

# 2023 2학기 NCS 중식조리(2학년) 학생 평가규정

## 1. 평가 목표

가. 중식 조리 관련 조리 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 음식 조리 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

## 2. 평가 방침

- 가. 교과학습 평가는 지필 평가와 수행평가로 구분하여 실시하며, 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업성취 정도를 평가한다.
- 나. 객관도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하되, 2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점을 시행하고 객관적인 평가 방법을 결정하여 평가한다.
- 다. 학생 부담이 가중되지 않도록 수업과정에서 이루어지는 수업밀착형 과정 중심 수행평가를 확대하여 교육과정-수업-평가-기록이 유의미한 연계를 강화할 수 있도록 한다.
- 라. 수행평가는 절대평가를 원칙으로 하므로, 점수별 인원을 제한하거나 반별 점수 평균을 균등하게 하지 않는다.
- 마. 수행평가는 선다형 시험의 형태나 태도 평가는 지양하며, 수업시간 중에 평가하며, 결과는 평가 종료 후 학생들에게 공개한다.
- 바. 조리과학 전공 교과에서 반드시 갖추어야 할 실기 능력은 수행평가의 평가요소로 추출하여 평가하도록 한다.
- 사. 수행평가 결시자에게는 1회의 응시 기회를 다시 부여하며, 이때 수행평가 처리기준은 조리과학과 협의회를 통하여 결정하고, 학생의 이의 신청을 거친 후 학업성적관리위원회 심의를 거쳐 학교장의 결재를 득한 후 적용한다.

## 3. 학기별 평가계획

가. 학기별 기준 성취율과 성취도

조리과학과 NCS 중식조리	
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 반영 비율

총괄 평가						
구분 (1학기)	지필 평가	수행평가				총점
	2차	기본 칼 기술 습득하기	반죽하여 면 뽑기	요리별 조리하여 완성하기	후식류 완성하기	
	전 영역	중식 기초조리 실무 (1301010320_21v4)	중식 면 조리 (1301010312_21v4)		중식 후식 조리 (1301010314_14v2)	
평가방법	선택, 서답	체크리스트 평가	체크리스트 평가	체크리스트 평가	체크리스트 평가	
능력단위 반영비율	100	100	50	50	100	
영역만점	100	100	100	100	100	
반영비율	20%	20%	20%	20%	20%	100%
기본점수	0	40	40	40	40	
평가시기	1차고사	수시	수시	수시	수시	

#### 다. 평가 결과 학생 확인 절차

- 1) 평가(지필, 수행) 결과는 평가 종료(채점 또는 산출) 후 개인정보 보호법에 유의하여 학생 개인에게 개인별로 공개하는 것을 원칙으로 한다.
- 2) 확인 결과 이의가 있을 때는 평가 담당교사가 재심하여 평가한다.
- 3) 평가 결과 공개 및 이의 신청 기간은 성적 산출 일정을 고려하여 평가 종료 후 3일 이내의 기간을 설정하여 실시하고, 기타 사항은 본교 학업성적관리 규정에 따른다.

### 4. 학기별 수행평가 세부계획

#### 가. 수행평가 계획

평가 영역	기능 1	기능 2
내용영역	중식 기초조리 실무	중식 면 조리
내용 영역 요소	기본 칼 기술 습득하기	반죽하여 면 뽑기
평가 방법	체크리스트	체크리스트
성취기준	1.1 칼의 종류와 사용 용도를 이해할 수 있다. 1.2 칼을 솥들을 이용해 칼날을 세울 수 있다.	2.1 면의 종류에 따라 적합하게 반죽하여 숙성할 수 있다.

	1.3 칼을 정확하게 쥐고서 다양한 식자재를 썰 수 있다. 1.4 요리와 조리법에 따라 재료의 크기, 두께, 굵기를 일정하게 썰 수 있다. 1.5 중식 조리 작업에 사용한 칼을 일정한 장소에 정리 정돈을 할 수 있다.					2.2 면 요리에 따라 수타면과 제면기를 이용하여 면을 뽑을 수 있다. 2.3 면 요리에 따라 면의 두께를 조절할 수 있다.				
수행평가 내용	평가요소	우수	보통	미흡	미응시*	평가요소	우수	보통	미흡	미응시*
	칼의 종류와 사용 용도를 이해하는 능력	20	16	12	8	면의 종류에 따라 반죽할 수 있는 능력	20	16	12	8
	칼을 솟돌을 이용하여 칼날을 세울 수 있는 능력	20	16	12	8	반죽을 숙성할 수 있는 능력	20	16	12	8
	칼을 정확하게 쥐고서 다양한 식자재를 썰 수 있는 능력	20	16	12	8	면 요리에 따라 수타면을 뽑을 수 있는 능력	20	16	12	8
	요리와 조리법에 따라 재료의 크기, 두께, 굵기를 일정하게 썰 수 있는 능력	20	16	12	8	면 요리에 따라 제면기를 이용하여 면을 뽑을 수 있는 능력	20	16	12	8
	중식 조리 작업에 사용한 칼을 일정한 장소에 정리 정돈을 할 수 있는 능력	20	16	12	8	면 요리에 따라 면의 두께를 조절하는 능력	20	16	12	8
	시간 내 미제출		감점 4점			시간 내 미제출		감점 4점		
	장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함					장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함				
	합계(능력단위반영비율)		/100(100%)			합계(능력단위반영비율)		/100(100%)		
총점	/100									
성취도	A: 90점 이상, B: 80점 이상, C: 70점 이상, D: 60점 이상, E: 60점 미만									

미응시\*:본인 의사에 의한 미제출 및 미응시

평가 영역	기능 1					기능 2				
내용영역	중식 면조리					중식 후식 조리				
내용 영역 요소	요리별 조리하여 완성하기					후식류 완성하기				
평가 방법	체크리스트					체크리스트				
성취 기준	4.1 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 4.2 요리별 표준 조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 소스나 국물을 담을 수 있다. 4.3 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.					4.1 후식 요리의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있다. 4.2 표준 조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있다. 4.3 더운 후식 요리는 온도와 시간을 조절하여 빠스 요리를 만들 수 있다. 4.4 후식 요리의 종류에 맞춰 담아낼 수 있다.				
	평가요소	우수	보통	미흡	미응시*	평가요소	우수	보통	미흡	미응시*
수행평가 내용	메뉴에 따라 소스를 만드는 능력	20	16	12	8	후식 요리의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있는 능력	20	16	12	8
	메뉴에 따라 국물을 만드는 능력	20	16	12	8	표준 조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만드는 능력	20	16	12	8
	요리별 표준 조리법에 따라 색깔, 맛,	20	16	12	8	더운 후식 요리는 온도를 조절하여	20	16	12	8

	향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 소스를 담을 수 있는 능력					빠스 요리를 만들 수 있는 능력				
	요리별 표준 조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 국물을 담을 수 있는 능력	20	16	12	8	더운 후식 요리는 시간을 조절하여 빠스 요리를 만들 수 있는 능력	20	16	12	8
	메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있는 능력	20	16	12	8	후식 요리의 종류에 맞춰 담아낼 수 있는 능력	20	16	12	8
	시간 내 미제출	감점 4점				시간 내 미제출	감점 4점			
	장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함					장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함				
	합계(능력단위반영비율)	/100(50%)				합계(능력단위반영비율)	/100(50%)			
총점	/100									
성취도	A: 90점 이상, B: 80점 이상, C: 70점 이상, D: 60점 이상, E: 60점 미만									

미응시\*:본인 의사에 의한 미제출 및 미응시

#### 나. 수행평가 성적처리 방법 및 환류 계획(인정점 부여 방법 포함)

- 1) 절대평가를 원칙으로 실시하고, 학기당 실시되는 수행평가의 점수를 학기 말 점수에 반영한다.
- 2) 수행평가 성적처리는 정해진 일정에 따라 영역별 평가를 시행하며, 평가의 전 과정은 학생 개인별로 누가기록 관리하여 학교생활기록부 기재에 활용한다.
- 3) 평가는 사전에 시기와 방법 등을 모든 학생에게 공지하여 준비할 수 있도록 한다.
- 4) 모든 평가는 공정성·정확성·합리성·신뢰성을 확보할 수 있도록 만전을 기한다.
- 5) 수행평가의 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙으로 하되, 추가 평가가 어렵거나 장기결석 등의 사유로 인하여 특정 항목의 수행평가를 할 수 없는 경우는 학교 학업성적관리규정의 “수행평가 인정점 부여 기준”에 따른다.
- 6) 수행평가 종료 후 과정에 대한 기록물(수행일자 포함) 및 평가기록표 등을 해당 학생 졸업 후 1년간 해당 학교에 보관·유지한다.
- 7) 수행평가 결과에 대한 이의 신청이 있어 평가 결과가 변경될 경우 변경 전·변경 후 자료를 함께 보관한다.
- 8) 수행평가 결과물은 평가 후 이의 신청이 종료된 후 본인에게 돌려주어 학습자료로 활용하는 것을 권장한다.

#### 다. 수행평가 과정 및 결과 기록방법

##### 1) 운영 시기 및 과정

- 가) 수행평가 학기별 계획은 학년 초(8월 중)에 교과협의회를 통해 확정한다.
- 나) 확정된 수행평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(8월)에 모든 학생에게 공지한다.
- 다) 평가 시기는 가급적 지필 평가를 피하여 운영하며, 각 과목별 수행 평가가 겹치지 않도록 학기 초에 학년별 수행평가 시행 시기를 협의한다.

- 라) 수행평가 운영은 가급적 2차 고사 완료 전(성적 마감 시기 전)까지 종료한다.
- 2) 공정성·정확성·합리성·신뢰성 확보 방안
- 가) 수행평가는 최소한 평가 실시 1주일 전에 학생들에게 시기 및 방법 등에 대하여 충분히 공지한다.
- 나) 수행평가의 모든 과정은 투명하고 공정하며 정확하게 이루어지도록 한다.
- 다) 수행평가 결과 성적처리의 모든 과정은 학생 개인에게 공개하여 신뢰성을 높인다.
- 3) 수행 평가의 기록
- 가) 점수 평가뿐만 아니라 학생의 수행 상황과 성취를 서술하여 평가할 수 있도록 한다.
- 나) 평가에 있어 점수에 반영되지 않고 학생의 성취 상황과 변화 양상을 질적으로 기록하기 위한 수행평가도 인정할 수 있다.
- 다) 수행 평가 후 교사의 관찰 기록 외에 학생 자신의 자기 평가, 동료 평가의 내용을 바탕으로 하여 학생의 변화 과정을 꼼꼼히 기록할 수 있도록 한다.
- 4) 수행평가 결과 학교생활기록부 기재 요령
- 가) 구체적인 수행평가의 모습을 확인할 수 있도록 활동 이름과 내용, 일자를 적는다.
- 나) 프로그램에 대한 설명보다는 수행평가 전-후 학생의 변화 모습을 구체적으로 기록한다.
- 다) 생활기록부 기재 시 교사의 평가 외에 학생의 자기 평가, 상호 평가를 활용할 수 있다.

## 5. 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 학년 초(8월)에 학생들에게 안내한다.
- 2) 학급게시판을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

## 6. 학습 더딤 학생 지도 계획

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

### 나. 학습 더딤 학생 지도 계획

학습 부진 대상	○ 2학기 단위 성취도가 E에 해당되는 학생 중 해당되는 과목 성적 향상에 의지가 있는 경우에 한하여 선별
추수 지도 방식	○ 학습 더딤 영역의 성취도를 향상시킬 수 있는 별도의 보충 실습 시간을 마련하여 점심 시간 및 방과 후 시간 등을 활용하여 과제 수행 지도 및 피드백 실시

## 7. NCS 한국조리 교과 성취기준 및 성취수준

### 1) 성취기준

내용 영역 (능력단위)	내용 영역 요소 (능력단위 요소)	성취기준
중식 기초 조리실무 (1301010320_21v4)	기본 칼 기술 습득하기	1.1.1 칼의 종류와 사용 용도를 이해할 수 있다. 1.1.2 칼을 솥돌을 이용해 칼날을 세울 수 있다. 1.2.1 칼을 정확하게 쥐고서 다양한 식자재를 썰 수 있다. 1.2.2 요리와 조리법에 따라 재료의 크기, 두께, 굵기를 일정하게 썰 수 있다. 1.2.3 중식 조리 작업에 사용한 칼을 일정한 장소에 정리 정돈할 수 있다.
	기본 기능 습득하기	2.1.1 조리 기물의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. 2.1.2 조리에는 필요한 조리 도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 2.1.3 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 2.1.4 중식 조리 작업에 사용한 조리 도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다. 2.2.1 채소에 대하여 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다. 2.2.2 어패류에 대하여 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다. 2.2.3 육류에 대하여 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다. 2.3.1 중식 조리의 요리별 육수 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다.
	기본 조리 방법 습득하기	3.1.1 중국 요리의 기본 조리 방법의 종류와 조리원리를 이해할 수 있다. 3.2.1 식재료의 종류에 맞는 건열 조리를 할 수 있다. 3.2.2 식재료의 종류에 맞는 습열 조리를 할 수 있다. 3.2.3 식재료의 종류에 맞는 복합 조리를 할 수 있다. 3.2.4 식재료의 종류에 맞는 비가열 조리를 할 수 있다.
중식 면조리 (1301010312_21v4)	면 준비하기	1.1.1 면의 특성을 고려하여 적합한 밀가루를 선정할 수 있다. 1.1.2 면 요리의 종류에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.1.3 면 요리 종류에 따라 도구·제면기를 선택할 수 있다.
	반죽하여 면 뽑기	2.1.1 면의 종류에 따라 적합하게 반죽하여 숙성할 수 있다. 2.1.2 면 요리에 따라 수타면과 제면기를 이용하여 면을 뽑을 수 있다. 2.1.3 면 요리에 따라 면의 두께를 조절할 수 있다.

내용 영역 (능력단위)	내용 영역 요소 (능력단위 요소)	성취기준
	면 삶아 담기	3.1.1 면의 종류와 양에 따라 끓는 물에 삶을 수 있다. 3.1.2 삶은 면을 찬물에 헹구어 면을 탄력 있게 할 수 있다. 3.1.3 메뉴에 따라 적합한 그릇을 선택하여 차거나 따뜻하게 담을 수 있다.
	요리별 조리하여 완성하기	4.1.1 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 4.1.2 요리별 표준 조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 소스나 국물을 담을 수 있다. 4.1.3 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
중식 후식 조리 (1301010314_14v2)	후식 준비하기	1.1.1 주 메뉴의 구성을 고려하여 알맞은(적합한) 후식요리를 선정할 수 있다. 1.1.2 표준조리법에 따라 후식재료를 선택할 수 있다. 1.1.3 소비량을 고려하여 재료의 양을 미리 조정할 수 있다. 1.1.4 재료에 따라 전처리하여 사용할 수 있다.
	더운 후식류 만들기	2.1.1 메뉴의 구성에 따라 더운 후식의 재료를 준비할 수 있다. 2.1.2 용도에 알맞게 재료를 알맞은 모양으로 잘라 준비할 수 있다. 2.1.3 조리 재료에 따라 튀김 기름의 종류, 양과 온도를 조절할 수 있다. 2.1.4 재료 특성에 알맞게 튀김을 만들 수 있다. 2.1.5 알맞은 온도와 시간으로 설탕을 녹여 재료를 버무릴 수 있다.
	찬 후식류 만들기	3.1.1 재료를 후식 요리에 알맞게 썰 수 있다. 3.1.2 후식류의 특성에 맞추어 조리를 할 수 있다. 3.1.3 용도에 따라 찬 후식류를 만들 수 있다.
	후식류 완성하기	4.1.1 후식 요리의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있다. 4.1.2 표준 조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있다. 4.1.3 더운 후식 요리는 온도와 시간을 조절하여 빠스 요리를 만들 수 있다. 4.1.4 후식 요리의 종류에 맞추어 그릇에 담아낼 수 있다.

## 2) 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
중식 기초조리 실무	칼의 종류와 사용 용도를 이해하고 설명할 수 있으며, 요리와 조리법에 따라 재료의 크기, 두께, 굵기를 일정하게 썰 수 있다. 조리에서 필요한 조리 도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 중국 요리의 기본 조리방법의 종류와 조리원리를 이해할 수 있다.	칼의 종류와 사용 용도를 이해하고 설명할 수 있다. 조리에서 필요한 조리 도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 중국 요리의 기본 조리방법의 종류와 조리원리를 이해할 수 있다.	칼의 종류와 사용 용도를 이해하고 설명할 수 있다. 조리에서 필요한 조리 도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 중국 요리의 기본 조리방법의 종류와 조리원리를 이해할 수 있다.
중식 면조리	면의 특성을 고려하여 적합한 밀가루를 선정할 수 있다. 면의 종류에 따라 적합하게 반죽하여 숙성할 수 있다. 면의 종류와 양에 따라 끓는 물에 삶을 수 있다. 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.	면의 특성을 고려하여 적합한 밀가루를 선정할 수 있다. 반죽하여 숙성할 수 있다. 면의 종류와 양에 따라 끓는 물에 삶을 수 있다. 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.	면의 특성을 고려하여 적합한 밀가루를 선정할 수 있다. 반죽하여 숙성할 수 있다. 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
중식 후식조리	주 메뉴의 구성을 고려하여 알맞은 후식 요리를 선정하고 설명할 수 있다. 용도에 알맞게 재료를 알맞은 모양으로 잘라 준비할 수 있으며, 후식류의 특성에 맞추어 조리를 할 수 있다. 후식의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있으며 표준 조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있으며 더운 후식 요리는 온도와 시간을 조절하여 빠스 요리를 만들 수 있다.	주 메뉴의 구성을 고려하여 알맞은 후식 요리를 선정할 수 있다. 용도에 알맞게 재료를 알맞은 모양으로 잘라 준비할 수 있으며, 후식류의 특성에 맞추어 조리를 할 수 있다. 후식의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있으며 표준 조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있다.	주 메뉴의 구성을 고려하여 알맞은 후식 요리를 선정할 수 있다. 타인의 도움을 받아 용도에 알맞게 재료를 알맞은 모양으로 잘라 준비할 수 있으며, 후식류의 특성에 맞추어 조리를 할 수 있다. 후식의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있으며 타인의 도움을 받아 표준 조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있다.