

# 2023학년도 HMR 편의식품가공 학생 평가규정(2학기)

## 한국치즈과학고등학교

### 1. 평가의 목적

- HMR 편의식품분야의 기초 원리와 기능·기술을 습득하여 산업 현장에서 생산 업무를 효율적으로 수행할 수 있는 능력을 함양할 수 있도록 한다.
- HMR 편의식품 분야의 직무 수행에 필요한 기술적 사고력과 문제 해결력을 길러, 산업 현장의 실무를 창의적으로 수행할 수 있는 능력을 키울 수 있도록 한다.
- HMR 편의식품필요한 기본적인 지식인 농산물 원료의 종류와 성질을 이해하고, HMR 편의식품의 제조 방법과 제조 기술을 익혀 식품 산업 현장에 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

### 2. 평가의 기본 방향

- 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.
- 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.
- 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

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

항이나, 문제가 발생했을 때에는 학업성적관리규정을 참고로 교과협의회에 의하여 처리한다.

- 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

내용 영역	내용 영역 요소	성취기준
1. HMR 편의식품	HMR 편의식품 산업	HMR 편의식품의 정의 및 역사에 대해서 설명할 수 있다.
		HMR 편의식품의 정의 및 역사에 대해서 설명할 수 있다.
	HMR 편의식품 분류	HMR을 섭취 방법별로 분류할 수 있다.
		HMR 편의식품의 분류 및 제품의 종류와 특징을 비교하여 설명할 수 있다.
식품 법규	식품	식품위생법의 역사, 구조, 제정, 관리에 대해서 설명할 수 있다.
		식품공전의 구성에 대해서 설명할 수 있다.
		식품공전에 명시된 주요 HMR 제품의 식품유형별 기준 및 규격을 검색할 수 있다.
2. 밥류	삼각김밥과 김밥	삼각김밥과 김밥의 원부재료 및 포장재에 대해서 설명할 수 있다.
		삼각김밥과 김밥의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		삼각김밥과 김밥의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 삼각김밥과 김밥을 제조할 수 있다.
		삼각김밥과 김밥의 품질검사를 할 수 있다.
	냉동볶음밥	냉동볶음밥의 원부재료 및 포장재에 대해서 설명할 수 있다.
		냉동볶음밥의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		냉동볶음밥의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 냉동볶음밥을 제조할 수 있다.
		냉동볶음밥의 품질검사를 할 수 있다.
	즉석밥	즉석밥의 원부재료 및 포장재에 대해서 설명할 수 있다.
		즉석밥의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		즉석밥의 핵심기술을 설명할 수 있다.
	죽	죽의 원부재료 및 포장재에 대해서 설명할 수 있다.
		죽의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		죽의 핵심기술을 설명할 수 있다.

내용 영역	내용 영역 요소	성취기준
3. 신선편의식품류	샐러드 및 커팅 야채	샐러드, 커팅 야채의 원부재료 및 포장재에 대해서 설명할 수 있다.
		샐러드, 커팅 야채의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		샐러드, 커팅 야채의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 감자샐러드를 만들 수 있다.
		제조한 감자샐러드의 미생물 품질검사를 실시할 수 있다.
	커팅 과일	커팅 과일의 종류와 포장재에 대해서 설명할 수 있다.
		커팅 과일의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		커팅 과일의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 조각과일을 제조할 수 있다.
		제조한 조각과일의 색도 품질검사를 실시할 수 있다.
4. 소스류	카레와 짜장	카레, 짜장의 종류를 설명할 수 있다.
		카레, 짜장의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		카레, 짜장의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 카레·짜장소스를 만들 수 있다.
		제조한 카레·짜장소스의 미생물 품질검사를 실시할 수 있다.
	한식 소스	한식 소스의 종류를 설명할 수 있다.
		한식 소스의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		한식 소스의 핵심기술을 설명할 수 있다.
	외국식 소스	외국식 소스의 종류를 설명할 수 있다.
		외국식 소스의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		외국식 소스의 핵심기술을 설명할 수 있다.
	드레싱	드레싱의 종류를 설명할 수 있다.
		드레싱의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		드레싱의 핵심기술을 설명할 수 있다.
5. 빵류 및 면류	피자와 핫도그	냉동피자, 핫도그의 종류와 원재료의 기능을 설명할 수 있다.
		냉동피자, 핫도그의 제조 과정을 설명할 수 있다.
	만두	냉동만두의 종류와 원재료의 기능을 설명할 수 있다.
		냉동만두의 제조 과정을 설명할 수 있다.
	면류	면류 제품의 종류를 설명할 수 있다.
		면류 제품의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		면류 제품의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		소금 농도를 달리한 생면을 제조할 수 있다.
		제조한 생면의 물성 및 관능검사를 실시할 수 있다.

내용 영역	내용 영역 요소	성취기준
6. 국·탕·찌개류	미역국, 된장국	미역국, 된장국의 종류를 설명할 수 있다.
		미역국, 된장국의 제조 과정을 설명할 수 있다.
		미역국, 된장국의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		미역국 냉동건조블럭을 제조할 수 있다.
	삼계탕, 육개장, 갈비탕	삼계탕, 육개장, 갈비탕의 종류를 설명할 수 있다.
		삼계탕, 육개장, 갈비탕의 제조 과정을 설명할 수 있다.
		삼계탕, 육개장, 갈비탕의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		레토르트 장비를 이용하여 제조한 탕류 제품을 멸균할 수 있다.
	김치찌개, 부대찌개	제조한 탕류 제품의 품질검사를 실시할 수 있다.
		찌개의 종류를 설명할 수 있다.
7. 양념육과 육조리 가공품류	양념육	찌개의 제조 과정을 설명할 수 있다.
		찌개의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		양념육의 종류와 중요관리점에 맞게 제조과정을 설명할 수 있다.
		양념육의 제조 이론 중 온도설정과 덩불링을 설명할 수 있다.
		훈연가공품의 종류와 중요관리점에 맞게 제조과정을 설명할 수 있다.
		훈연가공품의 핵심이론을 설명할 수 있다.
	냉동 전·적류	식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 훈제 오리를 제조할 수 있다.
		제조한 훈제 오리 미생물 품질검사를 실시할 수 있다.
	냉동 전·적류	냉동 전적류 제품의 종류와 중요관리점에 맞게 제조과정을 설명할 수 있다.
		냉동 전적류의 핵심이론을 설명할 수 있다.
8. 기호식품류	돈가스와 치킨가스	돈가스 및 치킨가스 제품을 중요관리점에 맞게 제조과정을 설명할 수 있다.
		돈가스 및 치킨가스 제품의 핵심이론을 설명할 수 있다.
	닭발과 곱창볶음	돈가스 및 치킨가스 제품의 핵심이론을 설명할 수 있다.
		닭발, 곱창볶음의 원부재료와 포장재를 설명할 수 있다.
		닭발, 곱창볶음의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		닭발, 곱창볶음의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 닭발을 만들 수 있다.
		제조한 닭발의 미생물 품질검사를 실시할 수 있다.
	삼겹구이	삼겹구이의 원부재료와 포장재를 설명할 수 있다.
		삼겹구이의 제조 공정과 중요관리점을 설명할 수 있다.
		삼겹구이의 핵심기술을 설명할 수 있다.
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 삼겹구이를 만들 수 있다.
		제조한 삼겹구이의 미생물 품질검사를 실시할 수 있다.

내용 영역	내용 영역 요소	성취기준
9. 미래식품	5대 유망식품  밀키트, 맞춤형 식품, 맞춤형 도시락, 우주식품	5대 유망식품의 종류를 설명할 수 있다.
		유망식품 분야별 특징을 설명할 수 있다.
		밀키트의 정의와 특징을 설명할 수 있다.
		맞춤형 도시락의 정의와 특징을 설명할 수 있다.
		우주 식품의 정의와 특징을 설명할 수 있다
		식품공전의 기준 및 규격에 부합하는 밀폐유나베 밀키트를 제조할 수 있다.
		제조한 밀폐유나베 밀키트의 미생물 품질검사를 실시할 수 있다.
10. 품질평가	식품의 품질	식품의 품질에 대해서 설명할 수 있다.
		식품의 품질특성과 품질요소에 대해 설명할 수 있다.
		식품의 품질평가 방법과 품질관리에 대해 설명할 수 있다.
	식품의 감각평가	식품 감각평가의 정의와 중요성을 설명할 수 있다.
		실험 목적에 맞는 감각평가법을 설명할 수 있다.
		정량적 소비자 기호도 조사를 실시할 수 있다.
소비자 기호도 값이 수치화되는 과정을 이해할 수 있다.		
11. 저장 및 유통관리기술	저장과 유통	저장의 정의를 설명할 수 있다.
		유통의 정의를 설명할 수 있다.
		저온 저장의 중요성을 설명할 수 있다.
	식품의 유통구조	식품 유통구조의 종류 및 특징에 대해서 설명할 수 있다.
	최신 유통관리기술	콜드체인시스템을 설명할 수 있다.
		IoT기반 운송 관리 기술을 설명할 수 있다.
		식품 QR코드를 이용해서 제품의 생산 정보를 추적할 수 있다.
제품의 이력 추적을 통해 식품의 유통구조를 이해할 수 있다.		

## 2. 평가기준

내용 영역	성취수준				
	A등급(상)	B등급(중상)	C등급(중)	D등급(중하)	E등급(하)
HMR 편의식품의 이해	식품산업의 시장 트렌드와 HMR 시장의 변화에 따른 신 제품 개발 아이디어 제시 및 식품공전에서 기존 규격 정보를 찾아 다른 사람에게 구체적인 예를 들어 설명하고, 능숙하게 제조기준, 규격항목을 설명할 수 있다.	식품산업의 시장 트렌드와 HMR 시장의 변화에 따른 신 제품 개발 아이디어 제시 및 식품공전에서 기존 규격 정보를 찾아 다른 사람에게 제조기준, 규격항목을 설명할 수 있다.	식품산업의 시장 트렌드와 HMR 시장의 변화에 따른 신 제품 개발 아이디어 제시 및 식품공전에서 기존 규격 정보를 찾아 제조기준, 규격항목을 설명할 수 있다.	식품산업의 시장 트렌드와 HMR 시장의 변화에 따른 신 제품 개발 아이디어 제시 및 식품공전에서 기존 규격 정보를 찾아 다른 사람에게 일부 도움을 받아 설명할 수 있다.	식품산업의 시장 트렌드와 HMR 시장의 변화에 따른 신 제품 개발 아이디어 제시 및 식품공전에서 기존 규격 정보를 찾아 다른 사람에게 모두 도움을 받아 설명할 수 있다.
방류	방류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명할 수 있다.	방류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명할 수 있다.	방류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 김밥을 제조하고 검사할 수 있다.	방류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 설명할 수 있다.	방류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 설명할 수 있다.

	람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 김밥을 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	람에게 설명하고, 김밥을 제조하고 검사할 수 있다.		김밥을 제조하고 검사할 수 있다.	김밥을 제조하고 검사할 수 있다.
신선편의식품류	신선편의식품의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 신선편의식품을 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	신선편의식품의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명하고, 신선편의식품을 제조하고 검사할 수 있다.	신선편의식품류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 신선편의식품을 제조하고 검사할 수 있다.	신선편의식품류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 신선편의식품을 다른 사람에게 일부 도움을 받아 제조하고 검사할 수 있다.	신선편의식품류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 신선편의식품을 다른 사람에게 모두 도움을 받아 제조하고 검사할 수 있다.
소스류	소스류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 소스를 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	소스류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명하고, 소스를 제조하고 검사할 수 있다.	소스류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 소스를 제조하고 검사할 수 있다.	소스류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 소스를 제조하고 검사할 수 있다.	소스류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 소스를 제조하고 검사할 수 있다.
빵류 및 면류	빵류 및 면류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 면류를 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	빵류 및 면류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명하고, 면류를 제조하고 검사할 수 있다.	빵류 및 면류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 면류를 제조하고 검사할 수 있다.	빵류 및 면류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 면류를 제조하고 검사할 수 있다.	빵류 및 면류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 면류를 제조하고 검사할 수 있다.
국·탕·찌개류	국탕찌개류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 미역국 BQF를 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	국탕찌개류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명하고, 미역국 BQF를 제조하고 검사할 수 있다.	국탕찌개류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 미역국 BQF를 제조하고 검사할 수 있다.	국탕찌개류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 미역국 BQF를 제조하고 검사할 수 있다.	국탕찌개류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 미역국 BQF를 제조하고 검사할 수 있다.
양념육과 육조리가공품류	양념육과 육조리가공품류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 양념육(육조리가공품)을 능숙하게	양념육과 육조리가공품류의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명하고, 양념육(육조리가공품)을 제조하고 검사할 수 있다.	양념육과 육조리가공품류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 양념육(육조리가공품)을 제조하고 검사할 수 있다.	양념육과 육조리가공품류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 양념육(육조리가공품)을 다른 사람에게 일부 도움을 받아 제조하고 검사할 수 있다.	양념육과 육조리가공품류의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 양념육(육조리가공품)을 다른 사람에게 모두 도움을 받아 제조하고 검사할 수 있다.

	제조하고 검사할 수 있다.				
기호식품류	기호식품의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 삼검구이를 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	기호식품의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명하고, 삼검구이를 제조하고 검사할 수 있다.	기호식품의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 삼검구이를 제조하고 검사할 수 있다.	기호식품의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 삼검구이를 제조하고 검사할 수 있다.	기호식품의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 삼검구이를 제조하고 검사할 수 있다.
미래식품	미래식품의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 미래식품을 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	미래식품의 제품규격, 원부재료, 포장재 및 용기, 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 다른 사람에게 설명하고, 미래식품을 제조하고 검사할 수 있다.	미래식품의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 미래식품을 제조하고 검사할 수 있다.	미래식품의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 미래식품을 제조하고 검사할 수 있다.	미래식품의 제조과정, 중요관리점(CCP), 핵심기술을 적용하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 미래식품을 제조하고 검사할 수 있다.
품질평가	제품별 품질 관리규격과 분석 기술을 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 이화학적인 검사를 능숙하게 할 수 있다.	제품별 품질 관리규격과 분석 기술을 다른 사람에게 설명하고, 이화학적인 검사를 할 수 있다.	제품별 품질 관리규격과 분석 기술을 적용하여 이화학적인 검사를 할 수 있다.	제품별 품질 관리규격과 분석 기술을 적용하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 이화학적인 검사를 할 수 있다.	제품별 품질 관리규격과 분석 기술을 적용하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 이화학적인 검사를 할 수 있다.
저장 및 유통관리기술	저장 조건 및 유통의 구조에 대해 다른 사람에게 구체적인 예를 제시하며 설명하고, 저장 실험을 능숙하게 할 수 있다.	저장 조건 및 유통의 구조에 대해 다른 사람에게 설명하고, 저장 실험을 할 수 있다.	저장 조건 및 유통의 구조를 이해하여 저장 실험을 할 수 있다.	저장 조건 및 유통의 구조를 이해하여 다른 사람에게 일부 도움을 받아 저장 실험을 할 수 있다.	저장 조건 및 유통의 구조를 이해하여 다른 사람에게 모두 도움을 받아 저장 실험을 할 수 있다.

## 5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	수행3
	전 영역	(삼각)김밥제조 및 품질검사	밀키트 제조 및 품질검사	HMR Report
	1차고사			
평가방법	5지 선다형 서술형	작업형 실습지	작업형 실습지	보고서
기본점수	0	40	40	40
반영비율(%)	30	20	20	30
영역 만점	100	100	100	100
평가시기	12월	9월	11월	10월

## 6 수행평가 세부계획

### 1. 수행평가 계획

수행1			
평가 항목	(삼각)김밥제조 및 품질검사		
평가 방법	작업형 실습지		
성취 기준	식품 공전의 기준 및 규격에 부합하는 (삼각)김밥을 제조할 수 있다. (삼각)김밥의 품질 검사를 할 수 있다.		
평가 기준	상(    )            중( ○ )            하(    )		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	(삼각)김밥제조 및 품질 검사	100	(삼각)김밥의 제조원리를 정확히 이해하고 제조법의 순서에 맞게 능숙하게 제조함.
		80	(삼각)김밥의 제조원리를 이해하고 제조법의 순서대로 제조함.
		60	(삼각)김밥의 제조원리를 이해하지 못하고 제조법을 부분적으로 이해하여 제도가 전체적으로 미숙함.
		40	본인 의사에 의한 수행평가가 미응시 및 미참여, 미인정결석 (기본점수)
합계		100	

수행2			
평가 항목	밀키트 제조 및 품질검사		
평가 방법	작업형 실습지		
성취 기준	식품 공전의 기준 및 규격에 부합하는 밀키트를 제조할 수 있다. 제조한 밀키트의 품질 검사를 할 수 있다.		
평가 기준	상(     )            중( ○ )            하(     )		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	밀키트 만들기	100	밀키트에 대해 정확히 이해하고 제조법의 순서에 맞게 능숙하게 제조함.
		80	밀키트의 제조원리를 이해하고 제조법의 순서대로 제조함.
		60	밀키트의 제조원리를 이해하지 못하고 제조법을 부분적으로 이해하여 제조가 전체적으로 미숙함.
		40	본인 의사에 의한 수행평가 미응시 및 미참여, 미인정결석(기본점수)
합계		100	

수행3			
평가 항목	HMR Report		
평가 방법	보고서		
성취 기준	HMR의 정의 및 종류를 설명할 수 있다. 시중의 HMR을 분석하여 설명할 수 있다.		
평가 기준	상(   ○   )                      중(        )                      하(        )		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	베이컨 만들기	100	HMR의 제조원리를 정확히 이해하고 제조법의 순서에 맞게 능숙하게 제조함.
		80	HMR의 제조원리를 이해하고 제조법의 순서대로 제조함.
		60	HMR의 제조원리를 이해하지 못하고 제조법을 부분적으로 이해하여 제조가 전체적으로 미숙함.
		40	본인 의사에 의한 수행평가 미응시 및 미참여, 미인정결석(기본점수)
	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 교과협의회 결정에 따른다.

6) 수행평가 종료 후 과정에 대한 기록물(수행일자 포함) 및 평가기록표 등을 학생들의 이의 신청 · 처리 · 확인 과정 등 적절한 조치가 완료된 후 당해연도 성적산출이 완료될 때까지 보관 후 폐기한다.

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
90 이상	A
80 이상 ~ 90 미만	B
70 이상 ~ 80 미만	C
60이상 ~ 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.
방과후 수업 참여형 지도	본 학기에 해당되는 성취기준을 중점으로 학기말부터 방학기간을 이용하여 수업형태로 지도하여 해당 교과목의 성취수준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.