

2023학년도 서양조리(NCS) 학생 평가규정(2학기)

한 국 치 즈 과 학 고 등 학 교

1 평가의 목적

1. 서양조리 교과목의 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 서양조리 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. 서양조리 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 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 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

교과 내용		성취기준
내용영역 (능력단위)	내용영역요소 (능력단위 요소)	
양식 소스조리 (1301010203_14v2)	소스 재료 준비하기	1.1 조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다. 1.2 미르포아를 준비할 수 있다. 1.3 버터와 밀가루를 동량으로 사용하여 루(roux)를 만들 수 있다. 1.4 소스에 필요한 스톱을 준비할 수 있다. 1.5 소스 조리에 필요한 조리 도구(kitchen utensil)를 준비할 수 있다.
	소스 조리하기	2.1 미르포아를 볶은 다음 찬 스톱을 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다. 2.3 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걸러 낼 수 있다. 2.4 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다. 2.5 원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다. 2.6 소스를 걸러 내어 정제할 수 있다.
	소스 완성하기	3.1 소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다. 3.2 소스에 표막이 생성되는 것을 막기 위해 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리할 수 있다. 3.3 마무리된 소스의 색깔과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다. 3.4 필요량에 맞추어 소스를 제공할 수 있다.
양식 수프조리 (1301010204_14v2)	수프 재료 준비하기	1.1 육류, 어패류, 채소류, 곡류 중에서 수프 용도에 알맞은 재료를 선별하여 준비할 수 있다. 1.2 조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다. 1.3 미르포아를 준비할 수 있다. 1.4 수프에 적합한 농후제를 준비할 수 있다. 1.5 수프에 필요한 스톱을 준비할 수 있다. 1.6 수프 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
	수프 조리하기	2.1 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조정할 수 있다. 2.2 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 순서대로 볶아 낼 수 있다. 2.3 재료가 냄비 바닥에 붙어붙지 않도록 조리할 수 있다. 2.4 원하는 수프의 향, 색, 농도가 충분히 우러나도록 끓일 수 있다. 2.5 수프의 종류에 따라 갈거나 거를 수 있다.
	수프 완성하기	3.1 수프의 종류에 따라 크루통(coûton), 휘핑크림(whipping cream), 퀴넬(quennel)과 같은 결들임을 제공할 수 있다. 3.2 마무리된 수프의 색과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.

교과 내용		성취기준
내용영역 (능력단위)	내용영역요소 (능력단위 요소)	
양식 파스타조리 (1301010207 _14v2)	파스타 재료 준비하기	1.1 파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽할 수 있다. 1.2 원하는 모양으로 만든 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 처리할 수 있다. 1.3 파스타에 필요한 부재료, 소스 재료를 준비할 수 있다. 1.4 파스타 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
	파스타 조리하기	2.1 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다. 2.2 속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다. 2.3 삶아 익힌 면을 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다. 2.4 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.
	파스타 요리 완성하기	3.1 일인분의 양을 조절하여 제공할 수 있다. 3.2 주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다. 3.3 파스타의 종류에 알맞은 그릇에 담아 제공할 수 있다. 3.4 마무리된 음식의 색과 맛, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.
양식 육류조리 (1301010208 _14v2)	육류재료 준비하기	1.1 조리법과 재료의 질감(Texture) 정도, 향미를 고려하여 육류, 가금류의 종류와 메뉴에 맞는 부위를 선택할 수 있다. 1.2 메뉴의 종류에 따라 육류, 가금류의 종류와 조리 부위를 선택할 수 있다. 1.3 용도에 맞게 재료를 발골, 절단하여 손질할 수 있다. 1.4 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다. 1.5 로스팅(Roasting) 할 재료는 끈을 사용하여 감쌀 수 있도록 묶을 수 있다. 1.6 필요에 따라 마리네이드(Marinade)를 위해 향신료와 채소를 채워넣는 방법을 사용 할 수 있다. 1.7 육류 조리에 필요한 주방도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.
	육류 조리하기	2.1 육류, 가금류 요리 시 재료에 적합한 조리법과 조리 도구를 결정할 수 있다. 2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다. 2.3 육류, 가금류 요리에 알맞은 가니쉬(Garnish)와 소스를 조리할 수 있다. 2.4 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리할 수 있다. 2.5 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.
	육류요리 완성하기	3.1 맛과 풍미가 좋은 육류, 가금류 요리를 제공할 수 있다. 3.2 주재료에 어울리는 가니쉬(Garnish)를 제공 할 수 있다. 3.3 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
소스 재료 준비하기	조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다.	상	조리 과정에서 부케가르니(bouquetgarni)의 역할과 사용되는 재료의 특성을 설명하고, 소스의 종류에 따라 부케가르니(bouquetgarni)를 선택하여 준비할 수 있다.
		중	조리에 필요한 부케가르니(bouquetgarni)를 준비할 수 있다.
		하	지침서에 따라 필요한 부케가르니(bouquetgarni)를 준비할 수 있다.
	미르포아를 준비할 수 있다.	상	소스의 종류에 따라 미르포아(mirepoix)에 사용되는 야채의 종류와 비율을 고려하여 알맞게 준비할 수 있다.
		중	소스의 종류에 따라 미르포아(mirepoix)를 준비할 수 있다.
		하	지침서에 따라 미르포아(mirepoix)를 준비할 수 있다.
	버터와 밀가루를 동량으로 사용하여 루(roux)를 만들 수 있다.	상	화이트 루(white roux), 블론드 루(blonde roux), 브라운 루(brown roux)의 특징과 용도를 설명하고, 버터와 밀가루를 동량으로 계량하여 만들 수 있다.
		중	버터와 밀가루를 동량으로 사용하여 루(roux)를 만들 수 있다.
		하	지침서를 보고, 루(roux)를 만들 수 있다.
	소스에 필요한 스톱을 준비할 수 있다.	상	스톡의 종류에 따라 달라지는 소스의 명칭과 특징을 구체적으로 설명하고, 소스에 필요한 스톱을 알맞게 준비할 수 있다.
		중	소스에 필요한 스톱을 알맞게 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 소스에 필요한 스톱을 준비할 수 있다.
소스 조리하기	미르포아를 볶은 다음 찬 스톱을 넣고 서서히 끓일 수 있다.	상	소스를 만드는 과정 중 미르포아를 볶는 이유를 맛과 풍미에 관련지어 설명하고, 미르포아를 알맞게 볶은 다음 찬 스톱을 넣고 서서히 끓일 수 있다.
		중	소스를 만드는 과정 중 미르포아를 볶는 이유를 설명하고, 미르포아를 볶은 다음 찬 스톱을 넣고 서서히 끓일 수 있다.
		하	미르포아를 볶은 다음 스톱을 넣고 끓일 수 있다.
	소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다.	상	조리 과정에서 사용되는 농후제의 종류와 특징을 구체적으로 설명하고, 소스의 용도에 맞게 농후제의 종류와 양을 선택하여 사용할 수 있다.
		중	조리 과정에서 사용되는 농후제의 종류와 특징을 설명하고, 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다.
		하	조리 과정에서 사용되는 농후제의 종류와 특징을 설명하고, 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걷어 낼 수 있다.	하	지침서에 따라 농후제를 사용할 수 있다.	
	상	소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름 제거의 필요성을 구체적으로 설명하고, 끓이는 동안 소스의 상태를 고려하여 불순물이나 기름을 능숙하게 걷어 낼 수 있다.	
	중	소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름 제거의 필요성을 설명하고, 끓이는 동안 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걷어 낼 수 있다.	
	하	소스를 끓이는 과정에서 떠오르는 불순물을 걷어 낼 수 있다.	
	상	소스의 종류에 따라 알맞은 향신료를 선택하여 적절한 시기에 첨가할 수 있다.	
	중	적절한 시기에 향신료를 첨가할 수 있다.	
	하	지침서에 따라 향신료를 첨가할 수 있다.	
	상	원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 가열 시간과 불의 세기를 조절하여 알맞게 조리할 수 있다.	
	중	원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다.	
	하	지침서를 보고, 원하는 소스의 지정된 맛, 색이 될 때까지 조리할 수 있다.	
소스를 걸러 내어 정제할 수 있다.	상	소스의 종류와 상태에 따라 알맞은 도구를 선택하여 소스를 걸러 내고 정제할 수 있다.	
	중	소스를 걸러 내어 정제할 수 있다.	
	하	지침서에 따라 소스를 걸러 내어 정제할 수 있다.	
소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다.	상	소스의 종류에 따른 적정 온도와 소스 상태를 관련지어 설명하고, 소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다.	
	중	소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다.	
	하	소스의 온도를 유지할 수 있다.	
소스에 표막이 생성되는 것을 막기 위해 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리할 수 있다.	상	소스에 표막이 생성되는 조리 원리와 방지 방법을 구체적으로 설명하고, 표막이 생성되는 것을 막기 위해 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리할 수 있다.	
	중	소스에 표막이 생성되는 것을 막기 위해 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리할 수 있다.	
	하	지침서에 따라 소스의 표면에 버터나 정제된 버터를 덮어 마무리할 수 있다.	
마무리된 소스의 색깔과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.	상	품질 평가 기준인 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 설명하고, 마무리된 소스의 품질을 구체적으로 평가할 수 있다.	
	중	마무리된 소스의 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.	
	하	지침서를 보고, 마무리된 스톱의 색, 맛, 투명감을 통해 품질을 평가할 수 있다.	

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
필요량에 맞추어 소스를 제공할 수 있다.	상	음식의 양, 접시의 크기와 소스의 용도를 고려하여 필요량만큼 소스를 제공할 수 있다.	
		필요량에 맞추어 소스를 제공할 수 있다.	
		소스를 제공할 수 있다.	

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
수프 재료 준비하기	육류, 어패류, 채소류, 곡류 중에서 수프 용도에 알맞은 재료를 선별하여 준비할 수 있다.	상	수프의 구성 요소와 종류를 구체적으로 분류하고 육류, 어패류, 채소류, 곡류 중 수프 용도에 알맞은 재료를 선별하여 준비할 수 있다.
		중	육류, 어패류, 채소류, 곡류 중 수프 용도에 알맞은 재료를 준비할 수 있다.
		하	육류, 어패류, 채소류, 곡류 중 수프 용도에 알맞은 재료를 지침서에 따라 준비할 수 있다.
	조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다.	상	조리 과정에서 부케가르니의 역할과 사용되는 재료의 특성을 설명하고, 수프의 종류에 따라 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다.
		중	수프의 종류에 따라 조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다.
		하	지침서에 따라 부케가르니를 준비할 수 있다.
	미르포아를 준비할 수 있다.	상	수프의 종류에 따라 미르포아에 사용되는 야채의 종류와 비율을 고려하여 미르포아를 준비할 수 있다.
		중	수프의 종류에 따라 미르포아를 준비할 수 있다.
		하	지침서에 따라 미르포아를 준비할 수 있다.
	수프에 적합한 농후제를 준비할 수 있다.	상	조리 과정에서 사용되는 농후제의 종류와 특징을 구체적으로 설명하고, 수프의 용도에 맞게 농후제를 선택하여 사용할 수 있다.
		중	수프에 적합한 농후제를 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 수프에 적합한 농후제를 준비할 수 있다.
수프 조리하기	수프에 필요한 스톱을 준비할 수 있다.	상	수프의 종류를 고려하여 필요한 스톱을 알맞게 준비할 수 있다.
		중	수프에 필요한 스톱을 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 스톱을 준비할 수 있다.
	수프 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.	상	수프의 양과 특성을 고려하여 필요한 조리 도구를 선별하여 준비할 수 있다.
		중	수프 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 수프 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
	수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조절할 수 있다.	상	수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 알맞게 조절하여 수프의 종류나 주재료의 향과 맛을 유지할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준
수프 요리 완성하기	수 있다.	중 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조정할 수 있다.
		하 지침서에 따라 건더기와 수분의 비율을 조정할 수 있다.
	수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 순서대로 볶아 낼 수 있다.	상 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 구분하고, 향과 맛이 우러날 수 있도록 재료의 특성을 고려하여 순서에 맞게 타지 않도록 충분히 볶아 낼 수 있다.
		중 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 구분하고 순서대로 볶아 낼 수 있다.
		하 주요 향미를 가진 재료를 볶아 낼 수 있다.
	재료가 냄비 바닥에 붙어붙지 않도록 조리할 수 있다.	상 재료의 특성과 양을 고려하여 알맞은 조리 도구를 선택하고, 불 조절을 통해 재료가 냄비 바닥에 붙어붙지 않도록 저으면서 조리할 수 있다.
		중 재료가 냄비 바닥에 붙어붙지 않도록 조리할 수 있다.
		하 교사의 시연을 보고, 재료가 냄비 바닥에 붙어붙지 않도록 조리할 수 있다.
	스톡을 넣고 끓이면서 위에 뜨는 불순물을 제거할 수 있다.	상 스톡을 넣는 시점을 파악하여 적절한 시점에 넣고 끓이면서 위에 뜨는 불순물을 능숙하게 제거할 수 있다.
		중 스톡을 넣고 끓이면서 위에 뜨는 불순물을 제거할 수 있다.
		하 스톡을 넣고 끓일 수 있다.
	원하는 수프의 향, 색, 농도가 충분히 우러나도록 끓일 수 있다.	상 원하는 수프의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 가열 시간과 불의 세기를 능숙하게 조절하여 충분히 우러나도록 끓일 수 있다.
		중 원하는 수프의 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 충분히 우러나도록 끓일 수 있다.
		하 원하는 수프의 지정된 맛, 향이 될 때까지 끓일 수 있다.
	수프의 종류에 따라 갈거나 거를 수 있다.	상 수프의 종류에 따라 알맞은 도구를 사용하여 갈거나 거를 수 있다.
		중 수프의 종류에 따라 갈거나 거를 수 있다.
		하 지침서를 보고, 수프의 종류에 따라 갈거나 거를 수 있다.
수프 요리 완성하기	수프의 종류에 따라 크루통(couiton), 휘핑크림(whipping cream), 퀴넬(quennel)과 같은 곁들임을 제공할 수 있다.	상 수프에 사용되는 다양한 종류의 곁들임 재료를 수프의 종류와 연관 지어 설명하고, 수프의 종류에 따라 곁들임을 만들어 제공할 수 있다.
		중 수프의 종류에 따라 다양한 곁들임을 제공할 수 있다.
		하 지침서를 보고, 수프에 곁들임을 제공할 수 있다.
	마무리된 수프의 색과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.	상 품질 평가 기준인 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 설명하고, 마무리된 수프의 품질을 구체적으로 평가할 수 있다.
		중 마무리된 수프의 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.
		하 지침서를 보고, 마무리된 수프의 색, 맛, 투명감을 통해 품질을 평가할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준
파스타 재료 준비하기	파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽할 수 있다.	상 파스타 재료의 종류와 특징을 설명하고, 재료를 계량하여 손으로 알맞은 상태의 반죽을 만들 수 있다.
		중 파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽할 수 있다.
		하 지침서에 따라 파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽할 수 있다.
	원하는 모양으로 만든 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 처리할 수 있다.	상 생면 파스타의 모양에 따른 종류를 설명하고, 원하는 모양으로 만든 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 덧가루나 비닐 등을 이용하여 능숙하게 처리할 수 있다.
		중 원하는 모양으로 만든 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 처리할 수 있다.
		하 지침서에 따라 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 처리할 수 있다.
	파스타에 필요한 부재료, 소스 재료를 준비할 수 있다.	상 부재료나 소스에 따른 파스타의 종류를 분류하고, 파스타에 알맞은 부재료와 소스 재료를 준비할 수 있다.
		중 파스타에 필요한 부재료와 소스 재료를 준비할 수 있다.
		하 지침서에 따라 파스타에 필요한 부재료와 소스 재료를 준비할 수 있다.
	파스타 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.	상 파스타 조리에 이용하는 조리 도구를 사용법과 관련지어 설명하고, 파스타 조리에 필요한 조리 도구를 알맞게 준비할 수 있다.
		중 파스타 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
		하 지침서에 따라 파스타 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
	면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다.	상 면을 삶을 때 유의 사항을 설명하고, 면의 종류에 따라 끓는 물에서 익히는 시간과 불의 세기를 조절하여 알맞은 상태의 면을 삶아 낼 수 있다.
		중 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다.
		하 지침서에 따라 면을 끓는 물에 삶아 낼 수 있다.
파스타 조리하기	속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다.	상 속을 채운 파스타의 경우, 물에 넣는 파스타의 양을 조절하여 모양이 흐트러지거나 터지지 않게 부드럽게 저으면서 삶을 수 있다.
		중 속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다.
		하 지침서에 따라 속을 채운 파스타를 삶을 수 있다.
	삶아 익힌 면을 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다.	상 면이 달라붙지 않게 조리하는 방법을 설명하고, 삶아 익힌 면은 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다.
		중 삶아 익힌 면을 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다.
		하 삶아 익힌 면을 지침서에 따라 달라붙지 않게 조리할 수 있다.
	파스타의 종류에 따라	상 파스타의 종류와 조리법을 고려하여 알맞은 부재료와 소스를 선

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준
	부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.	택하고 능숙하게 조리할 수 있다.
		중 파스타의 종류에 알맞은 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.
		하 지침서를 보고, 파스타의 종류에 알맞은 부재료나 소스를 선택하여 조리할 수 있다.
일인분의 양을 조절하여 제공할 수 있다.		상 단품 메뉴나 코스 메뉴의 특성을 고려하여 일인분의 양을 조절한 다음, 가지런하게 모양을 잡아 제공할 수 있다.
		중 일인분의 양을 조절하여 가지런하게 모양을 잡아 제공할 수 있다.
		하 지침서에 따라 일인분의 양을 제공할 수 있다.
주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.		상 가니시를 선택하는 방법을 설명하고, 주재료에 어울리는 가니시를 선택하여 제공할 수 있다.
		중 주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.
		하 지침서에 따라 주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.
파스타 요리 완성하기	파스타의 종류에 알맞은 그릇에 담아 제공할 수 있다.	상 파스타의 양과 종류를 고려하여 그릇을 선택하고 담아 제공할 수 있다.
		중 파스타의 종류에 알맞은 그릇에 담아 제공할 수 있다.
		하 지침서에 따라 알맞은 그릇에 파스타를 담아 제공할 수 있다.
마무리된 음식의 색과 맛, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.		상 품질 평가 기준인 색, 맛, 풍미, 온도를 설명하고, 마무리된 음식의 품질을 구체적으로 평가할 수 있다.
		중 마무리된 음식의 색, 맛, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.
		하 지침서를 보고, 마무리된 음식의 색, 맛을 통해 품질을 평가할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준
육류 요리 조리하기	조리법과 질긴 정도, 향미를 고려하여 육류 또는 가금류의 종류와 메뉴에 알맞은 부위를 선택할 수 있다.	상 육류의 조리법을 근육 조직, 결합 조직, 지방 조직과 관련지어 구체적으로 설명하고, 질긴 정도와 향미를 고려하여 육류 또는 가금류의 종류와 메뉴에 알맞은 부위를 선택할 수 있다.
		중 조리법과 질긴 정도, 향미를 고려하여 육류 또는 가금류의 종류와 메뉴에 알맞은 부위를 선택할 수 있다.
		하 조리법을 고려하여 육류 또는 가금류의 부위를 선택할 수 있다.
	메뉴의 종류에 따라 육류·가금류의 종류와 조리 부위를 선택할 수 있다.	상 메뉴의 종류에 따라 육류·가금류의 종류와 조리 부위를 세부적으로 분류하고 선택할 수 있다.
		중 메뉴의 종류에 따라 육류·가금류의 종류와 조리 부위를 선택할 수 있다.
		하 메뉴의 종류에 따라 육류·가금류를 선택할 수 있다.
	용도에 맞게 재료를 발골, 절단하여 손질할 수 있다.	상 육류·가금류의 구조와 발골, 절단 방법을 설명하고, 능숙하게 용도에 맞는 형태로 발골, 절단하여 손질할 수 있다.
		중 용도에 맞게 재료를 발골, 절단하여 손질할 수 있다.
		하 지침서에 따라 재료를 발골, 절단하여 손질할 수 있다.
	요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다.	상 요리에서 부재료를 선택하는 방법을 설명하고, 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다.
		중 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다.
		하 지침서에 따라 요리에 알맞은 부재료나 소스를 준비할 수 있다.
육류 재료 준비하기	로스팅(roasting)할 재료를 끈을 사용하여 감싸도록 묶을 수 있다.	상 로스팅(roasting)할 재료를 끈을 사용하여 감싸는 이유를 설명하고, 숙련되게 묶을 수 있다.
		중 로스팅(roasting)할 재료를 끈을 사용하여 감싸도록 묶을 수 있다.
		하 지침서를 보고, 로스팅(roasting)할 재료를 끈을 사용하여 묶을 수 있다.
필요에 따라 마리네이드 방법 또는 향신료와 채소를 채워 넣는 방법을 사용할 수 있다.		상 마리네이드와 향신료, 채소를 채워 넣는 이유를 맛, 풍미와 관련지어 설명하고, 필요에 따라 마리네이드 방법 또는 향신료와 채소를 채워 넣는 방법을 사용할 수 있다.
		중 필요에 따라 마리네이드 방법 또는 향신료와 채소를 채워 넣는 방법을 사용할 수 있다.
		하 지침서를 보고, 마리네이드 방법 또는 향신료와 채소를 채워 넣는 방법을 사용할 수 있다.
육류 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.		상 육류 조리에 이용하는 조리 도구의 사용법을 설명하고, 육류 조리에 필요한 조리 도구를 알맞게 준비할 수 있다.
		중 육류 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
		하 지침서에 따라 육류 조리에 필요한 조리 도구를 준비할 수 있다.
육류 요리 조리하기	육류·가금류 요리 시 재료에 적합한 조리 방식	상 건열식 조리 방법, 습열식 조리 방법, 복합 조리 방법, 그리고 수비드의 조리 원리를 설명하고, 육류·가금류 요리 시 재료에 적합한 조

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	과 조리 도구를 결정할 수 있다.		리 방식과 조리 도구를 결정할 수 있다.
		중	육류·가금류 요리 시 재료에 적합한 조리 방식과 조리 도구를 결정할 수 있다.
		하	육류·가금류 요리 시 재료에 적합한 조리 방식을 결정할 수 있다.
	재료가 늘어붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.	상	육류·가금류의 가열에 따른 특성을 설명하고, 재료가 늘어붙거나 부서지지 않도록 능숙하게 조리할 수 있다.
		중	재료가 늘어붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.
		하	지침서에 따라 재료가 늘어붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.
	육류·가금류 요리에 알맞은 가니시와 소스를 조리할 수 있다.	상	육류·가금류 요리에 사용된 주재료와 조리법을 고려하여 알맞은 가니시와 소스를 선택하여 능숙하게 조리할 수 있다.
		중	육류·가금류 요리에 알맞은 가니시와 소스를 조리할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 육류·가금류 요리에 알맞은 가니시나 소스를 조리할 수 있다.
	화력과 시간을 조절하여 원하는 정도로 익힐 수 있다.	상	육류·가금류의 종류와 사용 부위의 특성을 설명하고, 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도를 숙련되게 맞출 수 있다.
		중	화력과 시간을 조절하여 원하는 정도로 익힐 수 있다.
		하	지침서에 따라 화력이나 시간을 조절하여 원하는 정도로 익힐 수 있다.
	향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.	상	육류·가금류에 사용하는 향신료의 종류와 역할을 설명하고, 향신료를 사용하여 향과 맛을 능숙하게 조절할 수 있다.
		중	향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.
		하	지침서에 따라 향신료를 사용하여 향이나 맛을 조절할 수 있다.
육류 요리 완성하기	육류·가금류 요리에 알맞은 맛과 풍미를 이끌어 내는 요리를 제공할 수 있다.	상	육류 요리의 플레이팅 구성 요소를 설명하고, 구성 요소를 고려하여 육류·가금류 요리에 알맞은 맛과 풍미를 이끌어 내는 요리를 제공할 수 있다.
		중	육류·가금류 요리에 알맞은 맛과 풍미를 이끌어 내는 요리를 제공할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 육류·가금류 요리에 알맞은 맛이나 풍미를 이끌어 내는 요리를 제공할 수 있다.
	주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.	상	육류 요리에서의 가니시의 역할을 설명하고, 주재료에 어울리는 가니시를 선택하여 제공할 수 있다.
		중	주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.
	마무리된 음식의 색과 맛, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.	상	품질 평가 기준인 색, 맛, 풍미, 온도를 설명하고, 마무리된 음식의 품질을 구체적으로 평가할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
		중	마무리된 음식의 색, 맛, 풍미, 온도를 통해 품질을 평가할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 마무리된 음식의 색, 맛을 통해 품질을 평가할 수 있다.

5 평가 총괄

	지필 평가	수행1	수행2	수행3	수행4	총점
구분 (2학기)	전 영역	양식 소스 조리	양식 수프 조리	양식 파스타 조리	양식 육류 조리	
	1차고사	소스 조리하기	수프 조리하기	파스타 조리하기	육류 조리하기	
평가방법	5지 선다형 서술형	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	
기본점수	0	40	40	40	40	
능력단위 반영비율(%)		50	50	50	50	
반영비율(%)	20	20	20	20	20	100%
영역 만점	100	100	100	100	100	
평가시기	10월	9월		10월		

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	양식 소스 조리(1301010203_14v2)		
내용 영역 요소	소스 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	2.1 미르포아를 볶은 다음 찬 스톱을 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다. 2.3 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걸러 낼 수 있다. 2.4 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다. 2.5 원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다. 2.6 소스를 걸러 내어 정제할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	스톡 조리	20	작업표준서에 따라 스톱 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 스톱 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 스톱 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	브라운 스톱	50	작업표준서에 따라 브라운 스톱 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		40	작업표준서에 따라 브라운 스톱 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 브라운 스톱 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	미르포아	30	작업표준서에 따라 미르포아 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		24	작업표준서에 따라 미르포아 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 미르포아 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행2			
내용 영역	양식 수프 조리(1301010204_14v2)		
내용 영역 요소	수프 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	2.1 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조정할 수 있다. 2.2 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 순서대로 볶아 낼 수 있다. 2.3 재료가 냄비 바닥에 붙어붙지 않도록 조리할 수 있다. 2.4 원하는 수프의 향, 색, 농도가 충분히 우리나라로 끓일 수 있다. 2.5 수프의 종류에 따라 걸거나 거를 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	어니언 수프	20	작업표준서에 따라 어니언 수프 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 어니언 수프 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 어니언 수프 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	포테이토 수프	50	작업표준서에 따라 포테이토 수프 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		40	작업표준서에 따라 포테이토 수프 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 포테이토 수프 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	비프 스투	30	작업표준서에 따라 비프 스투 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		24	작업표준서에 따라 비프 스투 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 비프 스투 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행3			
내용 영역	양식 파스타조리 (1301010207_14v2)		
내용 영역 요소	파스타 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	2.1 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다. 2.2 속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다. 2.3 삶아 익힌 면을 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다. 2.4 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	까르보나라	20	작업표준서에 따라 까르보나라 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 까르보나라 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 까르보나라 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	토마토 해산물 파스타	50	작업표준서에 따라 토마토해산물파스타 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		40	작업표준서에 따라 토마토해산물파스타 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 토마토해산물파스타 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	봉골레 파스타	30	작업표준서에 따라 봉골레 파스타 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		24	작업표준서에 따라 봉골레 파스타 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 봉골레 파스타 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
합계		100	

수행4			
내용 영역	양식 육류 조리 (1301010208_14v2)		
내용 영역 요소	육류 조리하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	2.1 육류, 가공류 요리 시 재료에 적합한 조리법과 조리 도구를 결정할 수 있다. 2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다. 2.3 육류, 가공류 요리에 알맞은 가니쉬(Garnish)와 소스를 조리할 수 있다. 2.4 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리할 수 있다. 2.5 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.		
평가 기준	상(○) 중() 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	서로인 스테이크	20	작업표준서에 따라 서로인 스테이크 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		16	작업표준서에 따라 서로인 스테이크 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		12	작업표준서에 따라 서로인 스테이크 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	바베큐푹찜	50	작업표준서에 따라 바베큐푹찜 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		40	작업표준서에 따라 바베큐푹찜 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 바베큐푹찜 특성을 고려하여 미흡하게 조리할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	이탈리안 미트소스	30	작업표준서에 따라 이탈리안 미트소스 특성을 고려하여 위생적으로 조리할 수 있다
		24	작업표준서에 따라 이탈리안 미트소스 특성을 고려하여 조리할 수 있다.
		18	작업표준서에 따라 이탈리안 미트소스 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 과정을 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.