

2023학년도 식품품질관리(NCS) 학생

평가규정(2학기)

한국치즈과학고등학교

1. 평가의 목적

1. 식품품질관리 교과와 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 식품품질관리 지식을 함양 할 수 있도록 한다.
2. 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 식품품질관리 의 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
3. 식품품질관리 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 방법

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 수업밀착형 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 사

항이나, 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

교과내용		성취기준
내용영역 (능력단위)	내용영역요소 (능력단위 요소)	
10. 관능검사 (LM21010111 0_20v3)	관능검사 계획하기	10.1. 관능검사 기준에 따라 관능검사 계획을 세울 수 있다.
	샘플링하기	10.2. 관능검사 기준에 따라 샘플 방법을 선택할 수 있다.
	검사하기	10.3. 관능검사 기준에 따라 해당 식품의 특성에 맞는 검사를 할 수 있다.
	적합 여부 판정하기	10.4. 관능검사 기준에 따라 기존 제품과 통계적 유의성 차이가 있는 지 판단할 수 있다.
	결과 보고하기	10.5. 관능검사 기준에 따라 검사·판정 결과를 기록할 수 있다.
	시정조치하기	10.6. 관능검사 기준에 따라 조치 계획을 수립할 수 있다.
17. 식품안전 위해요소 이해 (LM21010111 17_20v1)	위해요소 이해하기	17.1. 식품안전의 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소를 확인할 수 있다.
	위해요소 종류 파악하기	17.2. 원·부재료의 공정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소의 종류를 파악할 수 있다.
	위해요소 원인 물질 조사하기	17.3. 생물학적, 화학적, 물리적 위해를 일으키는 원인물질을 조사할 수 있다.
	위해요소 예방 조치 방법 조사하기	17.4. 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 예방조치 방법을 조사할 수 있다.
	위해요소분석 절차 수립하기	17.5. 원부재료와 공정별로 발생할 수 있는 BCP별 위해요소를 확인하고 목록화할 수 있다.
21. 검증문서화 관리 (LM21010111 21_20v1)	유효성 평가하기	21.1. 제품 설명서 공정흐름도의 현장 일치 여부를 확인할 수 있다.
	실행성 검증하기	21.2. 작업자가 OP 공정에서 정해진 주기로 측정이나 관찰을 수행하는지 확인할 수 있다.
	검증하기	21.3 HACCP 관리기준서에 따라 일상검증을 실시할 수 있다.
	문서화·기록유지	21.4. 문서는 사용목적에 따라 제목, 작성자, 발행일, 부서, 페이지 표시 등을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다.

2. 평가기준

교육과정		내용 요소	성취기준	성취수준		
대 영역	중 영역			상	중	하
1. 식품 품질 관리	10. 관능 검사 (LM2 1010 1111 0_20 v3)	관능 검사 계획 하기	10.1. 관능검사 기 준에 따라 관능검사 계획을 세울 수 있 다.	관능검사 기준에 따라 관능검사 계 획을 정확히 세울 수 있다.	관능검사 기준에 따라 관능검사 계 획을 2가지를 주변 의 도움을 받아 세 울 수 있다.	관능검사 기준에 따라 관능검사 계획을 3가지 이상을 주변의 도움을 받아 세울 수 있다.
		샘플 링 하기	10.2. 관능검사 기 준에 따라 샘플 방 법을 선택할 수 있 다.	관능검사 기준에 따라 샘플 방법을 정확하게 선택할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 샘플 방법을 1가지 주변의 도움 을 받아 선택할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 샘플 방법을 대부분 주 변의 도움을 받아 선택 할 수 있다.
		검사 하기	10.3. 관능검사 기 준에 따라 해당 식 품의 특성에 맞는 검사를 할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 해당 식품의 특성에 맞는 검사 를 할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 해당 식품의 특성에 맞는 검사 를 주변의 도움을 2가지 받아 할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 해당 식품의 특성에 맞 는 검사를 주변의 도움 을 3가지 이상 받아 할 수 있다.
		적합 여부 판정 하기	10.4. 관능검사 기 준에 따라 기존 제 품과 통계적 유의성 차이가 있는지 판단 할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 기존 제품과 통계적 유의성 차 이가 있는지 판단 할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 기존 제품과 통계적 유의성 차 이가 있는지 주변 의 도움을 2가지 받아 판단할 수 있 다.	관능검사 기준에 따라 기존 제품과 통계적 유 의성 차이가 있는지 주 변의 도움을 3가지 이 상 받아 판단할 수 있 다.
		결과 보고 하기	10.5. 관능검사 기 준에 따라 검사·판 정 결과를 기록할 수 있다.	관능검사 기준에 따 라 검사·판정 결과 를 기록할 수 있다.	관능검사 기준에 따 라 검사·판정 결과 를 주변의 도움을 1 가지 받아 기록할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 검사·판정 결과를 주변 의 도움을 2가지 이상 받 아 기록할 수 있다.
		시정 조치 하기	10.6. 관능검사 기 준에 따라 조치 계 획을 수립할 수 있 다.	관능검사 기준에 따라 조치 계획을 수립할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 조치 계획을 주변의 도움을 1가 지 받아 수립할 수 있다.	관능검사 기준에 따라 조치 계획을주변의 도 움을 2가지 이상 받아 수립할 수 있다.
	17. 식품 안전 위해 요소 이해 (LM2 1010 1111 7_20 v1)	위해 요소 이해 하기	17.1. 식품안전의 생 물학적, 화학적, 물 리적 위해요소를 확 인할 수 있다.	식품안전의 생물학 적, 화학적, 물리 적 위해요소를 확 인할 수 있다.	식품안전의 생물학 적, 화학적, 물리 적 위해요소 중 2 가지를 확인할 수 있다.	식품안전의 생물학적, 화학적, 물리적 위해요 소 중 1가지를 확인할 수 있다.
		위해 요소 종류 파악 하기	17.2. 원·부재료의 공정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위 해요소의 종류를 파 악할 수 있다.	원·부재료의 공정 에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소의 종류 를 파악할 수 있 다.	원·부재료의 공정 에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소의 종류 중 2가지를 파악 할 수 있다.	원·부재료의 공정에서 생물학적, 화학적, 물 리적 위해요소의 종류 중 1가지를 파악할 수 있다.
		위해 요소 원인 물질 조사	17.3. 생물학적, 화 학적, 물리적 위해 를 일으키는 원인물 질을 조사할 수 있 다.	생물학적, 화학적, 물리적 위해를 일 으키는 원인물질을 조사할 수 있다.	생물학적, 화학적, 물리적 위해를 일 으키는 원인물질을 2가지 조사할 수 있다.	생물학적, 화학적, 물 리적 위해를 일으키는 원인물질을 1가지 조사 할 수 있다.

		하기 위해 요소 예방 조치 방법 조사 하기	17.4. 생물학적, 화학적, 물리적 위해 요소 예방조치 방법을 조사할 수 있다.	생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 예방조치 방법을 조사할 수 있다.	생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 예방조치 방법을 2가지 조사할 수 있다.	생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 예방조치 방법을 1가지 조사할 수 있다.
		위해 요소 분석 절차 수립 하기	17.5. 원부재료와 공정별로 발생할 수 있는 BCP별 위해요소를 확인하고 목록화할 수 있다.	원부재료와 공정별로 발생할 수 있는 BCP별 위해요소를 확인하고 목록화할 수 있다.	원부재료와 공정별로 발생할 수 있는 BCP별 위해요소를 2가지 확인하고 목록화할 수 있다.	원부재료와 공정별로 발생할 수 있는 BCP별 위해요소를 1가지 확인하고 목록화할 수 있다.
	21. 검증 문서화관 리 (210 1011 121_ 20v)	유효성 평가 하기	21.1. 제품 설명서 공정흐름도의 현장 일치 여부를 확인할 수 있다.	제품 설명서 공정흐름도의 현장 일치 여부를 정확하게 확인할 수 있다.	제품 설명서 공정흐름도의 현장 일치 여부를 확인할 수 있다.	제품 설명서 공정흐름도의 현장 일치 여부를 일부 확인할 수 있다.
		실행성 검증 하기	21.2. 작업자가 CP 공정에서 정해진 주기로 측정과 관찰을 수행하는지 확인할 수 있다.	작업자가 CP 공정에서 정해진 주기로 측정과 관찰을 수행하는지 정확하게 확인할 수 있다.	작업자가 CP 공정에서 정해진 주기로 측정과 관찰 중 한가지만 수행하는지 확인할 수 있다.	작업자가 CP 공정에서 정해진 주기로 측정과 관찰을 지속적으로 수행 확인할 수 있다.
		검증 하기	21.3 HACCP 관리기준서에 따라 일상감증을 실시할 수 있다.	HACCP 관리기준서에 따라 일상감증을 정확하게 실시할 수 있다.	HACCP 관리기준서에 따라 일상감증을 일부 실시할 수 있다.	HACCP 관리기준서에 따라 일상감증을 지속적으로 실시할 수 있다.
		문서화 기록 유지	21.4. 문서는 사용목적에 따라 제목, 작성자, 발행일, 부서, 페이지 표시 등을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다.	문서는 사용목적에 따라 제목, 작성자, 발행일, 부서, 페이지 표시 등을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다.	문서는 사용목적에 따라 제목, 작성자, 발행일, 부서, 페이지 표시 등을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다.	문서는 사용목적에 따라 제목, 작성자, 발행일, 부서, 페이지 표시 등을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다.

5

평가 총괄

구분 (2학기)	지필 평가	수행1	수행2	수행3	총점
	전 영역	관능검사 (LM2101011110_20v3)	식품안전 위해요소 이해 (LM2101011117_20v1)	검증문서화관리 (LM2101011121_20v1)	
	1차고사	관능검사	식품안전위해요소	문서화 기록유지	
평가방법	5지 선다형 서술형	작업형	구술형	서술형	
기본점수	0	40	40	40	
능력단위 반영비율(%)	100	100	100	100	
반영비율(%)	20	30	30	20	100%
영역 만점	100	100	100	100	
평가시기	10월	10-11월	9-10월	8월 ~ 9월	

6

수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	관능검사 (LM2101011110_20v3)		
내용 영역 요소	관능검사 샘플링하기, 검사하기, 적합여부 판정하기, 결과보고하기		
평가 방법	작업형		
성취 기준	10.2. 관능검사 기준에 따라 샘플 방법을 선택할 수 있다. 10.3. 관능검사 기준에 따라 해당 식품의 특성에 맞는 검사를 할 수 있다. 10.4. 관능검사 기준에 따라 기존 제품과 통계적 유의성 차이가 있는지 판단할 수 있다. 10.5. 관능검사 기준에 따라 검사·판정 결과를 기록할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	샘플링하기 검사하기 적합여부판정하기 결과보고하기	100	평가기준 4개를 만족한 경우
		80	평가기준 3개를 만족한 경우
		60	평가기준 2개를 만족한 경우
		40	응시하지 않은 경우
합계		100	

수행2			
내용 영역	식품안전 위해요소 이해 (LM2101011117_20v1)		
내용 영역 요소	위해요소 이해하기, 종류파악하기, 원인물질 조사하기, 예방조치방법조사하기		
평가 방법	구술형		
성취 기준	17.1. 식품안전의 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소를 확인할 수 있다. 17.2. 원·부재료의 공정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소의 종류를 파악할 수 있다. 17.3. 생물학적, 화학적, 물리적 위해를 일으키는 원인물질을 조사할 수 있다. 17.4. 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소 예방조치 방법을 조사할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	위해요소이해하기	100	평가기준 4개를 만족한 경우
	종류 파악하기	80	평가기준 3개를 만족한 경우
	원인물질 조사하기	60	평가기준 2개를 만족한 경우
	예방조치방법조사하기	40	응시하지 않은 경우
합계		40	

수행3			
내용 영역	검증문서화관리(2101011121_20v1)		
내용 영역 요소	문서화 기록 유지		
평가 방법	서술형		
성취 기준	21.4. 문서는 사용목적에 따라 제목, 작성자, 발행일, 부서, 페이지 표시 등을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다. ▶ 사용목적에 따라 제목, 작성자를 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다. ▶ 사용목적에 따라 발행부서, 발행일을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다. ▶ 사용목적에 따라 페이지 표시를 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다. ▶ 사용목적에 따라 기타사항을 포함하여 규정된 형식에 맞게 작성할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	문서화 기록유지	100	평가기준 4개를 만족한 경우
		80	평가기준 3개를 만족한 경우
		60	평가기준 2개를 만족한 경우
		40	응시하지 않은 경우
합계		40	

2. 수행평가 운영

가. 수행평가 성적처리 방법

- 1) 수행평가 성적처리는 정해진 일정에 따라 영역별 평가를 실시하며, 평가의 전 과정은 학생 개인별로 누가기록을 관리하여 학교생활기록부 기재에 활용한다.
- 2) 평가는 사전에 시기와 방법 등을 모든 학생들에게 공지하여 준비할 수 있도록 한다.
- 3) 모든 평가는 공정성·정확성·합리성·신뢰성을 확보할 수 있도록 만전을 기한다.
- 4) 수행평가 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙한다. 추가 기회 제공에도 참여하지 않을 경우 미응시 점수를 부여함.
- 5) 수행평가 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙으로 하되, 추가 평가가 어렵거나 장기결석 등의 사유로 인하여 특정 항목의 수행평가를 할 수 없는 경우 학교 학업성적관리규정의 “수행평가 인정점 부여 기준”에 따른다.
- 6) 수행평가 종료 후 과정에 대한 기록물(수행일자 포함) 및 평가기록표 학생들의 이의 신청·처리·확인 과정 등 적절한 조치가 완료된 후 당해연도 성적산출이 완료될 때까지 보관 후 폐기한다.

7 실무과목 및 능력단위 성취도 기준

성취율(%)	성취도
90 이상	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

- 학습 더딤 학생 지도 : 학기 단위 성취도가 E에 해당하는 학생을 선발하여 학습 부진 영역의 성취도를 향상시킬 수 있는 별도의 학습지를 제작하여 교과 시간 및 방과후 시간 등을 활용하여 과제수행 지도 및 피드백을 하거나, 희망자를 대상으로 방과후 특별 보충 프로그램 및 원격 교육 프로그램 등을 통한 부진 학생 지도를 함.
- 최소 성취수준 미도달 학생 지도 : 학기초 평가 도구를 활용하여 미도달 예상 학생 파악, 학기중 미도달 예상 학생에 대한 학업 상담 및 컨설팅 실시, 학기말 미도달 학생 보충 지도 실시(지필

수행 평가 결과 학업성취율 40% 미만인 학생 선정, 기말고사 종료 후 방과후 시간 등을 활용하여
대면 및 비대면으로 10시간 운영, 이수 시간 80% 이상 참여하거나 최소 성취기준 내용 평가에서
80% 수준에 도달시 인정)