

영양(실과)과 교수·학습 과정안

전주교육대학교군산부설초등학교
영양교사 안연일(moonayi@hanmail.net)

1. 단원 : 4. 건강한 식생활의 실천

2. 단원의 개관

최근 우리의 식생활은 환경오염과 유해 화학 물질에 노출될 위험이 증가하여 그 안전성을 위협받고 있다. 또한 외식과 패스트푸드 섭취의 증가 등 식생활 소비 현상에서도 빠르게 변화되는 모습을 보이고 있다. 이러한 식생활 환경의 변화에 맞추어 학생들로 하여금 음식 소비에 대하여 관심을 가지게 하고 식생활을 능동적으로 관리할 수 있는 능력을 길러 줄 필요가 있다.

따라서 이 단원에서는 건강과 식품 선택과의 관계를 이해하여 스스로 안전하고 위생적인 먹을거리를 선택할 수 있는 능력과 태도를 기를 수 있도록 구성하였다. 또한 밥을 이용하여 영양의 균형을 고려한 한 끼 음식을 직접 만들어 봄으로써 자신의 식생활에 관심을 두고 한 끼 식사를 해결할 수 있는 능력과 태도를 갖추 수 있도록 하였다.

3. 단원의 목표

영역	학 습 목 표
지식·이해	<ul style="list-style-type: none">· 가공식품에 들어 있는 식품첨가물의 개념을 알 수 있다.· 식품첨가물의 종류와 역할을 알 수 있다.· 식품첨가물의 장점과 단점을 알 수 있다.· 식품첨가물을 과잉 섭취 시 발생할 수 있는 건강 문제점을 알 수 있다.
기능	<ul style="list-style-type: none">· 음료에 들어있는 식품첨가물 찾아 낼 수 있다.· 시판용 바나나우유와 건강 바나나우유를 비교해보고, 실제로 식품첨가물의 장점과 단점을 찾아 낼 수 있다.
태도	<ul style="list-style-type: none">· 식품첨가물을 과잉 섭취 시 발생할 수 있는 건강 문제점 등에 대해 생각해 보고, 스스로 안전하고 건강한 식품을 선택하려는 태도와 능력을 기를 수 있도록 한다.· 자주 선택하는 간식 중 음료수에 함유된 첨가물에 대하여 학습하여 실제 생활속에서 식품첨가물 섭취를 줄이는 바른 식생활을 실천할 수 있도록 한다.

4. 단원의 계열

선 수 학 습		본 학 습		후 속 학 습
<5-2-4 나의 균형 잡힌 식생활>	➡	<6-1-4 건강한 식생활의 실천>	➡	<7-1-2 청소년의 생활>
<ul style="list-style-type: none"> · 나의 영양과 식사 · 건강 간식 만들기 		<ul style="list-style-type: none"> · 건강하고 안전한 식사 · 음식 만들기와 식사 예절 		<ul style="list-style-type: none"> · 건강한 식생활과 식사 구성하기

5. 단원 차시별 지도 계획

단원	제재	차시	학습 활동	교과서 (쪽수)
1.건강하고 안전한 식사	안전하고 위생적인 식품선택 방법 알아 보기	1 <본시>	식품표시의 내용과 의미 이해하기 (식품첨가물을 알아보고 가공식품의 올바른 선택방법 알기)	98
		2~3	식품표시의 내용과 의미 이해하고 식품 선택하기	99~101
	건강한 외식 선택 하기	4~5	건강한 식단의 조건을 알고 음식 선택하기	102~103
2.음식 만들기와 식사 예절	전통 한식의 우수 성 알아보기	6~7	전통 한식이 우수한 이유 알아보기	104~109
	밥을 이용한 한 끼 식사 계획하기	8	조리의 기본적인 순서와 방법을 알아보 고 밥을 이용한 한끼 식사 계획 세우기	110~112
	밥을 이용한 한끼 식사 만들기	9~13	조리방법에 따라 실습하기	113~116
단원 마무리	건강하고 예절바른 식생활 실천하기	14	건강하고 예절 바른 식생활 모습 알아보기	117

6. 단원의 평가 계획

영역	학 습 목 표
지식·이해	<ul style="list-style-type: none"> · 가공식품에 들어 있는 식품첨가물의 개념을 알고 있는가? · 식품첨가물의 종류와 역할을 알고 있는가? · 식품첨가물의 장점과 단점을 알고 있는가? · 식품첨가물을 과잉 섭취 시 발생할 수 있는 건강 문제점을 알고 있는가?
기능	<ul style="list-style-type: none"> · 음료에 들어있는 식품첨가물 찾아 낼 수 있는가? · 시판용 바나나우유와 건강 바나나우유를 비교해보고, 실제로 식품첨가물의 장점과 단점을 찾아 낼 수 있는가?
태도	<ul style="list-style-type: none"> · 식품첨가물을 과잉 섭취 시 발생할 수 있는 건강 문제점 등에 대해 생각해 보고, 스스로 안전하고 건강한 식품을 선택하려는 태도와 능력이 있는가? · 자주 선택하는 간식 중 음료수에 함유된 첨가물에 대하여 학습하여 실제 생활 속에서 식품첨가물 섭취를 줄이는 바른 식생활을 실천하는가?

7. 지도상의 유의점

- 가. 가공식품에 들어있는 식품첨가물에 대해 올바르게 인식하는 것을 목표로 식품첨가물의 종류와 역할, 식품첨가물을 과잉섭취 시 발생할 수 있는 건강 문제점 등에 대하여 이해할 수 있도록 여러 자료들을 제시하여 설명한다.
- 나. 스스로 안전하고 건강한 식품을 선택하려는 태도와 능력을 기를 수 있도록 하여 자주 선택하는 음료수에 함유된 식품첨가물에 대하여 시음하고 비교, 학습하여 실제 생활 속에서 식품첨가물 섭취를 줄이는 바른 식생활을 실천할 수 있도록 한다.

8. 교재연구

가. 식품첨가물

식품 첨가물은 가공, 보존 등의 목적으로 식품에 첨가하는 화학 물질로서, 식품의 위생 상태 유지 및 색, 맛, 모양 등의 상품적 가치를 향상시키기 위하여 필수적이다. 최근 식품 유통 범위 확대와 가공식품 증가로 식품 첨가물의 종류도 다양해지고, 그 사용이 증가되면서 식품의 안전성에 대한 불안심리가 작용하여 많은 소비자들이 식품 첨가물을 넣지 않은 천연 식품을 찾고 있다.

나. 식품첨가물의 유익성과 유해성

1) 유익성(장점)

다양한 식품 첨가물의 사용으로 각양각색의 기호를 충족시킬 수 있는 식품을 싼값에 대량 생산하여 안전하게 유통시킬 수 있다.

2) 유해성(단점)

한 가지 식품에서 섭취하는 첨가물의 양이 안전 기준치를 넘지 않는다고 하더라도 여러 가공식품을 섭취하다 보면 식품 첨가물을 과잉 섭취하게 될 수 있으므로, 그 유해성이 누적되어 나타날 수 있다. 그러므로 식품을 선택할 때는 식품 첨가물을 반드시 확인하고 고려하여야 한다.

다. 식품첨가물 종류

1) 착색료

식품 본래의 색을 유지하고 식욕을 돋우는 색을 내고, 식품의 가공 및 보존 과정에서 색을 유지시켜준다. 천연의 식품에서 색소 성분을 추출해서 얻어지는 천연색소와 화학적인 방법으로 얻어지는 인공색소가 있다.

2) 합성감미료

식품에 단 맛을 내기 위해 사용하고, 설탕에 비해 단 맛이 매우 강하고 칼로리는 높지 않다. 설탕대신 사용했던 인공감미료 중 돌신, 사이클라메이트 등이 발암성과 독성이 문제되어 사용이 금지되어 있다. 아스파탐, 수크랄로스 등이 사용되고 있다.

3) 합성보존료

식품을 보관하는 동안 상하지 않게 하기 위해 사용하고, 식품의 부패를 막아준다. 강한 독성 때문에 사용이 금지된 보존료를 식품제조에 사용하여 많은 피해를 주기도 한다.

4) 발색제

식품의 색을 유지하거나 더 좋게 하기 위해 사용하고, 식품의 부패를 막아준다.

5) 향미증진제

식품의 맛과 향을 향상시키는 것으로 그들 자체에는 향이 없고 식품에 향미를 증가시키는 물질이다. L-글루타민산나트륨(MSG)이 대표적으로 사용되고 있다.

6) 착향료

상온에서 휘발성이 있어서 특유한 향기를 느끼게 하여 식욕을 증진할 목적으로 식품에 첨가하는 물질이다.

7) 산화방지제

기름 성분의 산화를 방지하거나, 느리게 하여 품질저하를 막아주고 저장기간을 연장시켜 주는 식품첨가물이다.

8) 유화제

기름이나 물처럼 식품에서 혼합될 수 없는 두 종류의 액체가 분리되지 않고 잘 섞이도록 해주는 식품첨가물로 아이스크림에 사용되는 '레시틴'이 대표적이다.

9) 영양강화제

식품에 부족하거나 들어있지 않는 영양소를 첨가하면 식품의 영양가가 향상된다.

우유에는 비타민D, 마가린에는 비타민A, 주스에 비타민C를 첨가하여 영양을 향상시킨다.

10) 응고제, 팽창제

응고제는 액체 등에 넣어 조직을 단단하게 해주고 모양을 갖게 해주는데 두부를 만드는데 사용되고, 팽창제는 밀가루 등을 부풀게 하여 빵 등의 조직을 좋아지게 하고 적당한 모양을 갖게 해주는 데 빵, 쿠키 등을 만드는데 사용된다.

라. 식품첨가물의 섭취를 줄이는 방법

- 1) 허가되지 않은 식품첨가물을 사용한 식품은 먹지 않는다.
- 2) 가공 식품보다는 신선한 자연 식품을 먹는다.
- 3) 여러 가지 식품을 골고루 먹는다.
- 4) 되도록 식품첨가물이 적게 들어 있는 식품을 선택한다.
- 5) 건강에 도움이 되고, 영양적인 식품을 선택한다.
- 6) 불량 식품을 사 먹지 않는다.
- 7) 가공 식품보다는 되도록 집에서 만든 음식을 먹는다.

마. 문제 해결 학습모형

1) 문제 해결 학습모형의 특징

지식의 계열이나 무의미한 사실을 기억하는 기계적 학습과는 달리 문제 해결 학습은 학습자의 사고과정을 중시하고 발견 활동을 유의미하게 경험하게 하기 위해서 학생들이 자기가 해결할 방법을 발견할 수 있도록 문제를 보다 폭넓게 파헤치는 활동을 요구한다. 예컨대, 학습자의 문제해결에 중요한 역할을 할 수 있는 경험을 조직적으로 찾는다던가, 있을 법한 몇 개의 해결 방법을 가설로써 제출해 본다든지, 그들의 가설이 실제로 문제가 요구하고 있는 조건을 만족시킬 수 있는 것인가를 검토하는 등의 활동을 하게 된다. 따라서 기억이나 기능의 획득에만 그치지 않고 학생들로 하여금 문제를 발견하는 능력, 문제를 분석하고 자료를 수집하는 능력, 자료를 비판하고 조직하는 능력, 시안을 작성하고 음미하는 능력 등을 종합적으로 배양하는 학습 형태가 문제 해결 학습이다.

2) 문제 해결 학습모형의 절차

단 계	학습과정	교수.학습 활동	유의점
문제확인	문제의 인식과 구체화	<ul style="list-style-type: none"> • 문제 제시 • 문제의 확인 및 정의 • 문제의 구체화 	<ul style="list-style-type: none"> • 학생들이 적극적으로 탐할 수 있는 문제를 선택하여 제시해야 한다.
계 획	아이디어생성 최적 대안선택	<ul style="list-style-type: none"> • 문제 해결 방안의 탐색 • 좋은 대안의 선택 • 대안의 구체화 	<ul style="list-style-type: none"> • 학생들의 창의적인 문제 해결 활동이 장려될 수 있도록 배려한다.
문제해결	문제해결	<ul style="list-style-type: none"> • 해결 방안의 적용 • 결론의 도출 	<ul style="list-style-type: none"> • 문제해결의 전 과정을 아동이 경험하도록 전략화 한다.
평 가	평가	<ul style="list-style-type: none"> • 각 단계에 대하여 평가 • 결과에 대한 평가 • 결과의 응용 	<ul style="list-style-type: none"> • 문제의 해결 결과보다는 문제의 사고 과정을 중요시한다.

9. 학생 실태 분석

가. 실태 조사

실태조사 대상은 학급구성원 남 14명, 여 14명 총 28명이다.

<표1> 식품첨가물에 대해 알고 있는가?

N=28

내용	응답	응답 수(명)	백분율(%)
식품첨가물의 뜻을 알고, 가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 있는가?	식품첨가물의 뜻을 알고 가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 있다.	2	
	식품첨가물의 뜻을 알고 있으나 가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 없다.	8	
	식품첨가물의 뜻을 모르고 가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 없다.	18	

<표2> 식품첨가물의 유해성 인식 정도

N=28

내용	응답	응답 수(명)	백분율(%)
가공식품 속 식품첨가물이 건강을 해칠 수 있다는 사실을 알고 있는가?	가공식품 속 식품첨가물이 건강을 해칠 수 있다는 사실을 충분히 알고 있다.	17	
	가공식품 속 식품첨가물이 건강을 해칠 수 있다는 사실을 알고 있다.	11	
	가공식품 속 식품첨가물이 건강을 해칠 수 있다고 생각하지 않는다.	0	

나. 실태 분석 및 지도 대책

가공식품 속의 식품첨가물의 뜻을 알고 가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 있는 학생은 2명(7%)으로 우리의 식생활과 가장 밀접한 관련이 있는 가공식품 속의 식품첨가물에 대한 인식이 부족한 것으로 나타났다. 따라서 식품첨가물의 뜻을 정확히 알아보는 개념 정리 활동이 필요하겠으며, 가공식품 속 식품첨가물을 직접 찾아보는 활동이 필요하겠다. 식품첨가물의 유익성과 유해성을 나눠서 지도해야겠다.

가공식품 속 식품첨가물이 우리의 건강을 해칠 수 있다는 사실을 17명(60%)의 학생들이 잘 알고 있음에도 불구하고 학생들의 식습관과 입맛이 이미 가공식품에 길들여져 위험성을 알면서도 음료, 과자 등 가공식품 너무 쉽게 선택하여 섭취하고 있다. 따라서 가공식품 속 식품첨가물을 과잉섭취 시 위험성을 알고 식품표시의 원재료명을 확인하여, 가공식품을 올

바르게 선택하는 방법을 알 수 있도록 지도하고자 한다.

건강에 해롭다는 사실을 알면서도 우리 모두가 가공식품을 좋아하는 것은 막연하게 그 위험성을 알고 넘어가기 때문일 것이다. 따라서 나와 가족의 건강을 위해서 식품첨가물의 섭취를 줄이려는 태도를 기르고 가공식품을 현명하게 섭취할 수 있도록 지도하고자 한다.

10. 수업자 의도

본 수업은 일상생활에서 어쩔 수 없이 먹게 되는 가공식품 속 식품첨가물의 유해성을 바로 알고 올바른 선택방법을 찾아 성장기 아동의 건강을 지키는데 목적이 있다. 특히 쉽게 지나치기 쉬운 가공식품의 올바른 선택방법을 알아보고 어려운 용어가 많다는 이유로 쉽게 지나칠 수 있는 내용물, 영양성분 표시, 식품첨가물에 대한 상식을 접하여 실생활에서 자신의 식습관을 점검하고 개선하는 동기 유발이 될 수 있도록 한다.

동기유발 단계에서는 바나나 우유 광고 동영상 시청한다. 광고에 대화내용을 식품첨가물과 관련지어 생각하게 보게 한다. 이를 통해 오늘 배울 가공식품 속의 식품첨가물, 올바른 가공식품의 선택 방법의 학습 내용과 연결해 본다.

활동 1 단계에서는 가공식품 속의 식품첨가물의 개념을 알아보면서 간접적으로 유익성과 유해성을 인식하게 한다. 그리고 식품첨가물 종류와 역할을 PPT를 통해 확인해본다.

활동 2 단계에서는 음료 포장의 원재료명을 자세히 살펴보고, 여러 원재료 중에서 식품첨가물을 찾아본다. 모둠별로 식품첨가물을 직접 찾아 도화지에 기록하게 하고, 발표하게 한다. 많은 식품첨가물을 가공식품에 넣는 이유를 알아본다. 식품첨가물이 들어 있는 가공식품의 올바른 선택방법을 알아본다.

활동 3 단계에서는 건강 바나나우유를 직접 만들어서 판매중인 바나나우유와 비교하여 먹어본다. 색깔, 향, 맛, 식감 등을 비교하여 활동지에 기록한다. 발표하면서 천연식품의 좋은 점을 찾아보게 한다.

정리 단계에서는 판매하는 가공식품 속의 식품첨가물의 유해성을 인식하고 식품첨가물의 섭취를 줄이는 방법이 우리의 건강을 지키는 일과 직접적인 관련이 있다고 정리한다. 그래서 건강을 생각하여 가공식품을 올바르게 선택하는 태도를 갖도록 지도한다.

11. 영양과(실과) 본시 교수·학습 과정안

수업일시	2015.07.13(월) 6교시	대상	6-2 28명	장소	수업분석실	수업자	교사 안연일
단원	4. 건강한 식생활의 실천			차시	1/14	교과서	실과 98쪽
주제	식품첨가물을 알아보고 가공식품의 올바른 선택방법 알기			수업모형		문제해결학습모형	
학습목표	식품첨가물을 알아보고 가공식품을 올바르게 선택할 수 있다.						
활용자료	활동지(음료속 첨가물 찾기, 건강바나나우유 만들기), 흰우유, 바나나, 컵, 믹서기, 꿀, 시중판매중인 바나나우유, 시중판매중인 음료(5가지)						

단계	학습과정	교수·학습 활동	시량 (분)	자료 (☞ 유의점⑤)
문제 파악	동기유발	<ul style="list-style-type: none"> ● 동기유발 <ul style="list-style-type: none"> ○ 바나나 우유가 노란 이유 생각하기 <p>T: 시중에 판매하는 바나나 우유를 먹어본 적이 있나요? S: 네! 있습니다.</p> <p>T: 시중에 판매하는 바나나 우유의 색깔은 무슨 색인가요? S: 노란색이요.</p> <p>T: 집에서 바나나를 우유에 갈아먹어 본적이 있나요? 색깔이 무슨 색인가요? S: 흰색이요.</p> <p>T: 광고 동영상에서 편의점 직원과 백부장님이 무엇에 대해 이야기하고 있는지 생각하며 동영상을 봅시다. S: 광고의 내용을 생각하며 시청한다.</p> <p>T: 편의점 직원과 백부장님이 무엇에 대해 이야기했나요? S: 바나나 우유의 색깔에 대해 이야기를 하고 있어요. S: 바나나 우유는 노란색이어야만 잘 팔린다고 하고 있어요.</p> <p>T: 하얀색 바나나우유가 노란색이 된 이유는 뭘까요? S: 우유에 들어있는 색소를 넣어서 그렇습니다.</p>	5'	☞ 광고동영상
	학습문제 확인	<ul style="list-style-type: none"> ● 학습문제 알아보기 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>식품첨가물을 알아보고 가공식품을 올바르게 선택해 보자.</p> </div>		
	학습순서안 내	<ul style="list-style-type: none"> ● 학습순서 안내 <p><활동 1> 식품첨가물 알아보기 <활동 2> 음료 속 식품첨가물 찾기 <활동 3> 바나나우유 평가하기</p>		
문제 탐색	활동 1	<ul style="list-style-type: none"> ● 식품첨가물 알아보기 <p>T: 식품첨가물에 대해 들어본 적이 있나요? S: 뉴스에서 들어본 적이 있습니다.</p> <p>T: 식품첨가물은 무엇일까요? S: 식품이 상하지 않게 넣는 물질입니다. S: 방부제, 색소 등이 있습니다.</p> <p>T: 가공식품에 식품첨가물이 왜 필요할까요? S: 맛을 더 좋게 해줍니다. S: 색을 더 좋게 해줍니다. S: 상하지 않게 해줍니다. S: 가격이 싸입니다.</p>	7'	☞ PPT자료

		<p>T: 장점은 많지만 식품첨가물을 과잉섭취하면 우리 몸에는 어떤 영향을 줄까요? 창의학습장에 3가지를 써봅시다.</p> <p>S: 아토피가 생깁니다.</p> <p>S: 뼈가 약해집니다.</p> <p>S: 암을 생기게 합니다.</p> <p>T: 식품 첨가물은 체내에 들어가면 대부분 호흡기나 배설기관을 통해 배출되지만 나머지는 몸 속에 축적이 되기도 합니다. 또한 과잉섭취 시 아토피, 천식, 비염 같은 알레르기 질병을 유발하고, 뼈가 약해지고, 화가 많이 나고, 집중력이 떨어지고, 음식의 맛을 못 느끼게 됩니다.</p>		<p>㉠ 창의학습장, PPT자료</p>
	활동 2	<p>● 음료 속 식품첨가물 찾기</p> <p>T: 음료 속에 어떤 식품첨가물이 들어갔는지 알려면 무엇을 봐야 할까요?</p> <p>S: 포장지에 적혀 있는 원재료명을 살펴봅니다.</p> <p>T: 각 모듬별로 음료에 들어있는 식품첨가물을 찾아 주어진 종이에 적어보고, 작성된 종이를 모듬별로 칠판에 붙여 봅시다.</p> <p>S: 모듬별로 음료에 들어있는 식품첨가물을 찾아 적는다.</p> <p>T: 모듬별로 음료에 들어있는 식품첨가물을 발표해 봅시다.</p> <p>S: 모듬별로 발표를 한다.</p> <p>T: 이러한 식품첨가물이 없는 천연식품만으로 음료를 만들어 먹으면 어떨까요?</p> <p>S: 맛이 없을 것 같습니다.</p> <p>S: 건강에는 좋을 것 같습니다.</p>	10'	<p>㉠ 음료수, 펜, 도화지, PPT 자료</p>
문제 해결	활동 3	<p>● 바나나우유 평가하기</p> <p>T: 건강 바나나우유와 시판용 바나나우유를 시음해보고 색, 맛, 식감을 적어 봅시다.</p> <p>T: 먼저 건강 바나나우유를 시음해 보고, 활동지에 적어 봅시다.</p> <p>S: 건강 바나나우유를 시음해 보고, 활동지를 작성한다.</p> <p>T: 시판용 바나나우유도 시음해 보고 활동지에 적어 봅시다.</p> <p>S: 시판용 바나나우유를 시음해 보고, 활동지를 작성한다.</p> <p>T: 건강 바나나우유와 시판용 바나나우유의 색, 향, 맛, 식감을 비교해서 말해 봅시다.</p> <p>S: 시판용 바나나우유의 색깔이 더 예쁩니다.</p> <p>S: 건강 바나나우유가 시판용 바나나우유 보다 맛은 없지만 건강에는 좋을 것 같습니다.</p> <p>S: 건강 바나나우유는 덜 달지만 자연의 맛이 있어 좋습니다.</p> <p>T: 그럼 건강을 위하여 우리는 어떤 선택을 해야 할까요?</p> <p>S: 건강 바나나우유처럼 천연식품을 선택합니다.</p> <p>S: 식품첨가물이 적게 들어있는 제품을 선택합니다.</p> <p>T: 우리는 건강을 위하여 쉽게 접하는 음료대신 물, 우유 등의 첨가물이 적게 들어간 음료를 선택하여 마셔야 합니다.</p>	13'	<p>㉠ 시판용 바나나우유, 건강 바나나우유, 활동지</p>
정리 및 차시 예고	학습정리	<p>● 학습 내용 정리하기</p> <p>○ 배운 내용 정리하기</p> <p>T: 이번 시간에 무엇을 공부하였나요?</p> <p>S: 음료수에 들어있는 식품첨가물을 찾아보았습니다.</p>	5'	<p>㉠ 칭찬과 격려로 수업활동에 대한 강화를 한다.</p>

	차시예고	<p>S: 식품첨가물에 대해 알아보았습니다. S: 건강 바나나 우유를 직접 만들어 먹었습니다. T: 이번 시간을 통해 우리가 실천해야 할 점이 무엇일까요? S: 가공식품보다는 천연식품을 먹어야 합니다. S: 식품첨가물이 적게 들어있는 식품을 삽니다.</p> <p>○ 차시예고 T: 다음 영양수업에는 식품표시의 내용에서 영양성분을 계산하는 방법을 알아보시다.</p>		
--	------	--	--	--

판서 계획	<p>◎ 가공식품의 올바른 선택 방법</p> <p>식품표시의 원재료명을 확인 → 제품을 비교 → 식품첨가물이 적은 식품 선택.</p>
----------	--

평가 관점	평가 기준		평가 시기	평가 방법
가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 있고, 가공식품의 올바른 선택방법을 알고 있는가?	상	<ul style="list-style-type: none"> 가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 있고, 가공식품의 올바른 선택방법을 알고 있다. 	수업 중	관찰평가
	중	<ul style="list-style-type: none"> 가공식품에서 식품첨가물을 찾을 수 있으나, 가공식품의 올바른 선택 방법은 잘 알지 못한다. 		
	하	<ul style="list-style-type: none"> 가공식품에서 식품첨가물을 찾지 못하고, 가공식품의 올바른 선택 방법도 잘 알지 못한다. 		