

2023학년도 축산식품가공(NCS) 평가규정(2학기)

한국치즈과학고등학교

1 평가의 목적

- 축산식품가공 교과와 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 축산식품 가공 지식을 함양 할 수 있도록 한다.
- 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 축산식품가공 의 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
- 축산식품가공 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 수업밀착형 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 사항

이나, 문제가 발생했을 때에는 학업성적관리규정을 참고로 교과협의회에 의하여 처리한다.

- 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)	
양념육류 가공 (2101010307_17v2)	2101010307_13v1.1 1. 양념육류 원·부재료 준비하기	1.1 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육류 원·부재료를 계량할 수 있다. 1.2 양념육류가공 작업지침에 따라 전처리를 행할 수 있다. 1.3 양념육류가공 작업지침에 따라 원료육을 정형 및 세절할 수 있다. 1.4 양념육류가공 작업지침에 따라 전처리 설비의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.
	2101010307_13v1.2 2. 양념육류 원·부재료 양념제조하기	2.1 양념육류가공 작업지침에 따라 양념재료를 분쇄하거나 절단할 수 있다. 2.2 양념육류가공 작업지침에 따라 각 재료별 소요되는 양을 계량할 수 있다. 2.3 양념육류가공 작업지침에 따라 준비된 재료들을 혼합할 수 있다.
	2101010307_13v1.3 3. 양념육류 원·부재료·양념 배합·숙성하기	3.1 양념육류가공 작업지침에 따라 필요한 양의 양념을 원료육과 혼합할 수 있다. 3.2 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업 할 수 있다. 3.3 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성상태를 확인할 수 있다.
	2101010307_13v1.4 4. 양념육류 열처리·냉각하기	4.1 양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 가열온도와 시간을 설정할 수 있다. 4.2 양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 양념육을 가열할 수 있다. 4.3 양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 맛과 색·모양을 유지하여 완료된 양념육을 단시간에 냉각시킬 수 있다.
	2101010307_13v1.5 5. 양념육류 검사·포장하기	5.1 양념육류가공 작업지침에 따라 작업전 사용설비에 대하여 작동상태 및 청결상태를 확인할 수 있다.
건조 육류가공 (2101010306_17v2)	2101010306_13v1.1 1. 건조 저장 육류 원·부재료 준비	1.1 건조 육류 제조 작업지침에 따라 원 · 부재료를 계량할 수 있다. 1.2 건조 육류 제조 작업지침에 따라 재료의 특성별로 전처리를 수행할 수 있다 1.3 건조 육류 제조 작업지침에 따라 원료육을 정형 및 세절할 수 있

		다 1.4 건조 육류 제조 작업지침에 따라 계량된 부재료로 염지액을 가공할 수 있다 1.5 건조 육류 제조 작업지침에 따라 작업 전 피클가공기의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.
	2101010306_13v1.2 2. 건조 저장 육류 염지 및 숙성	2.1 건조 육류 제조 작업지침에 따라 계량 준비된 원·부재료를 염지육 가공기에 투입할 수 있다 2.2 염지육 가공기 운전매뉴얼에 따라 염지육 가공기를 작동할 수 있다. 2.3 건조 육류 제조 작업지침에 따라 염지육 가공기의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.
	2101010306_13v1.3 3. 건조 저장 육류 성형	3.1 건조 육류 제조 작업지침에 따라 작업도구 및 비품을 준비할 수 있다 3.2 건조 육류 제조 작업지침에 따라 다양한 성형작업을 실시할 수 있다. 3.3 건조 육류 제조 작업지침에 따라 성형한 육을 건조발장 또는 건조걸이대에 걸 수 있다 3.4 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조대차에 준비된 성형한 염지육은 건조 전 냉장조건에 대기시킬 수 있다.
	2101010306_13v1.4 4. 건조 저장 육류 건조 및 내부 수분확산	4.1 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조설비의 작동상태 및 청결상태를 확인할 수 있다. 4.2 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조기 작동을 위하여 공정별 온도, 시간을 설정할 수 있다. 4.3 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 확인할 수 있다. 4.4 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조 전 대기 제품에 대하여 상태를 확인하고 다음 작업을 준비할 수 있다 4.5 건조 육류 제조 작업지침에 따라 항온·항습실의 온도 및 습도를 설정할 수 있다.
	2101010306_13v1.6 5. 건조 저장 육류 검사 및 포장	5.1 건조 육류 제조 작업지침에 따라 사용설비에 대하여 작동상태 및 청결상태를 확인할 수 있다. 5.2 건조 육류 제조 작업지침에 따라 규격별로 세절·절단 등 가공작업을 실시할 수 있다. 5.3 건조 육류 제조 작업지침에 따라 규격별로 계량작업 및 내포장작업을 실시할 수 있다 5.4 건조 육류 제조 검사규격에 따라 건조저장 육류 제품별로 밀봉상태·이물검사·육안검사를 실시할 수 있다. 5.5 건조 육류 제조 작업지침에 따라 제품별로 표시사항을 확인할 수 있다
축산식품가공 안전관리 (2101010320_17v2)	2101010320_13v1.1 1. 개인 안전 준수	1.1 축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 도구 및 장비 등의 정리·정돈을 수시로 할 수 있다. 1.2 축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 위험·위해 요소 및 상황을 전파할 수 있다. 1.3 축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 지정된 안전 장구류를 착용하여 부상을 예방할 수 있다. 1.4 축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 중량을 취급, 반복 작업

		에 따른 부상 및 질환을 예방할 수 있다. 1.5 축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 부상이 발생하였을 경우 응급 처치(지혈, 소독 등)를 수행할 수 있다. 1.6 축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 부상 발생 시 책임자에게 즉각 보고하고 지시를 준수할 수 있다.
	2101010320_13v1.2 2. 화재 예방	2.1 화재 예방 지침에 따라 LPG, LNG 등 연료용 가스를 안전하게 취급할 수 있다. 2.2 화재 예방 지침에 따라 전열 기구 및 전선 배치를 안전하게 취급할 수 있다 2.3 화재 예방 지침에 따라 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다. 2.4 화재 예방 지침에 따라 식품 가공용 유지류의 취급 부주의에 따른 화상, 화재를 예방할 수 있다 2.5 화재 예방 지침에 따라 퇴근 시에는 전기·가스 시설의 차단 및 점검을 의무화할 수 있다
	2101010320_13v1.3 3. 도구 및 장비의 안전 준수	3.1 도구 및 장비 안전 지침에 따라 절단 및 협착 위험 장비류 취급 시 주의 사항을 준수할 수 있다. 3.2 도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류(오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 준수할 수 있다. 3.3 도구 및 장비 안전 지침에 따라 적절한 수준의 조명과 환기를 유지할 수 있다 3.4 도구 및 장비 안전 지침에 따라 작업장 내의 이물질, 습기를 제거하여, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다. 3.5 도구 및 장비 안전 지침에 따라 설비의 고장, 문제점을 책임자와 협의, 조치할 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
양념육류 가공 (2101010307_17v2)	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육류 원·부재료를 계량할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육류 원·부재료를 계량 및 전처리를 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육류 원·부재료를 계량 및 전처리를 다른사람에게 설명 할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육류 원·부재료를 계량 및 전처리 할 수 있다.
	양념육류가공 작업지침에 따라 준비된 재료들을 혼합할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 준비된 재료들을 혼합을 다른 사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 준비된 재료들을 혼합 다른 사람에게 설명 할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 준비된 재료들을 혼합할 수 있다.
	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업 할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업을 다른사람에게 새로운	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업을 다른사람에게 설명	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업을 할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
		운 예를 들어 설명 할 수 있다.	할 수 있다.	
	양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 가열온도와 시간을 설정할 수 있다.	양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 가열온도와 시간 설정을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 가열온도와 시간 설정을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 가열온도와 시간 설정할 수 있다.
	양념육류가공 작업지침에 따라 작업전 사용설비에 대하여 작동상태 및 청결상태를 확인할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 작업전 사용설비에 대하여 작동상태 및 청결상태를 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 작업전 사용설비에 대하여 작동상태 및 청결상태를 다른사람에게 설명 할 수 있다.	양념육류가공 작업지침에 따라 작업전 사용설비에 대하여 작동상태 및 청결상태를 확인할 수 있다.
건조 육류가공 (2101010306_17v2)	건조 육류 제조 작업지침에 따라 원료육을 정형 및 세절할 수 있다	건조 육류 제조 작업지침에 따라 원료육을 정형 및 세절 작업을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 원료육을 정형 및 세절 작업을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 원료육을 정형 및 세절 작업을 수행할 수 있다.
	건조 육류 제조 작업지침에 따라 염지육 가공기의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 염지육 가공기의 작동상태와 청결상태를 확인 방법을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 염지육 가공기의 작동상태와 청결상태를 확인 방법을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 염지육 가공기의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.
	건조 육류 제조 작업지침에 따라 다양한 성형작업을 실시할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 다양한 성형작업을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 다양한 성형작업을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 다양한 성형작업을 실시할 수 있다.
	건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 확인할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 확인 방법을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 확인 방법을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 확인할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	건조 육류 제조 검사규격에 따라 건조저장 육류 제품별로 밀봉상태 · 이물검사 · 육안검사를 실시할 수 있다.	건조 육류 제조 검사규격에 따라 건조저장 육류 제품별로 밀봉상태 · 이물검사 · 육안검사를 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 검사규격에 따라 건조저장 육류 제품별로 밀봉상태 · 이물검사 · 육안검사를 다른사람에게 설명 할 수 있다.	건조 육류 제조 검사규격에 따라 건조저장 육류 제품별로 밀봉상태 · 이물검사 · 육안검사를 실시할 수 있다.
축산식품가공 안전관리 (2101010320_17v2)	축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 위험·위해 요소 및 상황을 전파할 수 있다.	축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 위험·위해 요소 및 상황을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 위험·위해 요소 및 상황을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	축산식품가공 안전사고 예방 지침에 따라 위험·위해 요소 및 상황을 전파할 수 있다.
	화재 예방 지침에 따라 식품 가공용 유지류의 취급 부주의에 따른 화상, 화재 예방 방법을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	화재 예방 지침에 따라 식품 가공용 유지류의 취급 부주의에 따른 화상, 화재 예방 방법을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	화재 예방 지침에 따라 식품 가공용 유지류의 취급 부주의에 따른 화상, 화재 예방 방법을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	화재 예방 지침에 따라 식품 가공용 유지류의 취급 부주의에 따른 화상, 화재 예방할 수 있다
	도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류(오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 준수할 수 있다.	도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류(오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 다른사람에게 새로운 예를 들어 설명 할 수 있다.	도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류(오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 다른사람에게 설명 할 수 있다.	도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류(오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 준수할 수 있다.

5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	수행3	총점
	전 영역	양념육류 가공 (2101010307_17v2)	건조 육류가공 (2101010306_17v2)	축산식품가공 안전관리 (2101010320_17v2)	
	1차고사	양념육류 원·부재료·양념배합·숙 성하기	건조 저장 육류 건조 및 내부수분 확산	도구 및 장비의 안전 준수	
평가방법	5지 선다형 서술형	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	작업형 체크리스트 실습지	100%
기본점수	0	40	40	40	
능력다위 반영비율(%)		100	100	100	
반영비율(%)	20	30	30	20	
영역 만점	100	100	100	100	
평가시기	10월	9~12월	9~12월	9~12월	

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	양념육류 가공 (2101010307_17v2)		
내용 영역 요소	양념육류 원·부재료·양념배합·숙성하기		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	3.1 양념육류가공 작업지침에 따라 필요한 양의 양념을 원료육과 혼합할 수 있다.		
	3.2 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업 할 수 있다.		
	3.3 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성상태를 확인할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	작업 지침서에 따른 활동 수행 능력	20	양념육류가공 작업지침에 따라 필요한 양의 양념을 원료육과 혼합하여 작업종료 지점을 정확하게 확인 할 수 있다.
		16	양념육류가공 작업지침에 따라 필요한 양의 양념을 원료육과 혼합하여 작업종료 지점을 확인 할 수 있다.
		12	양념육류가공 작업지침에 따라 필요한 양의 양념을 원료육과 혼합하여 작업종료 지점을 미흡하게 확인 할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	제품 제조 능력	50	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업하여 최종제품의 최종적인 숙성 완료 지점을 정확하게 확인 할 수 있다.
		40	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도

			및 시간을 설정하여 숙성 작업하여 최종제품의 최종적인 숙성 완료 지점을 확인 할 수 있다.
		30	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업하여 최종제품의 최종적인 숙성 완료 지점을 미흡하게 확인 할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	기자재 활용 능력	30	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성상태를 염도계, 온도계, 시간 설정을 통하여 정확하게 숙성 할 수 있다.
		24	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성상태를 염도계, 온도계, 시간 설정을 통하여 숙성 할 수 있다.
		18	양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성상태를 염도계, 온도계, 시간 설정을 통하여 숙성을 미흡하게 할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
		합계	
		100	

수행2			
내용 영역	건조 육류가공 (2101010306_17v2)		
내용 영역 요소	건조 저장 육류 건조 및 내부 수분 확산		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	4.1 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조설비의 작동상태 및 청결상태를 확인할 수 있다.		
	4.2 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조기 작동을 위하여 공정별 온도, 시간을 설정할 수 있다.		
	4.3 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 확인할 수 있다.		
	4.4 건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조 전 대기 제품에 대하여 상태를 확인하고 다음 작업을 준비할 수 있다		
	4.5 건조 육류 제조 작업지침에 따라 항온·항습실의 온도 및 습도를 설정할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	작업 지침서에 따른 활동 수행 능력	20	작업지침에 따라 건조기 작동을 위하여 공정별 온도, 시간을 설정을 정확하게 수행 할 수 있다.
		16	작업지침에 따라 건조기 작동을 위하여 공정별 온도, 시간을 설정을 수행 할 수 있다.
		12	작업지침에 따라 건조기 작동을 위하여 공정별 온도, 시간을 설정을 미흡하게 수행 할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	제품 제조 능력	50	건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 습도계를 이용하여 정확하게 확인 할 수 있다.

		40	건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 습도계를 이용하여 확인 할 수 있다.
		30	건조 육류 제조 작업지침에 따라 건조저장육류 제품의 건조상태를 습도계를 이용하여 미흡하게 확인 할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	기자재 활용 능력	30	건조 육류 제조 작업지침에 따라 항온 ·항습실의 온도 및 습도를 정확하게 설정할 수 있다.
		24	건조 육류 제조 작업지침에 따라 항온 ·항습실의 온도 및 습도를 설정할 수 있다.
		18	건조 육류 제조 작업지침에 따라 항온 ·항습실의 온도 및 습도를 미흡하게 설정할 수 있다.
		12	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계		100

수행3			
내용 영역	축산식품가공 안전관리 (2101010320_17v2)		
내용 영역 요소	도구 및 장비의 안전 준수		
평가 방법	작업형, 체크리스트, 실습지		
성취 기준	3.1 도구 및 장비 안전 지침에 따라 절단 및 협착 위험 장비류 취급 시 주의 사항을 준수할 수 있다. 3.2 도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류(오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 준수할 수 있다. 3.3 도구 및 장비 안전 지침에 따라 적절한 수준의 조명과 환기를 유지할 수 있다 3.4 도구 및 장비 안전 지침에 따라 작업장 내의 이물질, 습기를 제거하여, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다. 3.5 도구 및 장비 안전 지침에 따라 설비의 고장, 문제점을 책임자와 협의, 조치할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	작업장 장비 안전관리 능력	20	도구 및 장비 안전 지침에 따라 절단 및 협착 위험 장비류 취급 시 주의 사항을 정확하게 확인 할 수 있다.
		16	도구 및 장비 안전 지침에 따라 절단 및 협착 위험 장비류 취급 시 주의 사항을 확인 할 수 있다.
		12	도구 및 장비 안전 지침에 따라 절단 및 협착 위험 장비류 취급 시 주의 사항을 미흡하게 확인 할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	작업장 장비 화상관리 능력	50	도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류(오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 정확하게 확인 할 수 있다.

		40	도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류 (오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 확인 할 수 있다.
		30	도구 및 장비 안전 지침에 따라 화상 위험 장비류 (오븐, 찜기, 튀김기, 그릴 등) 취급 시 주의 사항을 미흡하게 계획 수립 할 수 있다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	작업장 환경 안전관리 능력	30	도구 및 장비 안전 지침에 따라 작업장 내의 이물질, 습기를 제거하여, 미끄럼 및 오염을 방지법을 정확하게 수행 할 수 있다.
		24	도구 및 장비 안전 지침에 따라 작업장 내의 이물질, 습기를 제거하여, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.
		18	도구 및 장비 안전 지침에 따라 작업장 내의 이물질, 습기를 제거하여, 미끄럼 및 오염을 방지를 미흡하게 수행 할 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 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 보관한다.
- 8) 수행평가 결과물은 평가 후 이의 신청이 종료된 후 본인에게 돌려주어 학습자료로 활용하는 것을 권장한다.

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.

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.