

# 2023학년도 소믈리에(NCS) 학생 평가규정(2학기)

## 한 국 치 즈 과 학 고 등 학 교

### 1 평가의 목적

1. 소믈리에 교과와 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 소믈리에 지식을 함양 할 수 있도록 한다.
2. 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 소믈리에 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
3. 소믈리에 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 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(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)	
와인 테이스팅 1301020205_1 3v1	와인 테이스팅 사전 준비하기	1.1 테이스팅에 적합한 시간, 장소를 확인할 수 있다. 1.2 테이스팅에 필요한 장비·비품의 종류와 상태를 확인할 수 있다. 1.3 테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태를 확인할 수 있다.
	와인 테이스팅 하기	2.1 와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등의 외관을 확인할 수 있다. 2.2 와인의 아로마와 부케 같은 향을 확인할 수 있다. 2.3 와인의 강도, 밀도, 피니시와 같은 맛을 확인할 수 있다. 2.4 와인의 서비스 온도를 확인할 수 있다. 2.5 와인의 숙성잠재력을 확인할 수 있다. 2.6 전체적인 밸런스와 품질을 평가할 수 있다. 2.7 와인과의 조화를 이루는 음식을 선정할 수 있다.
포도품종 · 와인 양조분류 1301020209_1 6v2	포도품종별 특성 분류 하기	1.1 양조용 포도품종의 종류를 파악하고 특성에 대하여 설명할 수 있다. 1.2 와인생산국가별, 지역별 페루아에 대하여 파악하고 설명할 수 있다. 1.3 와인생산국가별, 지역별 포도 재배, 기후, 토양에 대하여 파악하고 설명할 수 있다.
	와인양조 분류하기	2.1 발포성/비발포성 와인의 양조를 분류할 수 있다. 2.2 주정 강화 와인의 양조를 분류할 수 있다. 2.3 스위트 와인의 양조를 분류할 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
와인 테이스팅 사전 준비하기	1.1 테이스팅에 적합한 시간, 장소를 확인할 수 있다.	국내외 와인의 테이스팅에 적합한 시간, 장소에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	국내외 와인의 테이스팅에 적합한 시간, 장소에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	국내외 와인의 테이스팅에 적합한 시간, 장소에 대해 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	1.2 테이스팅에 필요한 장비·비품의 종류와 상태를 확인할 수 있다.	테이스팅에 필요한 장비·비품의 종류와 상태에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	테이스팅에 필요한 장비·비품의 종류와 상태에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	테이스팅에 필요한 장비·비품의 종류와 상태에 대해 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	1.3 테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태를 확인할 수 있다.	테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태에 대해 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
와인 테이스팅 하기	2.1 와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등의 외관을 확인할 수 있다.	와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등 외관에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등 외관에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등 외관에 대해 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	2.2 와인의 아로마와 부케 같은 향을 확인할 수 있다.	와인의 아로마와 부케 같은 향을 확인하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 아로마와 부케 같은 향을 확인하는 방법에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 아로마와 부케 같은 향을 확인하는 방법에 대해 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	2.3 와인의 강도, 밀도, 피니시와 같은 맛을 확인할 수 있다.	와인의 강도, 밀도, 피니시와 같은 맛에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 강도, 밀도, 피니시와 같은 맛에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 강도, 밀도, 피니시와 같은 맛에 대해 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	2.4 와인의 서비스 온도를 확인할 수 있다.	와인의 서비스 온도를 확인하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 서명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 서비스 온도를 확인하는 방법을 다른 사람에게 서명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인의 서비스 온도를 확인하는 방법을 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	2.5 와인의 숙성잠재력을	와인의 숙성잠재력을	와인의 숙성잠재력을	와인의 숙성잠재력을

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	확인할 수 있다.	확인하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 서명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	확인하는 방법을 다른 사람에게 서명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	확인하는 방법을 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	2.6 전체적인 밸런스와 품질을 평가할 수 있다.	전체적인 밸런스와 품질을 평가하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 서명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	전체적인 밸런스와 품질을 평가하는 방법을 다른 사람에게 서명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	전체적인 밸런스와 품질을 평가하는 방법을 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	2.7 와인과의 조화를 이루는 음식을 선정할 수 있다.	와인과의 조화를 이루는 음식을 선정하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인과의 조화를 이루는 음식을 선정하는 방법을 다른 사람에게 서명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인과의 조화를 이루는 음식을 선정하는 방법을 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
포도품종별 특성 분류하기	1.1 양조용 포도품종의 종류를 파악하고 특성에 대하여 설명할 수 있다.	양조용 포도품종의 종류를 파악하고 특성에 대하여 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	양조용 포도품종의 종류를 파악하고 특성에 대하여 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	양조용 포도품종의 종류를 파악하고 특성에 대하여 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
	1.2 와인생산국가별, 지역별 페루아에 대하여 파악하고 설명할 수 있다.	와인생산국가별, 지역별 페루아에 대하여 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인생산국가별, 지역별 페루아에 대하여 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인생산국가별, 지역별 페루아에 대하여 소믈리에 실무에 적용할 수 있다
	1.3 와인생산국가별, 지역별 포도 재배, 기후, 토양에 대하여 파악하고 설명할 수 있다.	와인생산국가별, 지역별 포도 재배, 기후, 토양에 대하여 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인생산국가별, 지역별 포도 재배, 기후, 토양에 대하여 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	와인생산국가별, 지역별 포도 재배, 기후, 토양에 대하여 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.
와인양조 분류하기	2.1 발포성/비발포성 와인의 양조를 분류할 수 있다.	발포성/비발포성 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	발포성/비발포성 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.	발포성/비발포성 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 소믈리에 실무에 적용할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	2.2 주정 강화 와인의 양조를 분류할 수 있다.	주정 강화 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다.	주정 강화 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다.	주정 강화 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 소물리에 실무에 적용할 수 있다.
	2.3 스위트 와인의 양조를 분류할 수 있다.	스위트 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	스위트 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	스위트 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 소물리에 실무에 적용할 수 있다
	와인양조 분류하기	2.1 발포성/비발포성 와인의 양조를 분류할 수 있다.	발포성/비발포성 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	발포성/비발포성 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 소물리에 실무에 적용할 수 있다
	2.2 주정 강화 와인의 양조를 분류할 수 있다.	주정 강화 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	주정 강화 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	주정 강화 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 소물리에 실무에 적용할 수 있다
	2.3 스위트 와인의 양조를 분류할 수 있다.	스위트 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	스위트 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	스위트 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 소물리에 실무에 적용할 수 있다
	와인양조 분류하기	2.1 발포성/비발포성 와인의 양조를 분류할 수 있다.	발포성/비발포성 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 소물리에 실무에 적용할 수 있다	발포성/비발포성 와인의 양조를 분류하는 방법에 대해 소물리에 실무에 적용할 수 있다

## 5 평가 총괄

구분 (1학기)	지필평가	수행1	수행2	총점
	전 영역	와인 테이스팅 1301020205_13v1	포도품종 · 와인 양조분류 1301020209_16v2	
평가방법	1차고사	와인 테이스팅 사전 준비하기 와인 테이스팅 하기	포도품종별 특성 분류하기 와인 양조 분류하기	
	5지 선다형 서술형	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	
기본점수	0	40	40	
능력단위 반영비율(%)		100	100	
반영비율(%)	20	40	40	100%
영역 만점	100	100	100	
평가시기	12월	9월	10월	

## 6 수행평가 세부계획

### 1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	와인 테이스팅 1301020205_13v1		
내용 영역 요소	와인 테이스팅 사전 준비하기 와인 테이스팅 하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	1.1 테이스팅에 적합한 시간, 장소를 확인할 수 있다. 1.2 테이스팅에 필요한 장비·비품의 종류와 상태를 확인할 수 있다. 1.3 테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태를 확인할 수 있다. 2.1 와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등의 외관을 확인할 수 있다. 2.2 와인의 아로마와 부케 같은 향을 확인할 수 있다. 2.3 와인의 강도, 밀도, 피니시와 같은 맛을 확인할 수 있다. 2.4 와인의 서비스 온도를 확인할 수 있다. 2.5 와인의 숙성잠재력을 확인할 수 있다. 2.6 전체적인 밸런스와 품질을 평가할 수 있다. 2.7 와인과의 조화를 이루는 음식을 선정할 수 있다.		
평가 기준	상( ) 중(○) 하( )		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태 확인하기	20	테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태를 정확하게 파악할 수 있다.
		16	테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태를 파악할 수 있다.
		12	테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태를 미흡하게 파악할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등의 외관을 확인하기	50	와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등의 외관을 정확하게 파악할 수 있다.
		40	와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등의 외관을 파악할 수 있다.
		30	와인의 점도, 밝기, 투명도, 색깔 등의 외관을 미흡하게 파악할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	와인과의 조화를 이루는 음식 선정하기	30	와인과의 조화를 이루는 음식 선정을 정확하게 파악할 수 있다.
		24	와인과의 조화를 이루는 음식 선정을 파악할 수 있다.
		18	와인과의 조화를 이루는 음식 선정을 미흡하게 파악할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행2			
내용 영역	포도품종 · 와인 양조분류 1301020209_16v2		
내용 영역 요소	포도품종별 특성 분류하기 와인 양조 분류하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	1.1 양조용 포도품종의 종류를 파악하고 특성에 대하여 설명할 수 있다. 1.2 와인생산국가별, 지역별 페루아에 대하여 파악하고 설명할 수 있다. 1.3 와인 생산국가별, 지역별 포도 재배, 기후, 토양에 대하여 파악하고 설명할 수 있다. 2.1 발포성/비발포성 와인의 양조를 분류할 수 있다. 2.2 주정 강화 와인의 양조를 분류할 수 있다. 2.3 스위트 와인의 양조를 분류할 수 있다.		
평가 기준	상(○) 중( ) 하( )		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	양조용 포도 품종의 종류, 특성 파악하기	20	양조용 포도 품종의 종류, 특성을 정확하게 파악할 수 있다.
		16	양조용 포도 품종의 종류, 특성을 파악할 수 있다.
		12	양조용 포도 품종의 종류, 특성을 미흡하게 파악할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	와인생산국가별, 지역별 페루아 파악하기	50	와인생산국가별, 지역별 페루아를 정확하게 파악할 수 있다.
		40	와인생산국가별, 지역별 페루아를 파악할 수 있다.
		30	와인생산국가별, 지역별 페루아를 미흡하게 파악할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	발포성/비발포성 와인 양조 분류하기	30	발포성/비발포성 와인 양조를 정확하게 파악할 수 있다.
		24	발포성/비발포성 와인 양조를 파악할 수 있다.
		18	발포성/비발포성 와인 양조를 미흡하게 파악할 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 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 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 교과 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 교과 성취기준을 ‘E’ 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.