

2023학년도 제빵(NCS) 학생 평가규정(2학기)

한국치즈과학고등학교

1 평가의 목적

- 제빵 교과와 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 제과 지식을 함양할 수 있도록 한다.
- 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 제빵 의 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
- 제빵 수행과 관련 있는 의사소통 능력, 문제해결 능력, 정보 능력을 함양할 수 있는 기반을 마련한다.

2 평가의 기본 방향

- 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.
- 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.
- 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

- 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시하며, 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가한다.
- 객관도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하되, 2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점을 실시하고 객관적인 평가 방법을 결정하여 평가한다.
- 학생 부담이 가중되지 않도록 수업과정에서 이루어지는 수업일차형 과정중심 수행평가를 확대하여 교육과정-수업-평가-기록이 유의미한 연계를 강화할 수 있도록 한다.
- 수행평가는 선다형 시험의 형태나 태도 평가는 지양하며, 결과는 평가 종료 후 학생들에게 공개한다.
- 수행평가 계획을 사전에 학생 및 학부모에게 안내한다.
 - 확정된 수행 평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초에 학생들에게 안내한다.
 - 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.
- 수행평가의 기본점수는 만점의 40%를 부여한다.
- 평가에 대한 세부계획과 평가기준은 사전에 학생에게 고지하고 평가 기준에 정해지지 않은 사항이나, 문제가 발생했을 때에는 학업성적관리규정을 참고로 교과협의회에 의하여 처리한다.
- 평가 후 결과를 학생 본인에게 공개한다.
 - 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

교과내용		성취기준
내용영역 (능력단위)	내용영역요소 (능력단위 요소)	
빵류제품 발효 (2102010203_18v4)	1차 발효하기	1.1 1차 발효 시 반죽 온도의 차이에 따라 발효시간을 조절할 수 있다. 1.2 1차 발효 시 조건에 따라 발효시간을 조절할 수 있다. 1.3 1차 발효 시 제품특성에 따라 발효완료점을 찾을 수 있다.
	2차 발효하기	2.1 2차 발효 시 제품별 발효조건에 맞게 발효할 수 있다. 2.2 2차 발효 시 반죽 분할량과 성형 모양에 따라 발효완료점을 확인할 수 있다. 2.3 2차 발효 시 오븐 조건에 따라 2차 발효를 조절할 수 있다.
	다양한 발효하기	3.1 다양한 발효 시 반죽의 종류에 따라 발효조건에 맞게 발효할 수 있다. 3.2 다양한 발효 시 제품특성에 따라 온도 및 시간을 조절할 수 있다. 3.3 다양한 발효 시 사우어도우, 액종을 발효할 수 있다 3.4 다양한 발효 시 제품특성에 따라 편칭할 수 있다.
빵류제품 반죽 정형 (2102010204_18v4)	반죽 분할·동글리기	1.1 반죽분할 시 제품특성에 따라 신속, 정확하게 분할할 수 있다. 1.2 반죽동글리기 시 반죽크기와 반죽상태를 고려하여 동글리기 할 수 있다.
	중간발효하기	2.1 중간발효 시 제품특성에 따라 실온 또는 발효기에서 발효할 수 있다. 2.2 중간발효 시 반죽의 간격을 유지하여 중간발효할 수 있다. 2.3 중간발효 시 반죽이 마르지 않도록 관리할 수 있다. 2.4 중간발효 시 제품특성에 따라 중간발효시간을 조절할 수 있다.
	반죽 성형·패닝하기	3.1 제품특성에 따라 모양을 만들 수 있다. 3.2 제품특성에 따라 충전물과 토핑물을 이용할 수 있다. 3.3 발효상태와 사용할 팬을 고려하여 팬닝할 수 있다.
빵류제품 반죽 익힘 (2102010205_18v3)	반죽 굽기	1.1 굽기 시 제품특성에 따라 발효상태, 충전물, 반죽물성에 적합한 굽는 온도와 시간을 결정할 수 있다. 1.2 굽기 시 반죽의 발효상태와 토핑물의 종류를 고려하여 굽기를 할 수 있다.
	반죽 튀기기	2.1 튀기기 시 반죽의 발효상태를 고려하여 튀김온도와 시간을 조절할 수 있다. 2.2 튀기기 시 제품특성에 따라 모양과 색상을 균일하게 튀겨낼 수 있다.
	다양한 익히기	3.1 다양한 익힘 시 제품특성에 따라 익히는 방법을 결정할 수 있다. 3.2 다양한 익힘 시 제품특성에 따라 온도와 시간을 조절할 수 있다. 3.3 다양한 익힘 시 제품의 크기와 생산량에 따라 용기의 용량을 조절할 수 있다.
빵류제품 마무리 (2102010206_18v3)	빵류제품 충전하기	1.1 제품특성을 고려하여 충전물을 준비할 수 있다. 1.2 제품특성을 고려하여 충전을 할 수 있다.
	빵류제품 토핑하기	2.1 제품특성을 고려하여 토핑물을 준비할 수 있다.

	빵류제품 냉각·포장하기	2.2 제품특성을 고려하여 토핑할 수 있다.
		3.1 제품특성에 따라 적합하게 냉각되었는지 확인할 수 있다.
		3.2 제품의 특성에 따라 포장재를 결정할 수 있다.
		3.3 제품특성에 따라 포장할 수 있다.
		3.4 제품 포장 시 제품의 표시사항을 표기할 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역	평가기준		
	상	중	하
빵류제품 반죽발효	빵의 종류에 따라 부피와 풍미를 결정하는 것으로 1차 발효하기, 2차 발효하기, 다양한 발효하기를 수행하는 방법을 다른 사람에게 새로운 예를 들어 설명하면서 할 수 있다.	빵의 종류에 따라 부피와 풍미를 결정하는 것으로 1차 발효하기, 2차 발효하기, 다양한 발효하기를 수행하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 할 수 있다.	빵의 종류에 따라 부피와 풍미를 결정하는 것으로 1차 발효하기, 2차 발효하기, 다양한 발효하기를 수행할 수 있다.
빵류제품 반죽정형	발효된 반죽을 미리 정한 크기로 나누어 원하는 제품 모양으로 만드는 과정으로 분할, 성형, 패닝을 수행하는 방법을 다른 사람에게 새로운 예를 들어 설명하면서 가공할 수 있다.	발효된 반죽을 미리 정한 크기로 나누어 원하는 제품 모양으로 만드는 과정으로 분할, 성형, 패닝을 수행하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 가공할 수 있다.	발효된 반죽을 미리 정한 크기로 나누어 원하는 제품 모양으로 만드는 과정으로 분할, 성형, 패닝을 수행할 수 있다.
빵류제품 반죽익힘	식감과 풍미가 좋아지도록 제품의 특성에 적합한 온도로 익히는 방법을 다른 사람에게 새로운 예를 들어 설명하면서 가공할 수 있다.	식감과 풍미가 좋아지도록 제품의 특성에 적합한 온도로 익히는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 가공할 수 있다.	식감과 풍미가 좋아지도록 제품의 특성에 적합한 온도로 익힐 수 있다.
빵류제품 마무리	빵의 특성에 따라 충전물을 하거나 토핑을 하여 포장을 하거나 제품을 더욱 돋보이게 진열하는 방법을 다른 사람에게 새로운 예를 들어 설명하면서 제작할 수 있다.	빵의 특성에 따라 충전물을 하거나 토핑을 하여 포장을 하거나 제품을 더욱 돋보이게 진열하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 제작할 수 있다.	빵의 특성에 따라 충전물을 하거나 토핑을 하여 포장을 하거나 제품을 더욱 돋보이게 진열할 수 있다.

5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	수행3	수행4	총점
	전 영역	빵류제품 반죽발효(2102010203_18v4)	빵류제품 반죽정형(2102010204_18v4)	빵류제품 반죽익힘(2102010205_18v3)	빵류제품 마무리(2102010206_18v3)	
	1차고사	2차발효	반죽 성형 패닝하기	반죽 굽기	빵류제품 토핑하기	
평가방법	5지 선다형 서술형	작업형	작업형	작업형	작업형	
기본점수	0	40	40	40	40	
능력단위 반영비율(%)	100	100	100	100	100	
반영비율(%)	20	20	20	20	20	100%
영역 만점	100	100	100	100	100	
평가시기	10월	9월	9월	10월	11월	

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	빵류제품 반죽발효(2102010203_18v4)		
내용 영역 요소	2차 발효하기		
평가 방법	작업형		
성취 기준	<ul style="list-style-type: none"> 2차 발효 시 제품별 발효조건에 맞게 발효할 수 있다. 2차 발효 시 반죽 분할량과 성형 모양에 따라 발효완료점을 확인할 수 있다. 2차 발효 시 오븐 조건에 따라 2차 발효를 조절할 수 있다. 		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	제품별 발효 조건에 맞게 발효	30	제품별 발효조건에 맞게 정확하게 발효할 수 있다.
		24	제품별 발효조건에 맞게 발효할 수 있다.
		18	제품별 발효조건에 맞게 미흡하게 발효할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	발효 완료점 확인	30	반죽 분할량과 성형 모양에 따라 발효완료점을 정확하게 확인할 수 있다.
		24	반죽 분할량과 성형 모양에 따라 발효완료점을 확인할 수 있다.
		18	반죽 분할량과 성형 모양에 따라 발효완료점을 미흡하게 확인할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	오븐 조건에 따라 2차 발효 조절	40	오븐 조건에 따라 2차 발효를 정확하게 조절할 수 있다.
		32	오븐 조건에 따라 2차 발효를 조절할 수 있다.
		24	오븐 조건에 따라 2차 발효를 미흡하게 조절할 수 있다.
		16	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행2			
내용 영역	빵류제품 반죽정형(2102010204_18v4)		
내용 영역 요소	반죽 성형 패닝 하기		
평가 방법	작업형		
성취 기준	<ul style="list-style-type: none"> 제품 특성에 따라 모양을 만들 수 있다. 제품 특성에 따라 충전물과 토핑물을 이용할 수 있다. 발효 상태와 사용할 팬을 고려하여 팬닝할 수 있다. 		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	특성에 따른 모양 만들기	40	제품 특성에 따라 모양을 완벽하게 만들 수 있다.
		32	제품 특성에 따라 모양을 만들 수 있다.
		24	제품 특성에 따라 모양을 미흡하게 만들 수 있다.
		16	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	충전물과 토핑물 이용	30	제품 특성에 따라 충전물과 토핑물을 정확하게 이용할 수 있다.
		24	제품 특성에 따라 충전물과 토핑물을 이용할 수 있다.
		18	제품 특성에 따라 충전물과 토핑물을 미흡하게 이용할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	발효 상태 및 팬을 고려한 팬닝	30	발효 상태와 사용할 팬을 고려하여 완벽하게 팬닝할 수 있다.
		24	발효 상태와 사용할 팬을 고려하여 팬닝할 수 있다.
		18	발효 상태와 사용할 팬을 고려하여 미흡하게 팬닝할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계	100	

수행3			
내용 영역	빵류제품 반죽익힘(2102010205_18v3)		
내용 영역 요소	반죽 굽기		
평가 방법	작업형		
성취 기준	• 굽기 시 제품 특성에 따라 발효 상태, 충전물, 반죽 물성에 적합한 굽는 온도와 시간을 결정할 수 있다. • 굽기 시 반죽의 발효 상태와 토핑물의 종류를 고려하여 굽기를 할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	발효 상태, 충전물, 반죽 물성에 적합한 굽는 온도와 시간 결정	50	굽기 시 제품 특성에 따라 발효 상태, 충전물, 반죽 물성에 적합한 굽는 온도와 시간을 정확하게 결정할 수 있다.
		40	굽기 시 제품 특성에 따라 발효 상태, 충전물, 반죽 물성에 적합한 굽는 온도와 시간을 결정할 수 있다.
		30	굽기 시 제품 특성에 따라 발효 상태, 충전물, 반죽 물성에 적합한 굽는 온도와 시간을 미흡하게 결정할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	반죽의 발효 상태와 토핑물의 종류를 고려하여 굽기	50	굽기 시 반죽의 발효 상태와 토핑물의 종류를 고려하여 굽기를 완벽하게 할 수 있다.
		40	굽기 시 반죽의 발효 상태와 토핑물의 종류를 고려하여 굽기를 할 수 있다.
		30	굽기 시 반죽의 발효 상태와 토핑물의 종류를 고려하여 굽기를 미흡하게 할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계		100

수행4			
내용 영역	빵류제품 마무리 (2102010206_18v3		
내용 영역 요소	빵류제품 토핑하기		
평가 방법	작업형		
성취 기준	• 제품특성을 고려하여 토핑물을 준비할 수 있다. • 제품특성을 고려하여 토핑할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	제품 특성을 고려한 토핑물 준비	50	제품의 특성을 고려하여 토핑물을 완벽하게 준비 할 수 있다.
		40	제품의 특성을 고려하여 토핑물을 적합하게 준비 할 수 있다.
		30	제품의 특성을 고려하여 토핑물을 미흡하게 준비 할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	제품 특성을 고려한 토핑하기	50	토핑물의 농도, 당도, 색도를 결정하며 맛과 품질 구현을 완벽하게 할 수 있다.
		40	토핑물의 농도, 당도, 색도를 결정하며 맛과 품질 구현을 적합하게 할 수 있다.
		30	토핑물의 농도, 당도, 색도를 결정하며 맛과 품질 구현을 미흡하게 할 수 있다.
		20	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 교과협의회에서 결정에 따른다.
- 6) 수행평가 종료 후 과정에 대한 기록물(수행일자 포함) 및 평가기록표 등을 학생들의 이의신청 · 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
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.
방과후 수업 참여형 지도	본 학기에 해당되는 성취기준을 중점으로 학기말부터 방학기간을 이용하여 수업형태로 지도하여 해당 교과목의 성취수준을 ‘E’ 이상으로 향상되거나 계획된 이수 시간의 80% 이상 참여하면 이수로 인정한다.
계절학기 수강	본 학기에 해당되는 성취기준을 중점으로 방학기간을 이용하여 수업 참여 후 학습점검, 평가로 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.