

# 2023학년도 식품가공기술 학생 평가규정(2학기)

## 한국치즈과학고등학교

### 1. 평가의 목적

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

항이나, 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

교육과정 대영역	중영역	내용 요소	성취기준	성취수준		
				상	중	하
1. 농산 식품 가공	11. 면류의 제조	면류와 정의와 종류	11-1. 면의 종류와 원료의 기능을 설명할 수 있다.	11-1. 면의 종류와 원료의 기능을 정확하게 설명할 수 있다.	11-1. 면의 종류와 원료의 기능을 대부분 설명할 수 있다.	11-1. 면의 종류와 원료의 기능을 일부 설명할 수 있다.
		면류의 제조 과정	11-2. 면류의 제조 과정을 설명할 수 있다. 11-3. 여러 가지 재료를 이용하여 생면을 만들 수 있다.	11-2. 면류의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다. 11-3. 여러 가지 재료를 이용하여 생면을 정확하게 만들 수 있다.	11-2. 면류의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다. 11-3. 여러 가지 재료를 이용하여 생면을 대부분 만들 수 있다.	11-2. 면류의 제조 과정을 일부 설명할 수 있다. 11-3. 여러 가지 재료를 이용하여 생면을 일부 만들 수 있다.
	12. 제과와 제빵	제과와 제빵	12-1. 제과·제빵의 개요와 역사를 설명할 수 있다.	제과·제빵의 개요와 역사를 정확하게 설명할 수 있다.	제과·제빵의 개요와 역사를 대부분 설명할 수 있다.	제과·제빵의 개요와 역사를 일부 설명할 수 있다.
			12-2. 제과·제빵 재료의 기능과 기기의 역할을 설명할 수 있다.	제과·제빵 재료의 기능과 기기의 역할을 정확하게 설명할 수 있다.	제과·제빵 재료의 기능과 기기의 역할을 대부분 설명할 수 있다.	제과·제빵 재료의 기능과 기기의 역할을 일부 설명할 수 있다.
			12-3. 제과·제빵법에 대하여 설명할 수 있다.	제과·제빵법에 대하여 정확하게 설명할 수 있다.	제과·제빵법에 대하여 설명할 수 있다.	제과·제빵법에 대하여 일부 설명할 수 있다.
			12-4. 과자와 빵의 제조 과정을 설명할 수 있다.	과자와 빵의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	과자와 빵의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	과자와 빵의 제조 과정을 일부 설명할 수 있다.
			12-5. 여러 가지 재료를 이용하여 과자와 빵을 만들 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 과자와 빵을 정확하게 만들 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 과자와 빵을 대부분 만들 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 과자와 빵을 일부 만들 수 있다.
	13. 잼, 젤리의 제조	잼류의 종류와 제조원리	13-1. 잼류의 종류와 제조 원리를 설명할 수 있다.	잼류의 종류와 제조 원리를 정확하게 설명할 수 있다.	잼류의 종류와 제조 원리를 대부분 설명할 수 있다.	잼류의 종류와 제조 원리를 일부 설명할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
14.	토마토 가공품의 제조	채류의 제조	13-2. 여러 가지 재료를 이용하여 딸기잼과 사과 젤리를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 딸기잼과 사과 젤리를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 딸기잼과 사과 젤리를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 딸기잼과 사과 젤리를 일부분 제조할 수 있다.
		토마토가공품의 종류	14-1. 토마토 가공품의 종류의 종류를 설명할 수 있다.	토마토 가공품의 종류의 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	토마토 가공품의 종류의 종류를 대부분 설명할 수 있다.	토마토 가공품의 종류의 종류를 일부분 설명할 수 있다.
	토마토가공품의 제조	토마토가공품의 제조	14-2. 여러 가지 재료를 이용하여 토마토 푸레를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 토마토 푸레를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 토마토 푸레를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 토마토 푸레를 일부분 제조할 수 있다.
15.	과일즙의 정의와 종류	과일·채소류 음료의 정의와 종류	15-1. 과일·채소류 음료의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	과일·채소류 음료의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	과일·채소류 음료의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	과일·채소류 음료의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		과일·채소류 음료의 제조	15-2. 과일 주스의 제조 과정을 설명할 수 있다.	과일 주스의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	과일 주스의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	과일 주스의 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
	과일·채소류 음료의 제조	과일·채소류 음료의 제조	15-3. 여러 가지 재료를 이용하여 오렌지 주스를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 오렌지 주스를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 오렌지 주스를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 오렌지 주스를 일부분 제조할 수 있다.
16.	콩류 가공품의 제조	두부의 제조	16-1. 두부의 제조 원리와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	두부의 제조 원리와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	두부의 제조 원리와 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	두부의 제조 원리와 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
		두유의 제조	16-2. 두유의 제조 원리와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	두유의 제조 원리와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	두유의 제조 원리와 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	두유의 제조 원리와 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
17.	녹말 가공품의 제조	전분의 제조	17-1. 녹말의 제조 방법을 설명할 수 있다.	녹말의 제조 방법을 정확하게 설명할 수 있다.	녹말의 제조 방법을 대부분 설명할 수 있다.	녹말의 제조 방법을 일부분 설명할 수 있다.
		녹말의 제조	17-2. 여러 가지 재료를 이용하여 감자 녹말을 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 감자 녹말을 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 감자 녹말을 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 감자 녹말을 일부분 제조할 수 있다.
	목의 제조	목의 제조	17-3. 목의 종류와 제조 원리를 설명할 수 있다.	목의 종류와 제조 원리를 정확하게 설명할 수 있다.	목의 종류와 제조 원리를 대부분 설명할 수 있다.	목의 종류와 제조 원리를 일부분 설명할 수 있다.
	목의 제조	목의 제조	17-4. 여러 가지 재료를 이용하여 메밀목을 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 메밀목을 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 메밀목을 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 메밀목을 일부분 제조할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
18.	물엿의 제조	물엿의 제조	18-1. 물엿의 종류와 제조 원리를 설명할 수 있다.	물엿의 종류와 제조 원리를 정확하게 설명할 수 있다.	물엿의 종류와 제조 원리를 대부분 설명할 수 있다.	물엿의 종류와 제조 원리를 일부분 설명할 수 있다.
		물엿의 제조	18-2. 여러 가지 재료를 이용하여 엿기름을 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 엿기름을 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 엿기름을 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 엿기름을 일부분 제조할 수 있다.
	식혜의 제조	식혜의 제조	18-3. 식혜의 제조 원리를 알고, 식혜를 제조할 수 있다.	식혜의 제조 원리를 알고, 식혜를 정확하게 제조할 수 있다.	식혜의 제조 원리를 알고, 식혜를 대부분 제조할 수 있다.	식혜의 제조 원리를 알고, 식혜를 일부분 제조할 수 있다.
19.	장류의 정의와 종류	장류의 정의와 종류	19-1. 장의 정의와 종류를 설명할 수 있다.	장의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	장의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	장의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		간장의 종류와 제조	19-2. 간장의 제조 원리와 제조 과정을 설명할 수 있다.	간장의 제조 원리와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	간장의 제조 원리와 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	간장의 제조 원리와 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
		된장의 제조	19-3. 된장의 종류와 제조 과정을 설명할 수 있다.	된장의 종류와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	된장의 종류와 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	된장의 종류와 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
		고추장의 제조	19-4. 고추장의 종류와 제조 과정을 설명할 수 있다.	고추장의 종류와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	고추장의 종류와 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	고추장의 종류와 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
110.	주류의 종류와 제조원리	주류의 종류와 제조원리	110-1. 술의 종류와 제조 원리를 설명할 수 있다.	술의 종류와 제조 원리를 정확하게 설명할 수 있다.	술의 종류와 제조 원리를 대부분 설명할 수 있다.	술의 종류와 제조 원리를 일부분 설명할 수 있다.
		주류의 제조	110-2. 여러 가지 재료를 이용하여 포도주와 탁주를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 포도주와 탁주를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 포도주와 탁주를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 포도주와 탁주를 일부분 제조할 수 있다.
21.	시유	우유의 정의와 종류	21-1. 우유류의 정의, 우유류의 성분과 유제품의 종류를 설명할 수 있다.	우유류의 정의, 우유류의 성분과 유제품의 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	우유류의 정의, 우유류의 성분과 유제품의 종류를 대부분 설명할 수 있다.	우유류의 정의, 우유류의 성분과 유제품의 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		우유의 제조 과정	21-2. 우유의 제조 과정을 설명할 수 있다.	우유의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	우유의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	우유의 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
		우유의 신선도 검사	21-3. 우유의 신선도를 검사할 수 있다.	우유의 신선도를 정확하게 검사할 수 있다.	우유의 신선도를 대부분 검사할 수 있다.	우유의 신선도를 일부분 검사할 수 있다.
22.	분유 제조	분유의 정의와 종류	22-1. 분유의 정의와 종류를 설명할 수 있다.	분유의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	분유의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	분유의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		분유의 제조 과정	22-2. 분유의 제조 과정을 설명할 수 있다.	분유의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	분유의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	분유의 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.

2. 축산 식품 가공

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
23. 치즈	치즈 제조	분유의 미생물 검사	22-3. 분유의 미생물을 검사할 수 있다.	분유의 미생물을 정확하게 검사할 수 있다.	분유의 미생물을 대부분 검사할 수 있다.	분유의 미생물을 일부분 검사할 수 있다.
		치즈의 정의와 종류	23-1. 치즈의 정의와 종류를 설명할 수 있다.	치즈의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	치즈의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	치즈의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		치즈의 제조 과정	23-2. 치즈의 제조 과정을 설명할 수 있다.	치즈의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	치즈의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	치즈의 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
24. 요구르트 제조	요구르트 제조	요구르트의 정의와 종류	24-1. 요구르트의 정의와 종류를 설명할 수 있다.	요구르트의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	요구르트의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	요구르트의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		요구르트의 제조	24-2. 요구르트의 제조 과정을 설명할 수 있다.	요구르트의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	요구르트의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	요구르트의 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
		요구르트의 품질 검사	24-3. 요구르트의 품질을 검사할 수 있다.	요구르트의 품질을 정확하게 검사할 수 있다.	요구르트의 품질을 대부분 검사할 수 있다.	요구르트의 품질을 일부분 검사할 수 있다.
25. 아이스크림 제조	아이스크림 제조	아이스크림의 정의와 종류	25-1. 아이스크림의 정의와 종류를 설명할 수 있다.	아이스크림의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	아이스크림의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	아이스크림의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		아이스크림의 제조	25-2. 아이스크림의 제조 과정과 품질 기준을 설명할 수 있다.	아이스크림의 제조 과정과 품질 기준을 정확하게 설명할 수 있다.	아이스크림의 제조 과정과 품질 기준을 대부분 설명할 수 있다.	아이스크림의 제조 과정과 품질 기준을 일부분 설명할 수 있다.
			25-3. 여러 가지 재료를 이용하여 아이스크림을 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 아이스크림을 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 아이스크림을 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 아이스크림을 일부분 제조할 수 있다.
26. 소시지의 제조	소시지의 제조	소시지의 정의와 종류	26-1. 소시지의 정의와 종류를 설명할 수 있다.	소시지의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	소시지의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	소시지의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		소시지의 제조	26-2. 소시지의 제조 과정을 설명할 수 있다.	소시지의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	소시지의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	소시지의 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
			26-3. 여러 가지 재료를 이용하여 소시지를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 소시지를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 소시지를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 소시지를 일부분 제조할 수 있다.
27. 햄과 베이컨의 제조	햄의 정의와 종류	27-1. 햄의 정의와 종류, 제조 과정을 설명할 수 있다.	햄의 정의와 종류, 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	햄의 정의와 종류, 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	햄의 정의와 종류, 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.	햄의 정의와 종류, 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
28. 달걀의 신선도 검사와 마요네즈 제조	달걀	베이컨의 정의와 종류	27-2. 베이컨의 정의와 종류를 설명할 수 있다.	베이컨의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	베이컨의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	베이컨의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
		햄과 베이컨의 제조	27-3. 여러 가지 재료를 이용하여 햄과 베이컨을 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 햄과 베이컨을 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 햄과 베이컨을 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 햄과 베이컨을 일부분 제조할 수 있다.
		달걀	28-1. 달걀의 신선도 검사 방법을 설명하고, 신선도를 검사할 수 있다.	달걀의 신선도 검사 방법을 정확하게 설명하고, 신선도를 정확하게 검사할 수 있다.	달걀의 신선도 검사 방법을 대부분 설명하고, 신선도를 대부분 검사할 수 있다.	달걀의 신선도 검사 방법을 일부분 설명하고, 신선도를 일부분 검사할 수 있다.
31. 건제품의 제조	건제품의 제조	마요네즈의 제조	28-2. 마요네즈의 정의와 제조 과정을 설명하고, 마요네즈를 제조할 수 있다.	마요네즈의 정의와 제조 과정을 정확하게 설명하고, 마요네즈를 정확하게 제조할 수 있다.	마요네즈의 정의와 제조 과정을 대부분 설명하고, 마요네즈를 대부분 제조할 수 있다.	마요네즈의 정의와 제조 과정을 일부분 설명하고, 마요네즈를 일부분 제조할 수 있다.
		드레싱 제품	28-3. 드레싱 제품의 정의와 제조 과정을 설명하고, 드레싱을 제조할 수 있다.	드레싱 제품의 정의와 제조 과정을 정확하게 설명하고, 드레싱을 정확하게 제조할 수 있다.	드레싱 제품의 정의와 제조 과정을 대부분 설명하고, 드레싱을 대부분 제조할 수 있다.	드레싱 제품의 정의와 제조 과정을 일부분 설명하고, 드레싱을 일부분 제조할 수 있다.
		건제품의 종류	31-1. 건제품의 종류를 설명할 수 있다.	건제품의 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	건제품의 종류를 대부분 설명할 수 있다.	건제품의 종류를 일부분 설명할 수 있다.
32. 염장식품의 제조	염장식품의 제조	건제품의 제조원리와 방법	31-2. 건제품의 제조 원리와 제조 방법을 설명할 수 있다.	건제품의 제조 원리와 제조 방법을 정확하게 설명할 수 있다.	건제품의 제조 원리와 제조 방법을 대부분 설명할 수 있다.	건제품의 제조 원리와 제조 방법을 설명할 일부분 수 있다.
		건제품의 제조	31-3. 여러 가지 재료를 이용하여 조미 오징어를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 조미 오징어를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 조미 오징어를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 조미 오징어를 일부분 제조할 수 있다.
		염장식품의 종류	32-1. 염장법의 종류를 설명할 수 있다.	염장법의 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	염장법의 종류를 대부분 설명할 수 있다.	염장법의 종류를 일부분 설명할 수 있다.
33. 수산 발효 식품의 제조	수산 발효 식품의 제조	염장식품의 제조	32-2. 염장식품의 제조 과정을 설명할 수 있다.	염장식품의 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	염장식품의 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	염장식품의 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
		젓갈의 종류와 제조	32-3. 여러 가지 재료를 이용하여 염장 고등어를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 염장 고등어를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 염장 고등어를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 염장 고등어를 일부분 제조할 수 있다.
			33-1. 젓갈의 종류와 제조 과정을 설명할 수 있다.	젓갈의 종류와 제조 과정을 정확하게 설명할 수 있다.	젓갈의 종류와 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	젓갈의 종류와 제조 과정을 일부분 설명할 수 있다.
34. 연제품의 원료와 종류	연제품의 원료와 종류	액젓과 식해의 특징	33-2. 액젓과 식해의 특징을 설명할 수 있다.	액젓과 식해의 특징을 정확하게 설명할 수 있다.	액젓과 식해의 특징을 대부분 설명할 수 있다.	액젓과 식해의 특징을 일부분 설명할 수 있다.
		연제품의 원료와 종류	34-1. 연제품의 원료와 종류를 설명할 수 있다.	연제품의 원료와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	연제품의 원료와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	연제품의 원료와 종류를 일부분 설명할 수 있다.

3. 수산 식품 가공

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
	34. 어육 연제품의 제조	연제품의 제조	34-2. 연제품의 제조 과정을 설명 할 수 있다.	연제품의 제조 과정 을 정확하게 설명할 수 있다.	연제품의 제조 과정 을 대부분 설명할 수 있다.	연제품의 제조 과정 을 일부분 설명할 수 있다.
			34-3. 동결 연육 을 이용하여 튀김 어육을 제조할 수 있다.	동결 연육을 이용하 여 튀김 어육을 정작 하게 제조할 수 있 다.	동결 연육을 이용하 여 튀김 어육을 대 부분 제조할 수 있 다.	동결 연육을 이용하 여 튀김 어육을 일부 분 제조할 수 있다.
4. 통조림	41. 밀봉 조작	이중밀봉의 원리와 시머 조절	41-1. 이중 밀봉 의 원리와 시머 조 절 방법을 설명할 수 있다.	이중 밀봉의 원리와 시머 조절 방법을 정 확하게 설명할 수 있 다.	이중 밀봉의 원리와 시머 조절 방법을 대 부분 설명할 수 있 다.	이중 밀봉의 원리와 시머 조절 방법을 일 부분 설명할 수 있 다.
			41-2. 시머를 조 절하여 이중 밀봉 을 할 수 있다.	시머를 조절하여 이 중 밀봉을 정확하게 할 수 있다.	시머를 조절하여 이 중 밀봉을 대부분 할 수 있다.	시머를 조절하여 이 중 밀봉을 일부 분 할 수 있다.
	42. 밀봉 검사	밀봉 검사	42-1. 밀봉 검사 항목과 검사 방법 을 설명할 수 있다.	밀봉 검사 항목과 검 사 방법을 정확하게 설명할 수 있다.	밀봉 검사 항목과 검 사 방법을 대부분 설명할 수 있다.	밀봉 검사 항목과 검 사 방법을 일부 분 설명할 수 있다.
			42-2. 이중 밀봉 상태를 검사하고, 밀봉부의 결함 여 부를 판별할 수 있 다.	이중 밀봉 상태를 검 사하고, 밀봉부의 결 함 여부를 정확하게 판별할 수 있다.	이중 밀봉 상태를 검 사하고, 밀봉부의 결 함 여부를 대부분 판별할 수 있다.	이중 밀봉 상태를 검 사하고, 밀봉부의 결 함 여부를 일부 분 판별할 수 있다.
	43. 통조림 살균 조작	레토르트 의 정의와 종류	43-1. 레토르트 의 종류와 구조를 설명할 수 있다.	레토르트의 종류와 구조를 정확하게 설 명할 수 있다.	레토르트의 종류와 구조를 대부분 설 명할 수 있다.	레토르트의 종류와 구조를 일부 분 설 명할 수 있다.
			43-2. 레토르트 부속 장치의 종류 와 기능을 설명할 수 있다.	레토르트 부속 장치 의 종류와 기능을 정 확하게 설명할 수 있 다.	레토르트 부속 장치 의 종류와 기능을 대 부분 설명할 수 있 다.	레토르트 부속 장치 의 종류와 기능을 일 부분 설명할 수 있 다.
		레토르트 조작	43-3. 레토르트 를 조작하여 통조 림을 살균할 수 있 다.	레토르트를 조작하 여 통조림을 정확하 게 살균할 수 있다.	레토르트를 조작하 여 통조림을 대부분 살균할 수 있다.	레토르트를 조작하 여 통조림을 살균할 수 있다.
	44. 과일 통조림의 제조	과일통조림의 제조 과정	44-1. 통조림의 제조 원리와 제조 과정을 설명할 수 있다.	통조림의 제조 원리 와 제조 과정을 정작 하게 설명할 수 있 다.	통조림의 제조 원리 와 제조 과정을 대 부분 설명할 수 있 다.	통조림의 제조 원리 와 제조 과정을 일부 분 설명할 수 있다.
			44-2. 과일 통조 림의 주요 제조 과 정을 설명할 수 있 다.	과일 통조림의 주요 제조 과정을 정확하 게 설명할 수 있다.	과일 통조림의 주요 제조 과정을 대부분 설명할 수 있다.	과일 통조림의 주요 제조 과정을 일부 분 설명할 수 있다.
	45. 수산물 통조림의 제조	수산물 통조림의 종류와 제조 공정	44-3. 여러 가지 재료를 이용하여 복숭아 통조림을 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이 용하여 복숭아 통조 림을 정확하게 제조 할 수 있다.	여러 가지 재료를 이 용하여 복숭아 통조 림을 대부분 제조 할 수 있다.	여러 가지 재료를 이 용하여 복숭아 통조 림을 일부 분 제조 할 수 있다.
			45-1. 수산물 통 조림의 종류와 제 조 과정을 설명할 수 있다.	수산물 통조림의 종 류와 제조 과정을 정 확하게 설명할 수 있 다.	수산물 통조림의 종 류와 제조 과정을 대 부분 설명할 수 있 다.	수산물 통조림의 종 류와 제조 과정을 일 부분 설명할 수 있 다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
5. 식품 포장 및 식품 안전		통조림의 품질 변화	45-2. 수산물 통 조림의 가공·저장 중의 품질 변화를 설명할 수 있다.	수산물 통조림의 가 공·저장 중의 품질 변화를 정확하게 설 명할 수 있다.	수산물 통조림의 가 공·저장 중의 품질 변화를 대부분 설 명할 수 있다.	수산물 통조림의 가 공·저장 중의 품질 변화를 일부 분 설 명할 수 있다.
			45-3. 통조림의 일반적인 검사 방 법을 설명하고, 통 조림 검사를 할 수 있다.	통조림의 일반적인 검사 방법을 설명하 고, 통조림 검사를 정확하게 할 수 있 다.	통조림의 일반적인 검사 방법을 설명하 고, 통조림 검사를 대부분 할 수 있다.	통조림의 일반적인 검사 방법을 설명하 고, 통조림 검사를 일부분 할 수 있다.
	51. 포장 재료와 검사	포장의 정의와 종류	51-1. 식품 포장 의 정의와 포장재 의 종류를 설명할 수 있다.	식품 포장의 정의와 포장재의 종류를 정 확하게 설명할 수 있 다.	식품 포장의 정의와 포장재의 종류를 대 부분 설명할 수 있 다.	식품 포장의 정의와 포장재의 종류를 일 부분 설명할 수 있 다.
			51-2. 플라스틱 간이 판별법의 종 류와 방법을 설명 할 수 있다.	플라스틱 간이 판별 법의 종류와 방법을 정확하게 설명할 수 있다.	플라스틱 간이 판별 법의 종류와 방법을 대부분 설명할 수 있다.	플라스틱 간이 판별 법의 종류와 방법을 일부분 설명할 수 있다.
	52. 포장	식품 포장	51-3. 포장 재료 의 재질을 간이 판 별법으로 판별할 수 있다.	포장 재료의 재질을 간이 판별법으로 정 확하게 판별할 수 있 다.	포장 재료의 재질을 간이 판별법으로 대 부분 판별할 수 있 다.	포장 재료의 재질을 간이 판별법으로 일 부분 판별할 수 있 다.
			52-1. 식품 포장 의 정의, 종류와 원 리를 설명할 수 있 다.	식품 포장의 정의, 종류와 원리를 정작 하게 설명할 수 있 다.	식품 포장의 정의, 종류와 원리를 대부 분 설명할 수 있다.	식품 포장의 정의, 종류와 원리를 일부 분 설명할 수 있다.
	53. 식품 안전	식품 안전성의 정의와 위해요소	52-2. 식품 포장 기를 이용하여 식 품 포장을 할 수 있다.	식품 포장기를 이용 하여 식품 포장을 정 확하게 할 수 있다.	식품 포장기를 이용 하여 식품 포장을 대 부분 할 수 있다.	식품 포장기를 이용 하여 식품 포장을 일 부분 할 수 있다.
			53-1. 식품 안전 성 요소를 설명할 수 있다.	식품 안전성 요소를 정확하게 설명할 수 있다.	식품 안전성 요소를 대부분 설명할 수 있다.	식품 안전성 요소를 일부분 설명할 수 있다.
			53-2. 식품 첨가 물의 종류와 방사 선 조사를 설명할 수 있다.	식품 첨가물의 종류 와 방사선 조사를 정 확하게 설명할 수 있 다.	식품 첨가물의 종류 와 방사선 조사를 대 부분 설명할 수 있 다.	식품 첨가물의 종류 와 방사선 조사를 일 부분 설명할 수 있 다.
	61. 침채류의 종류와 제조	침채류의 정의와 종류	53-3. HACCP과 생산 이력 추적 관 리제를 설명할 수 있다.	HACCP과 생산 이 력 추적 관리제를 정 확하게 설명할 수 있 다.	HACCP과 생산 이 력 추적 관리제를 대 부분 설명할 수 있다.	HACCP과 생산 이 력 추적 관리제를 일 부분 설명할 수 있 다.
			61-1. 김치류와 기타 침채류의 정 의와 종류를 설명 할 수 있다.	김치류와 기타 침채 류의 정의와 종류를 정확하게 설명할 수 있다.	김치류와 기타 침채 류의 정의와 종류를 대부분 설명할 수 있다.	김치류와 기타 침채 류의 정의와 종류를 일부분 설명할 수 있다.
6. 침채류의 제조	61. 침채류의 제조	침채류의 제조 원리	61-2. 김치류와 기타 침채류의 제 조 원리를 설명할 수 있다.	김치류와 기타 침채 류의 제조 원리를 정 확하게 설명할 수 있 다.	김치류와 기타 침채 류의 제조 원리를 대 부분 설명할 수 있다.	김치류와 기타 침채 류의 제조 원리를 일 부분 설명할 수 있 다.

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대영역	중영역			상	중	하
		침채류 제조	61-3. 여러 가지 재료를 이용하여 배추김치를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 배추김치를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 배추김치를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 배추김치를 일부만 제조할 수 있다.
			61-4. 여러 가지 재료를 이용하여 기타 침채류를 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 기타 침채류를 정확하게 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 기타 침채류를 대부분 제조할 수 있다.	여러 가지 재료를 이용하여 기타 침채류를 일부만 제조할 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역	성취수준				
	A등급(상)	B등급(중상)	C등급(중)	D등급(중하)	E등급(하)
농산 식품 가공	농산 식품 가공품의 종류, 제조 원리 및 제조 과정을 다른 사람에게 구체적인 내용을 덧붙여 설명하면서 농산 식품 가공품을 능숙하게 제조할 수 있다.	농산 식품 가공품의 종류, 제조 원리 및 제조 과정을 다른 사람에게 설명하면서 농산 식품 가공품을 제조할 수 있다.	농산 식품 가공품의 제조 과정에 따라 농산 식품 가공품을 제조할 수 있다.	농산 식품 가공품의 제조 과정에 따라 농산 식품 가공품을 다른 사람에게 일부 도움을 받아 제조할 수 있다.	농산 식품 가공품의 제조 과정에 따라 농산 식품 가공품을 다른 사람에게 모두 도움을 받아 제조할 수 있다.
축산 식품 가공	축산식품가공품의 종류, 제조 원리 및 제조 과정, 제품의 검사 방법을 다른 사람에게 구체적인 내용을 덧붙여 설명하면서 축산식품가공품을 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	축산식품가공품의 종류, 제조 원리 및 제조 과정, 제품의 검사 방법을 다른 사람에게 설명하면서 축산식품가공품을 능숙하게 제조하고 검사할 수 있다.	축산식품가공품의 제조 과정과 검사 방법에 따라 축산식품가공품을 제조하고 검사할 수 있다.	축산식품가공품의 제조 과정과 검사 방법에 따라 축산식품가공품을 다른 사람에게 일부 도움을 받아 제조하고 검사할 수 있다.	축산식품가공품의 제조 과정과 검사 방법에 따라 축산식품가공품을 다른 사람에게 모두 도움을 받아 제조하고 검사할 수 있다.
수산 식품 가공	수산식품가공품의 종류, 제조 원리 및 제조 과정을 다른 사람에게 구체적인 내용을 덧붙여 설명하면서 농산 식품 가공품을 능숙하게 제조할 수 있다.	수산식품가공품의 종류, 제조 원리 및 제조 과정을 다른 사람에게 설명하면서 농산 식품 가공품을 제조할 수 있다.	수산식품가공품의 제조 과정에 따라 수산식품가공품을 제조할 수 있다.	수산식품가공품의 제조 과정에 따라 수산식품가공품을 다른 사람에게 일부 도움을 받아 제조할 수 있다.	수산식품가공품의 제조 과정에 따라 수산식품가공품을 다른 사람에게 모두 도움을 받아 제조할 수 있다.

내용 영역	성취수준				
	A등급(상)	B등급(중상)	C등급(중)	D등급(중하)	E등급(하)
통조림	이중 밀봉의 원리 및 밀봉 검사 항목과 방법, 레토르트 의 종류와 구조, 통조림의 제조 원리와 제조 과정을 다른 사람에게 구체적인 내용을 덧붙여 설명하면서 시머를 조절하고, 레토르트를 조작하여 통조림 제품을 능숙하게 제조하며, 밀봉부의 결함 여부를 신속하게 판별할 수 있다.	이중 밀봉의 원리 및 밀봉 검사 항목과 방법, 레토르트 의 종류와 구조, 통조림의 제조 원리와 제조 과정을 다른 사람에게 설명하면서 시머를 조절하고, 레토르트를 조작하여 통조림 제품을 제조하며, 밀봉부의 결함 여부를 판별할 수 있다.	통조림의 제조 과정에 따라 시머와 레토르트를 조작하여 통조림 제품을 제조할 수 있다.	통조림의 제조 과정에 따라 시머와 레토르트를 조작하여 통조림 제품을 다른 사람에게 일부 도움을 받아 제조할 수 있다.	통조림의 제조 과정에 따라 시머와 레토르트를 조작하여 통조림 제품을 다른 사람에게 모두 도움을 받아 제조할 수 있다.
식품 포장 및 식품 안전	식품 포장재의 종류와 간이 판별법, 식품 포장의 종류와 원리, 식품 안전성에 대하여 다른 사람에게 구체적인 내용을 덧붙여 설명하면서 포장 재료의 판별과 식품 포장을 능숙하게 할 수 있다.	식품 포장재의 종류와 간이 판별법, 식품 포장의 종류와 원리, 식품 안전성에 대하여 다른 사람에게 설명하면서 포장 재료의 판별과 식품 포장을 할 수 있다.	식품 포장기의 작동 방법에 따라 식품 포장기를 조작하여 식품 포장을 할 수 있다.	식품 포장기의 작동 방법에 따라 식품 포장기를 다른 사람에게 일부 도움을 받아 조작하여 식품 포장을 할 수 있다.	식품 포장기의 작동 방법에 따라 식품 포장기를 조작하여 식품 포장을 다른 사람에게 모두 도움을 받아 할 수 있다.
침채류의 제조	김치류와 기타 침채류의 종류, 제조 원리 및 제조 과정을 다른 사람에게 구체적인 내용을 덧붙여 설명하면서 김치와 기타 침채류를 능숙하게 제조할 수 있다.	김치류와 기타 침채류의 종류, 제조 원리 및 제조 과정을 다른 사람에게 설명하면서 김치와 기타 침채류를 제조할 수 있다.	김치와 기타 침채류의 제조 과정에 따라 김치와 기타 침채류를 제조할 수 있다.	김치와 기타 침채류의 제조 과정에 따라 김치와 기타 침채류를 다른 사람에게 일부 도움을 받아 제조할 수 있다.	김치와 기타 침채류의 제조 과정에 따라 김치와 기타 침채류를 다른 사람에게 모두 도움을 받아 제조할 수 있다.

5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	수행3
	전 영역	연제품 만들기	피클류 만들기	김치류 만들기
	2차고사			
평가방법	5지 선다형 서술형	작업형 실습지	작업형 실습지	작업형 실습지
기본점수	0	40	40	40
반영비율(%)	30	20	20	30
영역 만점	100	100	100	100
평가시기	12월	9월	10월	11월

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1				
평가 항목	연제품 만들기			
평가 방법	작업형 실습지			
성취 기준	연제품의 제조 원리를 설명할 수 있다. 연제품을 제조법의 순서에 맞게 제조할 수 있다.			
평가 기준	상(     )            중( ○ )            하(     )			
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용	
	연제품 만들기	100	연제품의 제조원리를 정확히 이해하고 제조법의 순서에 맞게 능숙하게 제조함.	
		80	연제품의 제조원리를 이해하고 제조법의 순서대로 제조함.	
		60	연제품의 제조원리를 이해하지 못하고 제조법을 부분적으로 이해하여 제조가 전체적으로 미숙함.	
		40	본인 의사에 의한 수행평가 미응시 및 미참여, 미인정결석 (기본점수)	
	합계		100	

수행2			
평가 항목	피클류		
평가 방법	작업형 실습지		
성취 기준	피클류의 제조 원리를 설명할 수 있다. 피클류의 제조법의 순서에 맞게 제조할 수 있다.		
평가 기준	상(     )            중( ○ )            하(     )		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	피클류 만들기	100	피클류에 대해 정확히 이해하고 제조법의 순서에 맞게 능숙하게 제조함.
		80	피클류의 제조원리를 이해하고 제조법의 순서대로 제조함.
		60	피클류의 제조원리를 이해하지 못하고 제조법을 부분적으로 이해하여 제조가 전체적으로 미숙함.
		40	본인 의사에 의한 수행평가 미응시 및 미참여, 미인정결석 (기본점수)
	합계		100

수행3			
평가 항목	김치류 만들기		
평가 방법	작업형 실습지		
성취 기준	김치류의 제조 원리를 설명할 수 있다. 김치류의 제조법의 순서에 맞게 제조할 수 있다.		
평가 기준	상(   ○   )                      중(       )                      하(       )		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	김치류 만들기	100	김치류의 제조원리를 정확히 이해하고 제조법의 순서에 맞게 능숙하게 제조함.
		80	김치류의 제조원리를 이해하고 제조법의 순서대로 제조함.
		60	김치류의 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 교과협의회의 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 교과 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 교과 성취수준을 'E' 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.