

2024학년도 2학기 1차고사 시험범위

(아래 시험범위는 교과 진도에 따라 일부 변경될 수 있으며, 변경 시 수업시간에 전체공지함.)

1학년			2학년			3학년		
과목(21)	학급	시험범위	과목(13)	학급	시험범위	과목(37)	학급	시험범위
국어	1~9	6(1)(3), 8(1)	농업정보관리	1~9	교과서 93 ~ 163	떡제조	1	지지는 떡류 만들기, 배추김치제조
수학	1~9	교과서 159~176, 203~219쪽	통합사회	1~9	124~161	떡제조	7~9	지지는 떡류 만들기, 떡공예 만들기, 찌는 찰떡류 만들기
영어	1~9	교과서 110~159	실용국어	1~4	1(1)(2), 5(1)(2)	전특작재배	1	전특작 토양관리, 전특작 생육관리
한국사	1~9	교과서 88~122	영어1	1~4	Lesson 1~Lesson 2	농산물품질관리	1	농산물출하, 소비자 상품관리
통합과학	1~9	교과서 172~201쪽, 238~253쪽, 272쪽	기본수학	5~9	교과서 11~58쪽	농촌체험상품개발	1	농촌체험상품 기획, 농촌체험상품 개발전략수립
농업기초기술	1~9	교과서 P83~P132	생명과학	5~9	교과서 14~64쪽, 166~206쪽	수도작재배	1	수도작잡초방제, 수도작 수확 후 관리
농업이해	1~4	교과서 p126~p185	생산자재	1	교과서 112 ~ 183	산림휴양	2	129-181
재배	1	교과서 90-143	생산자재	3	교과서 132~177	조경관리	2	정지전정관리
조경	2	교과서 172-253	산림자원	2	교과서 122~207	조경설계	2	조경 설계 프레젠테이션, 조경기초설계
원예	3	교과서 112~155	조경식물관리	2	교과서 112-157	조경시공	2	조경기반시설공사
동물자원	4	교과서 200~235	시설원예복합환경관리1	3	교과서 88~143	임업총요	2	증식재료채취
기초제도	5~6	교과서 150-220	반려동물관리	4	교과서 156 ~ 240	시설원예	3	수경재배관리, 스마트팜운영
농업기계	5~6	교과서 102~120,138~164	농업토목제도설계	5	교과서 157~209	화훼장식	3	가공화상품 준비하기, 인조화상품 제작하기
식품위생	7~9	교과서 104~174				화훼재배	3	수확하기, 전처리하기,정원 만들기
식품과학	7~9	교과서 146~203				과수재배	3	수분하기, 결실조절하기, 봉지씌우기, 착색관리하기
(융합)친환경농업	1~9	교과서 8~112				채소재배	3	채소 종해 관리
(융합)기초수목학	1~9	교과서 8 ~ 58				애완동물미용	4	애완동물 응용 미용
(융합)원예	1~9	교과서 10~59				수의보조	4	동물병원 보호자 교육
(융합)반려동물관리	1~9	교과서 10 ~ 69				가금사육	4	산람 가금 사양관리, 가금 위생 관리
(융합)농업기계운전작업	1~9	교과서 8~85				축산식품가공	4	포장육제조, 건조육류 제조
(융합)농업토목제도설계	1~9	교과서 8~36				축산식품가공	7	소시지류 제조, 건조육류 제조
						토공포장시공	5	토공운반, 토공시공계획수립
						농업과 물	5	126~213
						측량	5	항공사진측량, 수치표고자료구축
						토목도면해석과제도	5	63~148
						지적	5	토지이동정리
						농업용기계설치정비	6	농업용기계 예방정비, 농업용기계 작업기정비
						굴삭기운전	6	운전전점검, 장비시운전, 주행, 작업후점검
						농업기계공작	6	125~171
						농업기계운전작업	6	159~175
						농산식품가공	7	142~206
						두류식품가공	7	연순두부류 제조가공, 양금류 제조가공
						음료주류가공	7~9	라떼아트
						제빵	8	조리빵만들기, 빵류제품 마무리
						제과	8	과자류제품 재료 혼합, 과자류제품 반죽 정형, 과자류제품 반죽 익힘
						수산식품가공	9	수산 연제품 가공, 수산조미가공
						면류식품가공	9	건국수류 제조가공(49쪽~), 중식면조리