

2023학년도 NCS 서양조리 학생 평가규정(2학년)

1. 평가 목표

가. 서양 조리에 관한 조리 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 음식 조리 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

2. 평가 방침

- 가. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시하며, 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업성취 정도를 평가한다.
- 나. 객관도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하되, 2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점을 실시하고 객관적인 평가 방법을 결정하여 평가한다.
- 다. 학생 부담이 가중되지 않도록 수업과정에서 이루어지는 수업밀착형 과정중심 수행평가를 확대하여 교육과정-수업-평가-기록이 유의미한 연계를 강화할 수 있도록 한다.
- 라. 수행평가는 절대평가를 원칙으로 하므로, 점수별 인원을 제한하거나 반별 점수 평균을 균등하게 하지 않는다.
- 마. 수행평가는 선다형 시험의 형태나 태도 평가는 지양하며, 수업시간 중에 평가하며, 결과는 평가 종료 후 학생들에게 공개한다.
- 바. 조리과학 전공교과에서 반드시 갖추어야 할 실기능력은 수행평가의 평가요소로 추출하여 평가하도록 한다.
- 사. 수행평가 결시자에게는 1회의 응시 기회를 다시 부여하며, 이때 수행평가 처리기준은 조리과학과 협의회를 통하여 결정하고, 학생의 이의신청을 거친 후 학업성적관리위원회의 심의를 거쳐 학교장의 결재를 득한 후 적용한다.

3. 학기별 평가계획

가. 학기별 기준 성취율과 성취도

조리과학과 NCS 한국조리	
성취율(원점수)	성취도
90%이상	A
80%이상~90%미만	B
70%이상~80%미만	C
60%이상~70%미만	D
60%미만	E

나. 학기별 평가계획 및 반영 비율

총괄 평가							
구분 (2학기)	지필 평가	수행 평가				총점	
	2차	스톡 조리하기	소스 조리하기	기본 칼 기술 습득하기	기본 기능 습득하기		
	전 영역	양식 스톡조리 (1301010202_21v4)	양식 소스조리 (1301010203_21v4)	양식 기초 조리실무 (1301010216_21v4)			
	평가방법	선택, 서답	체크리스트 평가	체크리스트 평가	체크리스트 평가		체크리스트 평가
	능력단위 반영비율	100	50	50	50		50
영역만점	100	100	100	100	100		
반영비율	20%	20%	20%	20%	20%	100%	
기본점수	0	40	40	40	40		
평가시기	12월	10월	10월	11월	11월		

다. 평가 결과 학생 확인 절차

- 1) 평가(지필, 수행) 결과는 평가 종료(채점 또는 산출) 후 개인정보 보호법에 유의하여 학생 개인에게 개인별로 공개하는 것을 원칙으로 한다.
- 2) 확인 결과 이의가 있을 때에는 평가 담당교사가 재심하여 평가한다.
- 3) 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. 학기별 수행평가 세부계획

가. 수행평가 계획

평가 영역	기능 1	기능 2
-------	------	------

내용영역	양식 스탁조리					양식 소스조리				
내용 영역 요소	스톡 조리하기					소스 조리하기				
평가 방법	체크리스트					체크리스트				
성취 기준	2.1.1 찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.1.2 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위에 떠오르면 걸러낼 수 있다. 2.1.3 적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있다. 2.1.4 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다.					2.1.1 미르포아를 볶은 다음 찬 스탁을 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.1.2 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다. 2.1.3 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걸러낼 수 있다. 2.1.4 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다. 2.1.5 원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다. 2.1.6 소스를 걸러내어 정제할 수 있다.				
수행 평가 내용	평가 요소	우 수	보 통	미 흡	미 응 시*	평가 요소	우 수	보 통	미 흡	미 응 시*
	찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있는 능력	20	16	12	8	미르포아를 볶은 다음 찬 스탁을 넣고 서서히 끓일 수 있는 능력	20	16	12	8
	끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위에 떠오르면 걸러낼 수 있는 능력	20	16	12	8	소스의 용도에 맞게 농후제를 사용하는 능력	20	16	12	8
	적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있는 능력	20	16	12	8	소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걸러낼 수 있는 능력	20	16	12	8
	지정된 맛, 향이 될 때까지 조리할 수 있는 능력	20	16	12	8	적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있는 능력	20	16	12	8
	지정된 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있는 능력	20	16	12	8	원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있는 능력	20	16	12	8
	시간내 미제출	감점 4점				시간내 미제출	감점 4점			
	장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함					장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함				
	합계(능력단위반영비율)	/100(50%)				합계(능력단위반영비율)	/100(50%)			
총점	/100					/100				
성취도	A: 90점 이상, B: 80점 이상, C: 70점 이상, D: 60점 이상, E: 60점 미만									

미응시*:본인 의사에 의한 미제출 및 미응시

평가 영역	기능 3	기능 4
내용영역	양식 기초 조리실무	
내용 영역 요소	기본 칼 기술 습득하기	기본 기능 습득하기
평가 방법	체크리스트	체크리스트
성취 기준	1.1.1 칼의 종류와 사용용도를 설명할 수 있다. 1.2.1 기본 썰기 방법을 실행할 수 있다. 1.2.2 조리 목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다. 1.3.1 칼을 연마하고 관리할 수 있다.	2.1.1 조리 기기의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 설명할 수 있다. 2.2.1 조리에는 필요한 조리 도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 2.2.2 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 2.3.1 채소에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다.

						2.4.1 어패류에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 2.5.1 육류에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 2.6.1 양식 조리의 요리별 스톱 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다. 2.7.1 양식 조리 작업에 사용한 조리 도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.				
수행 평가 내용	평가 요소	우 수	보 통	미 흡	미 응 시*	평가 요소	우 수	보 통	미 흡	미 응 시*
	칼의 종류와 사용용도를 설명 할 수 있는 능력	20	16	12	8	조리 기기의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 설명할 수 있는 능력	20	16	12	8
	기본 썰기 방법을 실행할 수 있는 능력	30	24	18	12	육류에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다.	30	24	18	12
	조리 목적에 맞게 식재료를 썰 수 있는 능력	30	24	18	12	양식 조리의 요리별 스톱 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있는 능력	30	24	18	12
	칼을 연마하고 관리할 수 있는 능력	20	16	12	8	양식 조리 작업에 사용한 조리 도구와 주방을 정리 정돈 할 수 있는 능력	20	16	12	8
	시간내 미제출	감점 4점				시간내 미제출	감점 4점			
	장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함					장기병결로 인한 미응시의 경우 60점을 부여함				
	합계(능력단위반영비율)	/100(50%)				합계(능력단위반영비율)	/100(50%)			
총점	/100					/100				
성취도	A: 90점 이상, B: 80점 이상, C: 70점 이상, D: 60점 이상, E: 60점 미만									

미응시*:본인 의사에 의한 미제출 및 미응시

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 해당학교에 보관·유지한다.
- 7) 수행평가 결과에 대한 이의신청이 있어 평가 결과가 변경될 경우 변경전·변경 후 자료를 함께 보관한다.

- 8) 수행평가 결과물은 평가 후 이의 신청이 종료된 후 본인에게 돌려주어 학습자료로 활용하는 것을 권장한다.

다. 수행평가 과정 및 결과 기록방법

1) 운영 시기 및 과정

- 가) 수행 평가 학기 별 계획은 학년 초(8월 중)에 교과협의회를 통해 확정한다.
 나) 확정된 수행 평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(8월)에 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.

5. 평가계획 사전 안내 방법

가. 학생 및 학부모 안내 방법

- 1) 확정된 수행평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(8월)에 학생들에게 안내한다.
 2) 학급게시판을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

6. 학습 더듬 학생 지도 계획

가. 정기고사 및 수행평가 결과 등을 분석하여 학습 더듬 학생에 대한 추수지도를 진행한다.

나. 학습 더듬 학생 지도 계획

학습 부진 대상	○ 2학기 단위 성취도가 최소 성취수준인 40% 미만에 해당되는 학생에게 보충 학습 기회 제공
추수 지도 방식	○ 학습 더듬 영역의 성취도를 향상시킬 수 있는 별도의 보충 실습 시간을 마련하여 점심 시간 및 방과 후 시간 등을 활용하여 과제 수행 지도 및 피드백 실시

7. NCS 한국조리 교과 성취기준 및 성취수준

1) 성취기준

내용 영역 (능력단위)	내용 영역 요소 (능력단위 요소)	성취기준
양식 스톱 조리 (1301010202_21v4)	스톡 재료 준비하기	1.1.1 조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다. 1.1.2 스톱의 종류에 따라 미르포아를 준비할 수 있다. 1.1.3 육류, 어패류의 뼈를 찬물에 담가 핏물을 제거할 수 있다. 1.1.4 브라운 스톱은 조리에 필요한 뼈와 부속물을 오븐에 구워서 준비할 수 있다.
	스톡 조리하기	2.1.1 찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.1.2 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위에 떠오르면 걷어낼 수 있다. 2.1.3 적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있다. 2.1.4 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다.
	스톡 완성하기	3.1.1 조리된 스톱은 불순물이 섞이지 않게 걸러낼 수 있다. 3.1.2 마무리된 스톱의 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 스톱의 품질을 평가 할 수 있다. 3.1.3 스톱을 용도에 맞게 풍미와 질감을 갖도록 완성할 수 있다.
양식 소스 조리 (1301010203_21v4)	소스 재료 준비하기	1.1.1 조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다. 1.1.2 미르포아를 준비할 수 있다. 1.1.3 루는 버터와 밀가루를 같은 양으로 사용하여 만들 수 있다. 1.1.4 소스에 필요한 스톱을 준비할 수 있다.

내용 영역 (능력단위)	내용 영역 요소 (능력단위 요소)	성취기준
	소스 조리하기	1.1.5 소스 조리에 필요한 주방 도구를 준비할 수 있다. 2.1.1 미르포아를 볶은 다음 찬 스톱을 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.1.2 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다. 2.1.3 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걷어낼 수 있다. 2.1.4 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다. 2.1.5 원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다. 2.1.6 소스를 걸러내어 정제할 수 있다
	소스 완성하기	3.1.1 소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다. 3.1.2 소스에 표막이 생성되는 것을 막기 위하여 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리할 수 있다. 3.1.3 마무리된 소스의 색과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 소스의 품질을 평가할 수 있다. 3.1.4 요구되는 양에 맞추어 소스를 제공할 수 있다
양식 기초 조리실무 (1301010216_21v4)	기본 칼 기술 습득하기	1.1.1 칼의 종류와 사용용도를 설명할 수 있다. 1.2.1 기본 썰기 방법을 실행할 수 있다. 1.2.2 조리 목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다. 1.3.1 칼을 연마하고 관리할 수 있다.
	기본 기능 습득하기	2.1.1 조리 기기의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 설명할 수 있다. 2.2.1 조리에 필요한 조리 도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다. 2.2.2 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 2.3.1 채소에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 2.4.1 어패류에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 2.5.1 육류에 대하여 전처리 방법으로 처리할 수 있다. 2.6.1 양식 조리의 요리별 스톱 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다. 2.7.1 양식 조리 작업에 사용한 조리 도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.
	기본 조리 방법 습득하기	3.1.1 서양요리의 기본 조리방법과 조리과학을 이해할 수 있다. 3.2.1 식재료에 맞는 건열조리를 할 수 있다. 3.3.1 식재료에 맞는 습열조리를 할 수 있다. 3.4.1 식재료에 맞는 복합조리를 할 수 있다. 3.5.1 식재료에 맞는 비가열 조리를 할 수 있다.

2) 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
양식 스톱조리	각 음식에 맞는 스톱을 선택할 줄 알며 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수를 정확하게 조리할 수 있다.	각 음식에 맞는 스톱을 선택할 줄 알며 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수를 부분적으로 조리할 수 있다.	각 음식에 맞는 스톱을 선택할 줄 알며 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수를 도움을 받아 조리할 수 있다.
양식 소스조리	음식에 어울리는 소스를 선택할 줄 알며 육류, 어패류, 채소류, 스톱류 등을 활용하여 조리에 사용되는 소스를 정확하게 조리할 수 있다.	음식에 어울리는 소스를 선택할 줄 알며 육류, 어패류, 채소류, 스톱류 등을 활용하여 조리에 사용되는 소스를 부분적으로 조리할 수 있다.	음식에 어울리는 소스를 선택할 줄 알며 육류, 어패류, 채소류, 스톱류 등을 활용하여 조리에 사용되는 소스를 도움을 받아 조리할 수 있다.
양식 기초조리실무	조리의 목적에 식재료를 썰 수 있고, 각종 재료의 전처리 방법으로 처리할 수 있으며, 식재료에 맞는 조리방법에 대해서 이해하고 타인에게 설명하고 요리를 완성할 수 있다.	조리의 목적에 식재료를 썰 수 있고, 각종 재료의 전처리 방법으로 처리할 수 있으며, 식재료에 맞는 조리방법에 대해서 이해하고 요리를 완성할 수 있다.	조리의 목적에 식재료를 썰 수 있고, 각종 재료의 전처리 방법으로 처리할 수 있으며, 식재료에 맞는 조리방법에 대해서 이해하고, 타인의 도움을 받아 요리를 완성할 수 있다.