

2024학년도 평가 기준(1학기)															
학년	코드 번호	교과목	평가방법												합계
			지필평가(%)		수행평가(%)										
			1차	2차	내용 1또는 능력단위	비율	내용 2또는 능력단위	비율	내용 3또는 능력단위	비율	내용 4또는 능력단위	비율	수행소계		
1학년	1	공통국어	30	30	읽기, 쓰기 (10/9/8/7/3)	10	읽기, 쓰기 (10/9/8/7/3)	10	듣기, 말하기 (10/9/8/7/3)	10	듣기, 말하기 (10/9/8/7/3)	10	40	100	
	1	공통영어	20	20	듣기 (20/18/16/14/7)	20	쓰기 (20/18/16/14/7)	20	말하기 (10/9/8/7/3)	10	학습활동 (10/9/8/7/3)	10	60	100	
	1	통합사회	20	20	탐구활동 보고서 (30/28/26/24/12)	30	자기평가 보고서 (20/18/16/14/7)	20	수업과정 관찰 (10/9/8/7/4)	10			60	100	
	1	통합과학	30	30	탐구평가 (20/18/16/14/7)	20	배움 기록 평가 (10/9/8/7/3)	10	융합평가 (10/9/8/7/3)	10			40	100	
	5	체육	*	*	체력증진 (30/27/24/21/18/11)	30	기술형 스포츠 (30/27/24/2118/11)	30	표현활동 (20/18/16/14/12/7)	20	운동소양안전 (20/18/16/14/12/7)	20	100	100	
	6	음악	*	*	연주1 (30/27/24/21/6)	30	연주2 (30/27/24/21/6)	30	창작 (20/18/16/14/4)	20	감상 (20/18/16/14/4)	20	100	100	
	7	미술창작	*	*	설계와 창작1 (25/21/17/13/9)	25	설계와 창작2 (25/21/17/13/9)	25	설계와 창작3 (25/21/17/13/9)	25	창작의 확장 (25/21/17/13/9)	25	100	100	
	8	한문	20	20	학습 참여도 및 활동지 해결 (30/26/22/18/11)	30	생활한자 읽기, 활용하기 (10/9/8/7/3)	10	생활한자 쓰기 (20/18/16/14/7)	20			60	100	
	9	정보처리와 관리	*	30	워드 프로세서 문서 작성하기 (35/31/27/23/13)	35	프레젠테이션 기본문서 작성하기 (35/31/27/23/13)	35					70	100	
	10	중국어	30	30	말하기 (10/9/8/7/3)	10	쓰기 (10/9/8/7/3)	10	문화 탐구 (20/18/16/14/7)	20			40	100	
	11	상업경제	20	20	문제해결1 (25/22/19/16/9)	25	문제해결2 (25/22/19/16/9)	25	학습활동 (10/9/8/6/3)	10			60	100	
	12	소형무인기 운용-조종	*	20	소형무인기 내부 조종 (40/35/31/27/15)	40	소형무인기 촬영 운용 (40/35/31/27/15)	40					80	100	
	13	인간발달	20	20	학습과정 관찰 (30/26/22/18/11)	30	탐구활동 보고서 (30/26/22/18/11)	30					60	100	
2학년	1	실용국어	*	20	읽기, 쓰기 (40/35/30/25/15)	40	듣기, 말하기 (40/35/30/25/15)	40					80	100	
	2	실용수학	*	30	배움기록 평가 (40/36/32/28/24/15)	40	수업과정관찰 (30/27/24/21/18/11)	30					70	100	
	3	실용영어	*	30	듣기 (20/18/16/14/7)	20	쓰기 (20/18/16/14/7)	20	말하기 (20/18/16/14/7)	20	학습활동 (10/9/8/7/3)	10	70	100	
	4	한국사	30	30	배움평가 (10/9/8/7/3)	10	역량평가 (10/9/8/7/3)	10	수업과정 관찰 (20/18/16/14/7)	20			40	100	
	5	운동과 건강	*	*	개인운동 (40/36/32/28/15)	40	구기운동 (40/36/32/28/15)	40	건강체력 (10/8/6/3)	10	스포츠클럽 및 안전 (10/9/8/7/6/3)	10	100	100	
	6	기술·가정	30	30	탐구주제 평가 (20/18/16/14/7)	20	실습 수행능력 평가 (10/9/8/7/3)	10	배움기록 평가 (10/9/8/7/3)	10			40	100	
	7	중국어	*	30	읽기, 말하기 (20/18/16/14/7)	20	듣기, 쓰기 (20/18/16/14/7)	20	프로젝트 (30/27/24/21/11)	30			70	100	
	8	한문 I	*	40	생활한자 읽기, 활용하기 (10/9/8/7/3)	10	생활한자 쓰기 (20/18/16/14/7)	20	학습참여도 및 활동지 해결 (30/26/22/18/11)	30			60	100	
	9	컴퓨터그래픽	*	30	컴퓨터그래픽 기술능력 (30/27/24/21/11)	30	디자인계획능력 (10/9/8/7/3)	10	학습과정 관찰 (30/27/24/21/11)	30			70	100	
	10	회계원리	30	30	주제탐구1 (15/13/11/9/5)	15	주제탐구2 (15/13/11/9/5)	15	학습과정 평가 (10/9/8/6/3)	10			40	100	
	11	프로그래밍	*	30	기술능력평가 (30/26/22/18/11)	30	프로그래작성 능력 평가 (30/26/22/18/11)	30	학습과정 관찰 (10/9/8/7/3)	10			70	100	
	12	기업자원 통합관리	*	30	문제해결1 (30/26/22/18/11)	30	문제해결2 (30/26/22/18/11)	30	학습활동 (10/9/7/5/3)	10			70	100	
	13	공업일반	*	20	첨단 공업과 미래사회 (40/35/31/27/15)	40	공장 자동화와 로봇의 활동 (40/35/31/27/15)	40					80	100	
	14	항공기 일반	*	20	포트폴리오 (40/35/31/27/15)	40	문제해결능력 (40/35/31/27/15)	40					80	100	
	15	소형무인기 운용-조종	*	20	소형무인기 내부 조종	40	소형무인기 살포 운용	40					80	100	
			영역요소		원격통제 장비 준비 및 비행 계획하기 소형무인기 내부조종비행하기 (40/35/31/27/15)	40	약제 살포하기, 장비 세척하기 살포계획 확인하기, 살포장비 점검하기, 안전/응급 조치하기 (40/35/31/27/15)	40							
	16	소형무인기 전자장치	*	20	마이크로프로세서 제어하기 (40/35/31/27/15)	40	센서 제어 프로그램 설계하기 (40/35/31/27/15)	40					80	100	
	17	식품과 영양	20	20	주제탐구 (40/35/30/25/15)	40	학습과정평가 (20/17/14/11/7)	20					60	100	
	18	한국조리	*	30	한식 즉 조리	35	한식 생채, 회 조리	35					70	100	
			영역요소		즉 재료 준비하기, 즉 조리하기, 즉 담기 (35/31/27/23/13)	35	생채, 회 재료 준비하기, 생채, 회 조리하기, 생채, 회 담기 (35/31/27/23/13)	35							
	19	서양조리	*	30	양식 수프조리			40	양식 샐러드조리	30			70	100	
			영역요소		수프 재료 준비하기 (20/18/16/14/7)	20	수프 조리하기 (20/18/16/14/7)	20	샐러드 재료 준비하기 샐러드 조리하기 샐러드 요리 완성하기 (30/27/24/21/11)	30					
	20	제과	*	30	과자류제품 재료 혼합	35	과자류제품 반죽 정형	35					70	100	
			영역요소		반죽형 반죽하기, 거품형 반죽하기 퍼프 페이스트리 반죽하기 부속물 제조하기, 다양한 반죽하기 (35/31/27/23/13)	35	케이크류 정형하기, 쿠키류 정형하기 퍼프 페이스트리 정형하기, 다양한 정형하기 (35/31/27/23/13)	35							
21	메이크업	*	20	메이크업일러스트레이션	40	베이스메이크업	40					80	100		
		영역요소		기초드로잉 시행 일러스트레이션 실행 (40/35/30/25/15)	40	피부표현 메이크업하기 얼굴윤곽 수정하기 (40/35/30/25/15)	40								
22	헤어미용	*	20	원샹스 헤어컷	40	그레쥬레이션 헤어컷	40					80	100		
		영역요소		원샹스헤어 실행하기 원샹스헤어 마무리하기 (40/35/30/25/15)	40	그레쥬레이션 실행하기 그레쥬레이션 마무리하기 (40/35/30/25/15)	40								
23	피부미용	*	20	피부미용 피부 분석			80					80	100		
		영역요소		피부상태 분석 평가하기 (40/36/32/28/15)	40	클렌징하기 (40/36/32/28/15)	40								
24	네일미용	*	20	네일기본관리			80					80	100		
		영역요소		프리에지 모양 만들기 (40/35/30/25/15)	40	큐티클 부분 정리하기 (40/35/30/25/15)	40								

3학년	1	성공적인 직업생활	20	20	일과 직업생활, 기업과 산업 활동 (30/26/22/18/11)	30	기업과 산업 활동, 직업 능력 개발과 평생학습 (30/26/22/18/11)	30					60	100
	2	창업일반	30	30	프로젝트 (20/18/16/14/7)	20	포트폴리오 (20/18/16/14/7)	20					40	100
	3	기업과 경영	*	30	사례연구 (30/26/22/18/11)	30	주제탐구 (30/26/22/18/11)	30	학습과정관찰 (10/9/7/5/3)	10			70	100
	4	회계실무	*	30	전표관리	20	자금관리	20	결산처리	30			70	100
			영역명		전표 작성하기 (20/18/16/14/7)	20	현금시재 관리하기 (20/18/16/14/7)	20	결산 분개하기 (30/27/24/21/11)	30				
	5	사무행정	*	30	사무자동화 프로그램 활용	35	회의 운영·지원	35					70	100
			영역명		워드프로세서 프로그램 활용하기 스프레드시트 프로그램 활용하기 (35/31/27/23/13)	35	회의 준비하기 회의 운영 보조하기 (35/31/27/23/13)	35						
	6	전자상거래실무	*	20	사이트 구축	40	판매 관리	40					80	100
			영역요소		사이트구축상품콘텐츠개발 기초DB구축타사이트입점하기 (40/35/30/25/16)	40	주문처리결제관리 배송관리, 교환/반품 관리 재고관리, 판매정보 관리하기 (40/35/30/25/16)	40						
	7	창구사무	*	20	입지급 거래 (40/35/30/25/15)	40	금융 소비자 보호 (40/35/30/25/15)	40					80	100
	8	드론콘텐츠제작	*	20	드론 영상 촬영	40	드론 영상 편집	40					80	100
			영역명		촬영 준비하기 (40/35/31/27/15)	40	가편집하기 (40/35/31/27/15)	40						
	9	3D프린터용 제품제작	*	20	제품스캐닝	30	엔지니어링 모델링	30	3D프린터 SW 설정	20			80	100
			영역명		스캐닝 방식 및 스캐너 선택 (30/26/23/20/11)	30	3D 엔지니어링 객체 형성하기 (30/26/23/20/11)	30	G코드 생성하기 (20/17/15/13/7)	20				
	10	전자 회로	*	20	II. 직류 전원 회로 III. 증폭 회로 (40/35/31/27/15)	40	IV. 발진 회로 및 펄스 회로 (40/35/31/27/15)	40					80	100
	11	급식관리	*	40	수행활동 보고서 작성 (30/26/22/18/11)	30	학습과정평가 (30/26/22/18/11)	30					60	100
	12	한국조리	*	30	한식 연류조리			40	한식 찌개조리	30			70	100
			영역요소		연류 재료 준비하기 연류 조리하기 (20/17/14/11/7)	20	연류담기 (20/17/14/11/7)	20	찌개 재료 준비하기 찌개 조리하기 찌개 담기 (30/26/22/18/11)	30				
	13	서양조리	*	30	양식 수프조리	35	양식 조식조리	35					70	100
			영역요소		수프 재료 준비하기 수프 조리하기 수프 완성하기 (35/31/27/23/13)	35	달걀 요리 조리하기 조찬용 빵류 조리하기 (35/31/27/23/13)	35						
	14	중식조리	*	30	중식 볶음 조리	40	중식 기초 조리 실무	30					70	100
			영역요소		볶음 준비 하기 볶음 조리하기 볶음 완성하기 (40/35/30/25/15)	40	기본 기능 습득하기 기본 조리 방법 습득하기 (30/26/22/18/11)	30						
	15	제빵	*	30	빵류제품 반죽발효	35	빵류제품 반죽정형	35					70	100
			영역요소		1,2차 발효하기 다양한 발효하기 (35/3127/23/13)	35	반죽 분할·통글리기 증간발효하기 반죽 성형·팬닝하기 (35/31/27/23/13)	35						
	16	미용의 기초	*	40	배움기록평가 (30/28/26/24/11)	30	수업과정관찰 (30/28/26/24/11)	30					60	100
	17	헤어미용	*	20	블로우 드라이 스타일	35	헤어 아이론 스타일	35	헤어샴푸	10			80	100
			영역명		블로우드라이 스타일 실행하기 블로우드라이 스타일 마무리하기 (35/30/25/20/12)	35	헤어아이론 스타일 실행하기 헤어아이론 스타일 마무리하기 (35/30/25/20/12)	35	헤어 샴푸 준비하기 헤어 샴푸 실행하기 헤어 샴푸 마무리하기 (10/9/8/7/2)	10				
	18	피부미용	*	20	신체 피부미용 전면관리	40	피부미용 얼굴각질관리	40					80	100
			영역명		손·발 관리하기 / 발·다리 관리하기 (40/36/32/28/15)	40	얼굴 딥클렌징하기 (40/36/32/28/15)	40						
	19	메이크업	*	20	젤 네일	40	웨딩 메이크업	40					80	100
			영역명		젤 네일 화장을 숙련하기 젤 원톤 스티컬프쳐하기 젤 프렌치 스티컬프쳐하기 (40/35/30/25/15)	40	웨딩 앨범 메이크업 하기 신랑·신부 본식 메이크업 하기 혼주 메이크업 하기 (40/35/30/25/15)	40						