

2023학년도 떡제조(NCS) 학생 평가규정(2학기)

한국치즈과학고등학교

1 평가의 목적

- 가. 곡류와 두류를 영양적으로 우수하고 소비자의 기호에 맞는 상품으로 제조하기 위하여 치기, 찌기, 삶기, 지지기 등의 과정을 거쳐 전통 떡과 현대인의 식사 및 기호식품으로 각종 떡 상품을 제조하는 능력과 태도를 기른다.
- 나. 학습자의 능력에 따라 수준을 고려하여 교과와 실습 내용을 재구성하며, 학습자에게 산업현장에서 필요로 하는 지식과 기능을 습득하여 직무에 적용하게 하기 위함이다.

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 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.

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(개인정보 보호법에 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 평가기준 및 성취수준

가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
개피떡류 만들기 (2102010308_18v2)	<ul style="list-style-type: none">• 개피떡류 재료 준비하기• 개피떡류 찌기 및 성형하기• 개피떡류 마무리하기
단자류 만들기 (2102010310_18v2)	<ul style="list-style-type: none">• 단자류 재료 준비하기• 단자류 찌기 및 성형하기• 단자류 마무리하기
떡 기초 제조실무 (2102010327_18v1)	<ul style="list-style-type: none">• 전처리 방법 습득하기• 기기·기물 사용 능력 습득하기• 제조 방법 습득하기

나. 교육과정 성취기준 및 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
개피떡류 만들기 (21020103 08_18v2)	1.1 개피떡류 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 1.2 개피떡류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 개피떡류의 종류에 따라 쌀을 물에 불리는 시간을 조절할 수 있다. 1.4 개피떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다.	1.1 개피떡류 작업기준서에 따라 필요한 재료를 정확히 준비할 수 있다. 1.2 개피떡류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 개피떡류의 종류에 따라 쌀을 물에 불리는 시간을 정확하게 조절할 수 있다. 1.4 개피떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다.	1.1 개피떡류 작업기준서에 따라 필요한 재료를 부분적으로 준비할 수 있다. 1.2 개피떡류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 개피떡류의 종류에 따라 쌀을 물에 불리는 시간을 부분적으로 조절할 수 있다. 1.4 개피떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다.	1.1 개피떡류 작업기준서에 따라 필요한 재료를 부분적으로 준비할 수 있다. 1.2 개피떡류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 개피떡류의 종류에 따라 쌀을 물에 불리는 시간을 부분적으로 조절할 수 있다. 1.4 개피떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다.
	2.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절할 수 있다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 조절할 수 있다.	2.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절하여 정확하게 찌를 수 있다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 정확하게 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 정확하게 조절할 수 있다.	2.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절하여 미흡하다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 조절할 수 있다.	2.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절하여 미흡하다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 조절할 수 있다.
	3.1 개피떡류 작업기준서에 따라 안쳐진 재료를 찜기에 올릴 수 있다. 3.2 개피떡류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 찌 수 있다.	3.1 개피떡류 작업기준서에 따라 안쳐진 재료를 찜기에 올릴 수 있다. 3.2 개피떡류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 정확하게 찌 수 있다.	3.1 개피떡류 작업기준서에 따라 안쳐진 재료를 찜기에 올릴 수 있다. 3.2 개피떡류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 찌 수 있다.	3.1 개피떡류 작업기준서에 따라 안쳐진 재료를 찜기에 올릴 수 있다. 3.2 개피떡류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 찌 수 있다.
	4.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게 성형할 수 있다.	5.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게	5.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게	5.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	5.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게 포장할 수 있다. 5.2 개피떡류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.	정확하게 성형할 수 있다. 5.2 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게 포장할 수 있다. 5.3 개피떡류 작업기준서에 따라 표기사항을 정확하게 표시할 수 있다.	성형할 수 있다. 5.2 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게 포장할 수 있다. 5.3 개피떡류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.	5.2 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 포장이 미흡하다. 5.3 개피떡류 작업기준서에 따른 표기사항이 부족하다.
단자류 만들기 (21020103 10_18v2)	1.1 단자류 작업기준서에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.2 단자류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 단자류 작업기준서에 따라 뿔살을 물에 불릴 수 있다. 1.4 단자류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다.	1.1 단자류 작업기준서에 따라 재료를 정확하게 준비할 수 있다. 1.2 단자류 작업기준서에 따라 재료를 정확하게 계량할 수 있다. 1.3 단자류 작업기준서에 따라 뿔살을 물에 불릴 수 있다. 1.4 단자류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다.	1.1 단자류 작업기준서에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.2 단자류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 단자류 작업기준서에 따라 뿔살을 물에 불릴 수 있다. 1.4 단자류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다.	1.1 단자류 작업기준서에 따라 재료 준비가 부족하다. 1.2 단자류 작업기준서에 따라 재료 계량이 부족하다. 1.3 단자류 작업기준서에 따라 부재료의 특성에 따른 전처리가 부족하다.
	2.1 단자류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절할 수 있다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 조절할 수 있다.	2.1 단자류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절하여 정확하게 찌를 수 있다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 정확하게 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 정확하게 조절할 수 있다.	2.1 단자류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절하여 미흡하다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 조절할 수 있다.	2.1 단자류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵을 찌는 수를 조절하여 미흡하다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 찌수를 조절할 수 있다.
	3.1 단자류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 뿔살에 안칠 수 있다. 3.2 단자류 작업기준서에	3.1 단자류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 뿔살에 안칠 수 있다.	3.1 단자류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 뿔살에 안칠 수 있다.	3.1 단자류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 뿔살에 안칠 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 열 수 있다.	수 있다. 3 . 2 단 자 류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 정확하게 열 수 있다.	3 . 2 단 자 류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 열 수 있다.	수 있다. 3 . 2 단 자 류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절 조작이 미흡하다.
	4.1 단자류 작업기준서에 따라 반죽을 식힐 수 있다. 4.2 단자류 작업기준서에 따라 속고물을 넣어 성형할 수 있다. 4.3 단자류 작업기준서에 따라 반죽과 속고물을 조절하여 모양을 유지할 수 있다. 4.4 단자류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.	4.1 단자류 작업기준서에 따라 정확하게 반죽을 식힐 수 있다. 4.2 단자류 작업기준서에 따라 속고물을 넣어 성형할 수 있다. 4.3 단자류 작업기준서에 따라 작업기준서에 따라 정확하게 반죽과 속고물을 조절하여 모양을 유지할 수 있다. 4.4 단자류 작업기준서에 따라 정확하게 표기사항을 표시할 수 있다.	4.1 단자류 작업기준서에 따라 반죽을 식힐 수 있다. 4.2 단자류 작업기준서에 따라 속고물을 넣어 성형할 수 있다. 4.3 단자류 작업기준서에 따라 반죽과 속고물을 조절하여 모양을 유지할 수 있다. 4.4 단자류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.	4.1 단자류 작업기준서에 따라 반죽을 식히는 것이 미흡하다. 4.2 단자류 작업기준서에 따라 속고물을 넣는 성형이 미흡하다. 4.3 단자류 작업기준서에 따라 반죽과 속고물을 조절하여 모양을 유지하는 것이 미흡하다. 4.4 단자류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시가 미흡하다.
떡 기초 제조실무 (21020103 27_18v1)	1.1 곡류를 전처리 할 수 있다. 1.2 두류를 전처리 할 수 있다. 1.3 과채를 전처리 할 수 있다. 1.4 견과류를 전처리 할 수 있다.	1.1 곡류를 정확하게 전처리 할 수 있다. 1.2 두류를 정확하게 전처리 할 수 있다. 1.3 과채를 정확하게 전처리 할 수 있다. 1.4 견과류를 정확하게 전처리 할 수 있다.	1.1 곡류를 전처리 할 수 있다. 1.2 두류를 전처리 할 수 있다. 1.3 과채를 전처리 할 수 있다. 1.4 견과류를 전처리 할 수 있다.	1.1 곡류 전처리가 미흡하다. 1.2 두류 전처리가 미흡하다. 1.3 과채 전처리가 미흡하다. 1.4 견과류 전처리가 미흡하다.
	2.1 기기 및 기물을 구분하여 사용할 수 있다. 2.2 기기 및 기물을 정리정돈할 수 있다.	2.1 기기 및 기물을 구분하여 정확하게 사용할 수 있다. 2.2 기기 및 기물을 정확하게 정리정돈할 수 있다.	2.1 기기 및 기물을 구분하여 사용할 수 있다. 2.2 기기 및 기물을 정리정돈할 수 있다.	2.1 기기 및 기물을 구분 사용이 미흡하다. 2.2 기기 및 기물을 정리정돈이 미흡하다.
	3.1. 찌는 제조방법을 수행할 수 있다 . 3.2. 치는 제조 방법을 수행할 수 있다 . 3.3 지지는 제조 방법을 수행할 수 있다 . 3.4 삶는 제조 방법을 수행할 수 있다 . 3.5 볶는 제조 방법을 수행할	3.1. 찌는 제조방법을 정확하게 수행할 수 있다 . 3.2. 치는 제조 방법을 정확하게 수행할 수 있다 . 3.3 지지는 제조 방법을 정확하게 수행할 수 있다 . 3.4 삶는 제조 방법을 정확하게 수행할 수 있다 . 3.5 볶는 제조 방법을	3.1. 찌는 제조방법을 수행할 수 있다 . 3.2. 치는 제조 방법을 수행할 수 있다 . 3.3 지지는 제조 방법을 수행할 수 있다 . 3.4 삶는 제조 방법을 수행할 수 있다 . 3.5 볶는 제조 방법을	3.1. 찌는 제조방법을 수행이 미흡하다.. 3.2. 치는 제조 방법을 수행이 미흡하다.. 3.3 지지는 제조 방법을 수행이 미흡하다.. 3.4 삶는 제조 방법을 수행이 미흡하다.. 3.5 볶는 제조 방법을

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	수 있다	3.4 삶는 제조 방법을 정확하게 수행할 수 있다 . 3.5 볶는 제조 방법을 정확하게 수행할 수 있다 .	수행할 수 있다 .	수행이 미흡하다 .

5 평가 총괄

예시)

구분 (2학기)	지필 평가	수행1	수행2	수행3	총점
	전 영역	개피떡류 만들기 (2102010308_18v2)	단자류 만들기 (2102010310_18v2)	떡 기초 제조실무 (2102010327_18v1)	
	1차고사	재료 준비하기, 찰기 성형, 찌기, 마무리하기	재료 준비하기, 빨기, 성형, 찌기 마무리하기	전처리, 기기 및 기물을 구분 사용 및 정리정돈	
평가 방법	5지 선다형 서술형	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	체크리스트	
기본정수	0	40	40	40	
능력단위 반영비율(%)	20	100	100	100	
반영비율(%)	20	30	30	20	100%
영역 만점	100	100	100	100	
평가시기	10월	9월	10월	9월-11월	

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1					
내용 영역	개피떡류 만들기 (2102010308_18v2)				
내용 영역 요소	재료 준비하기, 빨기 성형, 찌기, 마무리하기				
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지				
성취 기준	1.1 개피떡류 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 1.2 개피떡류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 개피떡류의 종류에 따라 찰을 물에 불리는 시간을 조절할 수 있다. 1.4 개피떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 3.1 개피떡류 작업기준서에 따라 안쳐진 재료를 찜기에 올릴 수 있다. 3.2 개피떡류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 찌 수 있다. 4.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게 성형할 수 있다. 5.1 개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게 포장할 수 있다. 5.2 개피떡류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.				
평가 기준	상() 중(O) 하()				
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소				
	부재료 특성을 고려하여 전처리 하였는가?	10	8	6	4
	필요한 재료들을 정확하게 계량하였는가?	10	8	6	4
	재료의 특성에 따라 수분 조절을 하였는가?	20	16	12	8
	개피떡류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 찌 수 있는가?	20	16	12	8
	개피떡류 작업기준서에 따라 제품 특성에 맞게 성형할 수 있는가?	20	16	12	8
	실습보고서를 내용과 형식에 완결성을 갖추어 작성하였는가?	20	16	12	8
합계		100			

수행1																																								
내용 영역		단자류 만들기 (2102010310_18v2)																																						
내용 영역 요소		재료준비, 빵기, 찌기, 성형, 반죽과 속고물 비율조절, 마무리																																						
평가 방법		작업형, 체크리스트, 실습지																																						
성취 기준		1.1 단자류 작업기준서에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.2 단자류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.3 단자류 작업기준서에 따라 멍쌀을 물에 불릴 수 있다. 1.4 단자류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 2.1 단자류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵는 횟수를 조절하여 빵을 수 있다. 2.2 재료의 특성에 따라 수분을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 특성에 따라 체눈의 크기를 선택하고 체질의 횟수를 조절할 수 있다. 3.1 단자류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 뭉쳐서 찜기에 안칠 수 있다. 3.2 단자류 작업기준서에 따라 찌는 온도와 시간을 조절하여 찌 수 있다. 4.1 단자류 작업기준서에 따라 반죽을 식힐 수 있다. 4.2 단자류 작업기준서에 따라 속고물을 넣어 성형할 수 있다. 4.3 단자류 작업기준서에 따라 반죽과 속고물을 조절하여 모양을 유지할 수 있다. 4.4 단자류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.																																						
평가 기준		상() 중(○) 하()																																						
수행평가 내용 (채점 기준)		<table><tr><th>평가 요소</th><th>우수</th><th>보통</th><th>미흡</th><th>미응시</th></tr><tr><td>부재료 특성을 고려하여 전처리 하였는가?</td><td>10</td><td>8</td><td>6</td><td>4</td></tr><tr><td>필요한 재료들을 정확하게 계량하였는가?</td><td>10</td><td>8</td><td>6</td><td>4</td></tr><tr><td>재료의 특성에 따라 수분 조절을 하였는가?</td><td>20</td><td>16</td><td>12</td><td>8</td></tr><tr><td>온도와 시간을 조절하여 찌 수 있는가?</td><td>20</td><td>16</td><td>12</td><td>8</td></tr><tr><td>제품의 완성도가 있는가?</td><td>20</td><td>16</td><td>12</td><td>8</td></tr><tr><td>실습보고서를 내용과 형식에 완결성을 갖추어 작성하였는가?</td><td>20</td><td>16</td><td>12</td><td>8</td></tr></table>				평가 요소	우수	보통	미흡	미응시	부재료 특성을 고려하여 전처리 하였는가?	10	8	6	4	필요한 재료들을 정확하게 계량하였는가?	10	8	6	4	재료의 특성에 따라 수분 조절을 하였는가?	20	16	12	8	온도와 시간을 조절하여 찌 수 있는가?	20	16	12	8	제품의 완성도가 있는가?	20	16	12	8	실습보고서를 내용과 형식에 완결성을 갖추어 작성하였는가?	20	16	12	8
평가 요소	우수	보통	미흡	미응시																																				
부재료 특성을 고려하여 전처리 하였는가?	10	8	6	4																																				
필요한 재료들을 정확하게 계량하였는가?	10	8	6	4																																				
재료의 특성에 따라 수분 조절을 하였는가?	20	16	12	8																																				
온도와 시간을 조절하여 찌 수 있는가?	20	16	12	8																																				
제품의 완성도가 있는가?	20	16	12	8																																				
실습보고서를 내용과 형식에 완결성을 갖추어 작성하였는가?	20	16	12	8																																				
합계		100																																						

수행1					
내용 영역	떡 기초 제조실무 (2102010327_18v1)				
내용 영역 요소	전처리, 기기 및 기물을 구분 사용 및 정리정돈				
평가 방법	체크리스트				
성취 기준	1.1 곡류를 전처리 할 수 있다. 1.2 두류를 전처리 할 수 있다. 1.3 과채를 전처리 할 수 있다. 1.4 견과류를 전처리 할 수 있다. 2.1 기기 및 기물을 구분하여 사용할 수 있다. 2.2기기 및 기물을 정리정돈할 수 있다. 3.1 찌는 제조방법을 수행할 수 있다. 3.2 찌는 제조 방법을 수행할 수 있다. 3.3 지지는 제조 방법을 수행할 수 있다. 3.4 삶는 제조 방법을 수행할 수 있다. 3.5 볶는 제조 방법을 수행할 수 있다.				
평가 기준	상() 중(○) 하()				
수행평가 내용 (채점 기준)					
	평가 요소	우수	보통	미흡	미응시
	곡류, 두류 전처리를 할 수 있는가?	20	16	12	8
	과채, 견과류 전처리를 할 수 있는가?	20	16	12	8
	기기 및 기물을 구분하여 사용할 수 있는가?	20	16	12	8
	기기 및 기물 정리정돈 할 수 있는가?	20	16	12	8
	찌기와 삶는 제조 방법을 수행할 수 있는가?	20	16	12	8
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 결과에 대한 이의 신청이 있어 평가 결과가 변경될 경우 변경 전·변경 후 자료를 함께 보관 한다.

7) 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 이수시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.