

2020학년도 1학년 급식 관리교과 학생 평가규정

진경여자고등학교

김태훈(인)

1. 평가 목표

- 가. 조리 현장에서 직무를 수행하기 위하여 요구되는 급식 관리에 관련된 전박적인 지식을 습득한다.
- 나. 급식 관리 직무에 필요한 지식과 기술을 습득하여 급식 산업 관련 실무에 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.
- 다. 단체 급식의 유형에 따른 특징을 파악하고 합리적, 효율적으로 업무를 수행할 수 있도록 식품재료를 구입할 수 있다.
- 라. 대량 조리 설비와 기기를 관리할 수 있는 태도를 기른다.

2. 평가 방침

- 가. 2020학년도 전라북도 고등학교 학업성적관리지침에 따라 단위학교의 학업성적 관리규정을 개정하여 적용한다.
- 나. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시한다.
- 다. 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가한다.
- 라. 지필평가 중 서답형 문제 비율은 30%이상으로 정하고 서술(논술)형 문항은 지필평가 총 배점의 20% 이상 출제한다. 단, 서술(논술)형 문항을 출제할 때는 반드시 채점기준표(답안, 유사답안, 점수 부여 방법 등)를 이원목적분류표에 포함하여야 한다.
※ 서답형 : 기존의 주관식 문제를 말하고 단답형, 완성형, 서술형, 논술형 등이 있음
- 마. 학생 참여형으로 수업 방법을 개선하고 수업-평가-기록이 일체화될 수 있도록 하며 지식보다는 역량을, 수행 결과만이 아닌 수행 과정이 평가될 수 있도록 한다.
- 바. 결시자, 전·편입생 및 복학생의 성적처리는 학교 학업성적관리규정에 따른다.

3. 학기별 평가계획

가. 학기별 기준 성취율과 성취도(고정 분할 점수 사용)

| 급식관리 | |
|-------------|-----|
| 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 반영비율

| 과 목 명 | | 급식 관리 | | | | | | |
|-------------|-----|----------------------------------|-----|-----------|-----|--|-------|-------------|
| 평가방법 | | 지 필 평 가 | | | | 수 행 평 가 | | |
| 반영비율 | | 60% | | | | 40% | | |
| 평가영역 | | 1차고사(30%) | | 2차고사(30%) | | 발표 | 포트폴리오 | 수업밀착형 평가 |
| | | 선택형 | 서답형 | 선택형 | 서답형 | | | |
| 영역만점 | | 70점 | 30점 | 70점 | 30점 | 10점 | 20점 | 10점 |
| 반영비율 | | 21% | 9% | 21% | 9% | 10% | 20% | 10% |
| 기본점수 | | 0점 | | 0점 | | 4점 | 8점 | 4점 |
| 평가 시기 | 1학기 | 6월 중 | | 8월 중 | | 수시 | | |
| | 2학기 | 9-10월 중 | | 12월 중 | | 수시 | | |
| 출제-평가 채점 | | 2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점 | | | | 2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동논의 후 객관적인 평가방법 결정 | | |

라. 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 평가 종료 후 3일이내의 기간을 설정한다.
- 4) 교사 개인이 임의 처리하여 민원이 확대되지 않도록 유의하고 교과협의회, 학업성적관리위원회를 통해 고사 운영 절차를 효율적으로 결정한다.

4. 학기별 수행평가 세부계획

가. 2020학년도 1.2학기 수행평가 계획

| 평가 영역 | 수행평가 내용 (수행평가 방법) | 평가지기 |
|----------------------|--|--------------|
| 발표 (10%) | - 급식산업의 분류 및 유형별 단체급식의 장단점에 대해 발표 - 급식소에서 사용하는 도구들의 위생관리 방법에 대해 발표 | - 6월 - 9월 |
| 포트폴리오 (20%) | - 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 조사하여 수집하기 - 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법에 대해 조사하고 수집하기 | - 2차고사 전 |
| 수업밀착형 평가 (10%) | - 각 단원 종료시기에 실시 - 수업시간 내 작성 및 제출 | 수시 |

영역별 성취기준

| 학 기 | 1학기 |
|--------------|--|
| 학기단위 성취기준 | <p>1. 급식 산업의 이해</p> <p>가) 급식 산업의 유형과 변화</p> <ul style="list-style-type: none"> • 급식 산업의 필요성과 의의를 이해한다. • 급식 산업의 유형에 따른 특징을 이해한다. • 급식 산업의 발달과정을 이해하고 현황을 파악한다. • 급식 산업의 발전 방향을 제시한다. <p>나) 급식관리 업무 및 관련 직업</p> <ul style="list-style-type: none"> • 급식관리 업무를 이해한다. • 급식 산업과 관련된 직업의 종류와 특징을 이해한다. <p>2. 식단관리</p> <p>가) 식단 관리의 기본</p> <ul style="list-style-type: none"> • 식사 관리의 의의와 식단의 기능을 이해한다. • 식단의 종류에 따라 식단 계획과 식단 작성 시 고려 사항을 이해한다. <p>나) 식단 작성의 실제</p> <ul style="list-style-type: none"> • 식단의 의미를 이해한다. • 식단을 계획할 때의 고려 사항을 이해한다. |

| | |
|-----------|--|
| | <p>다) 표준 조리법(recipe)</p> <ul style="list-style-type: none"> 표준 조리법의 목적을 이해하고 작성한다. <p>3. 식품 재료 관리와 구매</p> <p>가) 식품 재료의 특성과 선택</p> <ul style="list-style-type: none"> 식품 재료의 특징을 이해하고 질이 좋은 식품 재료를 구매한다. 식품 재료를 효율적으로 관리하는 방법을 이해한다. 물품의 원활한 공급과 식품의 원가를 효율적으로 관리하는 방법을 이해한다. <p>나) 식품의 구매 및 유통</p> <ul style="list-style-type: none"> 식품 유통 경로를 이해하고 식품 구매 계획을 수립한다. 식품 구매 유형에 따른 구매 절차와 구매 계약 방법과 검수 방법을 이해한다. <p>다) 식품의 저장과 재고 관리</p> <ul style="list-style-type: none"> 최적의 품질을 유지하기 위한 식품 저장 관리 방법과 식품 저장고의 관리 방법을 이해한다. 식품 재고 조사 방법을 이해하고 적용한다. <p>4. 대량 조리와 배식</p> <p>가) 대량 조리의 특징</p> <ul style="list-style-type: none"> 대량 조리의 특징을 이해한다. 식품의 계량, 조리 목적에 적절한 전처리 방법, 대량 조리 방법을 이해하고 적용한다. <p>나) 조리 작업의 계획과 실제</p> <ul style="list-style-type: none"> 조리 작업 계획의 중요성을 이해한다. 조리 작업을 위한 일정표를 작성하고 적용한다. <p>다) 배식과 음식물 쓰레기 관리</p> <ul style="list-style-type: none"> 급식소와 고객의 특성을 고려한 배식 방법을 이해한다. 음식물 쓰레기 관리 방법을 이해하고 적용한다. |
| 학 기 | 2학기 |
| 학기단위 성취기준 | <p>5. 대량 조리 설비와 기기 관리</p> <p>가) 급식 시설과 설비 및 유지·관리</p> |

- 대량 조리를 위한 급식 시설과 설비의 원칙을 이해한다.
- 급식 작업 관리와 위생 관리를 효율적으로 하는 방법을 이해한다.

나) 대량 조리 기기와 기구 관리

- 급식 작업 구역별로 갖추어야 할 대량 조리 기기와 기구의 종류와 용도를 이해한다.
- 대량 조리 기기와 기구의 유지·관리 방법을 이해한다.

6. 위생 관리

가) 위생 관리의 개요

- 단체 급식소에서 위생적인 급식 제공의 중요성을 이해한다.
- 식중독 사고를 예방하는 방법을 이해한다.

나) 개인위생 관리

- 단체 급식소에서의 개인위생 관리의 중요성을 이해하고 적용한다.

다) 식품 위생 관리

- 식품 취급 과정에 따른 위생 관리 기준을 이해하고 적용한다.

라) 환경 위생 관리

- 단체 급식소를 둘러싸고 있는 시설·환경적 여건에 관한 위생 관리를 이해하고 적용한다.
- 세척과 소독의 기본 개념을 이해한다.
- 방충·방서 관리와 폐기물 관리 방법을 이해한다.

7. 안전관리

가) 열원 관리

- 단체 급식소에서 사용하는 열원의 종류에 따른 특징을 이해한다.
- 열원 사용에 따른 안전사고를 예방하고 관리하는 방법을 이해한다.

나) 안전사고의 예방과 대책

- 안전사고의 원인과 종류를 이해한다.
- 안전사고 예방법과 응급조치 요령을 이해한다.

8. 사무 관리와 월가 관리

가) 사무 관리

- 사무 관리 개선의 필요성과 장부 관리 방법을 이해한다.

| | |
|--|---|
| | <p>나) 원가 관리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 원가의 개념과 원가 관리의 의의를 이해한다. • 원가의 구성 요소와 손익 계산 방법, 예산 및 결산 업무에 대해 이해한다. <p>9. 고객관리</p> <p>가) 고객 관계 관리와 고객 만족</p> <ul style="list-style-type: none"> • 고객 관리의 중요성을 이해한다. • 고객 만족도를 향상 시키는 방법을 개발한다. <p>나) 급식 서비스 관리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 단체 급식 서비스의 특성과 중요성을 이해한다. |
|--|---|

영역별 성취수준

| 내용 영역 | 성취수준 | | |
|-----------------|--|--|--|
| | S등급 | A등급 | P등급 |
| 급식 산업의 이해 | 급식 산업의 유형과 급식관리 업무를 설명하고, 시대에 따른 급식 산업의 현황을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 전망을 제시할 수 있다. | 급식 산업의 유형과 급식관리 업무를 설명하고, 시대에 따른 급식 산업 현황을 다른 사람에게 설명하면서 전망을 제시할 수 있다. | 급식 산업의 유형, 급식관리 업무, 시대에 따른 급식 산업 현황을 설명할 수 있다. |
| 식단 관리 | 식단 관리의 의의와 기능을 설명하고, 합리적인 급식을 위한 식단을 작성하며 표준 조리법 작성에 대하여 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 작성할 수 있다. | 식단 관리의 의의와 기능을 설명하고, 합리적인 급식을 위한 식단을 작성하며 표준 조리법 작성에 대하여 다른 사람에서 설명하면서 작성할 수 있다. | 식단 관리의 의의와 기능을 설명하고, 합리적인 급식을 위한 식단과 표준 조리법을 작성할 수 있다. |
| 식품 재료 관리와 구매 | 식품 재료의 특성을 설명하고, 최적의 품질을 유지할 수 있도록 저장하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 식품을 저장할 수 있다. | 식품 재료의 특성을 설명하고, 최적의 품질을 유지할 수 있도록 저장하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 식품을 저장할 수 있다. | 식품 재료의 특성을 설명하고, 최적의 품질을 유지할 수 있도록 식품을 저장할 수 있다. |
| 대량 조리과 배식 | 대량 조리의 특징과 조리 작업 계획을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 대량 조리에 적용할 수 있다. | 대량 조리의 특징과 조리 작업 계획을 다른 사람에게 설명하면서 대량 조리에 적용할 수 있다. | 대량 조리의 특징을 설명하고 조리 작업 계획을 대량 조리에 적용할 수 있다. |
| 대량 조리 설비와 기기 관리 | 대량 조리를 위한 시설과 설비, 조리 기기와 관리 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 대량 조리에 적용할 | 대량 조리를 위한 시설과 설비, 조리 기기와 관리 방법을 다른 사람에게 설명하면서 대량 조리에 적용할 수 있다. | 대량 조리를 위한 시설과 설비, 조리 기기와 관리 방법을 대량 조리에 적용할 수 있다. |

| 내용 영역 | 성취수준 | | |
|-----------------|--|--|---|
| | S등급 | A등급 | P등급 |
| | 수 있다. | | |
| 위생 관리 | 위생 관리의 중요성을 설명하고 개인위생 관리, 식품 위생 관리, 환경 위생 관리 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다. | 위생 관리의 중요성을 설명하고 개인위생 관리, 식품 위생 관리, 환경 위생 관리 방법을 다른 사람에게 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다. | 위생 관리의 중요성을 설명하고 개인위생 관리, 식품 위생 관리, 환경 위생 관리 방법을 조리 작업에 적용할 수 있다. |
| 안전 관리 | 열원에 따른 특징과 안전사고의 원인, 종류를 설명하고 안전사고의 예방법과 응급조치 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다. | 열원에 따른 특징과 안전사고의 원인, 종류를 설명하고 안전사고의 예방법과 응급조치 방법을 다른 사람에게 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다. | 열원에 따른 특징과 안전사고의 원인, 종류를 설명하고, 안전사고의 예방법과 응급조치 방법을 조리 작업에 적용할 수 있다. |
| 사무 관리와 원가 관리 | 효율적인 사무 관리 방법과 원가 관리 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 원가 관리를 할 수 있다. | 효율적인 사무 관리 방법과 원가 관리 방법을 다른 사람에게 설명하면서 원가 관리를 할 수 있다. | 효율적인 사무 관리 방법을 설명하고 원가 관리를 할 수 있다. |
| 고객 관리 | 고객 관리와 급식 서비스의 중요성을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 급식 서비스 관리에 적용할 수 있다. | 고객 관리와 급식 서비스의 중요성을 다른 사람에게 설명하면서 급식 서비스 관리에 적용할 수 있다. | 고객 관리와 급식 서비스의 중요성을 급식 서비스 관리에 적용할 수 있다. |

나. 수행평가 결과 이의신청 기간 운영 계획

- 1) 수행평가의 결과는 평가 영역 종료 후 개인정보보호법에 유의하여 학생 개인에게 직접 공개한다.
- 2) 이의가 있을 때에는 평가 결과 제시 후 3일 이내에 재심하여 재평가하되, 성적 산출 일정을 고려하여 적절히 조정할 수 있다.
- 3) 기타 사항은 학교 학업성적관리규정에 따른다.

다. 수행평가 과정 및 결과 기록 방법

- 1) 운영 시기 및 과정
 - 수행평가 학기별 계획은 학년 초(3월 초)에 확정한다.
 - 확정된 수행평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월 초)에 모든 학생들에게 공지한다.(게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 활용)
 - 수행평가는 가급적 지필평가 기간 2주 전까지 실시하도록 하며, 각 과목별 수행평

가가 겹치지 않도록 학기 초에 학년단위로 수행평가 시기를 협의한다.

- 수행평가 운영은 가급적 2차 고사 완료 전까지 종료한다.

2) 공정성·정확성·합리성·신뢰성 확보 방안

- 수행평가는 평가실시 전에 학생들에게 시기 및 방법 등에 대해 충분히 공지한다.
- 수행평가의 모든 과정은 투명하고 공정하며 정확하게 이루어지도록 한다.
- 수행평가 결과는 학생 개인에게 공개하여 신뢰성을 높인다.
- 동일 과목이고 단위수가 같을 때는 수행평가 영역 및 내용을 동일하게 한다.

3) 수행평가의 기록

- 점수 평가뿐만 아니라 학생의 수행 상황과 성취를 누가기록하여 평가하도록 한다.
- 점수에 반영되지 않고 학생의 성취 상황과 변화 양상을 질적으로 기록하기 위한 수행평가도 인정할 수 있다.
- 수행평가 후 교사의 관찰 기록 외에 학생 자신의 자기 평가, 동료 평가의 내용을 바탕으로 하여 학생의 변화 과정을 꼼꼼히 기록할 수 있도록 한다.

5. 수행평가 영역별 평가표

1학기

가. 발표

1) 평가계획

| | | | | |
|------------------------------------|---|---|--------------|--------------|
| 평가 영역 | 발표 | | 만점 (반영비율) | 10점 (10%) |
| 평가 방법 | 발표 | | | |
| 관련 단일 | I. 급식 산업의 이해 | | | |
| 성취기준 | | 성취수준 | | |
| 급식산업의 분류 및 유형별 단체급식의 장단점에 대해 발표한다. | 상 | 급식산업의 분류 및 유형별 단체급식의 장단점에 대해 발표한다. | | |
| | 중 | 급식산업의 분류 및 유형별 단체급식의 장단점에 대해 부분적으로 발표한다. | | |
| | 하 | 급식산업의 분류 및 유형별 단체급식의 장단점에 대해 교사의 도움을 받아 부분적으로 발표한다. | | |
| 평가 항목 | 평가 요소 | 채점 기준 | | 배점 |
| 발표 | - 급식산업의 분류 및 유형별 단체급식의 장단점을 타당하게 발표했는가? | 평가기준 중 4가지를 충족하는 경우 | | A (10점) |
| | | 평가기준 중 3가지를 충족하는 경우 | | B (9점) |

| | | |
|--|------------------------|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> - 급식산업의 분류 및 유형별 단체 급식의 장단점을 2가지씩 이상 발표했는가? - 발표가 설득력 있으며 원활하게 진행되었는가? - 주어진 시간에 열정을 다해 자발적으로 과제를 수행했는가? | 평가기준 중 2가지를 충족하는 경우 | C (8점) |
| | 평가기준 중 1가지를 충족하는 경우 | D (7점) |
| | 평가기준을 하나도 충족하지 못하는 경우 | E (6점) |
| | 평가에 자신의 의지로 참여하지 않은 경우 | F (4점) |

나. 포트폴리오

1) 평가계획

| | | | | |
|---|---|--|--------------|--------------|
| 평가 영역 | 포트폴리오 | | 만점 (반영비율) | 20점 (20%) |
| 평가 방법 | 포트폴리오 | | | |
| 관련 단위 | Ⅲ. 식품 재료 관리와 구매 | | | |
| 성취기준 | | 성취수준 | | |
| 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 조사하여 수집하여 포트폴리오를 작성한다. | 상 | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 조사하여 수집하여 포트폴리오를 작성한다. | | |
| | 중 | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 조사하여 수집하여 부분적으로 포트폴리오를 작성한다. | | |
| | 하 | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 교사의 도움을 받아 조사하여 부분적으로 수집하여 포트폴리오를 작성한다. | | |
| 평가 항목 | 평가 요소 | 채점 기준 | | 배점 |
| 포트폴리오 | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 적절하게 포트폴리오를 작성했는가? | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 적절하게 기록하는 포트폴리오가 매우 우수하게 진행된 경우 | | A (20점) |
| | | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 적절하게 기록하는 포트폴리오가 양호하게 진행된 경우 | | B (18점) |
| | | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 적절하게 기록하는 포트폴리오가 보통한 경우 | | C (16점) |
| | | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 적절하게 기록하는 포트폴리오가 미흡한 경우 | | D (14점) |
| | | 식품 선택과 보관방법의 중요성에 대해 적절하게 기록하는 포트폴리오가 매우 부족한 경우 | | E (12점) |
| | | 기준이 미달하나 제출한 경우 | | F (8점) |

다. 수업밀착형평가

1) 평가계획

| | | | | |
|--------------------------------|---|--------------------------------------|--------------|--------------|
| 평가 영역 | 수업밀착형평가 | | 만점 (반영비율) | 10점 (10%) |
| 평가 방법 | 수업밀착형평가 | | | |
| 관련 단일 | I. 급식산업의 이해 II. 식단관리 III. 식품 재료 관리와 구매 IV. 대량 조리와 배식 | | | |
| 성취기준 | | 성취수준 | | |
| 주어진 시간에 수행활동을 모두 수행 할 수 있다. | 상 | 주어진 시간에 수행활동을 모두 수행할 수 있다. | | |
| | 중 | 주어진 시간에 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있다. | | |
| | 하 | 교사의 도움을 받아 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있 다. | | |
| 평가 항목 | 평가 요소 | 채점 기준 | | 배점 |
| 수업밀착 형평가 | 주어진 시간에 수행 활동을 모두 수행했 는가? | 수행활동이 매우 우수하게 진행된 경우 | | A (10점) |
| | | 수행활동이 양호하게 진행된 경우 | | B (9점) |
| | | 수행활동이 보통한 경우 | | C (8점) |
| | | 수행활동이 미흡한 경우 | | D (7점) |
| | | 수행활동이 매우 부족한 경우 | | E (6점) |
| | | 기준이 미달하나 제출한 경우 | | F (4점) |

2학기

가. 발표

1) 평가계획

| | | | | |
|---------------------------------------|----------|---|--------------|--------------|
| 평가 영역 | 발표 | | 만점 (반영비율) | 10점 (10%) |
| 평가 방법 | 발표 | | | |
| 관련 단일 | VI. 위생관리 | | | |
| 성취기준 | | 성취수준 | | |
| 급식소에서 사용하는 도구들의 위 생관리 방법에 대해 발표한다. | 상 | 급식소에서 사용하는 도구들의 위생관리 방법에 대 해 발표한다. | | |
| | 중 | 급식소에서 사용하는 도구들의 위생관리 방법에 대 해 부분적으로 발표한다. | | |

| | 하 | 급식소에서 사용하는 도구들의 위생관리 방법에 대해 교사의 도움을 받아 부분적으로 발표한다. | |
|-------|--|--|---------|
| 평가 항목 | 평가 요소 | 채점 기준 | 배점 |
| 발표 | <ul style="list-style-type: none"> - 급식소에서 사용하는 도구들의 위생관리 방법을 타당하게 발표했는가? - 급식소에서 사용하는 도구들의 위생관리 방법 3가지 이상 발표했는가? - 발표가 설득력 있으며 원활하게 진행되었는가? - 주어진 시간에 열정을 다해 자발적으로 과제를 수행했는가? | 평가기준 중 4가지를 충족하는 경우 | A (10점) |
| | | 평가기준 중 3가지를 충족하는 경우 | B (9점) |
| | | 평가기준 중 2가지를 충족하는 경우 | C (8점) |
| | | 평가기준 중 1가지를 충족하는 경우 | D (7점) |
| | | 평가기준을 하나도 충족하지 못하는 경우 | E (6점) |
| | 평가에 자신의 의지로 참여하지 않은 경우 | F (4점) | |

나. 포트폴리오

1) 평가계획

| 평가 영역 | 포트폴리오 | | 만점 (반영비율) | 20점 (20%) |
|---|---|--|--------------|--------------|
| 평가 방법 | 포트폴리오 | | | |
| 관련 단위 | VII. 안전 관리 | | | |
| 성취기준 | | 성취수준 | | |
| 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법에 대해 조사하고 수집하여 포트폴리오를 작성할 수 있다. | 상 | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법에 대해 조사하고 수집하여 포트폴리오를 작성할 수 있다. | | |
| | 중 | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법에 대해 조사하고 수집하여 부분적으로 포트폴리오를 작성할 수 있다. | | |
| | 하 | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법에 대해 교사의 도움을 받아 조사하고 수집하여 부분적으로 포트폴리오를 작성할 수 있다. | | |
| 평가 항목 | 평가 요소 | 채점 기준 | 배점 | |
| 포트폴리오 | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법을 적절하게 기록을 하여 포트폴리오를 작성했는가? | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법을 적절하게 기록하는 포트폴리오가 매우 우수하게 진행된 경우 | A (20점) | |
| | | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법을 적절하게 기록하는 포트폴리오가 양호하게 진행된 경우 | B (18점) | |
| | | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법을 적절하게 기록하는 포트폴리오가 보통한 경우 | C (16점) | |

| | | |
|--|--|---------|
| | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법을 적절하게 기록하는 포트폴리오가 미흡한 경우 | D (14점) |
| | 주방에서 발생할 수 있는 안전사고 및 예방법을 적절하게 기록하는 포트폴리오가 매우 부족한 경우 | E (12점) |
| | 기준이 미달하나 제출한 경우 | F (8점) |

다. 수업밀착형평가

1) 평가계획

| | | | | |
|----------------------------|--|----------------------------------|--------------|--------------|
| 평가 영역 | 수업밀착형평가 | | 만점 (반영비율) | 10점 (10%) |
| 평가 방법 | 수업밀착형평가 | | | |
| 관련 단일 | V.대량 조리 설비와 기기 관리 VI.위생 관리 VII.안전 관리 VIII. 사무 관리와 원가 관리 IX. 고객관리 | | | |
| 성취기준 | | 성취수준 | | |
| 주어진 시간에 수행활동을 모두 수행할 수 있다. | 상 | 주어진 시간에 수행활동을 모두 수행할 수 있다. | | |
| | 중 | 주어진 시간에 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있다. | | |
| | 하 | 교사의 도움을 받아 수행활동을 부분적으로 수행할 수 있다. | | |
| 평가 항목 | 평가 요소 | 채점 기준 | | 배점 |
| 수업밀착형평가 | 주어진 시간에 수행활동을 모두 수행했는가? | 수행활동이 매우 우수하게 진행된 경우 | | A (10점) |
| | | 수행활동이 양호하게 진행된 경우 | | B (9점) |
| | | 수행활동이 보통한 경우 | | C (8점) |
| | | 수행활동이 미흡한 경우 | | D (7점) |
| | | 수행활동이 매우 부족한 경우 | | E (6점) |
| | | 기준이 미달하나 제출한 경우 | | F (4점) |

6. 평가계획 사전 안내 방법

가. 학생 및 학부모 안내방법

- 1) 확정된 수행평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월 초)에 학생들에게 안내한다.
- 2) 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

7. 학습 더듬 학생 지도 계획

가. 지필평가 및 수행평가 결과 등을 분석하여 학습 더딤 학생에 대한 추수지도를 진행한다.

나. 학습 더딤 학생 지도 계획

| | |
|----------------|---|
| 학습 더딤 학생 대상 | • 1차고사 성적이 20점 이하인 학생 중 성적 향상에 의지가 있는 경우 |
| 추수 지도 방식 | • 학습 더딤 대상자가 수강자의 15% 이하인 경우: 학습 더딤 영역의 성취도를 향상시킬 수 있는 별도의 학습지를 제작하여 교과 시간 및 방과후 시간 등을 활용하여 과제 수행 지도 및 피드백 실시 • 학습 더딤 대상자가 수강자의 15%를 초과한 경우: 희망자를 대상으로 방과후 특별 보충 프로그램 및 원격 교육 프로그램 등을 통한 부진 학생 지도 실시 |