

2023학년도 바리스타(NCS) 학생 평가규정

(3학년 2학기)

한국치즈과학고등학교

1 평가의 목적

1. 바리스타 교과목의 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 바리스타 지식을 함양 할 수 있도록 한다.
2. 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 바리스타의 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
3. 바리스타 수행과 관련 있는 의사소통 능력, 문제해결 능력, 정보 능력을 함양할 수 있는 기반을 마련한다.

2 평가의 기본 방향

1. 평가는 교육과정의 한 부분으로서 평가를 통해 학습자의 학습 과정을 이해하고 성취수준을 높이며 교육 내용과 교수·학습 방법의 적절성을 진단하는 마무리 과정이므로 교육과정에 제시된 목표, 내용, 교수·학습 방법과 일관성을 유지하도록 실시한다.
2. 평가 목적, 평가 시기, 평가 상황 등을 종합적으로 고려하여 지필 평가, 수행 평가를 적절하게 활용하여 학습 의욕을 자극하고 성취도를 높이며 학습 과정과 평가의 연계성을 높일 수 있도록 한다.
3. 평가는 설정된 기준에 근거하여 실시하고, 평가 결과의 해석 및 분석을 통해 수업의 질을 개선할 수 있도록 학습지도의 계획 수립과 지도 방법 개선에 활용한다.

3 평가 방법

1. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시하며, 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가한다.
2. 객관도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하되, 2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점을 실시하고 객관적인 평가 방법을 결정하여 평가한다.
3. 학생 부담이 가중되지 않도록 수업과정에서 이루어지는 수업일차형 과정중심 수행평가를 확대하여 교육과정-수업-평가-기록이 유의미한 연계를 강화할 수 있도록 한다.
4. 수행평가는 선다형 시험의 형태나 태도 평가는 지양하며, 결과는 평가 종료 후 학생들에게 공개한다.
5. 수행평가 계획을 사전에 학생 및 학부모에게 안내한다.
 - 1) 확정된 수행 평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초에 학생들에게 안내한다.
 - 2) 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.
6. 수행평가의 기본점수는 만점의 40%를 부여한다.

7. 평가에 대한 세부계획과 평가기준은 사전에 학생에게 고지하고 평가 기준에 정해지지 않은 사항이나, 문제가 발생했을 때에는 학업성적관리규정을 참고로 교과협의회에 의하여 처리한다.

8. 평가 후 결과를 학생 본인에게 공개한다.

가. 평가(지필, 수행) 결과는 평가 종료(채점 또는 산출) 후 학생 개인에게 직접 공개(개인정보보호법에 유의)하고 개인별로 공개하는 것을 원칙으로 한다.

나. 확인 결과 이의가 있을 때에는 재심하여 재평가한다.

다. 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 교과 내용 및 평가기준

1. 교과 내용

교과 내용		성취기준
내용영역 (능력단위)	내용영역요소 (능력단위 요소)	
에스프레소 커피 제조 (130102031_0_16v2)	에스프레소 음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> ·커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다. ·커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다. ·커피 추출량을 조절하여 롱고를 만들 수 있다. ·리스트레토, 에스프레소, 롱고의 도피오를 만들 수 있다. ·추출된 기본 에스프레소 커피에 얼음을 첨가하여 아이스 에스프레소 커피를 만들 수 있다.
	응용 에스프레소 커피 음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> ·시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. ·소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. ·파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. ·휘핑크림을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. ·주류를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. ·얼음을 첨가하여 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. ·에스프레소 추출 이외에 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 응용 커피 음료를 만들 수 있다.
	에스프레소 커피 음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> ·에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 만들 수 있다. ·에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라테를 만들 수 있다. ·에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 만들 수 있다. ·에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마키아토를 만들 수 있다. ·우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라테 마키아토를 만들 수 있다. ·얼음을 첨가하여 각 아이스 음료를 만들 수 있다. ·에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 커피 음료를 만들 수 있다.
라테 아트 (130102031_1_16v2)	라테 아트 만들기	<ul style="list-style-type: none"> ·우유와 우유 거품을 활용하여 하트를 만들 수 있다. ·우유와 우유 거품을 활용하여 로제타를 만들 수 있다. ·우유와 우유 거품을 활용하여 다양한 디자인의 라테아트를 만들 수 있다. ·기구를 이용하여 라테아트를 만들 수 있다. ·소스를 활용하여 라테아트를 데코레이션 할 수 있다.
커피 매장	커피 매장 고객	·커피 매장에 들어오는 고객에게 인사를 할 수 있다.

고객 서비스 (1301020308_13v1)	맞이하기	<ul style="list-style-type: none"> · 커피 매장에 들어온 고객에게 자리를 안내할 수 있다. · 커피 매장에서 고객과 마주칠 때 가벼운 인사를 할 수 있다. · 커피 매장에서 나가는 고객에게 인사를 할 수 있다.
	커피 음료 주문받기	<ul style="list-style-type: none"> · 주문 가능한 커피 음료를 안내할 수 있다. · 매장에서 사용하고 있는 원두의 특성을 설명할 수 있다. · 음료 선택을 어려워하는 고객에게 음료를 추천할 수 있다. · 고객이 주문한 음료를 고객에게 확인시켜 줄 수 있다. · 고객이 주문한 음료의 제조 시간을 설명할 수 있다. · 포스 시스템을 통해 정확한 금액을 계산할 수 있다.
	커피 음료 서빙하기	<ul style="list-style-type: none"> · 주문 표에 맞게 음료가 나왔는지 확인할 수 있다. · 제조된 음료를 고객에게 제공할 수 있다. · 고객이 추가로 요구하는 사항을 처리할 수 있다. · 고객에게 음료의 특성에 따른 음용 방법을 설명할 수 있다.
	커피 매장 정리·정돈하기	<ul style="list-style-type: none"> · 고객이 사용한 테이블을 정리할 수 있다. · 고객이 사용한 셀프바를 정리·정돈할 수 있다. · 음용한 용기를 정리할 수 있다.
	커피 매장 고객의 불만 대응하기	<ul style="list-style-type: none"> · 커피 음료의 맛에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다. · 서비스에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
에스프레소 커피 음료 만들기	에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 만들 수 있다.	상	에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 만들 수 있다.
	에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라테를 만들 수 있다.	상	에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라테를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라테를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라테를 만들 수 있다.
	에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 만들 수 있다.	상	에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 만들 수 있다.
	에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마키아토를 만들 수 있다.	상	에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마키아토를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마키아토를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마키아토를 만들 수 있다.
	우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라테 마키아토를 만들 수 있다.	상	우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라테 마키아토를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라테 마키아토를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라테 마키아토를 만들 수 있다.
	얼음을 첨가하여 각 아이스 음료를 만들 수 있다.	상	얼음을 첨가하여 능숙하게 각 아이스 음료를 만들 수 있다.
		중	얼음을 첨가하여 각 아이스 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 얼음을 첨가하여 각 아이스 음료를 만들 수 있다.
	에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 커피 음료를 만들 수 있다.	상	에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	지침서를 보고, 에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 커피 음료를 만들 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
라테아트 만들기	우유와 우유 거품을 활용하여 하트를 만들 수 있다.	상	우유와 우유 거품을 활용하여 좌우 대칭이 완벽한 하트를 만들 수 있다.
		중	우유와 우유 거품을 활용하여 하트를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 우유와 우유 거품을 활용하여 하트를 만들 수 있다.
	우유와 우유 거품을 활용하여 로제타를 만들 수 있다.	상	우유와 우유 거품을 활용하여 좌우 대칭이 완벽한 로제타를 만들 수 있다.
		중	우유와 우유 거품을 활용하여 로제타를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 우유와 우유 거품을 활용하여 로제타를 만들 수 있다.
	우유와 우유 거품을 활용하여 다양한 디자인의 라테아트를 만들 수 있다.	상	우유와 우유 거품을 활용하여 다양한 디자인의 창의적인 라테아트를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	우유와 우유 거품을 활용하여 다양한 디자인의 라테아트를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 우유와 우유 거품을 활용하여 다양한 디자인의 라테아트를 만들 수 있다.
	기구를 이용하여 라테아트를 만들 수 있다.	상	기구를 이용하여 다양한 디자인의 라테아트를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	기구를 이용하여 라테아트를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 기구를 이용하여 라테아트를 만들 수 있다.
	소스를 활용하여 라테아트를 데코레이션할 수 있다.	상	소스를 활용하여 라테아트를 창의적으로 능숙하게 데코레이션할 수 있다.
		중	소스를 활용하여 라테아트를 데코레이션할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 소스를 활용하여 라테아트를 데코레이션할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
커피 매장 고객 맞이하기	커피 매장에 들어오는 고객에게 인사를 할 수 있다.	상	커피 매장에 들어오는 고객에게 밝은 표정으로 인사를 할 수 있다.
		중	커피 매장에 들어오는 고객에게 인사를 할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 매장에 들어오는 고객에게 인사를 할 수 있다.
	커피 매장에 들어온 고객에게 자리를 안내할 수 있다.	상	커피 매장에 들어온 고객에게 밝은 표정으로 자리를 안내할 수 있다.
		중	커피 매장에 들어온 고객에게 자리를 안내할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 매장에 들어온 고객에게 자리를 안내할 수 있다.
	커피 매장에서 고객	상	커피 매장에서 고객과 마주칠 때 밝은 표정으로 가벼운

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
커피 음료 주문하기	과 마주칠 때 가벼운 인사를 할 수 있다.		인사를 할 수 있다.
		중	커피 매장에서 고객과 마주칠 때 가벼운 인사를 할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 매장에서 고객과 마주칠 때 가벼운 인사를 할 수 있다.
	커피 매장에서 나가는 고객에게 인사를 할 수 있다.	상	커피 매장에서 나가는 고객에게 밝은 얼굴로 인사를 할 수 있다.
		중	커피 매장에서 나가는 고객에게 인사를 할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 매장에서 나가는 고객에게 인사를 할 수 있다.
	주문 가능한 커피 음료를 안내할 수 있다.	상	주문 가능한 커피 음료를 밝은 표정으로 안내할 수 있다.
		중	주문 가능한 커피 음료를 안내할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 주문 가능한 커피 음료를 안내할 수 있다.
	매장에서 사용하고 있는 원두의 특성을 설명할 수 있다.	상	매장에서 사용하고 있는 원두의 특성을 구체적으로 설명할 수 있다.
		중	매장에서 사용하고 있는 원두의 특성을 설명할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 매장에서 사용하고 있는 원두의 특성을 설명할 수 있다.
	음료 선택을 어려워하는 고객에게 각 음료의 특성을 설명하며 추천할 수 있다.	상	음료 선택을 어려워하는 고객에게 각 음료의 특성을 설명하며 추천할 수 있다.
		중	음료 선택을 어려워하는 고객에게 음료를 추천할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 음료 선택을 어려워하는 고객에게 음료를 추천할 수 있다.
	고객이 주문한 음료를 고객에게 확인시켜 줄 수 있다.	상	고객이 주문한 음료를 밝은 표정과 또렷한 발음으로 고객에게 확인시켜 줄 수 있다.
		중	고객이 주문한 음료를 고객에게 확인시켜 줄 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 고객이 주문한 음료를 고객에게 확인시켜 줄 수 있다.
	고객이 주문한 음료의 제조 시간을 설명할 수 있다.	상	고객이 주문한 음료의 제조 시간을 밝은 표정으로 설명할 수 있다.
		중	고객이 주문한 음료의 제조 시간을 설명할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 고객이 주문한 음료의 제조 시간을 설명할 수 있다.
	포스 시스템을 통해 정확한 금액을 계산할 수 있다.	상	포스 시스템을 통해 정확한 금액을 계산하고 정산할 수 있다.
		중	포스 시스템을 통해 정확한 금액을 계산할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 포스 시스템을 취급할 수 있다.
커피 음료 서빙하기	주문 표에 맞게 음료가 나왔는지 확인할 수 있다.	상	주문 표에 맞게 음료가 나왔는지 순서대로 확인하여 조치할 수 있다.
		중	주문 표에 맞게 음료가 나왔는지 확인할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	제조된 음료를 고객에게 제공할 수 있다.	하	주문 표를 볼 수 있다.
		상	제조된 음료를 고객에게 밝은 표정으로 제공할 수 있다.
		중	제조된 음료를 고객에게 제공할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 제조된 음료를 고객에게 제공할 수 있다.
	고객이 추가로 요구하는 사항을 처리할 수 있다.	상	고객이 추가로 요구하는 사항을 합리적으로 처리할 수 있다.
		중	고객이 추가로 요구하는 사항을 처리할 수 있다.
		하	고객이 추가로 요구하는 사항을 메모할 수 있다.
	고객에게 음료의 특성에 따른 음용 방법을 설명할 수 있다.	상	고객에게 음료의 특성에 따른 음용 방법을 구체적으로 설명할 수 있다.
		중	고객에게 음료의 특성에 따른 음용 방법을 설명할 수 있다.
		하	고객에게 음료의 특성을 설명할 수 있다.
커피 매장 정리·정돈하기	고객이 사용한 테이블을 정리할 수 있다.	상	고객이 사용한 테이블을 깨끗이 청소하고 정리할 수 있다.
		중	고객이 사용한 테이블을 정리할 수 있다.
		하	고객이 사용한 테이블을 닦을 수 있다.
	고객이 사용한 셀프바를 정리·정돈할 수 있다.	상	고객이 사용한 셀프바를 정리·정돈한 후 다시 세팅할 수 있다.
		중	고객이 사용한 셀프바를 정리·정돈할 수 있다.
		하	고객이 사용한 셀프바를 닦을 수 있다.
	음용한 용기를 정리할 수 있다.	상	음용한 용기를 닦고 정리, 보관할 수 있다.
		중	음용한 용기를 정리할 수 있다.
		하	음용한 용기를 닦을 수 있다.
커피 매장 고객의 불만에 대응하기	커피 음료의 맛에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다.	상	커피 음료의 맛에 대한 고객의 불만에 진지한 태도로 대응할 수 있다.
		중	커피 음료의 맛에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 음료의 맛에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다.
	서비스에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다.	상	서비스에 대한 고객의 불만에 진지한 태도로 대응할 수 있다.
		중	서비스에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 서비스에 대한 고객의 불만에 대응할 수 있다.

5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	수행3	총점
	전 영역	에스프레소 커피 음료 제조 1301020310_16v2	라테 아트 1301020311_16v2	커피 매장 고객 서비스 1301020308_13v1	
	1차고사	응용 에스프레소 커피 음료 만들기	라테 아트 만들기	커피 매장 고객 맞이하기	
평가방법	5지 선다형 서술형	체크리스트	작업형	체크리스트	
기본점수	0	40	40	40	
능력단위 반영비율(%)		100	100	100	
반영비율(%)	20	30	30	20	100%
영역 만점	100	100	100	100	
평가시기	10월	11월	11월	12월	

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	에스프레소 커피 음료 제조 1301020310_16v2		
내용 영역 요소	응용 에스프레소 커피 음료 만들기		
평가 방법	체크리스트		
성취 기준	7-2-1.시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. 7-2-2.소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. 7-2-3.파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. 7-2-4.얼음을 첨가하여 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.		
평가 기준	상()	중(○)	하()
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	에스프레소 추출하기	50	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 정확하게 에스프레소를 추출 할 수 있다.
		40	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 에스프레소를 추출 할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 미흡하게 에스프레소를 추출한다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	응용 커피 음료 만들기	50	작업표준서에 따라 재료의 특성을 고려하여 위생적으로 정확하게 음료를 제조할 수 있다.
		40	작업표준서에 따라 재료의 특성을 고려하여 위생적으로 음료를 제조 할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 재료의 특성을 고려하여 위생적으로 미흡하게 음료를 제조한다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행2			
내용 영역	라테 아트 1301020311_16v2		
내용 영역 요소	라테 아트 만들기		
평가 방법	작업형		
성취 기준	8-1-1. 기구를 이용하여 라테 아트를 만들 수 있다. 8-1-2. 소스를 이용하여 라테 아트를 데커레이션할 수 있다. 8-1-3. 우유와 우유 거품을 활용하여 하트를 만들 수 있다. 8-1-4. 우유와 우유 거품을 활용하여 다양한 디자인의 라테 아트를 만들 수 있다.		
평가 기준	상()	중()	하(○)
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	에스프레소 추출하기	25	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 정확하게 에스프레소를 추출 할 수 있다.
		20	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 에스프레소를 추출 할 수 있다.
		15	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 미흡하게 에스프레소를 추출한다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	푸어링 아트하기	25	위생적으로 정확하게 중앙에 푸어링 할 수 있다.
		20	위생적으로 푸어링 할 수 있다.
		15	교사의 시연을 보고, 푸어링 할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	소스를 이용하여 아트하기	25	소스를 활용하여 위생적이고 정확하게 데커레이션 할 수 있다.
		20	소스를 활용하여 위생적으로 데커레이션 할 수 있다.
		15	교사의 시연을 보고, 데커레이션 할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	더블 푸어링 (밀어넣기)	25	위생적으로 정확하게 중앙에 더블 푸어링 할 수 있다.
		20	위생적으로 더블 푸어링 할 수 있다.
		15	교사의 시연을 보고, 더블 푸어링 할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행3			
내용 영역		커피 매장 고객 서비스 1301020308_13v1	
내용 영역 요소		커피 매장 고객 맞이하기	
평가 방법		체크리스트	
성취 기준		9-1-1 커피 매장에 들어오는 고객에게 인사를 할 수 있다. 9-1-2 커피 매장에 들어온 고객에게 자리를 안내할 수 있다. 9-1-3 커피 매장에서 고객과 마주칠 때 가벼운 인사를 할 수 있다. 9-1-4 커피 매장에서 나가는 고객에게 인사를 할 수 있다.	
평가 기준		상(○) 중() 하()	
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	커피 매장에 들어오는 고객에게 인사하기	20	상황별 시나리오에서 인사수행과 서비스 안내를 완벽하게 수행할 수 있다.
		16	상황별 시나리오에서 인사수행을 수행할 수 있다.
		12	교사의 시연을 보고, 인사수행과 서비스 안내를 수행할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	커피 매장에 들어온 고객에게 자리를 안내하기	40	상황별 시나리오에서 인사수행, 고객 요구 파악, 예약확인을 완벽하게 수행할 수 있다.
		32	상황별 시나리오에서 인사수행, 예약확인을 수행할 수 있다.
		24	교사의 시연을 보고, 인사수행, 고객 요구 파악, 예약확인을 완벽하게 수행할 수 있다.
		16	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	커피 매장에서 고객 대기 방법 안내하기	40	상황별 시나리오에서 인사수행, 고객의 요구 사항 확인, 문제 해결 능력을 완벽하게 수행할 수 있다.
		32	상황별 시나리오에서 인사수행, 고객의 요구 사항 확인을 수행할 수 있다.
		24	교사의 시연을 보고, 인사수행, 고객의 요구 사항 확인, 문제 해결 능력을 완벽하게 수행할 수 있다.
		16	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
합계		100	

2. 수행평가 운영

가. 수행평가 과정 및 결과 기록방법

1) 운영 시기 및 과정

가) 수행평가 학기별 계획은 학년 초에 교과협의회를 통해 확정한다.

나) 확정된 수행 평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초에 모든 학생들에게 공지한다.

다) 평가 시기는 가급적 지필 평가를 피하여 운영하며, 각 과목별 수행 평가가 겹치지 않도록 학기 초에 학년별 수행평가 실시 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 평가실시 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.

나. 수행평가 성적처리 방법 및 환류계획(인정점 부여 방법 포함)

1) 절대평가를 원칙으로 실시하고, 학기당 실시되는 수행평가의 점수를 학기말 점수에 반영한다.

2) 수행평가 성적처리는 정해진 일정에 따라 영역별 평가를 실시하며, 평가의 전 과정은 학생 개인별로 누가기록 관리하여 학교생활기록부 기재에 활용한다.

3) 평가는 사전에 시기와 방법 등을 모든 학생들에게 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 해당학생 졸업 후 1년간 해당 학교에 보관 · 유지한다.

7) 수행평가 결과에 대한 이의 신청이 있어 평가 결과가 변경될 경우 변경 전·변경 후 자료를 함께 보관 한다.

8) 수행평가 결과물은 평가 후 이의 신청이 종료된 후 본인에게 돌려주어 학습자료로 활용하는 것을 권장한다.

7 실무과목 및 능력단위 성취도 기준

성취율(%)	성취도
90이상	A
80 이상 ~ 90 미만	B
70 이상 ~ 80 미만	C
60 이상 ~ 70 미만	D
60 미만	E

8 평가 결과의 활용

1. 문항 분석을 통해 평가의 질을 개선한다.
2. 교과협의회를 통해 학습부진아의 대책을 마련하여 교수·학습의 질을 높인다.
3. 평가 결과를 통하여 학습자의 성취 수준 이외에 교수·학습에 영향을 미치는 여러 요인을 분석하여 학습자, 교사, 학부모 등에게 제공하며 교수·학습 방법의 적절성을 진단하고 개선하는데 활용한다.
4. 최소 성취기준 미도달 학생에 대해 추수지도를 한다.
 - 가. 미도달 학생 선정 시기 및 선정 기준
 - 지필평가와 수행평가 결과를 바탕으로 해당 과목의 학업성취율 40%미만일때 최소 성취수준 미도달 학생으로 선정한다.
 - 나. 미도달 학생 예방방안
 - 멘토-멘티(짝 활동)제 실시, 온라인 영상 반복학습, 기초 학습 문제 자료 제공
 - 다. 실제 미도달 학생 사후 지도방안

지도방법	활동내용
보충학습지 제공 및 과제형 지도	본 학기에 해당되는 성취기준을 중점으로 학습지 제공 및 형성평가로 해당 교과목의 성취수준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.
온라인 학습	본 학기에 해당하는 성취기준을 중점으로 온라인 강의 및 평가를 통하여 해당 교과목의 성취기준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.