

2023학년도 일식조리(NCS) 학생 평가규정(2학기)

한국치즈과학고등학교

1 평가의 목적

- 일식조리 교과목의 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 일식조리 지식을 함양할 수 있도록 한다.
- 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 일식조리의 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
- 일식조리 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.

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)	
일식 조리 조리 1301010406_16 v3	조림 재료 준비하기	10.1.1 생선, 어패류, 육류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 10.1.2 두부, 채소, 버섯류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 10.1.3 메뉴에 따라 양념장을 준비할 수 있다.
	조림 하기	10.2.1 재료에 따라 조림 양념을 만들 수 있다. 10.2.2 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다. 10.2.3 재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조리할 수 있다.
	조림 담기	10.3.1 조림의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다. 10.3.2 재료의 형태를 유지하게 담아낼 수 있다. 10.3.3 결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.
일식 찜 조리 1301010407_16 v3	찜 재료 준비하기	11.1.1 메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 손질할 수 있다. 11.1.2 고명, 부재료, 향신료를 조리법에 맞추어 손질할 수 있다. 11.1.3 양념 재료를 준비할 수 있다.
	찜 소스 조리하기	11.2.1 메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 맛국물을 조리할 수 있다. 11.2.2 찜 소스를 찜의 종류와 특성에 따라 조리법에 맞추어 조리할 수 있다. 11.2.3 첨가하는 찜 소스의 양을 조절하여 조리할 수 있다.
	찜 조리하기	11.3.1 찜통을 준비할 수 있다. 11.3.2 찜 양념을 만들 수 있다. 11.3.3 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절하여 조리할 수 있다.
	찜 담기	11.4.1 찜의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다. 11.4.2 재료의 형태를 유지하도록 담아낼 수 있다. 11.4.3 결들임을 첨가하여 완성할 수 있다.
일식 튀김 조리 1301010409_16 v3	튀김 재료 준비하기	14.1.1 식재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 14.1.2 식재료에 맞는 양념을 준비할 수 있다. 14.1.3 튀김용도에 맞는 박력분과 전분을 준비할 수 있다.
	튀김옷 준비하기	14.2.1 식재료의 용도에 맞는 튀김옷 재료를 사용하여 준비할 수 있다. 14.2.2 튀김 식재료에 맞는 양념을 준비할 수 있다. 14.2.3 튀김 용도에 맞는 튀김옷의 농도를 맞출 수 있다.
	튀김 조리하기	14.3.1 용도에 맞는 튀김기름을 선택할 수 있다. 14.3.2 밀가루와 전분을 사용하여 튀김옷의 농도를 조절할 수 있다. 14.3.3 기름의 온도를 조절하여 재료의 특성에 맞게 튀겨 낼 수 있다.
	튀김 담기	14.4.1 완성된 튀김을 즉시 담아낼 수 있다. 14.4.2 양념을 튀김 용도에 맞게 담아낼 수 있다. 14.4.3 완성된 튀김에 결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.
	튀김 소스 준비하기	14.5.1 완성된 튀김에 맞는 튀김 소스를 준비할 수 있다. 14.5.2 양념을 튀김 용도에 맞게 조리할 수 있다. 14.5.3 완성된 튀김에 튀김 소스를 첨가하여 담아낼 수 있다.

일식 초밥 조리 LM130101044 0_21v4	재료 준비하기	- 초밥용 밥을 준비할 수 있다. - 초밥의 용도에 맞는 재료를 준비할 수 있다. - 고추냉이 등 부재료를 준비할 수 있다.
	양념초 조리하기	- 초밥용 배합초의 재료를 준비할 수 있다. - 초밥용 배합초를 조리할 수 있다. - 용도에 맞게 다양한 배합초를 준비된 밥에 뿌릴 수 있다.
	초밥 조리하기	- 신속한 동작으로 만들 수 있다. - 초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다. - 용도에 맞게 다양한 초밥을 만들 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
조림 재료 준비하기	생선, 어패류, 육류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다.	상	생선, 어패류, 육류를 재료의 특성에 맞게 항상 균일한 크기로 용도에 맞게 손질할 수 있다.
		중	생선, 어패류, 육류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다.
		하	생선, 어패류 또는 육류를 손질할 수 있다.
	두부, 채소, 버섯류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다.	상	두부, 채소, 버섯류를 재료의 특성에 맞게 항상 균일한 크기로 용도에 맞게 손질할 수 있다.
		중	두부, 채소, 버섯류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다.
		하	두부 또는 채소, 버섯류를 손질할 수 있다.
	메뉴에 따라 양념장을 준비할 수 있다.	상	메뉴에 따라 전체적인 맛의 조화를 고려하여 양념장을 준비할 수 있다.
		중	메뉴에 따라 양념장을 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고 메뉴에 따라 양념장을 준비할 수 있다.
조림 하기	재료에 따라 조림 양념을 만들 수 있다.	상	재료의 특성과 전체적인 맛의 조화를 고려하여 조림 양념을 만들 수 있다.
		중	재료에 따라 조림 양념을 만들 수 있다.
		하	지침서를 보고, 재료에 따라 조림 양념을 만들 수 있다.
	식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다.	상	식재료의 종류에 따라 맛과 질감을 최대한 살릴 수 있도록 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다.
		중	식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다.
		하	식재료의 종류에 따라 불의 세기나 시간을 조절할 수 있다.
	재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조리할 수 있다.	상	식감을 자극할 수 있게 재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조절 수 있다.
		중	재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조절 수 있다.
		하	재료의 색상이나 윤기가 살아나도록 조절 수 있다.
조림 담기	조림의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다.	상	재료의 종류와 양을 고려하여 능률적인 조리가 되도록 조림의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다.
		중	재료의 종류와 양을 고려하여 조림의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 조림의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	재료의 형태를 유지하게 담아낼 수 있다.	상	재료의 형태를 유지하면서 전체적으로 조화롭게 담아낼 수 있다.
		중	재료의 형태를 유지하게 담아낼 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 재료의 형태를 유지하게 담아낼 수 있다.
	결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.	상	맛과 멋을 고려한 결들임을 선택하여 조화롭게 담아낼 수 있다.
		중	결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.
내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
찜 재료 준비하기	메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 손질할 수 있다.	상	재료의 특성을 설명하고, 메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 조리 목적에 맞게 손질할 수 있다.
		중	메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 손질할 수 있다.
		하	메뉴에 따라 재료를 손질할 수 있다.
	고명, 부재료, 향신료를 조리법에 맞추어 손질할 수 있다.	상	고명, 부재료, 향신료의 특징을 구체적으로 설명하고, 조리법에 맞추어 손질할 수 있다.
		중	고명, 부재료, 향신료를 조리법에 맞추어 손질할 수 있다.
		하	고명이나 부재료나 향신료를 조리법에 맞추어 손질할 수 있다.
	양념 재료를 준비할 수 있다.	상	재료의 특성을 고려하여 양념재료를 선택하여 준비할 수 있다.
		중	양념 재료를 준비할 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 양념 재료를 준비할 수 있다.
찜 소스 조리하기	메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 맛국물을 조리할 수 있다.	상	메뉴에 따라 맛국물에 사용하는 재료, 물의 온도에 따라 국물 재료를 넣는 시점, 불의 세기, 우려내는 시간을 조절하여 조리 목적에 맞고, 항상 일정한 맛을 내는 맛국물을 조리할 수 있다.
		중	메뉴에 따라 맛국물에 사용하는 재료, 물의 온도에 따라 국물 재료를 넣는 시점, 불의 세기, 우려내는 시간을 조절하여 맛국물을 조리할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 메뉴에 따라 맛국물을 조리할 수 있다.
	찜 소스를 찜의 종류와 특성에 따라 조리법에 맞추어 조리할 수 있다.	상	찜의 종류와 특성을 구체적으로 설명하고, 찜 소스를 찜의 종류와 특성에 따라 조리법에 맞추어 항상 일정한 맛을 내도록 조리할 수 있다.
		중	찜 소스를 찜의 종류와 특성에 따라 조리법에 맞추어 조리할 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
찜 조리하기	첨가하는 찜 소스의 양을 조절하여 조리할 수 있다.	하	찜 소스를 찜의 종류나 특성에 따라 조리법에 맞추어 조리할 수 있다.
		상	식재료의 맛과 색을 고려하여 첨가하는 찜 소스의 양을 조절하여 식감을 자극하는 색과 식재료의 맛을 살리도록 조리할 수 있다.
		중	첨가하는 찜 소스의 양을 조절하여 조리할 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 첨가하는 찜 소스의 양을 조절하여 조리할 수 있다.
	찜통을 준비할 수 있다.	상	준비된 재료의 양과 종류에 따라 선택하여 찜통을 준비할 수 있다.
		중	준비된 재료의 양과 종류에 따라 찜통을 준비할 수 있다.
		하	준비된 재료의 양에 따라 찜통을 준비할 수 있다.
	찜 양념을 만들 수 있다.	상	양념재료를 선택하여 조리 목적에 맞고, 항상 일정한 맛을 내는 찜 양념을 만들 수 있다.
		중	찜 양념을 만들 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 찜 양념을 만들 수 있다.
	식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절하여 항상 일정하게 식재료의 맛을 살린 찜을 조리할 수 있다.	상	식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절하여 항상 일정하게 식재료의 맛을 살린 찜을 조리할 수 있다.
		중	식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절하여 조리할 수 있다.
		하	식재료의 종류에 따라 불의 세기나 시간을 조절하여 조리할 수 있다.
찜 담기	찜의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다.	상	찜의 특성에 따라 능률적인 조리가 되도록 용도에 맞는 도구를 선택할 수 있다.
		중	찜의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 찜의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다.
	재료의 형태를 유지하도록 담아낼 수 있다.	상	재료의 형태를 유지하면서 전체적으로 조화롭게 담아낼 수 있다.
		중	재료의 형태를 유지하여 담아낼 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 재료의 형태를 유지하여 담아낼 수 있다.
	결들임을 첨가하여 완성할 수 있다.	상	맛과 멋을 고려한 결들임을 선택하여 조화롭게 담아낼 수 있다.
		중	결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
초밥 재료 준비하기	초밥의 용도에 맞는 재료를 준비할 수 있다.	상	생선 등 재료의 특성에 맞게 항상 균일한 크기로 용도에 맞게 위생적으로 손질할 수 있다.
		중	생선 등 재료의 특성에 맞게 용도에 맞게 손질할 수 있다.
		하	생선 등 특성에 맞게 손질할 수 있다.
	초밥용 밥을 준비할 수 있다.	상	초밥용 쌀의 특성을 이해하고, 밥이 진밥이 되지않도록 위생적으로 준비할 수 있다.
		중	초밥용 밥을 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고 초밥용 밥을 준비할 수 있다.
	고추냉이 등 부재료를 준비할 수 있다.	상	심신하게 보관한 고추냉이의 농도에 유의하여 적당한 양을 준비할 수 있다.
		중	고추냉이의 농도에 유의하여 적당한 양을 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고 고추냉이를 준비할 수 있다.
양념초 조리하기	초밥용 배합초의 재료를 준비할 수 있다.	상	초밥용 배합초의 재료의 적당한 비율을 고려하여 위생적으로 재료를 준비할 수 있다.
		중	초밥용 배합초를 위생적으로 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 초밥용 배합초를 준비할 수 있다.
	초밥용 배합초를 조리할 수 있다.	상	배합초를 만들 때 식초가 날아가지 않도록 불조절 하여 위생적으로 조리할 수 있다.
		중	배합초를 위생적으로 조리할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 초밥용 배합초를 만들 수 있다.
	용도에 맞게 다양한 배합초를 준비된 밥에 뿌릴 수 있다.	상	식감을 자극할 수 있게 밥이 뜨거울 때 배합초가 잘 섞이도록 적당량 위생적으로 뿌릴 수 있다.
		중	식감을 자극할 수 있게 밥이 뜨거울 때 배합초가 잘 섞이도록 적당량 위생적으로 뿌릴 수 있다.
		하	배합초가 잘 섞이도록 뿌릴 수 있다.
초밥 조리하기	초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다.	상	초밥의 종류와 양을 고려하여 능률적인 조리가 되도록 초밥의 모양과 양을 능숙하게 조절할 수 있다.
		중	초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 초밥의 모양을 조절할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	신속한 동작을 만들 수 있다.	상	초밥의 온도 및 보관방법에 대해 설명할 수 있으며, 신속하고 정확한 동작으로 초밥을 만들 수 있다.
		중	신속하고 정확한 동작으로 초밥을 만들 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 초밥을 신속하게 만들 수 있다.
	용도에 맞게 다양한 초밥을 만들 수 있다.	상	초밥 재료에 사용되는 생선의 종류와 고추냉이의 특징에 대해 설명할 수 있으며, 용도에 맞게 다양한 초밥을 능숙하게 만들 수 있다.
		중	용도에 맞게 다양한 초밥을 능숙하게 만들 수 있다.
		하	교사의 시범을 보고, 다양한 초밥을 만들 수 있다.

5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	수행3	수행4	총점
	전 영역	일식 초밥 조리 LM1301010440_21v4	일식 찜 조리 1301010407_16v3	일식 튀김 조리 1301010409_16v3	일식 조림 조리 1301010406_16v3	
	1차교사	초밥 조리하기	찜 조리하기	튀김 조리하기	조림 조리하기	
평가방법	5지 선다형 서술형	체크리스트	체크리스트	체크리스트	체크리스트	
기본점수	0	40	40	40	40	
능력단위 반영비율(%)		100	100	100	100	
반영비율(%)	20	20	20	20	20	100%
영역 만점	100	100	100	100	100	
평가시기	10월	12월	10월	12월	10월	

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	일식 초밥 조리 LM1301010440_21v4		
내용 영역 요소	초밥 조리하기		
평가 방법	체크리스트		
성취 기준	<ul style="list-style-type: none">- 초밥용 밥을 준비할 수 있다.- 초밥의 용도에 맞는 재료를 준비할 수 있다.- 고추냉이 등 부재료를 준비할 수 있다.- 초밥용 배합초의 재료를 준비할 수 있다.- 초밥용 배합초를 조리할 수 있다.- 용도에 맞게 다양한 배합초를 준비된 밥에 뿌릴 수 있다.- 초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다.- 신속한 동작으로 만들 수 있다.- 용도에 맞게 다양한 초밥을 만들 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	재료손질 및 전처리	25	재료의 특성을 고려하여 크기, 두께, 굵기를 일정하게 썰고 위생적으로 전처리할 수 있다.
		20	재료의 특성을 고려하여 위생적으로 전처리할 수 있다.
		15	지침서를 보고, 재료의 특성에 따라 썰고 전처리 할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	양념초 조리하기	25	배합초를 만들 때 식초가 날아가지 않도록 불조절 하여 위생적으로 조리하여 밥이 질어지지 않도록 뿌릴 수 있다.
		20	배합초를 만들어 밥이 질어지지 않도록 뿌릴 수 있다.
		15	지침서를 보고, 배합초를 만들 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	초밥 조리하기	25	초밥의 모양과 양을 능숙하게 조절하여 위생적으로 초밥을 신속한 동작으로 만들 수 있다.
		20	초밥의 모양과 양을 능숙하게 조절할 수 있다.
		15	교사의 지시에 따라, 초밥을 조리할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	개인위생 관리하기	25	두발, 손톱 등 신체의 청결을 유지하고, 위생 관리 기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리 안전화 등을 정확한 방법으로 착용할 수 있다.
		20	위생 관리 기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리 안전화 등을 정확한 방법으로 착용하거나 두발, 손톱 등 신체의 청결을 유지할 수 있다.
		15	교사의 지시에 따라, 조리복, 조리모, 앞치마, 조리 안전화 등을 정확한 방법으로 착용하거나 두발, 손톱 등 신체의 청결을 유지할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
합계	100		

수행2			
내용 영역	일식 찜 조리 1301010407_16v3		
내용 영역 요소	찜 조리하기		
평가 방법	체크리스트		
성취 기준	11.2.1 메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 맛국물을 조리할 수 있다. 11.2.2 찜 소스를 찜의 종류와 특성에 따라 조리법에 맞추어 조리할 수 있다. 11.2.3 첨가하는 찜 소스의 양을 조절하여 조리할 수 있다. 11.3.1 찜통을 준비할 수 있다. 11.3.2 찜 양념을 만들 수 있다. 11.3.3 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절하여 조리할 수 있다.		
평가 기준	상() 중() 하(○)		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	재료 손질하기	25	찜 조리의 일부로 사용되는 재료의 특성을 이해하고, 요구사항에 따라 능숙하고 위생적으로 손질할 수 있다.
		20	찜 조리의 일부로 사용되는 재료를 요구사항에 따라 손질할 수 있다.
		15	지침서를 보고, 재료를 손질할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	찜 양념만들기	25	찜 조리의 특성을 이해하고, 요구사항에 따라 능숙하게 양을 조절하여 찜 양념을 만들 수 있다.
		20	찜 조리의 특성을 이해하고, 찜 양념을 만들 수 있다.
		15	지침서를 보고, 찜 양념을 만들 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	찜 조리하기	25	식재료의 종류에 따라 적당한 크기의 찜통을 준비하고, 불의 세기와 시간을 능숙하게 조절할 수 있다.
		20	식재료의 종류에 따라 적당한 크기의 찜통을 준비하고, 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다.
		15	지침서를 보고, 찜 조리할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	담아내기	25	찜 요리의 제공 방법을 고려하여 알맞은 접시에 위생적으로 담아낼 수 있다.
		20	찜 요리를 접시에 담아낼 수 있다.
		15	지침서를 보고, 찜 요리를 접시에 담아낼 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계		100

수행3			
내용 영역	일식 튀김 조리 1301010409_16v3		
내용 영역 요소	튀김 조리하기		
평가 방법	체크리스트		
성취 기준	14.1.1 식재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 14.1.2 식재료에 맞는 양념을 준비할 수 있다. 14.1.3 튀김용도에 맞는 박력분과 전분을 준비할 수 있다. 14.2.1 식재료의 용도에 맞는 튀김옷 재료를 사용하여 준비할 수 있다. 14.2.2 튀김 식재료에 맞는 양념을 준비할 수 있다. 14.2.3 튀김 용도에 맞는 튀김옷의 농도를 맞출 수 있다. 14.3.1 용도에 맞는 튀김기름을 선택할 수 있다. 14.3.2 밀가루와 전분을 사용하여 튀김옷의 농도를 조절할 수 있다. 14.3.3 기름의 온도를 조절하여 재료의 특성에 맞게 튀겨 낼 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	재료 준비하기	20	식재료를 용도에 맞는 튀김옷의 재료를 사용하여 준비하고, 식재료 특성을 고려하여 크기, 두께, 굵기를 일정하게 썰고 전처리할 수 있다.
		16	식재료를 용도에 맞는 튀김옷의 재료를 사용하여 준비하고, 식재료 특성을 고려하여 전처리 할 수 있다.
		12	지침서를 보고, 재료의 특성에 따라 썰고 전처리 할 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	튀김옷 준비하기	40	밀가루와 전분을 사용하여 튀김 용도에 맞는 튀김옷의 농도를 맞출 수 있다.
		32	밀가루를 사용하여 튀김옷의 농도를 맞출 수 있다.
		24	교사의 도움을 받아 튀김옷의 농도를 맞출 수 있다.
		16	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	튀김 조리하기	40	재료의 특성에 따라 바삭거리는 질감과 식욕을 돋우는 색을 가지도록 튀김을 할 수 있다.
		32	재료의 특성에 맞게 튀김을 할 수 있다.
		24	교사의 시범을 보고, 튀김을 할 수 있다.
		16	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	합계		100

수행4			
내용 영역	일식 조리 조리 1301010406_16v3		
내용 영역 요소	조림 조리하기		
평가 방법	체크리스트		
성취 기준	10.1.1 생선, 어패류, 육류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 10.1.2 두부, 채소, 버섯류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 10.1.3 메뉴에 따라 양념장을 준비할 수 있다. 10.2.1 재료에 따라 조림 양념을 만들 수 있다. 10.2.2 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다. 10.2.3 재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조릴 수 있다. 10.3.1 조림의 특성에 따라 도구를 선택할 수 있다. 10.3.2 재료의 형태를 유지하게 담아낼 수 있다. 10.3.3 결들임을 첨가하여 담아낼 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	재료 손질하기	25	요구사항에 따라 재료를 각 조림 요리의 특성과 조리 원리를 고려하여 생선, 채소류 등을 능숙하게 손질하고 전처리할 수 있다.
		20	요구사항에 따라 채소, 두부 등 재료를 전처리할 수 있다.
		15	지침서를 보고, 재료를 손질하고 전처리할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	양념 준비하기	25	요구사항에 따라 조림 양념을 능숙하게 준비 할 수 있다.
		20	요구사항에 따라 조림 양념을 준비 할 수 있다.
		15	지침서를 보고, 재료의 특성에 따라 육류를 손질할 수 있다.
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	불 조절하기	25	불의 세기와 시간을 능숙하게 조절하여 조림의 특성에 따라 재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조리내어 재료의 형태를 유지하여 담아낼 수 있다.
		20	불의 세기와 시간을 조절하여 조림의 특성에 따라 재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조리할 수 있다.
		15	지침서를 보고, 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다
		10	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	개인위생 관리하기	25	두발, 손톱 등 신체의 청결을 유지하고, 위생 관리 기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리 안전화 등을 정확한 방법으로 착용할 수 있다.
		20	위생 관리 기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리 안전화 등을 정확한 방법으로 착용하거나 두발, 손톱 등 신체의 청결을 유지할 수 있다.
		15	교사의 지시에 따라, 조리복, 조리모, 앞치마, 조리 안전화 등을 정확한 방법으로 착용하거나 두발, 손톱 등 신체의 청결을 유지할 수 있다.
		10	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 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.