

2023학년도 바리스타(NCS) 학생 평가규정(2학기)

한 국 치 즈 과 학 고 등 학 교

1 평가의 목적

1. 바리스타 교과와 목표와 수행준거에 입각하여 학생의 교과학습 성취수준을 파악하여 바리스타 지식을 함양 할 수 있도록 한다.
2. 평가 결과를 바탕으로 학습 진전 상황과 학습 결손을 파악하여 바리스타의 업무 수행 능력을 키울 수 있도록 한다.
3. 바리스타 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)	
커피 기계 운용 (130102030 3_16v2)	커피 기계 설정하기	·맛에 따라 커피 기계의 추출 온도를 설정할 수 있다. ·맛에 따라 커피 기계의 추출 압력을 설정할 수 있다. ·맛에 따라 커피 기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.
	커피 기계 상태 확인하기	·커피 기계 펌프 모터 압력 게이지의 추출 압력을 확인할 수 있다. ·커피 기계 보일러 압력 게이지의 스팀 압력을 확인할 수 있다. ·설정된 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 기계의 온수 온도를 확인할 수 있다. ·설정된 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 추출용 물의 온도를 확인할 수 있다. ·커피 기계의 예열 상태를 확인하기 위해 추출 그룹의 온도를 확인할 수 있다. ·정상적인 추출 압력 유지를 위해 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다. ·커피 기계의 필터 홀더 온도를 확인할 수 있다. ·정상적인 보일러 온도를 위해 커피 기계 보일러에 유입된 공기를 제거할 수 있다. ·설정된 커피 추출량 유지를 위해 커피 기계 버튼의 작동 상태를 확인할 수 있다. ·커피 기계의 배수 상태를 확인할 수 있다. ·커피 기계에 유입되는 물의 상태를 확인할 수 있다.
	커피 기계 소모품 교체하기	·그룹 개스킷을 교체할 수 있다. ·스팀 완드를 교체할 수 있다. ·샤워 필터를 교체할 수 있다. ·추출 필터를 교체할 수 있다. ·정수기 필터를 교체할 수 있다.
	커피 기계 세척하기	·커피 기계의 오염 정도를 확인할 수 있다. ·커피 기계의 배수 장치를 청소할 수 있다. ·커피 기계의 세척을 위해 추출 그룹을 분해할 수 있다. ·1중 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다. ·1중 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다. ·세정제를 이용하여 청소를 한 후 커피 추출을 통해 남아 있는 세제를 제거할 수 있다.
에스프레소 커피 음료	에스프레소 음료 만들기	·커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다. ·커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다.

제조 (130102031 0_16v2)		<ul style="list-style-type: none"> · 커피 추출량을 조절하여 룡고를 만들 수 있다. · 리스트레도, 에스프레소, 룡고의 도피오를 만들 수 있다. · 추출된 기본 에스프레소 커피에 얼음을 첨가하여 아이스 에스프레소 커피를 만들 수 있다.
	응용 에스프레소 커피 음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> · 시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. · 소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. · 파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. · 휘핑크림을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. · 주류를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. · 얼음을 첨가하여 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다. · 에스프레소 추출 이외에 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 응용 커피 음료를 만들 수 있다.
	에스프레소 커피 음료 만들기	<ul style="list-style-type: none"> · 에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 만들 수 있다. · 에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라테를 만들 수 있다. · 에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 만들 수 있다. · 에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마키아토를 만들 수 있다. · 우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라테 마키아토를 만들 수 있다. · 얼음을 첨가하여 각 아이스 음료를 만들 수 있다. · 에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 커피 음료를 만들 수 있다.

2. 평가기준

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
3-1.커피 기계 설정하기	3-1-1.맛에 따라 커피 기계의 추출 온도를 설정할 수 있다.	맛에 따른 커피 기계의 추출 온도를 설정예를 들어 설명하고, 실무에 적용할 수 있다.	맛에 따라 커피 기계의 추출 온도를 설정할 수 있다.	지침서를 보고, 커피 기계의 추출 온도를 설정할 수 있다.
	3-1-2.맛에 따라 커피 기계의 추출 압력을 설정할 수 있다.	맛에 따른 커피 기계의 추출 압력을 설정예를 들어 설명하고, 실무에 적용할 수 있다.	맛에 따라 커피 기계의 추출 압력을 설정할 수 있다.	지침서를 보고, 커피 기계의 추출 압력을 설정할 수 있다.
	3-1-3.맛에 따라 커피 기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.	맛에 따른 커피 기계의 커피 추출량을 설정예를 들어 설명하고, 실무에 적용할 수 있다.	맛에 따라 커피 기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.	지침서를 보고, 커피 기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.
3-2.커피 기계의 상태 확인하기	3-2-4.설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 추출용 물의 온도를 확인할 수 있다.	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 원두를 별도로 구분하여 커피	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 추출용 물의 온도를 확	매뉴얼을 보고, 커피 추출용 물의 온도를 확

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
	다.	추출용 물의 온도를 확인하고 조절할 수 있다.	인할 수 있다.	
	3-2-6.정상적인 추출 압력 유지를 위해 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다.	정상적인 추출 압력 유지를 위해 원두별 로 구분하여 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인하고 조절할 수 있다.	정상적인 추출 압력 유지를 위해 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다.	매뉴얼을 보고, 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다.
	3-2-7.커피 기계의 필터 홀더 온도를 확인할 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더 온도를 원두별로 구분하여 확인하고 조절할 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더 온도를 확인할 수 있다.	매뉴얼을 보고, 커피 기계의 필터 홀더 온도를 확인할 수 있다.
3-3. 커피 기계 소모품 교체하기	3-3-1.그룹 개스킷을 교체할 수 있다.	그룹 개스킷 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.	그룹 개스킷 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 그룹 개스킷을 교체할 수 있다.
	3-3-3.샤워 필터를 교체할 수 있다.	샤워 필터 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.	샤워 필터 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 샤워 필터를 교체할 수 있다.
	3-3-4.추출 필터를 교체할 수 있다.	추출 필터의 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.	추출 필터의 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 추출 필터를 교체할 수 있다.
3-4. 커피 기계 세척하기	3-4-3.커피 기계의 세척을 위해 추출 그룹을 분해할 수 있다.	커피 기계의 세척을 위해 추출 그룹을 분해하는 방법을 다른 사람에게 시연해 보이면서 능숙하게 수행할 수 있다.	커피 기계의 세척을 위해 추출 그룹을 분해하는 방법을 설명하면서 수행할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 추출 그룹을 분해할 수 있다.
	3-4-4.1종 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다.	추출 그룹 청소 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 1종 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다.	추출 그룹 청소 방법을 설명하고, 1종 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 1종 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다.
	3-4-5.1종 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다.	필터 홀더 청소 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 1종 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다.	필터 홀더 청소 방법을 설명하고, 1종 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 1종 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다.
5-1.에스프	5-1-1.커피 기계의 그룹	커피 기계의 그룹에	커피 기계의 그룹에	교사의 시연을 보고,

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
레 소 (espresso) 추출하기	에서 필터 홀더를 분리할 수 있다.	서 필터 홀더를 능숙하게 분리할 수 있다.	서 필터 홀더를 분리할 수 있다.	커피 기계의 그룹에서 필터 홀더를 분리할 수 있다.
	5-1-2.커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 담을 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 능숙하게 담을 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 담을 수 있다.	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 담을 수 있다.
	5-1-3.커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 Tamp할 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 수평이 되게 Tamp할 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 Tamp할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 Tamp할 수 있다.
	5-1-4.커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 장착할 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 능숙하게 장착할 수 있다.	커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 장착할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 장착할 수 있다.
	5-1-5.커피 기계를 조작하여 커피를 추출할 수 있다.	원두의 특징에 따라 커피 기계를 조작하여 커피를 능숙하게 추출할 수 있다.	커피 기계를 조작하여 커피를 추출할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 커피 기계를 조작하여 커피를 추출할 수 있다.
	5-1-6.추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.	추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 능숙하게 제거하고 물로 세척할 수 있다.	추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.
6-1. 커피 음료용 데우기	6-1-1.신선한 냉장 우유를 차가운 스팀 피처에 담을 수 있다.	신선한 냉장 우유를 차가운 스팀 피처에 능숙하게 담을 수 있다.	신선한 냉장 우유를 차가운 스팀 피처에 담을 수 있다.	교사의 시연을 보고, 냉장 우유를 차가운 스팀 피처에 담을 수 있다.
	6-1-2.스팀 밸브를 열어 스팀 파이프에 남아 있는 물을 제거할 수 있다.	스팀 밸브를 열고, 스팀 파이프에 남아 있는 물을 능숙하게 제거할 수 있다.	스팀 밸브를 열어 스팀 파이프에 남아 있는 물을 제거할 수 있다.	스팀 밸브를 열 수 있다.
	6-1-3.스팀 피처에 스팀 파이프를 넣고 밸브를 열어 우유를 적당한 온도로 가열할 수 있다.	스팀 피처에 스팀 파이프를 넣고 밸브를 열어 우유를 온도계로 측정하며 가장 적당한 온도로 가열할 수 있다.	스팀 피처에 스팀 파이프를 넣고 밸브를 열어 우유를 적당한 온도로 가열할 수 있다.	스팀 피처에 스팀 파이프를 넣고 밸브를 연 다음, 우유를 가열할 수 있다.
6-2. 커피 음료용 우유 거품 내기	6-2-3.스팀 파이프와 우유 표면과의 간격을 유지하면서 공기를 주입할 수 있다.	만드는 음료에 따라 스팀 파이프와 우유 표면과의 간격을 유지하면서 능숙하게 공기를 주입할 수 있다.	스팀 파이프와 우유 표면과의 간격을 유지하면서 공기를 주입할 수 있다.	교사의 시연을 보고, 스팀 파이프와 우유 표면과의 간격을 유지하면서 공기를 주입할 수 있다.
	6-2-4.공기 주입 후 스팀 파이프를 사용하여 우유와 우유 거품을 적당한 온도로 혼합할 수 있다.	공기 주입 후 스팀 파이프를 사용하여 우유와 우유 거품을 적당한 온도로 능숙하게 혼합할 수 있다.	공기 주입 후 스팀 파이프를 사용하여 우유와 우유 거품을 적당한 온도로 혼합할 수 있다.	공기 주입 후 스팀 파이프를 사용하여 우유와 우유 거품을 혼합할 수 있다.
7-1.에스프레소 음료 만들기	7-1-1.커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다.	커피 추출량과 시간 간을 조절하여 능숙하게 리스트레토를 만들 수 있다.	커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다.	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준		
		상	중	하
		를 만들 수 있다.		만들 수 있다.
	7-1-2.커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다.	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 에스프레소를 만들 수 있다.	커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다.	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다.
	7-1-3.커피 추출량을 조절하여 롱고를 만들 수 있다.	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 롱고를 만들 수 있다.	커피 추출량을 조절하여 롱고를 만들 수 있다.	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 롱고를 만들 수 있다.
8-1. 응용 에스프레소 커피 음료 만들기	8-1-1.시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.	시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	교사의 시연을 보고, 시럽을 첨가한 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.

5 평가 총괄

구분 (2학기)	지필평가	수행1	수행2	총점
	전 영역	커피 기계 운용 1301020303_16v2	에스프레소 커피 음료 제조 1301020310_16v2	
	2차고사	커피 기계 소모품 교체하기	응용 에스프레소 커피 음료 만들기	
평가방법	5지 선다형 서술형	체크리스트	작업형	
기본점수	0	40	40	
능력단위 반영비율(%)		100	100	
반영비율(%)	20	40	40	100%
영역 만점	100	100	100	
평가시기	12월	10월	11월	

6 수행평가 세부계획

1. 수행평가 계획

수행1			
내용 영역	커피 기계 운용 1301020303_16v2		
내용 영역 요소	커피 기계 소모품 교체하기		
평가 방법	체크리스트		
성취 기준	3-3-1.그룹 개스킷을 교체할 수 있다. 3-3-3.샤워 필터를 교체할 수 있다 3-3-4.추출 필터를 교체할 수 있다.		
평가 기준	상() 중(○) 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	그룹 개스킷 교체하기	50	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 정확하게 교체할 수 있다.
		40	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 교체할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 미흡하게 교체한다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	샤워 필터 교체하기	50	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 정확하게 교체할 수 있다.
		40	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 교체할 수 있다.
		30	작업표준서에 따라 머신의 특성을 고려하여 위생적으로 미흡하게 교체한다.
		20	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
합계		100	

수행2			
내용 영역	에스프레소 커피 음료 제조 1301020310_16v2		
내용 영역 요소	응용 에스프레소 커피 음료 만들기		
평가 방법	작업형		
성취 기준	7-1-1.커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다. 7-1-3.커피 추출량을 조절하여 룱고를 만들 수 있다. 7-2-1.시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.		
평가 기준	상(○) 중() 하()		
수행평가 내용 (채점 기준)	평가 요소	배점	평가 내용
	리스트레토 만들기	20	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 리스트레토를 위생적으로 만들 수 있다.
		16	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 리스트레토를 만들 수 있다.
		12	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다.
		8	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	룱고 만들기	40	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 룱고를 위생적으로 만들 수 있다.
		32	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 룱고를 만들 수 있다.
		24	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 룱고를 만들 수 있다.
		16	미응시(본인 의사에 의한 미제출 및 미응시)
	응용 음료만들기	40	시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 창의적으로 만들 수 있다.
		32	시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		24	교사의 시연을 보고, 시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		16	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.