

2020학년도 1학년 급식 관리교과 학생 평가규정

진 경 여 자 고 등 학 교

김 태 훈(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 조리과 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 실재</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 수 있다.	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 평가 실시 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 단위	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 단위	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 단위	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 단위	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	<ul style="list-style-type: none"> 1차고사 성적이 20점 이하인 학생 중 성적 향상에 의지가 있는 경우
추수 지도 방식	<ul style="list-style-type: none"> 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