

2023학년도 (1)학년 식품과학 학업성적관리규정

1. 평가 목표

- 가. 식품 성분의 물리적·화학적 성질을 알고, 식품 가공 및 품질 관리 등에 관한 기초 지식과 기술을 습득하여 식품 산업 관련 분야에 적용할 수 있는 능력과 태도를 기르는 것을 목적으로 한다.
- 나. 평가 내용은 각 영역의 학습 내용에서 균형 있게 선정하되, 학습자 개인에게 의미있는 활동이 될 수 있도록 학습자의 수준을 고려하여 선정한다.
- 다. 평가의 목표와 내용에 적합한 다양한 평가 방법과 도구를 활용한다.
- 라. 평가 결과는 학습자의 성취 수준, 이해력과 발달 정도를 판단하고, 교수-학습자료, 평가 도구를 개선하는 데 활용한다.

2. 평가 방침

- 가. 전라북도 학업성적관리지침에 따라 평가 규정을 수립한다.
- 나. 학년 초에 교과협의회를 통해 세부 평가 규정을 확정하여 학생들에게 공지한다.
- 다. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시하며, 교과목별 성취기준·성취 수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가한다.
- 라. 난이도, 변별도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하며, 동일 학년·교과를 2명 이상의 교사가 담당할 때에는 담당 교사 간 공동출제로 학급간의 성적차를 최소화한다.
- 마. 학생 참여형으로 수업 방법을 개선하고, 학생 부담이 가중되지 않도록 수업과 밀착된 수행평가를 확대하여 수업-평가-기록이 일체화될 수 있도록 한다.
- 바. 수행평가는 절대평가를 원칙으로 하므로, 점수별 인원을 제한하거나 반별 점수 평균을 균등하게 하지 않는다.
- 사. 지필 평가와 수행 평가의 결과는 평가 종료 후 학생들에게 공개하고 이의가 있을 때에는 재심하여 평가한다.
- 아. 결시자, 전·편입생 및 복학생의 성적처리는 학교의 학업성적관리규정에 따른다.

3. 학기별 평가계획

가. 학기별 기준 성취율과 성취도

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. 평가계획 및 반영비율(2학기)

과 목 명		식품과학				
평가방법		지 필 평 가		수 행 평 가		
반영비율		30%		70%		
평가영역		지식·이해·적용		기능		학습활동
		선택형	서답형	1	2	1
영역만점		70점 이하	30점 이상	20	20	30
반영비율 (%)		21%	9%	20%	20%	30%
기본점수		0점		8	8	12
평가시기	2학기	2차고사 (12월 중)		9-10월	10-11월	수시

다. 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 학교별로 평가 종료 후 3일 이내의 기간을 설정한다.

4. 학기별 수행평가 세부계획

가. 평가 영역별 세부 평가 기준 (2학기)

구분	순	평가요소	평가항목				평가 시기
			A(20점)	B(16점)	C(12점)	기본점수 D(8점)	
기능	1	식품 트렌드 마인드맵 제작	① 그림 ② 내용 ③ 분량 ④ 발표 ⑤ 경청 위 5가지 평가요소 모두 정확하게 수행	① 그림 ② 내용 ③ 분량 ④ 발표 ⑤ 경청 위 요소 중 4가지 요소 수행	① 그림 ② 내용 ③ 분량 ④ 발표 ⑤ 경청 위 요소 중 2가지 이상 요소 수행	본인의사에 의한 미참여 또는 미인정 장기결석 수업불참 (기본점수)	9-10월
	2	식품의 품질관리 마인드 맵 제작	① 그림 ② 내용 ③ 분량 ④ 발표 ⑤ 경청 위 5가지 평가요소 모두 정확하게 수행	① 그림 ② 내용 ③ 분량 ④ 발표 ⑤ 경청 위 요소 중 4가지 요소 수행	① 그림 ② 내용 ③ 분량 ④ 발표 ⑤ 경청 위 요소 중 2가지 요소 수행	본인의사에 의한 미참여 또는 미인정 장기결석 수업불참 (기본점수)	10-11월
학습 활동	1	평가요소	평가항목				수시
		포트폴리오	A(30점)	B(24점)	C(18점)	E(12점)	
		포트폴리오	수업시간 학습지, 유인물 포트폴리오를 모두 제출	수업시간 학습지, 유인물 포트폴리오를 2개 미만 제출	수업시간 학습지, 유인물 포트폴리오를 4개 미제출	본인의사에 의한 미참여 또는 미인정 장기결석 수업불참 (기본점수)	

※ 수행평가 학생 스스로 미 선택시 E

나. 수행평가 성적처리 방법

- 1) 수행평가 성적처리는 정해진 일정에 따라 영역별 평가를 실시하며, 평가의 전 과정은 학생 개인별로 누가기록을 관리하여 학교생활기록부 기재에 활용한다.
- 2) 평가는 사전에 시기와 방법 등을 모든 학생들에게 공지하여 준비할 수 있도록 한다.
- 3) 모든 평가는 공정성·정확성·합리성·신뢰성을 확보할 수 있도록 만전을 기한다.
- 4) 수행평가 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙한다. 추가 기회 제공에도 참여하지 않을 경우 미응시 점수를 부여함.
- 5) 수행평가 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙으로 하되, 추가 평가가 어렵거나 장기결석 등의 사유로 인하여 특정 항목의 수행평가를 할 수 없는 경우 학교 학업성적관리규정의 “수행평가 인정점 부여 기준”에 따른다.
- 6) 수행평가 종료 후 과정에 대한 기록물(수행일자 포함) 및 평가기록표 학생들의 이의 신청·처리·확인 과정 등 적절한 조치가 완료된 후 당해연도 성적산출이 완료될 때까지 보관 후 폐기한다.

5. 평가기준 및 성취수준

가. 교육과정 성취기준 및 평가기준

1. 식품과 식품 과학

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
식품과 문화	인간 생활과 문화에서의 식품이 가지는 의미와 역할, 기능을 이해하고, 식품 가공 산업의 발달 과정과 미래 식품 가공 산업의 전망을 통하여 식품 과학이 인간 생활과 문화에서 매우 중요함을 이해한다.	상	인간 생활과 문화에서의 식품이 가지는 의미와 역할, 기능을 들어 설명하고, 식품 가공 산업의 발달 과정과 미래 식품 가공 산업의 전망을 통하여 식품 과학이 인간 생활과 문화에서 매우 중요함을 이해하며, 인간 생활과 문화에서 식품 문화와 비교하여 설명할 수 있다.
		중	인간 생활과 문화에서의 식품이 가지는 의미와 역할, 기능을 이해하고, 식품 가공 산업의 발달 과정과 미래 식품 가공 산업의 전망을 통하여 식품 과학이 인간 생활과 문화에서 매우 중요함을 인식하고 설명할 수 있다.
		하	인간 생활과 문화에서의 식품이 가지는 의미와 역할, 기능을 부분적으로 이해하고, 식품 가공 산업의 발달 과정과 미래 식품 가공 산업의 전망을 통하여 식품 과학이 인간 생활과 문화에 대하여 중요함을 알 수 있다.
식품 과학과 식품 가공	식품 과학의 개념과 의의를 알고, 식품 과학과 관련된 분야를 조사하며, 식품의 구비 조건, 식품 재료의 일반적 특징, 식품 과학과 식품 가공의 관계를 이해한다	상	식품 과학의 개념과 의의를 이해하고, 식품 과학과 관련된 분야를 조사 발표하며, 식품의 구비 조건, 식품 재료의 일반적 특징, 식품 과학과 식품 가공의 관계를 구체적으로 정리 및 비교하여 설명할 수 있다.
		중	식품 과학의 개념과 의의를 이해하고, 식품 과학과 관련된 분야를 조사하며, 식품의 구비 조건, 식품 재료의 일반적 특징, 식품 과학과 식품 가공의 관계를 이해하고 설명할 수 있다.

	다.	하	식품 과학의 개념과 의의를 알고, 식품 과학과 관련된 분야를 조사하며, 식품의 구비 조건, 식품 재료의 일반적 특징, 식품 과학과 식품 가공의 관계를 말할 수 있다.
--	----	---	--

2. 식품의 성분

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
식품의 일반 성분	식품의 일반 성분인 수분, 탄수화물, 지방질, 단백질, 무기질, 비타민의 종류와 특성을 이해하고, 식품 성분에 관한 분자 구조식이나 도표를 적절히 활용하여 주요 특성을 파악하며, 식품 성분의 변화와 그 원인 및 과정을 이해한다.	상	식품의 일반 성분인 수분, 탄수화물, 지방질, 단백질, 무기질, 비타민의 종류와 특성을 이해하고, 식품 성분에 관한 분자 구조식이나 도표를 적절히 활용하여 주요 특성을 파악하고 발표하며, 식품 성분의 변화와 그 원인 및 과정을 비교하여 설명할 수 있다.
		중	식품의 일반 성분인 수분, 탄수화물, 지방질, 단백질, 무기질, 비타민의 종류와 특성을 이해하고, 식품 성분에 관한 분자 구조식이나 도표를 적절히 활용하여 주요 특성을 파악하며, 식품 성분의 변화와 그 원인 및 과정을 설명할 수 있다.
		하	식품의 일반 성분인 수분, 탄수화물, 지방질, 단백질, 무기질, 비타민의 종류와 특성을 알고, 식품 성분에 관한 분자 구조식이나 도표를 적절히 활용하여 주요 특성을 알며, 식품 성분의 변화와 그 원인을 말할 수 있다.

식품의 특수 성분	식품의 특수 성분인 색소, 맛, 냄새 성분 및 독성 물질, 환경 호르몬 등 유독 성분의 종류와 특성을 이해하고, 맛·색소·냄새의 변화 요인과 과정을 이해한다.	상	식품의 특수 성분인 색소, 맛, 냄새 성분 및 독성 물질, 환경 호르몬 등 유독 성분의 종류와 특성을 이해하고, 맛·색소·냄새의 변화 요인과 과정을 알고 이해하며 해당 식품과 관련 지어 설명할 수 있다.
		중	식품의 특수 성분인 색소, 맛, 냄새 성분 및 독성 물질, 환경 호르몬 등 유독 성분의 종류와 특성을 이해하고, 맛·색소·냄새의 변화 요인과 과정을 설명할 수 있다.
		하	식품의 특수 성분인 색소, 맛, 냄새 성분 및 독성 물질, 환경 호르몬 등 유독 성분의 종류와 특성을 이해하고, 맛·색소·냄새의 변화 요인을 알 수 있다.

3. 식품 재료의 종류와 특성

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
식물성 식품 재료	여러 가지 기준에 의한 식품 재료의 분류 방법을 이해하고, 곡류, 콩류, 감자류, 채소류, 버섯류, 과일류, 바닷말류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 알고, 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.	상	여러 가지 기준에 의한 식품 재료의 분류 방법을 이해하고 이를 설명할 수 있으며, 곡류, 콩류, 감자류, 채소류, 버섯류, 과일류, 바닷말류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 설명하고, 계절 식품을 고려하여 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.
		중	여러 가지 기준에 의한 식품 재료의 분류 방법을 이해하고, 곡류, 콩류, 감자류, 채소류, 버섯류, 과일류, 바닷말류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 알고, 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.
		하	여러 가지 기준에 의한 식품 재료의 분류 방법을 알고, 곡류, 콩류, 감자류, 채소류, 버섯류, 과일류, 바닷말류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 말할 수 있다.

동물성 식품 재료	고기류, 우유류, 알류, 생선·조개류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 알고, 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.	상	고기류, 우유류, 알류, 생선·조개류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 설명하고, 계절 식품을 고려하여 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.
		중	고기류, 우유류, 알류, 생선·조개류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 알고, 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.
		하	고기류, 우유류, 알류, 생선·조개류의 종류와 성분 조성, 영양적 가치를 말할 수 있다.
그 밖의 식품 재료	식품의 가치를 높이기 위하여 첨가하는 식품 첨가물과 기능성 식품 재료의 개념, 성분 조성, 영양적 가치를 알고, 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.	상	식품의 가치를 높이기 위하여 첨가하는 식품 첨가물과 기능성 식품 재료의 개념, 성분 조성, 영양적 가치를 설명하고, 계절 식품을 고려하여 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.
		중	식품의 가치를 높이기 위하여 첨가하는 식품 첨가물과 기능성 식품 재료의 개념, 성분 조성, 영양적 가치를 알고, 올바른 식재료를 선택할 수 있는 능력을 길러 현장 실무에 적용할 수 있다.
		하	식품의 가치를 높이기 위하여 첨가하는 식품 첨가물과 기능성 식품 재료의 개념, 성분 조성, 영양적 가치를 말할 수 있다.

4. 식품의 가공

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
미생물과 효소	식품 가공의 큰 부분을 담당하고 있는 유용한 미생물과 효소를 분류하고, 특성 및 식품 산업에 적용되는 사례를 제시하여 식품 가공의 방법과 원리를 이해한다.	상	식품 가공의 큰 부분을 담당하고 있는 유용한 미생물과 효소를 분류하고, 특성 및 식품 산업에 적용되는 사례를 구체적으로 제시하여 식품 가공의 방법과 원리를 비교, 설명할 수 있다.
		중	식품 가공의 큰 부분을 담당하고 있는 유용한 미생물과 효소를 분류하고, 특성 및 식품 산업에 적용되는 사례를 제시하여 식품 가공의 방법과 원리를 설명할 수 있다.
		하	식품 가공의 큰 부분을 담당하고 있는 유용한 미생물과 효소를 분류하고, 특성 및 식품 산업에 적용되는 사례를 제시하여 식품 가공의 방법을 말할 수 있다.
식품 가공 공정	식품 가공 공정에서 사용되는 단위 조작의 개념을 알고, 물질·열의 이동, 정선, 세척, 분쇄, 혼합, 건조, 농축, 냉동, 성형 등의 원리와 적용 사례 등을 이해한다.	상	식품 가공 공정에서 사용되는 단위 조작의 개념을 이해하고, 물질·열의 이동, 정선, 세척, 분쇄, 혼합, 건조, 농축, 냉동, 성형 등의 원리를 비교하여 설명하며 적용 사례를 구체적으로 설명할 수 있다.
		중	식품 가공 공정에서 사용되는 단위 조작의 개념을 알고, 물질·열의 이동, 정선, 세척, 분쇄, 혼합, 건조, 농축, 냉동, 성형 등의 원리와 적용 사례 등을 설명할 수 있다.
		하	식품 가공 공정에서 사용되는 단위 조작의 개념을 알고, 물질·열의 이동, 정선, 세척, 분쇄, 혼합, 건조, 농축, 냉동, 성형 등의 원리를 말할 수 있다.
식품 가공의 실제	우리 식생활에서 중요하게 다루어지는 식품을 원료별로 분류하고, 곡류, 콩류, 감자류, 채소·	상	우리 식생활에서 중요하게 다루어지는 식품을 원료별로 분류 및 제시할 수 있고, 곡류, 콩류, 감자류, 채소·과일류 등의 농산물 가공, 고기, 젓·달걀 등의 축산물 가공, 생선, 조개류, 바닷말류 등의 수산물 가공에 적용되는 기본 원리와

	과일류 등의 농산물 가공, 고기, 젓·달걀 등의 축산물 가공, 생선, 조개류, 바닷말류 등의 수산물 가공에 적용되는 기본 원리와 방법을 이해한다.		방법을 이해하고 비교하여 설명할 수 있다.
		중	우리 식생활에서 중요하게 다루어지는 식품을 원료별로 분류하고, 곡류, 콩류, 감자류, 채소·과일류 등의 농산물 가공, 고기, 젓·달걀 등의 축산물 가공, 생선, 조개류, 바닷말류 등의 수산물 가공에 적용되는 기본 원리와 방법을 설명할 수 있다.
		하	우리 식생활에서 중요하게 다루어지는 식품을 원료별로 분류하고, 곡류, 콩류, 감자류, 채소·과일류 등의 농산물 가공, 고기, 젓·달걀 등의 축산물 가공, 생선, 조개류, 바닷말류 등의 수산물 가공에 적용되는 기본 원리를 말할 수 있다.

5. 식품의 품질 관리

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
식품의 보존	식품의 변질을 방지하기 위하여 식품의 변질 요인인 수분, 온도, pH, 염류, 당류, 산소의 농도 등을 알고, 저장 중 일어나는 변화를 이해하여 우리 주위에서 흔히 볼 수 있는 식품의 저장 원리와 방법을 이해하며, 생산자인 동시에 소비자로서 식품의 보존 방법과 원리를 알고 유통 저장 중에 발생하는 문제를 예방할 수 있다.	상	식품의 변질을 방지하기 위하여 식품의 변질 요인인 수분, 온도, pH, 염류, 당류, 산소의 농도 등을 알고, 저장 중 일어나는 변화를 이해하여 우리 주위에서 흔히 볼 수 있는 식품의 저장 원리와 방법을 이해하며, 생산자인 동시에 소비자로서 식품의 보존 방법과 원리를 알고 유통 저장 중에 발생하는 문제를 구체적으로 설명하고 예방할 수 있다.
		중	식품의 변질을 방지하기 위하여 식품의 변질 요인인 수분, 온도, pH, 염류, 당류, 산소의 농도 등을 알고, 저장 중 일어나는 변화를 이해하여 우리 주위에서 흔히 볼 수 있는 식품의 저장 원리와 방법을 이해하며, 생산자인 동시에 소비자로서 식품의 보존 방법과 원리를 알고 유통 저장 중에 발생하는 문제를 예방할 수 있다.
		하	식품의 변질을 방지하기 위하여 식품의 변질 요인인 수분, 온도, pH, 염류, 당류, 산소의 농도 등을 알고, 저장 중 일어나는 변화를 이해하여 우리 주위에서 흔히 볼 수 있는 식품의 저장 원리와 방법을 이해하며, 생산자인 동시에 소비자로서 식품의 보존 방법과 원리를 말할 수 있다.
식품의 포장	식품의 변질을 방지하기 위한 금속 용기, 플라스틱 필름, 복합 필름, 유리병, 종이 등 식품 포장재의 종류를 분류하고 특성을 이해하며, 레토르트 파우치, 진공 포장, 가스 치환 포장, 탈산 소재 봉입 포장, 무균 포장 및 무균화 포장 등의 포장 방법에 대한 원리와 특성을 이해한다.	상	식품의 변질을 방지하기 위한 금속 용기, 플라스틱 필름, 복합 필름, 유리병, 종이 등 식품 포장재의 종류를 분류하고 특성을 이해하며, 레토르트 파우치, 진공 포장, 가스 치환 포장, 탈산 소재 봉입 포장, 무균 포장 및 무균화 포장 등의 포장 방법에 대한 원리와 특성을 이해하고 비교하여 설명할 수 있다.
		중	식품의 변질을 방지하기 위한 금속 용기, 플라스틱 필름, 복합 필름, 유리병, 종이 등 식품 포장재의 종류를 분류하고 특성을 이해하며, 레토르트 파우치, 진공 포장, 가스 치환 포장, 탈산 소재 봉입 포장, 무균 포장 및 무균화 포장 등의 포장 방법에 대한 원리와 특성을 설명할 수 있다.
		하	식품의 변질을 방지하기 위한 금속 용기, 플라스틱 필름, 복합 필름, 유리병, 종이 등 식품 포장재의 종류를 분류하고 특성을 이해하며, 레토르트 파우치, 진공 포장, 가스 치환 포장, 탈산 소재 봉입 포장, 무균 포장 및 무균화 포장 등의 포장 방법을 말할 수 있다.
식품의 유통	식품의 다양한 유통 경로	상	식품의 다양한 유통 경로를 알고, 특히 콜드 체인 시스템의

	를 알고, 특히 콜드 체인 시스템의 원리 및 특성, 좋은 식품이 갖추어야 할 조건 등을 알게 됨으로써 좋은 식품을 만들 수 있는 좋은 식품 재료의 선별에 관한 안목을 키운다.		원리 및 특성, 좋은 식품이 갖추어야 할 조건 등을 이해하며, 식품 재료 선별 및 식품 유통에 대하여 설명할 수 있다.
		중	식품의 다양한 유통 경로를 알고, 특히 콜드 체인 시스템의 원리 및 특성, 좋은 식품이 갖추어야 할 조건 등을 이해하며, 식품 재료 선별 및 식품 유통에 대하여 설명할 수 있다.
		하	식품의 다양한 유통 경로를 알고, 특히 콜드 체인 시스템의 원리 및 특성, 좋은 식품이 갖추어야 할 조건 등을 말할 수 있다.
식품의 안전성	식품의 안전성에 대한 의의를 알고, 여러 가지 식품 안전성 확보를 위한 제도를 이해하여 식품의 안전성 확보 방법과 기술을 적용할 수 있다.	상	식품의 안전성에 대한 의의를 알고, 여러 가지 식품 안전성 확보를 위한 제도를 이해하며, 식품의 안전성 확보 방법과 기술을 선택하여 능숙하게 적용할 수 있다.
		중	식품의 안전성에 대한 의의를 알고, 여러 가지 식품 안전성 확보를 위한 제도를 이해하며, 식품의 안전성 확보 방법과 기술을 적용할 수 있다.
		하	식품의 안전성에 대한 의의를 알고, 여러 가지 식품 안전성 확보를 위한 제도를 이해하며, 식품의 안전성 확보 방법을 말할 수 있다.

나. 과목 성취 수준

수 준	내 용
A	‘A’ 수준의 학생은 식품과 문화의 관계를 예를 들어 설명하고, 식품의 일반 성분과 특수 성분을 분류하여 설명하며, 식품 재료의 종류와 주요 가공 식품을 예를 들어 제시하고, 식품 관련 미생물과 식품 가공 원리를 응용하여 농·수·축산 식품의 가공 사례를 설명한다. 식품의 보존 원리를 응용한 포장·유통 방법을 분석하고 안전성 확보 방법을 비교하여 설명한다.
B	‘B’ 수준의 학생은 식품과 문화의 관계를 예를 들어 설명하고, 식품의 일반 성분과 특수 성분을 분류하여 이해하며, 식품 재료의 종류와 주요 가공 식품을 제시하고, 식품 관련 미생물과 식품 가공 원리를 이해하여 농·수·축산 식품 가공 방법을 설명한다. 식품의 보존 원리를 응용한 포장·유통 방법을 이해하고 안전성 확보 방법을 설명한다.
C	‘C’ 수준의 학생은 식품과 문화의 관계를 이해하고, 식품의 일반 성분과 특수 성분의 종류와 특성을 이해하며, 식품 재료의 종류와 주요 가공 식품을 이해하고, 식품 관련 미생물과 식품 가공 원리를 이해하여 농·수·축산 식품 가공 방법을 이해한다. 식품의 보존 원리, 포장·유통 방법을 이해하고 안전성 확보 방법을 이해한다.
D	‘D’ 수준의 학생은 식품과 문화의 관계를 이해하고, 식품의 일반 성분과 특수 성분의 종류 및 특성을 부분적으로 알며, 식품 재료의 종류와 주요 가공 식품을 이해하고, 식품 관련 미생물과 식품 가공 원리를 부분적으로 이해하여 농·수·축산 식품 가공 방법을 부분적으로 알고 있다. 식품의 보존 원리, 포장·유통 방법과 안전성 확보 방법을 부분적으로 알고 있다.
E	‘E’ 수준의 학생은 식품과 문화의 관계를 부분적으로 알고, 식품의 일반 성분과 특수 성분의 종류 및 특성을 부분적으로 알며, 식품 재료의 종류와 주요 가공 식품을 부분적으로 알고, 식품 관련 미생물과 식품 가공 원리를 부분적으로 이해하며, 농·수·축산 식품 가공 방법을 부분적으로 알고 있다. 식품의 보존 원리와 포장, 유통 방법과 안전성 확보 방법을 부분적으로 알고 있다.

6. 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) 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

7. 학습 더딤 학생 지도 계획

- 학습 더딤 학생 지도 : 학기 단위 성취도가 E에 해당하는 학생을 선발하여 학습 부진 영역의 성취도를 향상시킬 수 있는 별도의 학습지를 제작하여 교과 시간 및 방과후 시간 등을 활용하여 과제수행 지도 및 피드백을 하거나, 희망자를 대상으로 방과후 특별 보충 프로그램 및 원격 교육 프로그램 등을 통한 부진 학생 지도를 함.
- 최소 성취수준 미도달 학생 지도 : 학기초 평가 도구를 활용하여 미도달 예상 학생 파악, 학기중 미도달 예상 학생에 대한 학업 상담 및 컨설팅 실시, 학기말 미도달 학생 보충 지도 실시(지필 수행 평가 결과 학업성취율 40% 미만인 학생 선정, 기말고사 종료 후 방과후 시간 등을 활용하여 대면 및 비대면으로 10시간 운영, 이수 시간 80% 이상 참여하거나 최소 성취기준 내용 평가에서 80% 수준에 도달 시 인정)