

2020학년도 1학년 식품과 영양교과 학생 평가규정

진 경 여 자 고 등 학 교
김 태 훈(인)

1. 평가 목표

- 가. 조리 현장에서 직무를 수행하기 위하여 요구되는 식품과 영양에 관련된 전반적인 지식을 습득하여 조리 현장에서 실무에 활용할 수 있다.
- 나. 영양소의 기능을 이해하고, 질병과의 관계를 설명할 수 있으며 생애 주기에 따른 영양관리 방법을 알고 건강한 삶을 위한 영양관리를 할 수 있다.
- 다. 식품의 특성에 따른 이용 방법과 식품의 가공 및 저장 방법을 이해하여 식품을 안전하게 관리할 수 있다.
- 라. 조리 현장에서 식품의 특성과 영양을 고려하여 직무를 수행하고, 관련 직무를 창의적이고 능동적으로 해결할 수 있는 태도를 기른다.

2. 평가 방침

- 가. 2020학년도 전라북도 고등학교 학업성적관리지침에 따라 단위학교의 학업성적관리규정을 개정하여 적용한다.
- 나. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시한다.
- 다. 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가한다.
- 라. 지필평가 중 서답형 문제 비율은 30%이상으로 정하고 서술(논술)형 문항은 지필평가 총 배점의 20% 이상 출제한다. 단, 서술(논술)형 문항을 출제할 때는 반드시 채점기준표(답안, 유사답안, 점수 부여 방법 등)를 이원목적분류표에 포함하여야 한다.
※ 서답형 : 기존의 주관식 문제를 말하고 단답형, 완성형, 서술형, 논술형 등이 있음
- 마. 학생 참여형으로 수업 방법을 개선하고 수업-평가-기록이 일체화될 수 있도록 하며 지식보다는 역량을, 수행 결과만이 아닌 수행 과정이 평가될 수 있도록 한다.
- 바. 결시자, 전·편입생 및 복학생의 성적처리는 학교 학업성적관리규정에 따른다.

3. 학기별 평가계획

가. 학기별 기준 성취율과 성취도(고정 분할 점수 사용)

식품과 영양	
성취율(원점수)	성취도
90%이상	A
80%이상~90%미만	B
70%이상~80%미만	C
60%이상~70%미만	D
60%미만	E

나. 학기별 평가계획 및 반영비율

과 목 명		식품과 영양						
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가		
반영비율		60%				40%		
평가영역		1차고사(30%)		2차고사(30%)		발표	포트폴리오	수업밀착형 평가
		선택형	서답형	선택형	서답형			
영역만점		70점	30점	70점	30점	10점	20점	10점
반영비율		21%	9%	21%	9%	10%	20%	10%
기본점수		0점		0점		4점	8점	4점
평가 시기	1학기	6월 중		8월 중		수시		
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시		
출제-평가 채점		2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점				2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동논의 후 객관적인 평가방법 결정		

라. 평가 결과 학생 확인절차

- 1) 평가(지필, 수행) 결과는 평가 종료(채점 또는 산출) 후 개인정보보호법에 유의하여 학생 개인에게 직접 공개하는 것을 원칙으로 한다.
- 2) 확인 결과 이의가 있을 때에는 재심하여 재평가한다.
- 3) 평가 결과 공개 및 이의 신청 기간은 성적 산출 일정을 고려하여 평가 종료 후 3일이내의 기간을 설정한다.
- 4) 교사 개인이 임의 처리하여 민원이 확대되지 않도록 유의하고 교과협의회, 학업성적관리위원회를 통해 교사 운영 절차를 효율적으로 결정한다.

4. 학기별 수행평가 세부계획

가. 2020학년도 1.2학기 수행평가 계획

평가 영역	수행평가 내용 (수행평가 방법)	평가지기
발표 (10%)	- 영양소를 고루 섭취해야 하는 이유에 대해 생각하고 발표 - 비만건강 체중을 유지할 수 있는 방법에 대해 생각하고 발표	- 6월 - 9월
포트폴리오 (20%)	- 자신의 건강을 지키기 위해 영양섭취 및 건강관리를 기록하여 포트폴리오 작성 - 질병을 하나 정해 그에 맞는 식단을 짜 포트폴리오 작성	- 2차고사 전
수업밀착형 평가 (10%)	- 각 단원 종료시기에 실시 - 수업시간 내 작성 및 제출	수시

(1학기)

1. 식생활의 이해

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
1. 식생활의 이해	11. 식생활의 의미	식생활이란?	11-1. 식생활의 정의와 기능을 말할 수 있다.	식생활의 정의와 기능을 말할 수 있다.	식생활의 정의와 기능을 이해한다.	식생활의 정의와 기능을 부분적으로 안다.
		환경을 보전하는 식생활 실천	11-2. 식생활과 인간. 환경 간의 관계를 이해하고 환경을 보전하는 식생활을 실천할 수 있다.	식생활과 인간. 환경 간의 관계를 이해하고 환경을 보전하는 식생활을 실천할 수 있다.	식생활과 인간. 환경 간의 관계를 이해하고 환경을 보전하는 식생활을 이해할 수 있다.	식생활과 인간. 환경 간의 관계를 부분적으로 실천할 수 있다.
		건강한 식생활	12-1. 건강한 식생활의 의미를 이해하고 설명할 수 있다.	건강한 식생활의 의미를 이해하고 설명할 수 있다.	건강한 식생활의 의미를 이해할 수 있다.	건강한 식생활의 의미를 부분적으로 이해할 수 있다.
	12. 식생활과 건강	건강한 식생활	12-2. 건강한 식사를 구성하고 설명할 수 있다.	건강한 식사를 구성하고 설명할 수 있다.	건강한 식사를 구성할 수 있다.	건강한 식사를 부분적으로 구성할 수 있다.
		한국인 영양섭취기준	12-3. 한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분	한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분	한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분	한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분
		한국인영양섭취기준	12-3. 한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분	한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분	한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분	한국인영양섭취기준을 이해하고 평균필요량, 권장섭취량, 충분섭취량, 등분

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
			취량, 충분 섭취량, 상한섭취량 등 관련 용어의 의미를 알 수 있다.	취량, 상한섭취량 등 관련 용어의 의미를 설명할 수 있다.	취량, 상한섭취량 등 관련 용어의 의미를 알 수 있다.	취량, 상한섭취량 등 관련 용어의 의미를 부분적으로 이해할 수 있다.
		건강한 식생활 실천	12-4. 식품 구성 자전거를 이해하고 설명할 수 있다.	식품 구성 자전거를 이해하고 설명할 수 있다.	식품 구성 자전거를 이해할 수 있다.	식품 구성 자전거를 부분적으로 이해할 수 있다.
		13. 한국의 식생활 문화	13-1. 우리나라 음식 문화의 특징을 이해할 수 있다.	우리나라 음식 문화의 특징을 이해하고 설명할 수 있다.	우리나라 음식 문화의 특징을 이해할 수 있다.	우리나라 음식 문화의 특징을 부분적으로 이해할 수 있다.
		한식 세계화	13-2. 한식을 세계화함으로써 얻을 수 있는 장점을 설명할 수 있다.	한식을 세계화함으로써 얻을 수 있는 장점을 설명할 수 있다.	한식을 세계화함으로써 얻을 수 있는 장점을 이해할 수 있다.	한식을 세계화함으로써 얻을 수 있는 장점을 부분적으로 설명할 수 있다.
		14. 식생활 환경과 식량 자원	14-1. 국내외적 환경 변화에 따른 식생활의 변화를 이해하고 설명할 수 있다.	국내외적 환경 변화에 따른 식생활의 변화를 이해하고 설명할 수 있다.	국내외적 환경 변화에 따른 식생활의 변화를 이해할 수 있다.	국내외적 환경 변화에 따른 식생활의 변화를 부분적으로 이해할 수 있다.
		식량 안보	14-2. 식량 자급률의 중요성을 이해할 수 있다.	식량 자급률의 중요성을 이해하고 설명할 수 있다.	식량 자급률의 중요성을 이해할 수 있다.	식량 자급률의 중요성을 부분적으로 이해할 수 있다.

2. 영양소의 종류와 기능

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
2. 영양소의 종류와 기능	21. 탄수화물, 지방, 단백질	탄수화물	21-1. 탄수화물, 지방, 단백질의 기능을 이해할 수 있다.	탄수화물, 지방, 단백질의 기능을 이해하고 설명할 수 있다.	탄수화물, 지방, 단백질의 기능을 이해할 수 있다.	탄수화물, 지방, 단백질의 기능을 부분적으로 이해할 수 있다.
		지방	21-2.	열량 영양소가 건	열량 영양소가 건	열량 영양소가 건
		단백질	21-2.	열량 영양소가 건	열량 영양소가 건	열량 영양소가 건

교육과정 대영역 중영역	내용 요소	성취기준	성취수준		
			상	중	하
		열량 영양소가 건강에 끼치는 영향을 파악할 수 있다.	강에 끼치는 영향을 파악하고 설명할 수 있다.	강에 끼치는 영향을 파악할 수 있다.	강에 끼치는 영향을 부분적으로 파악할 수 있다.
	22.비타민.무기질.수분	비타민	22-1.비타민과 무기질의 기능과 결핍증을 이해할 수 있다.	비타민과 무기질의 기능과 결핍증을 이해할 수 있다.	비타민과 무기질의 기능과 결핍증을 부분적으로 이해할 수 있다.
		무기질	22-2.비타민과 무기질의 급원 식품을 선택하고 설명할 수 있다.	비타민과 무기질의 급원 식품을 선택할 수 있다.	비타민과 무기질의 급원 식품을 부분적으로 선택할 수 있다.
		수분	22-3.수분의 기능과 체내 수분 조절 방법을 이해할 수 있다.	수분의 기능과 체내 수분 조절 방법을 이해할 수 있다.	수분의 기능과 체내 수분 조절 방법을 부분적으로 이해할 수 있다.
2.영양소의 소화와 흡수	23.영양소의 소화와 흡수	소화	23-1.영양소의 소화 과정을 이해할 수 있다.	영양소의 소화 과정을 이해할 수 있다.	영양소의 소화 과정을 부분적으로 이해할 수 있다.
		흡수	23-2.영양소의 흡수 과정을 이해할 수 있다.	영양소의 흡수 과정을 이해할 수 있다.	영양소의 흡수 과정을 이해할 수 있다.
2.영양소의 종류와 기능	24.에너지 대사	에너지 대사	24-1.에너지 대사의 의미를 이해할 수 있다.	에너지 대사의 의미를 이해할 수 있다.	에너지 대사의 의미를 부분적으로 이해할 수 있다.
		에너지 측정	24-2.식품의 에너지 함량을 측정하는 방법을 이해할 수 있다.	식품의 에너지 함량을 측정하는 방법을 이해할 수 있다.	식품의 에너지 함량을 부분적으로 이해할 수 있다.
		에너지 대사량	24-3.우리 몸에서 소비하는 에너지 형태를 파악할 수 있다.	우리 몸에서 소비하는 에너지 형태를 파악할 수 있다.	우리 몸에서 소비하는 에너지 형태를 부분적으로 파악할 수 있다.

3. 생애 주기에 따른 영양

교육과정 대영역 중영역	내용 요소	성취기준	성취수준		
			상	중	하

교육과정 대영역	중영역	내용 요소	성취기준	성취수준		
				상	중	하
3. 생애 주기에 따른 영양	31. 임신·수유기 영양	임신기의 신체변화	31-1. 임신·수유부의 신체 변화를 알 수 있다.	임신·수유부의 신체 변화를 알고 설명할 수 있다.	임신·수유부의 신체 변화를 알 수 있다.	임신·수유부의 신체 변화를 부분적으로 알 수 있다.
		임신기의 영양	31-2. 임신·수유부의 영양적 특성을 알고 식생활 관리 방법을 설명할 수 있다.	임신·수유부의 영양적 특성을 알고 식생활 관리 방법을 설명할 수 있다.	임신·수유부의 영양적 특성을 알고 식생활 관리 방법을 이해할 수 있다.	임신·수유부의 영양적 특성을 알고 식생활 관리 방법을 부분적으로 이해할 수 있다.
		수유부의 생리적 특성				
	수유기의 영양					
	32. 영·유아 및 아동기 영양	영·유아기의 영양	32-1. 영·유아기의 영양적 특성을 이해하고 식생활 관리 방법을 알 수 있다.	영·유아기의 영양적 특성을 이해하고 식생활 관리 방법을 설명할 수 있다.	영·유아기의 영양적 특성을 이해하고 식생활 관리 방법을 알 수 있다.	영·유아기의 영양적 특성을 이해하고 식생활 관리 방법을 부분적으로 알 수 있다.
		아동기의 영양	32-2. 아동기의 영양·식생활 특성을 알고 영양 문제를 이해하고 식생활관리 방법을 말 할 수 있다.	아동기의 영양·식생활 특성을 알고 영양 문제를 이해하고 식생활관리 방법을 설명할 수 있다.	아동기의 영양·식생활 특성을 알고 영양 문제를 이해하고 식생활관리 방법을 이해할 수 있다.	아동기의 영양·식생활 특성을 알고 영양 문제를 이해하고 식생활관리 방법을 부분적으로 이해할 수 있다.
3. 생애 주기에 따른 영양	33. 청소년기 영양	청소년기 영양	33-1. 청소년기의 성장·발달 특성을 이해할 수 있다.	청소년기의 성장·발달 특성을 이해하고 설명할 수 있다.	청소년기의 성장·발달 특성을 이해할 수 있다.	청소년기의 성장·발달 특성을 부분적으로 이해할 수 있다.
			33-2. 청소년기의 영양 특성과 식사 관리에 관한 문제점을 파악하고 설명할 수 있다.	청소년기의 영양 특성과 식사 관리에 관한 문제점을 파악할 수 있다.	청소년기의 영양 특성과 식사 관리에 관한 문제점을 파악할 수 있다.	청소년기의 영양 특성과 식사 관리에 관한 문제점을 부분적으로 파악할 수 있다.
			33-3. 청소년기의 영양섭취기준에 맞는 건강한 식생활을 실천할 수 있다.	청소년기의 영양섭취기준에 맞는 건강한 식생활을 실천할 수 있다.	청소년기의 영양섭취기준에 맞는 건강한 식생활을 부분적으로 실천할 수 있다.	청소년기의 영양섭취기준에 맞는 건강한 식생활을 이해할 수 있다.
		34. 성인 및 노년기 영양	성인기의 특징	34-1. 성인기와 노년기에 따른 영양적 특징을 이해할 수 있다.	성인기와 노년기에 따른 영양적 특징을 이해하고 설명할 수 있다.	성인기와 노년기에 따른 영양적 특징을 이해할 수 있다.
성인기의 영양섭취 기준			34-2. 성인기와 노년기의 영양·식생활 관리 방법을 알 수 있다.	성인기와 노년기의 영양·식생활 관리 방법을 알고 설명할 수 있다.	성인기와 노년기의 영양·식생활 관리 방법을 알 수 있다.	성인기와 노년기의 영양·식생활 관리 방법을 부분적으로 알 수 있다.
성인기의 영양 관리						
노년기						

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
		영양				

2학기

4. 질병과 식생활

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
4. 질병과 영양	41. 치료식	치료식의 이해	41-1. 식사 관리가 질병 치료에 미치는 영향을 설명할 수 있다.	식사 관리가 질병 치료에 미치는 영향을 설명할 수 있다.	식사 관리가 질병 치료에 미치는 영향을 부분적으로 이해할 수 있다.	식사 관리가 질병 치료에 미치는 영향을 부분적으로 이해할 수 있다.
			41-2. 일반 치료식의 식사 종류와 내용을 이해할 수 있다.	일반 치료식의 식사 종류와 내용을 이해할 수 있다.	일반 치료식의 식사 종류와 내용을 부분적으로 이해할 수 있다.	일반 치료식의 식사 종류와 내용을 부분적으로 이해할 수 있다.
			41-3. 질병을 치료하기 위해 필요한 식사의 종류를 이해하고 설명할 수 있다.	질병을 치료하기 위해 필요한 식사의 종류를 이해할 수 있다.	질병을 치료하기 위해 필요한 식사의 종류를 부분적으로 이해할 수 있다.	질병을 치료하기 위해 필요한 식사의 종류를 부분적으로 이해할 수 있다.
	42. 소화기 질환	위장 질환	42-1. 위장 질환의 원인과 증상을 알고 질환에 도움이 되는 식단을 구성할 수 있다.	위장 질환의 원인과 증상을 알고 질환에 도움이 되는 식단을 이해할 수 있다.	위장 질환의 원인과 증상을 알고 질환에 부분적으로 이해할 수 있다.	위장 질환의 원인과 증상을 알고 질환에 부분적으로 이해할 수 있다.
			42-2. 변비를 원인에 따라 구분하고, 이를 완화시킬 수 있는 식단을 구성할 수 있다.	변비를 원인에 따라 구분하고, 이를 완화시킬 수 있는 식단을 이해할 수 있다.	변비를 원인에 따라 구분하고, 이를 완화시킬 수 있는 식단을 부분적으로 이해할 수 있다.	변비를 원인에 따라 구분하고, 이를 완화시킬 수 있는 식단을 부분적으로 이해할 수 있다.
			42-3. 간의 기능을 이해하고 질환에 도움이 되는 식단을 구성할 수 있다.	간의 기능을 이해하고 질환에 도움이 되는 식단을 이해할 수 있다.	간의 기능을 이해하고 질환에 부분적으로 이해할 수 있다.	간의 기능을 이해하고 질환에 부분적으로 이해할 수 있다.
	43. 비만과 저체중	비만	43-1. 에너지 균형과 비만의 관계를 이해하고 설명할 수 있다.	에너지 균형과 비만의 관계를 이해할 수 있다.	에너지 균형과 비만의 관계를 부분적으로 이해할 수 있다.	에너지 균형과 비만의 관계를 부분적으로 이해할 수 있다.
			43-2. 비만의 정의를 이해하고 비만도를 계산할 수 있다.	비만의 정의를 이해하고 비만도를 이해할 수 있다.	비만의 정의를 이해하고 비만도를 부분적으로 이해할 수 있다.	비만의 정의를 이해하고 비만도를 부분적으로 이해할 수 있다.
			43-3. 암 예방을 위한 식사의 종류와 내용을 이해할 수 있다.	암 예방을 위한 식사의 종류와 내용을 이해할 수 있다.	암 예방을 위한 식사의 종류와 내용을 부분적으로 이해할 수 있다.	암 예방을 위한 식사의 종류와 내용을 부분적으로 이해할 수 있다.
	44. 당뇨병	당뇨병이 란?	44-1. 당뇨병의 진단 기준을 설명할 수 있다.	당뇨병의 진단 기준을 설명할 수 있다.	당뇨병의 진단 기준을 부분적으로 이해할 수 있다.	당뇨병의 진단 기준을 부분적으로 이해할 수 있다.
			44-2. 제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 구분할 수 있다.	제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 구분할 수 있다.	제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 부분적으로 구분할 수 있다.	제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 부분적으로 구분할 수 있다.
			44-3. 혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 예방하기 위한 식사의 종류를 이해할 수 있다.	혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 예방하기 위한 식사의 종류를 이해할 수 있다.	혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 부분적으로 이해할 수 있다.	혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 부분적으로 이해할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
	44. 당뇨병	당뇨병이 란?	44-1. 당뇨병의 진단 기준을 설명할 수 있다.	당뇨병의 진단 기준을 설명할 수 있다.	당뇨병의 진단 기준을 부분적으로 이해할 수 있다.	당뇨병의 진단 기준을 부분적으로 이해할 수 있다.
			44-2. 제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 구분할 수 있다.	제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 구분할 수 있다.	제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 부분적으로 구분할 수 있다.	제1형 당뇨병과 제2형 당뇨병의 특징을 부분적으로 구분할 수 있다.
			44-3. 혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 예방하기 위한 식사의 종류를 이해할 수 있다.	혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 예방하기 위한 식사의 종류를 이해할 수 있다.	혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 부분적으로 이해할 수 있다.	혈당 관리 및 당뇨병의 합병증을 부분적으로 이해할 수 있다.
	45. 심혈관 질환	고혈압	45-1. 심혈관 질환의 종류와 특징을 설명할 수 있다.	심혈관 질환의 종류와 특징을 설명할 수 있다.	심혈관 질환의 종류와 특징을 부분적으로 이해할 수 있다.	심혈관 질환의 종류와 특징을 부분적으로 이해할 수 있다.
			45-2. 고혈압 관리의 중요성을 이해하고 혈압을 낮추는 식사의 종류를 이해할 수 있다.	고혈압 관리의 중요성을 이해하고 혈압을 낮추는 식사의 종류를 이해할 수 있다.	고혈압 관리의 중요성을 부분적으로 이해할 수 있다.	고혈압 관리의 중요성을 부분적으로 이해할 수 있다.
			45-3. 동맥경화증의 위험요인을 알고 혈중 콜레스테롤을 낮추는 식사의 종류를 이해할 수 있다.	동맥경화증의 위험요인을 알고 혈중 콜레스테롤을 낮추는 식사의 종류를 이해할 수 있다.	동맥경화증의 위험요인을 부분적으로 이해할 수 있다.	동맥경화증의 위험요인을 부분적으로 이해할 수 있다.
	46. 암	암의 발생과 특징	46-1. 암의 특징과 발병 원인을 설명할 수 있다.	암의 특징과 발병 원인을 설명할 수 있다.	암의 특징과 발병 원인을 부분적으로 이해할 수 있다.	암의 특징과 발병 원인을 부분적으로 이해할 수 있다.
			46-2. 암 예방을 위한 식사의 종류를 이해할 수 있다.	암 예방을 위한 식사의 종류를 이해할 수 있다.	암 예방을 위한 식사의 종류를 부분적으로 이해할 수 있다.	암 예방을 위한 식사의 종류를 부분적으로 이해할 수 있다.
			46-3. 암 예방 식사와 암 치료 식사의 차이를 설명할 수 있다.	암 예방 식사와 암 치료 식사의 차이를 설명할 수 있다.	암 예방 식사와 암 치료 식사의 차이를 부분적으로 이해할 수 있다.	암 예방 식사와 암 치료 식사의 차이를 부분적으로 이해할 수 있다.
	47. 영양	영양	47-1. 영양소의 종류와 기능을 설명할 수 있다.	영양소의 종류와 기능을 설명할 수 있다.	영양소의 종류와 기능을 부분적으로 이해할 수 있다.	영양소의 종류와 기능을 부분적으로 이해할 수 있다.
			47-2. 영양소의 결핍과 과잉의 증상을 설명할 수 있다.	영양소의 결핍과 과잉의 증상을 설명할 수 있다.	영양소의 결핍과 과잉의 증상을 부분적으로 이해할 수 있다.	영양소의 결핍과 과잉의 증상을 부분적으로 이해할 수 있다.
			47-3. 영양소의 흡수와 배설을 설명할 수 있다.	영양소의 흡수와 배설을 설명할 수 있다.	영양소의 흡수와 배설을 부분적으로 이해할 수 있다.	영양소의 흡수와 배설을 부분적으로 이해할 수 있다.
	48. 건강	건강	48-1. 건강의 개념을 설명할 수 있다.	건강의 개념을 설명할 수 있다.	건강의 개념을 부분적으로 이해할 수 있다.	건강의 개념을 부분적으로 이해할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
			설명할 수 있다.			수 있다.

5. 식품의 특성과 이용

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
5. 식품의 특성과 이용	51. 식품의 이해	식품이란	51-1. 식품의 조리 및 가공 시 일반 성분의 변화를 이해할 수 있다.	식품의 조리 및 가공 시 일반 성분의 변화를 이해하고 설명 할 수 있다.	식품의 조리 및 가공 시 일반 성분의 변화를 이해할 수 있다.	식품의 조리 및 가공 시 일반 성분의 변화를 부분적으로 이해할 수 있다.
		식품의 조리 및 가공 성분변화	51-2. 식품의 조리 및 가공 시 특수 성분의 변화를 이해할 수 있다.	식품의 조리 및 가공 시 특수 성분의 변화를 이해하고 설명 할 수 있다.	식품의 조리 및 가공 시 특수 성분의 변화를 이해할 수 있다.	식품의 조리 및 가공 시 특수 성분의 변화를 부분적으로 이해할 수 있다.
	52. 곡류와 전분류	곡류와 전분류	52-1. 곡류의 구조와 성분을 설명할 수 있다.	곡류의 구조와 성분을 설명할 수 있다.	곡류의 구조와 성분을 이해할 수 있다.	곡류의 구조와 성분을 부분적으로 이해할 수 있다.
			52-2. 전분의 구조와 종류를 설명할 수 있다.	전분의 구조와 종류를 설명할 수 있다.	전분의 구조와 종류를 이해 할 수 있다.	전분의 구조와 종류를 부분적으로 이해 할 수 있다.
			53-3. 전분의 조리 시 변화를 이해할 수 있다.	전분의 조리 시 변화를 이해하고 설명 할 수 있다.	전분의 조리 시 변화를 이해할 수 있다.	전분의 조리 시 변화를 부분적으로 이해할 수 있다.
	53. 채소류, 과일류 및 해조류	채소류	53-1. 채소류의 종류와 구성 성분을 이해할 수 있다.	채소류의 종류와 구성 성분을 이해하고 설명 할 수 있다.	채소류의 종류와 구성 성분을 이해할 수 있다.	채소류의 종류와 구성 성분을 부분적으로 이해할 수 있다.
			53-2. 과일류의 종류와 구성 성분을 이해할 수 있다.	과일류의 종류와 구성 성분을 이해하고 설명 할 수 있다.	과일류의 종류와 구성 성분을 이해할 수 있다.	과일류의 종류와 구성 성분을 부분적으로 이해할 수 있다.
		해조류 및 버섯류	53-3. 해조류의 종류와 구성 성분을 이해할 수 있다.	해조류의 종류와 구성 성분을 이해하고 설명 할 수 있다.	해조류의 종류와 구성 성분을 이해할 수 있다.	해조류의 종류와 구성 성분을 부분적으로 이해할 수 있다.
	54. 육류	54-1.	육류의 성분과 조리 시	육류의 성분과 조리 시	육류의 성분과 조리 시	육류의 성분과 조리 시

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
	육류, 어패류, 알류 및 콩류	어패류	육류의 성분과 조리 시 변화를 이해할 수 있다.	변화를 이해하고 설명 할 수 있다.	변화를 이해할 수 있다.	변화를 부분적으로 이해할 수 있다.
			54-2. 어패류의 특성과 조리 시 변화를 이해할 수 있다.	어패류의 특성과 조리 시 변화를 이해하고 설명 할 수 있다.	어패류의 특성과 조리 시 변화를 이해할 수 있다.	어패류의 특성과 조리 시 변화를 부분적으로 이해할 수 있다.
	알류	콩류	54-3. 달걀의 구조와 구성 성분을 이해할 수 있다.	달걀의 구조와 구성 성분을 이해하고 설명 할 수 있다.	달걀의 구조와 구성 성분을 이해할 수 있다.	달걀의 구조와 구성 성분을 부분적으로 이해할 수 있다.
			54-4. 콩류의 종류와 구성 성분을 이해 할 수 있다.	콩류의 종류와 구성 성분을 이해하고 설명할 수 있다.	콩류의 종류와 구성 성분을 이해할 수 있다.	콩류의 종류와 구성 성분을 부분적으로 이해할 수 있다.
	55. 우유류 및 기타 식품	우유류	55-1. 우유의 특성과 조리 시 변화를 이해할 수 있다.	우유의 특성과 조리 시 변화를 이해하고 설명 할 수 있다.	우유의 특성과 조리 시 변화를 이해할 수 있다.	우유의 특성과 조리 시 변화를 부분적으로 이해할 수 있다.
		유지류	55-2. 유지류의 종류와 산패 시 변화를 이해 할 수 있다.	유지류의 종류와 산패 시 변화를 이해하고 설명할 수 있다.	유지류의 종류와 산패 시 변화를 이해 할 수 있다.	유지류의 종류와 산패 시 변화를 부분적으로 이해 할 수 있다.
		견과류	55-3. 견과류의 종류와 성분을 이해할 수 있다.	견과류의 종류와 성분을 이해하고 설명할 수 있다.	견과류의 종류와 성분을 이해할 수 있다.	견과류의 종류와 성분을 부분적으로 이해할 수 있다.
		기타 식품	55-4. 조미료와 기호 식품의 종류를 이해 할 수 있다.	조미료와 기호 식품의 종류를 이해하고 설명 할 수 있다.	조미료와 기호 식품의 종류를 이해할 수 있다.	조미료와 기호 식품의 종류를 부분적으로 이해할 수 있다.

6. 식품의 가공 및 저장 방법

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
6. 식품의 가공 및 저장	61. 식품의 변질과 안전	식품의 변질	61-1. 식품이 변질되는 이유를 이해할 수 있다.	식품이 변질되는 이유를 이해하고 설명 할 수 있다.	식품이 변질되는 이유를 이해할 수 있다.	식품이 변질되는 이유를 부분적으로 이해할 수 있다.
		식중독	61-2. 식중독의 종류와 특징을 이해하고 설명	식중독의 종류와 특징을 이해하고 설명	식중독의 종류와 특징을 이해할 수 있다.	식중독의 종류와 특징을 부분적으로 이해

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
방법			징을 이해할 수 있다.	할 수 있다.	다.	해할 수 있다.
		식품의 안전	61-3. 식품을 오염시키는 환경오염 물질의 종류를 설명할 수 있다.	식품을 오염시키는 환경오염 물질의 종류를 설명할 수 있다.	식품을 오염시키는 환경오염 물질의 종류를 이해할 수 있다.	식품을 오염시키는 환경오염 물질의 종류를 부분적으로 이해할 수 있다.
	62. 식품의 가공 및 저장	식품 가공	62-1. 식품 가공의 목적을 이해할 수 있다.	식품 가공의 목적을 이해하고 설명할 수 있다.	식품 가공의 목적을 이해할 수 있다.	식품 가공의 목적을 부분적으로 이해할 수 있다.
		식품 가공과 저장에 영향을 주는 요인	62-2. 식품의 다양한 저장 방법을 이해할 수 있다.	식품의 다양한 저장 방법을 이해하고 설명할 수 있다.	식품의 다양한 저장 방법을 이해할 수 있다.	식품의 다양한 저장 방법을 부분적으로 이해할 수 있다.
		식품의 저장 방법				
	63. 가공식품의 종류와 특징	농산 가공식품의 종류와 특징	63-1. 농산물, 수산물, 축산물을 이용한 가공 식품의 종류와 특징을 이해할 수 있다.	농산물, 수산물, 축산물을 이용한 가공 식품의 종류와 특징을 이해하고 설명할 수 있다.	농산물, 수산물, 축산물을 이용한 가공 식품의 종류와 특징을 이해할 수 있다.	농산물, 수산물, 축산물을 이용한 가공 식품의 종류와 특징을 부분적으로 이해할 수 있다.
		축산 가공식품의 종류와 특징	63-2. 식품의 특성에 따른 가공 방법을 이해할 수 있다.	식품의 특성에 따른 가공 방법을 이해하고 설명할 수 있다.	식품의 특성에 따른 가공 방법을 이해할 수 있다.	식품의 특성에 따른 가공 방법을 부분적으로 이해할 수 있다.
		수산 가공 식품의 종류와 특징	63-3. 시중의 가공식품들이 어떤 식품 재료를 이용한 것인지 이해할 수 있다.	시중의 가공식품들이 어떤 식품 재료를 이용한 것인지 이해하고 설명할 수 있다.	시중의 가공식품들이 어떤 식품 재료를 이용한 것인지 이해할 수 있다.	시중의 가공식품들이 어떤 식품 재료를 이용한 것인지 부분적으로 이해할 수 있다.
		가공식품의 선택				
	64. 식품의 포장과 표시	식품 포장재의 종류와 특징	64-1. 어떤 재질들이 식품 포장에 이용되는지 이해할 수 있다.	어떤 재질들이 식품 포장에 이용되는지 이해하고 설명할 수 있다.	어떤 재질들이 식품 포장에 이용되는지 이해할 수 있다.	어떤 재질들이 식품 포장에 이용되는지 부분적으로 이해할 수 있다.
		식품 표시 제도 영양	64-2. 식품 포장의 각종 표시들이 나타내는 정보를 이해할 수 있다.	식품 포장의 각종 표시들이 나타내는 정보를 이해하고 설명할 수 있다.	식품 포장의 각종 표시들이 나타내는 정보를 이해할 수 있다.	식품 포장의 각종 표시들이 나타내는 정보를 부분적으로 이해할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
		표시 제도	정보를 이해할 수 있다.	명할 수 있다.	있다.	이해할 수 있다.
		건강 기능 식품				

나. 수행평가 결과 이의신청 기간 운영 계획

- 1) 수행평가의 결과는 평가 영역 종료 후 개인정보보호법에 유의하여 학생 개인에게 직접 공개한다.
- 2) 이의가 있을 때에는 평가 결과 제시 후 3일 이내에 재심하여 재평가하되, 성적 산출 일정을 고려하여 적절히 조정할 수 있다.
- 3) 기타 사항은 학교 학업성적관리규정에 따른다.

다. 수행평가 과정 및 결과 기록 방법

- 1) 운영 시기 및 과정
 - 수행평가 학기별 계획은 학년 초(3월 초)에 확정한다.
 - 확정된 수행평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월 초)에 모든 학생들에게 공지한다.(게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 활용)
 - 수행평가는 가급적 지필평가 기간 2주 전까지 실시하도록 하며, 각 과목별 수행평가가 겹치지 않도록 학기 초에 학년단위로 수행평가 시기를 협의한다.
 - 수행평가 운영은 가급적 2차 고사 완료 전까지 종료한다.
- 2) 공정성·정확성·합리성·신뢰성 확보 방안
 - 수행평가는 평가실시 전에 학생들에게 시기 및 방법 등에 대해 충분히 공지한다.
 - 수행평가의 모든 과정은 투명하고 공정하며 정확하게 이루어지도록 한다.
 - 수행평가 결과는 학생 개인에게 공개하여 신뢰성을 높인다.
 - 동일 과목이고 단위수가 같을 때는 수행평가 영역 및 내용을 동일하게 한다.
- 3) 수행평가의 기록
 - 점수 평가뿐만 아니라 학생의 수행 상황과 성취를 누가기록하여 평가하도록 한다.
 - 점수에 반영되지 않고 학생의 성취 상황과 변화 양상을 질적으로 기록하기 위한 수행평가도 인정할 수 있다.
 - 수행평가 후 교사의 관찰 기록 외에 학생 자신의 자기 평가, 동료 평가의 내용을

바탕으로 하여 학생의 변화 과정을 꼼꼼히 기록할 수 있도록 한다.

5. 수행평가 영역별 평가표

1학기

가. 발표

1) 평가계획

평가 영역	발표		만점 (반영비율)	10점 (10%)
평가 방법	발표			
관련 단위	Ⅲ. 생애주기에 따른 영양			
성취기준		성취수준		
주어진 시간에 영양소를 고루 섭취해야 하는 이유에 대해 생각하고 발표한다.	상	주어진 시간에 영양소를 고루 섭취해야 하는 이유를 예를 들어 발표한다.		
	중	주어진 시간에 영양소를 고루 섭취해야 하는 이유에 대해 발표한다.		
	하	교사의 도움을 받아 영양소를 고루 섭취해야 하는 이유를 발표한다.		
평가 항목	평가 요소		채점 기준	배점
발표	<ul style="list-style-type: none">- 영양소를 고루 섭취해야 하는 이유를 타당하게 발표했는가?- 영양소를 고루 섭취해야 하는 이유를 3가지 이상 발표했는가?- 발표가 설득력 있으며 원활하게 진행되었는가?- 주어진 시간에 열정을 다해 자발적으로 과제를 수행했는가?	평가기준 중 4가지를 충족하는 경우	A (10점)	
		평가기준 중 3가지를 충족하는 경우	B (9점)	
		평가기준 중 2가지를 충족하는 경우	C (8점)	
		평가기준 중 1가지를 충족하는 경우	D (7점)	
		평가기준을 하나도 충족하지 못하는 경우	E (6점)	
		평가에 자신의 의지로 참여하지 않은 경우	F (4점)	

나. 포트폴리오

1) 평가계획

평가 영역	포트폴리오		만점 (반영비율)	20점 (20%)
평가 방법	포트폴리오			
관련 단위	Ⅲ. 생애주기에 따른 영양			
성취기준		성취수준		

청소년기에 필요한 영양관리에 대해 알고 자신의 건강을 지키기 위해 영양섭취 및 건강관리를 모두 기록하여 포트폴리오를 작성한다.	상	청소년기에 필요한 영양관리에 대해 알고 자신의 건강을 지키기 위해 영양섭취 및 건강관리를 모두 기록하여 포트폴리오를 작성한다.	
	중	청소년기에 필요한 영양관리에 대해 알고 자신의 건강을 지키기 위해 영양섭취 및 건강관리를 부분적으로 기록하여 포트폴리오를 작성한다.	
	하	청소년기에 필요한 영양관리에 대해 알고 자신의 건강을 지키기 위해 영양섭취 및 건강관리를 도움을 받아 부분적으로 기록하여 포트폴리오를 작성한다.	
평가 항목	평가 요소	채점 기준	배점
포트폴리오	영양섭취 및 건강관리를 적절하게 기록을 하여 포트폴리오를 작성했는가?	영양섭취 및 건강관리를 적절하게 기록하는 포트폴리오가 매우 우수하게 진행된 경우	A (20점)
		영양섭취 및 건강관리를 적절하게 기록하는 포트폴리오가 양호하게 진행된 경우	B (18점)
		영양섭취 및 건강관리를 적절하게 기록하는 포트폴리오가 보통한 경우	C (16점)
		영양섭취 및 건강관리를 적절하게 기록하는 포트폴리오가 미흡한 경우	D (14점)
		영양섭취 및 건강관리를 적절하게 기록하는 포트폴리오가 매우 부족한 경우	E (12점)
		기준이 미달하나 제출한 경우	F (8점)

다. 수업밀착형평가

1) 평가계획

평가 영역	수업밀착형평가		만점 (반영비율)	10점 (10%)
평가 방법	수업밀착형평가			
관련 단위	Ⅰ. 식생활의 이해 Ⅱ. 영양소의 종류와 기능 Ⅲ. 생애 주기에 따른 영양			
성취기준		성취수준		
주어진 시간에 수행활동을 모두 수행할 수 있다.	상	주어진 시간에 수행활동을 모두 수행할 수 있다.		
	중	주어진 시간에 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있다.		
	하	교사의 도움을 받아 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있다.		
평가 항목	평가 요소	채점 기준		배점
수업밀착	주어진 시간에 수행	수행활동이 매우 우수하게 진행된 경우		A (10점)

형평가	활동을 모두 수행했는가 ?	수행활동이 양호하게 진행된 경우	B (9점)
		수행활동이 보통한 경우	C (8점)
		수행활동이 미흡한 경우	D (7점)
		수행활동이 매우 부족한 경우	E (6점)
		기준이 미달하나 제출한 경우	F (4점)

2학기

가. 발표

1) 평가계획

평가 영역	발표		만점 (반영비율)	10점 (10%)
평가 방법	발표			
관련 단위	IV. 질병과 식생활			
성취기준		성취수준		
주어진 시간에 비만 건강체중을 유지할 수 있는 방법을 생각하고 발표한다.	상	주어진 시간에 비만 건강 체중을 유지할 수 있는 방법을 예를 들어 생각하고 발표한다.		
	중	주어진 시간에 비만 건강 체중을 유지할 수 있는 방법을 생각하고 발표한다.		
	하	교사의 도움을 받아 주어진 시간에 비만 건강 체중을 유지할 수 있는 방법을 생각하고 발표한다.		
평가 항목	평가 요소		채점 기준	배점
발표	<ul style="list-style-type: none">- 건강체중을 유지할 수 있는 방법을 타당하게 발표했는가?- 건강체중을 유지할 수 있는 방법을 3가지 이상 발표했는가?- 발표가 설득력 있으며 원활하게 진행되었는가?- 주어진 시간에 열정을 다해 자발적으로 과제를 수행했는가?	평가기준 중 4가지를 충족하는 경우	A (10점)	
		평가기준 중 3가지를 충족하는 경우	B (9점)	
		평가기준 중 2가지를 충족하는 경우	C (8점)	
		평가기준 중 1가지를 충족하는 경우	D (7점)	
		평가기준을 하나도 충족하지 못하는 경우	E (6점)	
		평가에 자신의 의지로 참여하지 않은 경우	F (4점)	

나. 포트폴리오

1) 평가계획

평가 영역	포트폴리오	만점 (반영비율)	20점 (20%)
평가 방법	포트폴리오		

관련 단위	IV. 질병과 식생활			
성취기준		성취수준		
질병을 하나 정해 그에 맞는 식단을 짜서 포트폴리오를 작성할 수 있다.	상	질병을 하나 정해 그에 맞는 식단을 짜서 포트폴리오를 작성할 수 있다.		
	중	질병을 하나 정해 그에 맞는 식단을 짜서 부분적으로 포트폴리오를 작성할 수 있다.		
	하	질병을 하나 정해 교사의 도움을 받아 그에 맞는 식단을 짜서 부분적으로 포트폴리오를 작성할 수 있다.		
평가 항목	평가 요소	채점 기준		배점
포트폴리오	정한 식단이 질병을 예방하거나 치료하기에 적절하게 포트폴리오를 작성하였는가? (10점)	질병 예방,치료에 적절하게 포트폴리오를 매우 우수하게 작성한 경우		A (20점)
		질병 예방,치료에 적절하게 포트폴리오를 양호하게 작성한 경우		B (18점)
		질병 예방,치료에 적절하게 포트폴리오를 보통으로 작성한 경우		C (16점)
		질병 예방,치료에 적절하게 포트폴리오를 미흡하게 작성한 경우		D (14점)
		질병 예방,치료에 적절하게 포트폴리오를 매우 부족하게 작성한 경우		E (12점)
		기준이 미달하나 제출한 경우		F (8점)

다. 수업밀착형평가

1) 평가계획

평가 영역	수업밀착형평가		만점 (반영비율)	10점 (10%)
평가 방법	수업밀착형평가			
관련 단위	IV. 질병과 식생활 V. 식품의 특성과 이용 VI. 식품의 가공 및 저장 방법			
성취기준		성취수준		
주어진 시간에 수행활동을 모두 수행 할 수 있다.	상	주어진 시간에 수행활동을 모두 수행할 수 있다.		
	중	주어진 시간에 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있다.		
	하	교사의 도움을 받아 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있		

		다.	
평가 항목	평가 요소	채점 기준	배점
수업밀착 형평가	주어진 시간에 수행 활동을 모두 수행했 는가 ?	수행활동이 매우 우수하게 진행된 경우	A (10점)
		수행활동이 양호하게 진행된 경우	B (9점)
		수행활동이 보통한 경우	C (8점)
		수행활동이 미흡한 경우	D (7점)
		수행활동이 매우 부족한 경우	E (6점)
		기준이 미달하나 제출한 경우	F (4점)

6. 평가계획 사전 안내 방법

가. 학생 및 학부모 안내방법

- 1) 확정된 수행평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월 초)에 학생들에게 안내한다.
- 2) 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

7. 학습 더딤 학생 지도 계획

가. 지필평가 및 수행평가 결과 등을 분석하여 학습 더딤 학생에 대한 추수지도를 진행한다.

나. 학습 더딤 학생 지도 계획

학습 더딤 학생 대상	<ul style="list-style-type: none"> 1차고사 성적이 20점 이하인 학생 중 성적 향상에 의지가 있는 경우
추수 지도 방식	<ul style="list-style-type: none"> 학습 더딤 대상자가 수강자의 15% 이하인 경우: 학습 더딤 영역의 성취도를 향상시킬 수 있는 별도의 학습지를 제작하여 교과 시간 및 방과후 시간 등을 활용하여 과제 수행 지도 및 피드백 실시 학습 더딤 대상자가 수강자의 15%를 초과한 경우: 희망자를 대상으로 방과후 특별 보충 프로그램 및 원격 교육 프로그램 등을 통한 부진 학생 지도 실시