

2023학년도 한국조리(NCS) 학생 평가규정(2학기)

한 국 치 즈 과 학 고 등 학 교

1 평가의 목적

1. 한국조리 교과와 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 한국조리 지식을 함양 할 수 있도록 한다.
2. 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 조리 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
3. 한국조리 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 방침

1. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시하며, 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학습 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(개인정보보호

법에 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)	
한식 밥, 죽 조리 1301010102_1 4v2	밥, 죽 재료 준비하기	1.1 쌀과 잡곡의 비율을 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.2 쌀과 잡곡을 씻고 용도에 맞게 불릴 수 있다. 1.3 부재료는 조리법에 맞게 손질할 수 있다. 1.4 돌솥, 압력솥 등 사용할 도구를 선택하고 준비할 수 있다.
	밥, 죽 조리하기	2.1 밥의 종류와 형태에 따라 조리 시간과 방법을 조절할 수 있다. 2.2 조리 도구, 조리법과 쌀, 잡곡의 재료 특성에 따라 물의 양을 가감할 수 있다. 2.3 조리 도구와 조리법에 맞도록 화력 조절, 가열 시간 조절, 뜸 들이기를 할 수 있다.
	밥, 죽 담기	3.1 조리의 종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 밥을 따뜻하게 담아낼 수 있다. 3.3 조리의 종류에 따라 나물 등 부재료와 고명을 얹거나 양념장을 곁들일 수 있다.
한식 국, 탕 조리 1301010104_1 4v2	국탕 재료 준비하기	1.1 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.2 육수의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.
	국탕 육수 만들기	2.1 찬물에 육수 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 조리의 종류에 따라 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다. 2.3 끓이는 중 부유물을 제거하여 맑은 육수를 만들 수 있다. 2.4 완성된 육수를 보고 품질을 판단할 수 있다. 2.5 육수의 종류에 따라 냉·온으로 보관할 수 있다.
	국탕 조리하기	3.1 재료의 종류에 맞게 국물조리를 만들 수 있다. 3.2 국·탕을 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다. 3.3 국·탕을 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다. 3.4 조리의 종류에 따라 끓이는 시간을 다르게 할 수 있다.

교과 내용		성취기준
내용영역 (능력단위)	내용영역요소 (능력단위 요소)	
한식 전, 적, 튀김 조리 1301010102_1 8v2	전, 적, 튀김 재료 준비하기	1.1 조리 특성에 맞게 신선하고 적합한 재료를 선택할 수 있다. 1.2 전·적·튀김 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 전·적·튀김에 맞추어 도구를 준비할 수 있다. 1.4 전·적·튀김의 종류에 맞추어 재료를 전처리하여 준비할 수 있다.
	전, 적, 튀김 조리하기	2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 물의 농도를 맞출 수 있다. 2.2 조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합 재료 등을 만들 수 있다. 2.3 주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적의 형태를 만들 수 있다. 2.4 재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 온도를 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.
	전, 적, 튀김 담아 완성하기	3.1 조리법에 따라 전·적·튀김 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 전·적·튀김의 조리는 기름을 제거하여 담아낼 수 있다. 3.3 전·적·튀김 조리를 따뜻한 온도, 색깔, 풍미를 유지하여 담아낼 수 있다.
한식 생채, 숙채, 회 조리 1301010110_1 4v2	생채, 숙채, 회 재료 준비하기	1.1 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.2 숙채·생채·회의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.
	생채, 숙채, 회 조리하기	2.1 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 2.2 숙채는 조리 방법에 따라서 삶거나 데칠 수 있다. 2.3 양념이 잘 배합되도록 무치거나 볶을 수 있다. 2.4 재료에 따라 회·숙회로 만들 수 있다.
	생채, 숙채, 회 담아 완성하기	3.1 숙채·생채·회 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 숙채·생채·회 그릇에 담아낼 수 있다. 3.3회는 채소를 곁들일 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
밥·죽 재료 준비하기	쌀과 잡곡의 비율을 필요량에 맞게 계량할 수 있다.	상	쌀과 잡곡의 비율을 고려하여 필요량에 맞게 적절한 계량 도구를 선택하여 정확하게 계량할 수 있다.
		중	쌀과 잡곡의 비율을 고려하여 필요량에 맞게 적절한 계량 도구를 선택하여 계량할 수 있다.
		하	쌀과 잡곡의 비율을 고려하여 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
	쌀과 잡곡을 씻고 용도에 알맞게 불리기를 할 수 있다.	상	곡류를 불리는 과정이 필요한 이유를 호화화 관련지어 설명하고, 쌀과 잡곡을 씻고 조리 목적에 맞게 불리기를 할 수 있다.
		중	곡류를 불리는 과정이 필요한 이유를 설명하고, 쌀과 잡곡을 씻고 조리 목적에 맞게 불리기를 할 수 있다.
		하	쌀과 잡곡을 씻은 후 용도에 알맞게 불리기를 할 수 있다.
	조리 방법에 따라서 쌀 등 재료를 갈거나 분쇄할 수 있다.	상	죽 종류에 따른 낱알의 크기를 비교하여 설명하고, 죽 종류와 조리 방법에 따라서 능숙하게 재료를 갈거나 분쇄할 수 있다.
		중	죽 종류에 따른 낱알의 크기를 설명하고, 죽 종류와 조리 방법에 따라서 재료를 갈거나 분쇄할 수 있다.
		하	조리 방법을 보고 재료를 갈거나 분쇄할 수 있다.
	부재료는 조리 방법에 맞게 손질할 수 있다.	상	주재료의 손질 방법과 조리 방법을 고려하여 부재료를 조리 방법에 맞게 손질할 수 있다.
		중	부재료를 조리 방법에 맞게 손질할 수 있다.
		하	부재료를 조리 방법에 맞게 부분적으로 손질할 수 있다.
밥·죽 조리하기	돌솥, 압력솥 등 사용할 도구를 선택하고 준비할 수 있다.	상	솥의 종류에 따른 특징을 비교하여 설명하고, 조리 목적에 맞는 솥을 선택하고 준비할 수 있다.
		중	솥의 종류에 따른 특징을 설명하고, 조리 목적에 맞는 솥을 선택하고 준비할 수 있다.
		하	조리 목적에 맞는 솥을 준비할 수 있다.
	밥과 죽의 종류와 형태에 따라 조리 시간과 방법을 조절할 수 있다.	상	불의 세기와 가열 시간이 밥과 죽에 끼치는 영향을 설명하고, 밥과 죽의 종류와 형태에 따라 바람직한 질감을 형성할 수 있도록 불의 세기와 가열 시간을 조절할 수 있다.
		중	불의 세기와 가열 시간이 밥과 죽에 끼치는 영향을 이해하고, 밥과 죽의 종류와 형태에 따라 불의 세기와 가열 시간을 조절할 수 있다.
		하	밥과 죽의 종류와 형태에 따라 불의 세기를 조절할 수 있다.
	조리 도구, 조리법과 쌀, 잡곡의 재료 특성에 따라 물의 양을 가감할 수 있다.	상	곡류의 특성을 비교하여 설명하고, 조리 시 사용하는 곡류의 종류, 조리 도구, 조리법 등을 고려하여 물을 조절하는 방법을 설명하고 적용할 수 있다.

밥·죽 담아 완성하기	조리 도구와 조리법에 맞도록 화력 조절, 가열 시간 조절, 뜸 들이기를 할 수 있다.	중	곡류의 특성을 설명하고, 조리 시 사용하는 곡류의 종류, 조리 도구, 조리법 등을 고려하여 물을 조절할 수 있다.
		하	조리 시 사용하는 곡류의 종류, 조리 도구, 조리법 등을 고려하여 물을 부분적으로 조절할 수 있다.
		상	밥·죽을 조리할 때 불의 세기, 가열 시간이 중요한 이유를 화화와 관련지어 설명하고, 선택한 조리 도구와 조리법에 맞도록 불의 세기, 가열 시간, 뜸 들이기 시간을 조절하여 화화가 잘 일어나도록 조리할 수 있다.
	조리 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.	중	밥·죽을 조리할 때 불의 세기, 가열 시간이 중요한 이유를 설명하고, 선택한 조리 도구와 조리법에 맞도록 불의 세기, 가열 시간, 뜸 들이기 시간을 조절하여 조리할 수 있다.
		하	선택한 조리 도구와 조리법에 맞도록 불의 세기와 뜸 들이기 시간을 조절하여 조리할 수 있다.
		상	그릇이 음식에 끼치는 영향을 설명하고, 밥·죽의 종류와 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
	밥·죽을 따뜻하게 담아낼 수 있다.	중	그릇이 음식에 끼치는 영향을 이해하고, 밥·죽의 종류와 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
		하	밥·죽의 종류와 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
	밥·죽을 따뜻하게 담아낼 수 있다.	상	온도에 따른 밥·죽의 맛과 질감의 변화를 설명하고, 밥·죽을 최적의 온도에서 먹을 수 있도록 담아낼 수 있다.
		중	온도에 따른 밥·죽의 맛과 질감의 변화를 이해하고, 밥·죽을 따뜻하게 먹을 수 있도록 담아낼 수 있다.
		하	밥·죽을 따뜻하게 담아낼 수 있다.
	조리 종류에 따라 나물 등 부재료를 없거나 고명을 없애 낼 수 있다.	상	밥·죽의 종류에 따라 맛과 질감을 고려하여 창의적으로 부재료나 고명을 없애 낼 수 있다.
		중	밥·죽의 종류에 따라 부재료나 고명을 없애 낼 수 있다.
		하	밥·죽의 종류에 따라 부분적으로 부재료나 고명을 없애 낼 수 있다.
내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
국·탕 재료 준비하기	조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.	상	계량 도구의 종류와 사용 방법을 설명하고, 계량하고자 하는 재료의 특성에 맞는 계량 도구를 선택하여 필요량에 맞게 능숙하게 계량할 수 있다.
		중	계량 도구의 종류를 설명하고, 계량하고자 하는 재료의 특성에 맞는 계량 도구로 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
		하	조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 부분적으로 계량할 수 있다.
	육수의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.	상	육수의 종류에 맞추어 도구와 재료를 선택하여 준비할 수 있다.
		중	육수의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.
		하	육수의 종류에 맞추어 도구나 재료를 준비할 수 있다.

국·탕 육수 만들기	재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.	상	전처리에 따른 맛, 질감, 색 등의 변화를 설명하고, 국·탕의 재료에 따라 요구되는 전처리를 능숙하게 할 수 있다.
		중	국·탕의 재료에 따라 요구되는 전처리를 할 수 있다.
		하	국·탕의 재료에 따라 요구되는 전처리를 부분적으로 할 수 있다.
	찬물에 육수 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다.	상	육수를 끓일 때 찬물에 재료를 넣고 끓이는 조리 원리를 구체적으로 설명하고, 찬물에 육수 재료를 넣고 재료의 특성에 따라 불의 세기와 가열 시간을 조절하여 끓일 수 있다.
		중	육수를 끓일 때 찬물에 재료를 넣고 끓이는 조리 원리를 설명하고, 찬물에 육수 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다.
		하	물에 육수 재료를 넣고 끓일 수 있다.
	조리의 종류에 따라 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다.	상	조리 종류에 따라 항상 일정한 맛을 내기 위해 불의 세기와 가열 시간을 조절할 수 있다.
		중	조리 종류에 따라 불의 세기와 가열 시간을 조절할 수 있다.
		하	조리 종류에 따라 불의 세기를 조절할 수 있다.
	끓이는 중 부유물을 제거하여 맑은 육수를 만들 수 있다.	상	육수 재료의 특성에 따라 육수를 맑게 끓이는 방법을 설명하고, 육수를 끓이는 중 부유물을 제거하여 맑은 육수를 만들 수 있다.
		중	육수 재료의 특성에 따라 육수를 맑게 끓이는 방법을 이해하고, 육수를 끓이는 중 부유물을 제거하여 맑은 육수를 만들 수 있다.
		하	육수를 끓이는 중 부유물을 제거하여 육수를 만들 수 있다.
	완성된 육수를 보고 품질을 판단할 수 있다.	상	육수의 색깔, 맛 등을 고려하여 육수의 품질을 정확하게 판단할 수 있다.
		중	육수의 색깔, 맛 등을 고려하여 육수의 품질을 판단할 수 있다.
		하	육수의 색깔, 맛 등을 고려하여 육수의 품질을 일부 판단할 수 있다.
	육수의 종류에 따라 냉·온으로 보관할 수 있다.	상	육수 보관 방법을 설명하고, 육수의 종류에 따라 냉·온으로 보관할 수 있다.
		중	육수의 종류에 따라 냉·온으로 보관할 수 있다.
		하	육수를 냉·온으로 보관할 수 있다.
국·탕 조리하기	재료의 종류에 맞게 국물조리를 만들 수 있다.	상	재료의 특성을 비교하여 설명하고, 재료 고유의 맛을 살린 국물조리를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	재료의 특성을 설명하고, 재료 고유의 맛을 살린 국물조리를 만들 수 있다.
		하	재료의 특성을 이해하고 국물조리를 만들 수 있다.
	국·탕을 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다.	상	국·탕 주재료의 맛, 질감, 영양소 등을 파악하여 부재료를 선정하고, 국·탕을 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다.
		중	국·탕을 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다.
		하	국·탕을 주재료와 부재료를 배합하여 조리할 수 있다.

국·탕 담아 완성하기	국·탕을 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다.	상	국·탕에 사용하는 재료를 조사하여 체계적으로 분류하고, 국·탕을 만드는 데 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다.
		중	국·탕에 사용하는 재료를 조사하여 분류하고, 국·탕을 만드는 데 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다.
		하	국·탕을 사용하는 재료를 알고, 국·탕을 만드는 데 활용하여 조리할 수 있다.
	조리의 종류에 따라 끓이는 시간을 다르게 할 수 있다.	상	재료와 조리의 종류에 따른 불의 세기와 가열 시간의 차이를 설명하고, 국·탕의 종류와 사용 재료에 따라 가열 시간을 능숙하게 조절할 수 있다.
		중	재료와 조리의 종류에 따른 불의 세기와 가열 시간의 차이를 이해하고, 국·탕의 종류와 사용 재료에 따라 가열 시간을 조절할 수 있다.
		하	조리의 종류에 따라 가열 시간을 조절할 수 있다.
	조리법에 따라 국·탕 그릇을 선택할 수 있다.	상	그릇이 음식에 끼치는 영향을 설명하고, 국·탕의 특성, 종류, 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
		중	그릇이 음식에 끼치는 영향을 이해하고, 국·탕의 특성, 종류, 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
		하	국·탕의 특성, 종류, 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
	국·탕을 뜨거운 온도로 담아 제공할 수 있다.	상	온도에 따른 맛의 변화를 설명하고, 국·탕을 최적의 온도에서 먹을 수 있도록 담아 제공할 수 있다.
		중	온도에 따른 맛의 변화를 이해하고, 국·탕을 뜨거운 온도에서 먹을 수 있도록 담아 제공할 수 있다.
		하	국·탕을 뜨거운 온도로 담아 제공할 수 있다.
	국·탕을 국물과 건더기의 비율에 맞게 담아낼 수 있다.	상	국·탕의 건더기와 국물의 비율을 비교하여 설명하고, 국·탕을 담을 때 건더기와 국물의 비율에 맞게 능숙하게 담아낼 수 있다.
		중	국·탕의 건더기와 국물의 비율을 설명하고, 국·탕을 담을 때 건더기와 국물의 비율에 맞게 담아낼 수 있다.
		하	국·탕을 담을 때 건더기와 국물을 담아낼 수 있다.
	국·탕의 종류에 따라 고명을 활용할 수 있다.	상	고명이 음식에서 하는 역할을 설명하고, 국·탕의 종류에 따라 고명을 선택하여 활용할 수 있다.
		중	고명이 음식에서 하는 역할을 이해하고, 국·탕의 종류에 따라 고명을 활용할 수 있다.
		하	고명이 음식에서 하는 역할을 알고, 국·탕에 고명을 사용할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
전·적·튀김 재료 준비하기	조리 특성에 맞게 신선하고 적합한 재료를 선택할 수 있다.	상	신선한 식품을 선택해야 하는 이유를 전·적·튀김의 조리 특성과 연관 지어 설명하고, 조리 특성에 맞는 신선하고 적합한 재료를 선택할 수 있다.
		중	신선한 식품을 선택해야 하는 이유를 전·적·튀김의 조리 특성과 연관 지어 이해하고, 조리 특성에 맞는 신선하고 적합한 재료를 선택할 수 있다.
		하	조리 특성에 맞게 적합한 재료를 선택할 수 있다.

전·적·튀김 조리하기	전·적·튀김 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.	상	전·적·튀김 재료를 재료의 특성에 맞는 계량 도구를 선택하여 필요량에 맞게 능숙하게 계량할 수 있다.
		중	전·적·튀김 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
		하	전·적·튀김 재료를 필요량에 맞게 부분적으로 계량할 수 있다.
	전·적·튀김에 맞추어 도구를 준비할 수 있다.	상	전·적·튀김 조리에 적당한 도구를 예를 들어 설명하고, 조리법과 양을 고려하여 도구를 선택하여 준비할 수 있다.
		중	전·적·튀김 조리에 적당한 도구를 설명하고, 조리법과 양을 고려하여 도구를 준비할 수 있다.
		하	전·적·튀김 조리에 적당한 도구를 부분적으로 준비할 수 있다.
	전·적·튀김의 종류에 맞추어 재료를 전처리하여 준비할 수 있다.	상	가열에 의한 기름과 재료의 변화를 구체적으로 설명하고, 전·적·튀김의 종류에 맞추어 재료에 따라 요구되는 전처리를 능숙하게 준비할 수 있다.
		중	가열에 의한 기름과 재료의 변화를 설명하고, 전·적·튀김의 종류에 맞추어 재료에 따라 요구되는 전처리를 준비할 수 있다.
		하	전·적·튀김의 재료에 따라 요구되는 전처리를 부분적으로 할 수 있다.
	밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 물의 농도를 맞출 수 있다.	상	전·적·튀김을 만들 때 밀가루와 달걀이 하는 역할을 설명하고, 전·적·튀김에 따라 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 항상 일정하게 반죽물의 농도를 맞출 수 있다.
		중	전·적·튀김을 만들 때 밀가루와 달걀이 하는 역할을 이해하고, 전·적·튀김에 따라 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽물의 농도를 맞출 수 있다.
		하	전·적·튀김에 따라 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽물을 만들 수 있다.
	조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합 재료 등을 만들 수 있다.	상	조리의 종류에 따라 속 재료와 혼합 재료를 제시하고, 속 재료와 혼합 재료 등이 항상 일정한 맛을 가지도록 만들 수 있다.
		중	조리의 종류에 따라 속 재료와 혼합 재료를 제시하고, 속 재료와 혼합 재료 등을 만들 수 있다.
		하	조리의 종류에 따라 속 재료와 혼합 재료를 부분적으로 만들 수 있다.
	주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적을 균일한 형태로 만들 수 있다.	상	주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적을 균일한 형태로 만들 수 있다.
		중	주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적의 형태를 만들 수 있다.
		하	주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적의 형태를 부분적으로 만들 수 있다.
	재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 온도를 조절하여 지지기	상	유지의 산화에 대하여 설명하고 산화를 억제하는 방법을 예를 들어 제시하며, 재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 불의 세기와 가열 시간을 조절하여 균일한 색으로 지지거나 튀길 수

	나 튀길 수 있다.		있다.
		중	유지의 산화와 억제 방법을 설명하고, 재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 불의 세기와 가열 시간을 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.
		하	재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 불의 세기와 가열 시간을 부분적으로 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.
전·적·튀김 담아 완성하기	조리법에 따라 전·적·튀김 그릇을 선택할 수 있다.	상	그릇이 음식에 끼치는 영향을 설명하고, 전·적·튀김이 특유의 질감을 유지할 수 있는 그릇을 선택할 수 있다.
		중	그릇이 음식에 끼치는 영향을 이해하고, 전·적·튀김 그릇을 선택할 수 있다.
		하	전·적·튀김 그릇을 선택할 수 있다.
	전·적·튀김의 조리는 기름을 제거하여 담아낼 수 있다.	상	전·적·튀김의 조리는 특유의 질감을 유지하도록 기름을 제거하여 담아낼 수 있다.
		중	전·적·튀김 조리는 기름을 제거하여 담아낼 수 있다.
		하	전·적·튀김 조리는 부분적으로 기름을 제거하고 담아낼 수 있다.
	전·적·튀김 조리법을 따뜻한 온도, 색깔, 풍미를 유지하여 담아낼 수 있다.	상	기름을 사용한 음식의 온도에 따른 변화를 설명하고, 전·적·튀김 조리법을 따뜻한 온도, 풍미, 색깔, 질감을 유지하여 식욕을 돋울 수 있도록 담아낼 수 있다.
		중	전·적·튀김 조리법을 따뜻한 온도, 풍미, 색깔, 질감을 유지할 수 있도록 담아낼 수 있다.
		하	전·적·튀김 조리법을 따뜻하게 담아낼 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
생체·숙채·회 재료 준비하기	조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.	상	계량 도구의 종류와 사용 방법을 설명하고, 계량하고자 하는 재료의 특성에 맞는 계량 도구를 선택하여 필요량에 맞게 능숙하게 계량할 수 있다.
		중	계량 도구의 종류를 설명하고, 계량하고자 하는 재료의 특성에 맞는 계량 도구로 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
		하	조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 부분적으로 계량할 수 있다.
	숙채·생체·회의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.	상	생체·숙채를 비교하여 설명하고, 생체·숙채·회의 종류에 맞추어 재료와 도구를 선택하여 준비할 수 있다.
		중	생체·숙채를 설명하고, 생체·숙채·회의 종류에 맞추어 재료와 도구를 준비할 수 있다.
		하	생체·숙채·회의 종류에 맞추어 재료와 도구를 부분적으로 준비할 수 있다.
	재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.	상	전처리에 따른 맛, 질감, 색 등의 변화를 설명하고, 생체·숙채·회의 종류에 따른 특성을 고려하여 전처리를 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	전처리에 따른 맛, 질감, 색 등의 변화를 이해하고, 생체·숙채·회의 종류에 따른 특성을 고려하여 전처리를 수행할 수 있다.
		하	생체·숙채·회의 재료에 따라 요구되는 전처리를 부분적으로 수행할 수 있다.

생체·숙채·회 조리하기	양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.	상	생체와 숙채의 양념장 재료의 차이점을 설명하고, 생체·숙채·회의 종류에 따라 맛을 증가시킬 수 있도록 양념장 재료를 비율대로 능숙하게 혼합, 조절하여 만들 수 있다.
		중	생체와 숙채의 양념장 재료의 차이점을 이해하고, 생체·숙채·회의 종류에 따라 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절하여 만들 수 있다.
		하	생체·숙채·회의 양념장 재료를 비율대로 혼합하여 만들 수 있다.
	숙채는 조리 방법에 따라서 삶거나 데칠 수 있다.	상	채소류를 데치는 과정에서 나타나는 색의 변화를 구체적인 예를 들어 설명하고, 숙채는 조리 방법에 따라 항상 일정한 색과 질감을 가지도록 삶거나 데칠 수 있다.
		중	채소류를 데치는 과정에서 나타나는 색의 변화를 설명하고, 숙채는 조리 방법에 따라 일정한 색과 질감을 가지도록 삶거나 데칠 수 있다.
		하	숙채는 조리 방법에 따라 삶거나 데칠 수 있다.
	양념이 잘 배합되도록 무치거나 볶을 수 있다.	상	양념을 사용하는 순서를 설명하고 버리는 양념이 없도록 준비된 재료의 양을 고려하여 준비하며, 양념이 음식에 잘 배합되도록 능숙하게 무치거나 볶을 수 있다.
		중	양념을 사용하는 순서를 설명하고 준비된 재료의 양을 고려하여 양념을 준비하며, 양념이 음식에 잘 배합되도록 무치거나 볶을 수 있다.
		하	양념을 사용하여 무치거나 볶을 수 있다.
	재료에 따라 회·숙회로 만들 수 있다.	상	재료의 특성을 설명하고, 재료에 따라 원하는 크기와 형태로 균일하게 준비하여 회와 숙회를 만들 수 있다.
		중	재료의 특성을 이해하고, 재료에 따라 원하는 크기와 형태로 준비하여 회와 숙회를 만들 수 있다.
		하	재료에 따라 회와 숙회로 만들 수 있다.
생체·숙채·회 담아 완성하기	숙채·생체·회 그릇을 선택할 수 있다.	상	그릇이 음식에 끼치는 영향을 설명하고, 숙채·생체·회의 재료와 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
		중	그릇이 음식에 끼치는 영향을 이해하고, 숙채·생체·회의 재료와 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
		하	숙채·생체·회의 양을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다.
	숙채·생체·회 그릇에 담아낼 수 있다.	상	숙채·생체·회의 특성과 양을 고려하여 능숙하게 담아낼 수 있다.
		중	숙채·생체·회의 특성과 양을 고려하여 담아낼 수 있다.
		하	숙채·생체·회를 담아낼 수 있다.
	회는 채소를 곁들일 수 있다.	상	회에 어울리는 채소의 조건을 예를 들어 설명하고, 회에 어울리는 채소를 선택하여 곁들일 수 있다.
		중	회에 어울리는 채소의 조건을 설명하고, 회에 어울리는 채소를 곁들일 수 있다.
		하	회에 채소를 곁들일 수 있다.

5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	수행3	수행4	총점
	전 영역	한식 밥, 죽 조리	한식 국, 탕 조리	한식 전, 적, 튀김 조리	한식 생채, 숙채, 회 조리	
	2차고사	밥, 죽 조리하기	국, 탕 조리하기	전, 적, 튀김 조리하기	생채, 숙채, 회 조리	
평가방법	5지 선다형 서술형	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	
기본점수	0	40	40	40	40	
능력단위 반영비율(%)		100	100	100	100	
반영비율(%)	20	20	20	20	20	100%
영역 만점	100	100	100	100	100	
평가시기	12월	9월	9월	10월	10월	

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	한식 밥,죽 조리 1301010102_14v2		
내용 영역 요소	밥 재료 준비하기, 밥 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	1.1 쌀과 잡곡의 비율을 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.2 쌀과 잡곡을 씻고 용도에 맞게 불릴 수 있다. 1.3 부재료는 조리법에 맞게 손질할 수 있다. 1.4 돌솥, 압력솥 등 사용할 도구를 선택하고 준비할 수 있다. 2.1 밥의 종류와 형태에 따라 조리 시간과 방법을 조절할 수 있다. 2.2 조리 도구, 조리법과 쌀, 잡곡의 재료 특성에 따라 물의 양을 가감할 수 있다. 2.3 조리 도구와 조리법에 맞도록 화력 조절, 가열 시간 조절, 뜸 들이기를 할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	콩나물밥	20	작업표준서에 따라 콩나물밥 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 콩나물밥 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 콩나물밥 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	전기밥솥 밥	50	작업표준서에 따라 전기밥솥 밥 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		40	작업표준서에 따라 전기밥솥 밥 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 전기밥솥 밥 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	압력솥 밥	30	작업표준서에 따라 압력솥 밥 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		24	작업표준서에 따라 압력솥 밥 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 압력솥 밥 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
합계		100	

수행2			
내용 영역	한식 국,탕 조리 1301010104_14v2		
내용 영역 요소	국,탕 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	3.1 재료의 종류에 맞게 국물조리를 만들 수 있다. 3.2 국·탕을 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다. 3.3 국·탕을 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다. 3.4 조리의 종류에 따라 끓이는 시간을 다르게 할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	완자탕	20	작업표준서에 따라 완자탕 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 완자탕 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 완자탕 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	두부전국찌개	50	작업표준서에 따라 두부전국찌개 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		40	작업표준서에 따라 두부전국찌개 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 두부전국찌개 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	생선찌개	30	작업표준서에 따라 생선찌개 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		24	작업표준서에 따라 생선찌개 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 생선찌개 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행3			
내용 영역	한식 전, 적,튀김 조리 1301010102_18v2		
내용 영역 요소	전, 적 ,튀김 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 물의 농도를 맞출 수 있다. 2.2 조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합 재료 등을 만들 수 있다. 2.3 주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적의 형태를 만들 수 있다. 2.4 재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 온도를 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	지짐누름적	20	작업표준서에 따라 지짐누름적 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 지짐누름적 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 지짐누름적 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	완자전	50	작업표준서에 따라 완자전 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		40	작업표준서에 따라 완자전 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 완자전 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	פות고추전	30	작업표준서에 따라 팍고추전 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		24	작업표준서에 따라 팍고추전 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 팍고추전 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행4			
내용 영역	한식 생채, 숙채, 회 조리 1301010110_14v2		
내용 영역 요소	생채, 숙채, 회 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 물의 농도를 맞출 수 있다. 2.2 조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합 재료 등을 만들 수 있다. 2.3 주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적의 형태를 만들 수 있다. 2.4 재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 온도를 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	도라지생채	20	작업표준서에 따라 도라지생채 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 도라지생채 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 도라지생채 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	더덕생채	50	작업표준서에 따라 더덕생채 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		40	작업표준서에 따라 더덕생채 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 더덕생채 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	겨자채	30	작업표준서에 따라 겨자채 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		24	작업표준서에 따라 겨자채 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 겨자채 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		12	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.