NABC 접근법(Needs, Approach, Benefit, Competition) 활용</li> </ul>		
		최종산출물 작성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>•프로젝트의 목적과 연계된 최종산출물 논리적 구성 수립</li> <li>•프로젝트 최종산출물의 성과 (경제적 효과와 사회적 영향) 의 타당성 평가방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•수요자의 요구에 대한 문제 의 직감력, 원인의 규명능력, 해결책의 책정능력</li> <li>•최종보고서, 가이드라인, 매 뉴얼 문서작성에 필요한 문 장 구사력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•수요자의 최종산출물 수정 요구에 대한 적극적인 수 용 태도</li> <li>•최종산출물의 적용/수행 효 익을 적극적으로 알리기 위 한 노력</li> </ul>
		인허가서류 작성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>•간편조리식품, 식품제조가공 업 등 관련법규</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•관련법규 및 고시, 예규, 지침, 훈령 수집능력</li> <li>•공문서(인·허가 서류) 형식파 악, 작성방법, 표현능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•핵심내용의 단순화, 체계화 하려는 노력</li> </ul>
		행정업무 수행하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>•간편조리식품, 식품제조가공 업 등 관련법규</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•핵심사항 정리, 자료생성, PT 능력</li> <li>•인·허가 절차에 따른 행정업 무 수행능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•객관적, 증립적 사고와 판단</li> <li>•공정성에 입각한 업무처리 준수</li> <li>•처리기한 엄수, 처리과정의 지속적 관심 등 책임있는 업 무자세</li> </ul>
8	프로젝트 사후관리	실행과정 모니터링 하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>•설문지, 인터뷰, 면담 조사에 관한 지식</li> <li>•수요자 실행과정 평가 결과 개선방안 마련 도출에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•프로젝트 요구사항에 대한 단계별 산출물 이행 점검 능력</li> <li>•프로젝트 요구사항의 이행 난이도 및 조직 이행 역량 평가 능력</li> <li>•인터뷰, 설문조사 등 이행 점검 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•실행과정 내 이행 요소의 난 이도 및 조직의 이행여부를 확인할 수 있는 적극성</li> <li>•실행과정 내 문제점을 해결 하고자 하는 진취성</li> </ul>
		사후성과 평가하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>•설문지, 인터뷰, 면담 조사방 법에 관한 지식</li> <li>•수요자 만족도 조사 결과 개 선방안 마련 도출에 관한 지 식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•설문조사 도구 (온라인/오프라인)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•프로젝트 수행성과를 높이기 위한 자기개발 노력</li> <li>•프로젝트 수행성과에 대한 지속적인 관심 유지</li> <li>•프로젝트 수행성과 개선을 위한 수요자와의 적극적인 의사소통 노력</li> </ul>

### 3 밀키트 분야 프로그램 교과목 도출

■ 밀키트 분야 교육 수요자 중심의 다양한 교육 프로그램 개발을 위해 유사직무 및 그에 따른 능력단위, 능력단위요소들을 평가하여 밀키트 분야 프로그램 교과목을 도출함

- 교육 수요자는 크게 네 가지 집단, 밀키트 상품개발자, 밀키트 창업자, 외식업주, 밀키트 컨설턴트로 구분할 수 있음
  - 밀키트 상품개발자: 식품·외식 기업에서 밀키트 상품을 계획, 개발하는 자
  - 밀키트 창업자: 밀키트 상품을 기반으로 창업을 준비하는 자
  - 외식업주: RMR을 통해 밀키트 분야에 진출하고자 하는 자
  - 밀키트 컨설턴트: 밀키트 컨설팅 프로세스에 따라 식품·외식기업, 외식업주 등을 대상으로 컨설팅을 진행하고 교육하는 자

〈표 17〉 밀키트 분야 프로그램 교과목 도출

능력단위	능력단위요소	밀키트 상품개발자	밀키트 창업자	외식업주	밀키트 컨설턴트
자료수집활용	소비 트렌드 분석	○	○	○	○
	빅데이터 활용	○	○	○	○
	시장동향(시장규모, 점유율, 전망 등)	○	○	○	○
	외부환경분석	○	○	○	○
인허가사항/행정	식품위생법	○	○		○
	인허가 관련법규	○	○	○	○
	선행기술동향·특허 분석	○	○		○
내부역량분석	인적자원역량 분석	○		○	○
	물적자원역량 분석	○		○	○
	보유기술력 분석	○		○	○
제품경쟁력분석	경쟁사 분석	○	○	○	○
	밀키트 제품분석(차별화요소파악)	○	○	○	○
	수요예측	○	○	○	○
	사업타당성 평가	○	○	○	○
밀키트상품화	메뉴선택 및 레시피 작성	○	○		○

	포장용기 및 포장방법선택	○	○		○
	식품표기방법_라벨작성	○	○		○
	상세페이지	○	○		○
	메뉴개발실습·시제품 제작	○	○		
유통	판매채널의 이해	○	○	○	○
	자사유통 SWOT분석, 전략수립	○	○		○
	유통계획수립	○	○		○
	유통소요비용산출	○	○		○
홍보	홍보채널별 특징점 및 비용파악	○	○	○	○
	경쟁사 홍보전략파악	○	○		○
	홍보전략수립	○	○		○
	SNS 활용	○	○		○
	스마트스토어 활용	○	○		○
	라이브커머스 활용	○	○		○
원가/손익분석 /가격수립	실제원가와 표준원가계산	○	○		○
	원가구조파악 및 보고서 작성	○	○	○	○
	제무제표 이해	○	○		○
	손익분기점계산	○	○		○
	가격제안서 작성	○	○		○
위생/안전관리	HACCP의 이해	○	○		○
	개인/식품/주방위생	○	○		
	식중독 예방(식품위해요소.교차오염 차단능력)	○	○		
	안전사항 확인	○	○		
재료/재고관리	재료감별능력	○	○		
	원산지 확인 및 표기	○	○		
	식재료 이해 및 저장관리활용	○	○		
	냉동·냉장고 창고관리	○	○		
	재료별 수량·입고·유통기한 확인	○	○		
	조리·주방도구 활용 및 관리	○	○		
	선입선출관리	○	○		
컨설팅 수행 및 결과보고	OA 활용능력				○
	프리젠테이션				○
	핵심성과지표 설정				○
	통계분석/데이터 가공				○
	문서작성, 행정업무 수행				○

# IV 결론

## 1 결론

- 밀키트에 대해 아직까지 공통된 개념의 정의가 이뤄지지 못한 한계가 있어 본 연구의 목적에 부합하도록 재정의·분류 하였으며, 이에 따라 밀키트 교육 현황을 살펴보고 개선사항을 도출함
  - 산업환경분석 및 교육·훈련 프로그램 개발을 위해 범위를 설정하고 정의하는 것이 중요하며, 본 연구에서는 협의의 밀키트(식품공전 기준), 광의의 밀키트(밀키트 소비자 및 업계에서 통용되는 의미로, 소비자의 니즈, 간편식 기술력 진화, 유통채널의 다변화, 기능식, 건강식 등 다양한 요소들이 결합되면서 밀키트의 형태와 개념 다양화)로 재정의
  - 현재 진행되고 있는 밀키트 교육은 지자체 및 민간기업을 중심으로 개설되어 있으며, 교육목적 및 수준에 따라 맞춤형 교육내용으로 차별화할 필요가 제기되었음
- 이를 통해 밀키트 교육의 개선 필요성을 확인하고, ADDIE 모형을 활용해 교육수요자(밀키트 상품개발자, 밀키트 창업자, 외식업주, 밀키트 컨설턴트)가 필요로 하는 교육목적과 수준에 따른 차별화된 프로그램의 개설에 도움이 되는 참고 자료를 제공하고자 하였음
- 가정간편식, 특히 밀키트 산업은 기존 식품산업, 외식산업에서 파생되는 새로운 분야이며, 빠른 성장속도와 제품유형, 제조, 판매 과정의 다양성이 특징임
  - 새로운 분야의 출현은 산업전반에 다각적인 변화를 가져올 수 있고, 이러한 변화에 기인하는 인재 역량수요에 적절하게 대응할 필요가 있음

- 밀키트 분야의 성장은 다양성을 전제로 하고 있으며, 현재 대기업 위주의 시장에서 앞으로는 중소기업 및 소상공 외식업주, 창업자들의 영역이 더 확대될 것임
- 新산업의 지속적인 성장 및 산업경쟁력 확보를 위해 인재양성은 필수이며, 밀키트 분야의 교육 프로그램 개발은 新산업으로의 전환에 필요한 신기술로 특화된 전문인력 양성을 목적으로 함
  - 식품·외식 산업의 경우 전체 사업체 수의 86.1%를 차지하는 5인 미만 기업 매출액이 전체의 28.2%를 차지하는 영세한 구조이며, 수익률도 낮아 기술개발 등 스스로 혁신할 수 있는 역량이 낮은 특성을 지니고 있어 경쟁력 강화를 위한 교육·훈련 제공 인프라가 필요함
  - 밀키트 분야의 인재를 양성하고 인력구조를 개선하기 위한 교육 프로그램을 적극개발 하여 지원할 필요가 있음
- 밀키트 분야에 대한 교육확산을 통해 산업 관계자에게 해당분야에 대한 인식을 개선 할 수 있음
  - 밀키트 분야에 대한 전반적인 이해와 관련된 교육과정을 통해 식품·외식산업에서 내실있는 인적자원의 성장이 가능해지며, 필요한 자격개발 등을 통해 밀키트 인적자원 인프라 구축을 기대할 수 있음

# V 참고문헌

1. 교육공학용어사전 편찬위원회(2005), 교육공학용어사전
2. 국가직무능력표준 NCS(2023.12), [www.ncs.go.kr](http://www.ncs.go.kr)
3. 식품의약품안전처(2019), 식품공전 해설서
4. 식품의약품안전처(2021), 식육간편조리세트 관련 질의·응답
5. 이투데이(2022), 국내 주요 밀키트 기업의 브랜드 출시 현황
6. 임관혁·박지윤·신혜성(2021), 교과목 설계를 위한 교수설계타당화 모형의 제안, 교양교육연구 Vol.15. No.1, pp. 205-216
7. 중소기업기술정보진흥원(2022), 가정간편식 제품(HMR 제품)
8. 푸드테크정책과(2023), 제 4차 식품산업진흥 기본계획
9. 한국농수산식품유통공사(2021), 2021 가공식품 세분시장 현황(즉석조리식품)
10. 한국해양수산개발원(2022), KMI 동향분석
11. KIET 산업연구원(2019), 한국 산업발전 비전 2030

12. Dick, W., Carey, L. and Carey, J. (2009), *The systematic design of instruction*. 7th Edition, Pearson Higher Education Inc., Upper Saddle River, NJ, USA.
13. Long, M. H. (1983), Linguistic and Conversational Adjustments to Non-Native Speakers. *Studies in Second Language Acquisition*, 5, 177-193
14. Reigeluth, C.M. (1983), *Instructional Design Theories and Models: An Overview of Their Current Status*. Erlbaum, Hillsdale
15. Statista Global Consumer Survey, Share of respondents who ordered a meal kit online in the last 12 months

한국외식산업연구원 정기보고서 한외연 제2301-3호

## 밀키트 분야 교육 프로그램 개발을 위한 기초연구

발행일	2023년 11월 30일
발행처	한국외식산업연구원
발행인	박영수 연구원장
연구책임자	정소윤 수석연구원
발행처정보	서울시 중구 다산로 168(성원빌딩 3층) (TEL : 02-6991-1118)