

# 2023학년도 급양관리실무 학생 평가규정

## 1. 평가 목표

- 가. 단체급식 및 급양관리에 대한 이해를 바탕으로 대량 조리 위한 배경지식과 기술을 습득하고 조리원리를 이해하며, 군(軍) 단체급식에서 활용할 수 있는 실무능력과 태도를 기른다.

## 2. 평가 방침

- 가. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시하며, 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업성취 정도를 평가한다.
- 나. 객관도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하되, 2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점을 실시하고 객관적인 평가 방법을 결정하여 평가한다.
- 다. 학생 부담이 가중되지 않도록 수업과정에서 이루어지는 수업밀착형 과정중심 수행평가를 확대하여 교육과정-수업-평가-기록이 유의미한 연계를 강화할 수 있도록 한다.
- 라. 수행평가는 절대평가를 원칙으로 하므로, 점수별 인원을 제한하거나 반별 점수 평균을 균등하게 하지 않는다.
- 마. 수행평가는 선다형 시험의 형태나 태도 평가는 지양하며, 수업시간 중에 평가하며, 결과는 평가 종료 후 학생들에게 공개한다.
- 바. 군(軍) 특성화 과정에서 반드시 갖추어야 할 능력(급양관리실무)은 수행평가의 평가요소로 추출하여 평가하도록한다.
- 사. 수행평가 결시자에게는 1회의 응시 기회를 다시 부여하며, 이때 수행평가 처리기준은 조리과학과 협의회를 통하여 결정하고, 학생의 이의신청을 거친 후 학업성적관리위원회의 심의를 거쳐 학교장의 결재를 득한 후 적용한다.

## 3. 학기별 평가계획

- 가. 학기별 기준 성취율과 성취도

군(軍) 특성화 급양관리실무	
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 반영 비율

평가방법		지 필 평 가		수 행 평 가			
반영비율		20%		80%			
평가영역		1차고사(20%)		식품재료관리 (수산 식품, 기타 식품)	식품재료관리 (농산 식품, 축산 식품)	단체급식 설비 및 장비	급식조리실무
		선택형	서답형				
영역만점		70점 이하	30점 이상	100점	100점	100점	100점
반영비율		21%	9%	20%	20%	20%	30%
기본점수		0점		40점	40점	40점	40점
평가 시기	2학기	10월 중		수시 평가			

#### 다. 평가 결과 학생 확인 절차

- 1) 평가(지필, 수행) 결과는 평가 종료(채점 또는 산출) 후 개인정보 보호법에 유의하여 학생 개인에게 개인별로 공개하는 것을 원칙으로 한다.
- 2) 확인 결과 이의가 있을 때에는 평가 담당교사가 재심하여 평가한다.
- 3) 평가 결과 공개 및 이의 신청 기간은 성적 산출 일정을 고려하여 평가 종료 후 3일 이내의 기간을 설정하여 실시하고, 기타 사항은 본교 학업성적관리 규정에 따른다.

### 4. 학기별 수행평가 세부계획

#### 가. 수행평가 계획

평가영역	수행1					수행2				
내용영역	식품 재료 관리					식품 재료 관리				
내용영역 요소	수산 식품, 기타 식품					농산식품, 축산식품				
평가방법	작정장 평가					작업장평가				
성취 기준	3.1 수산 식품의 특징을 말할 수 있다. 3.2 수산 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있다. 3.3 수산 식품을 효율적으로 관리할 수 있다. 4.1 기타 식품의 특징을 말할 수 있다. 4.2 기타 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있다. 4.3 기타 식품을 효과적으로 관리할 수 있다.					1.1 농산 식품의 특징을 말할 수 있다. 1.2 농산 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있다. 1.3 농산 식품을 효율적으로 관리할 수 있다. 2.1 축산식품의 특징을 말할 수 있다. 2.2 축산 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있다. 2.3 축산 식품을 효율적으로 관리할 수 있다.				
수행 평가 내용	평가 요소	우수	보통	미흡	미응시*	평가 요소	우수	보통	미흡	미응시*
	수산 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있는 능력	20	16	12	8	농산 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있는 능력	20	16	12	8
	수산 식품을 효율적으로 관리할	20	16	12	8	농산 식품을 효율적으로 관리	20	16	12	8

	수 있는 능력					할 수 있는 능력				
	수산물, 기타 식품의 특징을 설명 할 수 있는 능력	20	16	12	8	농산물, 축산식품의 특징을 설명할 수 있는 능력	20	16	12	8
	기타 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있는 능력	20	16	12	8	축산 식품을 용도에 맞게 신선한 것을 선택할 수 있는 능력	20	16	12	8
	기타 식품을 효율적으로 관리할 수 있는 능력	20	16	12	8	축산 식품을 효율적으로 관리할 수 있는 능력	20	16	12	8
	합계(능력단위반영비율)	/100(100%)				합계(능력단위반영비율)	/100(100%)			
평가영역	수행 3					수행 4				
내용영역	단체급식 설비 및 장비					급식조리실무				
내용영역 요소	주둔지 취사장비 운영					급식조리실무				
평가방법	직업장평가					직업장평가				
성취 기준	1.1 각 장비의 기능 및 용도를 이해한다. 1.1 각 장비의 제원, 구조, 명칭 등을 이해하고 숙지한다. 1.3 고장 시 응급조치를 할 수 있다.					2.1 군(軍)대량조리의 종류에 따라 재료 준비하기와 조리하기, 담기를 할 수 있다. 2.2 군(軍)대량 조리 실무 능력을 습득하여 음식 조리 분양 활용할 수 있는 능력과 태도를 기를 수 있다.				
수행 평가 내용	평가 요소	우수	보통	미흡	미응시*	평가 요소	우수	보통	미흡	미응시*
	각 장비의 기능과 용도를 이해하는 능력	30	24	18	12	군(軍)대량조리의 종류에 따라 재료 준비하기를 할 수 있다.	30	24	18	12
	각 장비의 제원을 이해하고 숙지하는 능력	30	24	18	12	군(軍)대량조리의 종류에 따라 조리하기를 할 수 있다.	30	24	18	12
	각 장비의 구조, 명칭 등을 이해하고 숙지하는 능력	20	16	12	8	군(軍)대량조리의 종류에 따라 담기를 할 수 있다.	20	16	12	8
	고장시 응급 조치를 할 수 있는 능력	20	16	12	8	군(軍)대량 조리 실무 능력을 습득하여 음식 조리 분양 활용할 수 있는 능력과 태도를 기를 수 있다.	20	16	12	8
	합계(능력단위반영비율)	/100(100%)				합계(능력단위반영비율)	/100(100%)			

\* 미응시는 본인 의사에 의한 미제출 또는 1회 기회 이후의 미응시

\*장기병결로 인한 미응시의 경우 미인정 결석/미응시보다 한급간 높은 점수를 부여함

나. 수행평가 성적처리 방법 및 환류계획(인정점 부여 방법 포함)

- 1) 절대평가를 원칙으로 실시하고, 학기당 실시되는 수행평가의 점수를 학기말 점수에 반영한다.
- 2) 수행평가 성적처리는 정해진 일정에 따라 영역별 평가를 실시하며, 평가의 전 과정은 학생 개인별로 누가기록 관리하여 학교생활기록부 기재에 활용한다.

- 3) 평가는 사전에 시기와 방법 등을 모든 학생들에게 공지하여 준비할 수 있도록 한다.
- 4) 모든 평가는 공정성·정확성·합리성·신뢰성을 확보할 수 있도록 만전을 기한다.
- 5) 수행평가의 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙으로 하되, 추가 평가가 어렵거나 장기결석 등의 사유로 인하여 특정 항목의 수행평가를 할 수 없는 경우는 학교 학업성적관리규정의 “수행평가 인정점 부여 기준”에 따른다.
- 6) 수행평가 종료 후 과정에 대한 기록물(수행일자 포함) 및 평가기록표 등을 해당학생 졸업 후 1년간 해당학교에 보관·유지한다.
- 7) 수행평가 결과에 대한 이의신청이 있어 평가 결과가 변경될 경우 변경전·변경 후 자료를 함께 보관한다.
- 8) 수행평가 결과물(채점기록 등)은 학생들의 이의신청·처리·확인 과정 등 적절한 조치가 완료된 후 당해연도 성적 산출이 완료 될 때까지 보관 후 폐기한다.

#### 다. 수행평가 과정 및 결과 기록방법

##### 1) 운영 시기 및 과정

- 가) 수행 평가 학기 별 계획은 학년 초(8월 중순)에 교과협의회를 통해 확정한다.
- 나) 확정된 수행 평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초에 모든 학생들에게 공지한다.
- 다) 평가 시기는 가급적 지필 평가를 피하여 운영하며, 각 과목별 수행 평가가 겹치지 않도록 학기 초에 학년별 수행평가 실시 시기를 협의한다.
- 라) 수행평가 운영은 가급적 2차 고사 완료 전(성적 마감 시기 전)까지 종료한다.

##### 2) 공정성·정확성·합리성·신뢰성 확보 방안

- 가) 수행평가는 최소한 평가실시 1주일 전에 학생들에게 시기 및 방법 등에 대하여 충분히 공지한다.
- 나) 수행평가의 모든 과정은 투명하고 공정하며 정확하게 이루어지도록 한다.
- 다) 수행평가 결과 성적처리의 모든 과정은 학생 개인에게 공개하여 신뢰성을 높인다.

##### 3) 수행 평가의 기록

- 가) 점수 평가뿐만 아니라 학생의 수행 상황과 성취를 서술하여 평가할 수 있도록 한다.
- 나) 평가에 있어 점수에 반영되지 않고 학생의 성취 상황과 변화 양상을 질적으로 기록하기 위한 수행평가도 인정할 수 있다.
- 다) 수행 평가 후 교사의 관찰 기록 외에 학생 자신의 자기 평가, 동료 평가의 내용을 바탕으로 하여 학생의 변화 과정을 꼼꼼히 기록할 수 있도록 한다.

##### 4) 수행평가 결과 학교생활기록부 기재 요령

- 가) 구체적인 수행평가의 모습을 확인할 수 있도록 활동 이름과 내용, 일자를 적는다.

나) 프로그램에 대한 설명보다는 수행평가 전-후 학생의 변화 모습을 구체적으로 기록한다.

다) 생활기록부 기재 시 교사의 평가 외에 학생의 자기 평가, 상호 평가를 활용할 수 있다.

## 5. 평가계획 사전 안내 방법

가. 학생 및 학부모 안내 방법

- 1) 확정된 수행평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학기 초에 학생들에게 안내한다.
- 2) 학급게시판을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

## 6. 평가 결과의 활용

1. 문항 분석을 통해 평가의 질을 개선한다.
2. 교과협의회를 통해 학습부진아의 대책을 마련하여 교수·학습의 질을 높인다.
3. 평가 결과를 통하여 학습자의 성취 수준 이외에 교수·학습에 영향을 미치는 여러 요인을 분석하여 학습자, 교사, 학부모 등에게 제공하며 교수·학습 방법의 적절성을 진단하고 개선하는데 활용한다.
4. 최소 성취기준 미도달 학생에 대해 추수지도를 한다.

가. 미도달 학생 선정 시기 및 선정 기준

- 지필평가와 수행평가 결과를 바탕으로 해당 과목의 학업성취율 40%미만일때 최소 성취수준 미도달 학생으로 선정한다.

나. 미도달 학생 예방방안

- 멘토-멘티(짝 활동)제 실시, 온라인 영상 반복학습, 기초 학습 문제 자료 제공한다. 실제 미도달 학생 사후 지도방안

지도방법	활동내용
보충학습지 제공 및 과제형 지도	본 학기에 해당되는 성취기준을 중점으로 학습지 제공 및 형성평가로 해당 교과목의 성취수준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.
방과후 수업 참여형 지도	본 학기에 해당되는 성취기준을 중점으로 학기말부터 방학기간을 이용하여 수업형태로 지도하여 해당 교과목의 성취수준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.
계절학기 수강	본 학기에 해당되는 성취기준을 중점으로 방학기간을 이용하여 수업 참여 후 학습점검, 평가로 해당 교과목의 성취수준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.
온라인 학습	본 학기에 해당하는 성취기준을 중점으로 온라인 강의 및 평가를 통하여 해당 교과목의 성취기준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.

## 7. 급양관리실무 교과 성취기준

### 1. 교과내용

교과 내용		성취기준
내용영역 (능력단위)	내용영역요소 (능력단위 요소)	
단체급식 설비 및 장비	주둔지 취사장비 운영	1. 가스 자동 밥솥, 회전식 솥, 전기오븐기 등 군대에서 사용하는 취사장비에 대해 알아본다. 2. 냉동·냉장고의 사용법 및 주의사항을 숙지한다. 3. 구근탈피기 및 야채절단기의 사용요령, 예방정비법을 숙지한다. 4. 부대에서 사용하는 모든 취사장비에 대해 숙지하여 급식 질 향상에 기여한다.
식품 재료 관리	농산식품, 축산식품	1.1. 곡류에서는 쌀, 보리, 밀의 특성에 대하여 살펴본다. 1.2. 서류에서는 감자, 고구마, 토란의 특성에 대하여 살펴본다. 1.3. 두류에서는 대두, 팥, 녹두의 특성에 대하여 살펴본다. 1.4. 채소류에서는 배추, 무, 양배추, 호박, 양파, 시금치의 특성에 대하여 살펴본다. 1.5. 버섯류에서는 표고버섯, 목이버섯, 느타리버섯, 석이버섯의 특성에 대하여 살펴본다. 1.6. 과일류에서는 사과, 배, 오렌지, 딸기 등의 특성에 대하여 살펴본다. 2.1. 육류에서는 소고기, 돼지고기, 닭고기의 특성에 대하여 살펴본다. 2.2. 알류에서는 달걀의 특성에 대하여 살펴본다. 2.3. 우유에서는 우유와 가공유의 특성에 대하여 살펴본다.
	수산식품, 기타식품	1.1. 어패류에서는 어류, 조개류, 갑각류, 연체류의 특성에 대하여 살펴본다. 1.2. 해조류에서는 미역, 다시마, 김의 특성에 대하여 살펴본다. 2.1. 조미료에서는 소금, 간장, 된장, 고추장, 설탕, 꿀, 조청, 식초의 특성에 대하여 살펴본다. 2.2. 향신료에서는 파, 마늘, 생강, 고추, 겨자, 후추, 계피, 깨소금의 특성에 대하여 살펴본다. 2.3. 가공식품에서는 통조림, 병조림, 레토르트식품, 훈연가공식품, 냉동가공식품의 특성에 대하여 살펴본다.

급식조리실무	급식조리실무	<p>1.1. 군(軍) 대량조리의 종류에 따라 필요한 재료 준비에 대하여 살펴본다.</p> <p>1.2. 군(軍) 대량조리의 종류에 따라 조리하기와 담기에 대하여 살펴본다.</p> <p>1.3. 군(軍) 대량조리 실무능력글 습득하여 단체급식에 어떻게 활용할 수 있는지에 대하여 살펴본다.</p>
--------	--------	--

## 2.평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
주 둔 지 취사장비 운영	가스 자동 밥솥, 회전식 솥, 전기오븐기 등 군대에서 사용하는 취사장비에 대해 알아본다.	가스 자동 밥솥, 회전식 솥, 전기오븐기 등 군대에서 사용하는 취사장비에 대해 이해하고 정확하게 설명할 수 있다..	가스 자동 밥솥, 회전식 솥, 전기오븐기 등 군대에서 사용하는 취사장비에 대해 설명할 수 있다.	가스 자동 밥솥, 회전식 솥, 전기오븐기 등 군대에서 사용하는 취사장비에 대해 도움을 받아 설명할 수 있다.
	냉동·냉장고의 사용법 및 주의사항을 숙지한다.	냉동·냉장고의 사용법 및 주의사항을 숙지하여 정확하게 설명할 수 있다.	냉동·냉장고의 사용법 및 주의사항을 설명할 수 있다.	냉동·냉장고의 사용법 및 주의사항을 도움을 받아 설명할 수 있다.
	구근탈피기 및 야채절단기의 사용요령, 예방정비법을 숙지한다.	구근탈피기 및 야채절단기의 사용요령, 예방정비법을 이해하고 정확하게 설명할 수 있다.	구근탈피기 및 야채절단기의 사용요령, 예방정비법을 설명할 수 있다.	구근탈피기 및 야채절단기의 사용요령, 예방정비법을 도움을 받아 설명할 수 있다.
	부대에서 사용하는 모든 취사장비에 대해 숙지하여 급식 질 향상에 기여한다.	부대에서 사용하는 모든 취사장비에 대해 숙지하여 급식 질 향상 방법에 대해 의견을 내고 설명할 수 있다.	부대에서 사용하는 모든 취사장비에 대해 숙지하여 설명할 수 있다.	부대에서 사용하는 모든 취사장비에 대해 숙지하여 도움을 받아 설명할 수 있다.
농산식품	곡류에서는 쌀, 보리, 밀의 특성에 대하여 살펴본다.	곡류에서는 쌀, 보리, 밀의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	곡류에서는 쌀, 보리, 밀의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	곡류에서는 쌀, 보리, 밀의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	서류에서는 감자, 고구마, 토란의 특성에 대하여	서류에서는 감자, 고구마, 토란의 특	서류에서는 감자, 고구마, 토란의 특	서류에서는 감자, 고구마, 토란의 특



내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	여 살펴본다.	성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	두류에서는 대두, 팥, 녹두의 특성에 대하여 살펴본다.	두류에서는 대두, 팥, 녹두의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	두류에서는 대두, 팥, 녹두의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	두류에서는 대두, 팥, 녹두의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	채소류에서는 배추, 무, 양배추, 호박, 양파, 시금치의 특성에 대하여 살펴본다.	채소류에서는 배추, 무, 양배추, 호박, 양파, 시금치의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	채소류에서는 배추, 무, 양배추, 호박, 양파, 시금치의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	채소류에서는 배추, 무, 양배추, 호박, 양파, 시금치의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	버섯류에서는 표고버섯, 목이버섯, 느타리버섯, 석이버섯의 특성에 대하여 살펴본다.	버섯류에서는 표고버섯, 목이버섯, 느타리버섯, 석이버섯의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	버섯류에서는 표고버섯, 목이버섯, 느타리버섯, 석이버섯의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	버섯류에서는 표고버섯, 목이버섯, 느타리버섯, 석이버섯의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	과일류에서는 사과, 배, 오렌지, 딸기 등의 특성에 대하여 살펴본다.	과일류에서는 사과, 배, 오렌지, 딸기 등의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	과일류에서는 사과, 배, 오렌지, 딸기 등의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	과일류에서는 사과, 배, 오렌지, 딸기 등의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	축산식품	육류에서는 소고기, 돼지고기, 닭고기의 특성에 대하여 살펴본다.	육류에서는 소고기, 돼지고기, 닭고기의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	육류에서는 소고기, 돼지고기, 닭고기의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	알류에서는 달걀의 특성에 대하여 살펴본다.	알류에서는 달걀의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	알류에서는 달걀의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	알류에서는 달걀의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	우유에서는 우유와 가공	우유에서는 우유와	우유에서는 우유와	우유에서는 우유와

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	유의 특성에 대하여 살펴본다.	가공유의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	가공유의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	가공유의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
수산식품	어패류에서는 어류, 조개류, 갑각류, 연체류의 특성에 대하여 살펴본다.	어패류에서는 어류, 조개류, 갑각류, 연체류의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	어패류에서는 어류, 조개류, 갑각류, 연체류의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	어패류에서는 어류, 조개류, 갑각류, 연체류의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	해조류에서는 미역, 다시마, 김의 특성에 대하여 살펴본다.	해조류에서는 미역, 다시마, 김의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	해조류에서는 미역, 다시마, 김의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	해조류에서는 미역, 다시마, 김의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
기타식품	조미료에서는 소금, 간장, 된장, 고추장, 설탕, 꿀, 조청, 식초의 특성에 대하여 살펴본다.	조미료에서는 소금, 간장, 된장, 고추장, 설탕, 꿀, 조청, 식초의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	조미료에서는 소금, 간장, 된장, 고추장, 설탕, 꿀, 조청, 식초의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	조미료에서는 소금, 간장, 된장, 고추장, 설탕, 꿀, 조청, 식초의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	향신료에서는 파, 마늘, 생강, 고추, 겨자, 후추, 계피, 깨소금의 특성에 대하여 살펴본다.	향신료에서는 파, 마늘, 생강, 고추, 겨자, 후추, 계피, 깨소금의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	향신료에서는 파, 마늘, 생강, 고추, 겨자, 후추, 계피, 깨소금의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	향신료에서는 파, 마늘, 생강, 고추, 겨자, 후추, 계피, 깨소금의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	가공식품에서는 통조림, 병조림, 레토르트식품, 훈연가공식품, 냉동가공식품의 특성에 대하여 살펴본다.	가공식품에서는 통조림, 병조림, 레토르트식품, 훈연가공식품, 냉동가공식품의 특성에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	가공식품에서는 통조림, 병조림, 레토르트식품, 훈연가공식품, 냉동가공식품의 특성에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	가공식품에서는 통조림, 병조림, 레토르트식품, 훈연가공식품, 냉동가공식품의 특성에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
급식조리실 무	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 필요한 재료 준비에 대하여 살펴본다.	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 필요한 재료 준비에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 필요한 재료 준비에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 필요한 재료 준비에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 조리하기와 담기에 대하여 살펴본다.	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 조리하기와 담기에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 조리하기와 담기에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	군(軍) 대량조리의 종류에 따라 조리하기와 담기에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.
	군(軍) 대량조리 실무능력 습득하여 단체급식에 어떻게 활용할 수 있는지에 대하여 살펴본다.	군(軍) 대량조리 실무능력 습득하여 단체급식에 어떻게 활용할 수 있는지에 대하여 살펴보고 정확하게 설명할 수 있다.	군(軍) 대량조리 실무능력 습득하여 단체급식에 어떻게 활용할 수 있는지에 대하여 살펴보고 설명할 수 있다.	군(軍) 대량조리 실무능력 습득하여 단체급식에 어떻게 활용할 수 있는지에 대하여 살펴보고 도움을 받아 설명할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	상	중	하
급양 관리의 이해	급양관리의 용어와 수행 업무에 대해 이해하며 군(軍) 급식의 종류에 따라 보급 내용에 대해 식단의 예를 들어가며 설명할 수 있다.	급양관리의 용어와 수행 업무에 대해 이해하며 군(軍) 급식의 종류에 따라 보급 내용에 대해 설명할 수 있다.	급양관리의 용어와 수행 업무에 대해 이해하며 군(軍) 급식의 종류를 설명할 수 있다.
조리 위생 및 안전	단체급식에서 위생관리의 중요성을 이해하고 개인위생, 작업환경 위생 관리 방법과 교차오염을 방지하기 위한 조리과정안에서의 관리 방법을 예를 들어 설명할 수 있다.	단체급식에서 위생관리의 중요성을 이해하고 개인위생, 작업환경 위생 관리 방법과 교차오염을 방지하기 위한 조리과정안에서의 관리 방법을 설명할 수 있다.	단체급식에서 위생관리의 중요성을 이해하고 개인위생, 작업환경 위생 관리 방법을 설명할 수 있다.
단체급식 설비 및 장비	대량조리를 위한 단체급식 시설과 설비의 원칙을 이해하며 주둔지와 야전취사장에서의 사용 기기의 종류 및 기능과 작동방법, 원리를 설명할 수 있다.	대량조리를 위한 단체급식 시설과 설비의 원칙을 이해하며 주둔지와 야전취사장에서의 사용 기기의 종류 및 기능에 대해 설명할 수 있다.	대량조리를 위한 단체급식 시설과 설비의 원칙을 이해하며 주둔지와 야전취사장에서의 사용 기기의 종류에 대해 설명할 수 있다.
식품 재료 관리	식품군별 재료의 특징을 이해하고 용도에 따른 부위 선정과 신선도 판정 방법을 설명할 수 있으며, 식품의 올바른 관리 방법을 설명하고 적용할 수 있다.	식품군별 재료의 특징을 이해하고 용도에 따른 부위 선정과 신선도 판정 방법을 설명할 수 있으며, 식품의 올바른 관리 방법을 설명할 수 있다.	식품군별 재료의 특징을 이해하고 용도에 따른 부위 선정과 신선도 판정 방법을 설명할 수 있으며, 식품의 올바른 관리 방법을 설명할 수 있다.
급식 조리 실무	조리작업 수행에 필요한 조리원리 및 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소량조리 및 대량조리 실무에 적용할 수 있다.	조리작업 수행에 필요한 조리원리 및 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 소량조리 및 대량조리 실무에 적용할 수 있다.	조리작업 수행에 필요한 조리원리를 설명하고 소량조리 및 대량조리 실무에 적용할 수 있다.