

### 1. 2023학년도 평가 과목

	1학기 평가 과목			
	계열	지필평가 2회 시행	지필평가 1회만 시행	수행평가 100%
1학년	조리과학과	국어, 수학, 영어, 통합과학, 식품과 영양		체육, 미술, 한국조리, 제빵
	한국미술·디자인과	국어, 수학, 영어, 통합사회, 통합과학		과학탐구실험, 체육, 드로잉, 평면조형, 공예
	한국음악과	국어, 수학, 영어, 통합사회, 통합과학	음악이론 (2차지필)	과학탐구실험, 체육, 국악전공실기, 국악합창, 국악공연실습
2학년	조리과학과	문학, 수학 I, 영어 I, 통합사회, 일본어 I		운동과 건강, 한국조리, 제과, 서양조리
	한국미술·디자인과	문학, 수학 I, 영어 I, 생활과 윤리, 일본어 I, 미술사		운동과 건강, 음악연주, 미술전공실기, 조형
	한국음악과	문학, 수학 I, 영어 I, 생활과 윤리, 일본어 I	음악이론 (2차지필)	운동과 건강, 미술창작, 국악전공실기 I, 국악합주 I, 국악공연실습 I
3학년	조리과학과	화법과 작문, 영어 II, 한국사, 생명과학 I, 성공적인 직업생활, 급식관리		운동과 건강, 서양조리, 중식조리, 일식조리
	한국미술·디자인과	화법과 작문, 영어 II, 한국사, 사회문화, 생명과학 I, 미술이론		스포츠 생활, 드로잉 I, 미술전공실기 II
	한국음악과	화법과 작문, 영어 II, 한국사, 사회문화, 생명과학 I	음악사 (1차지필)	스포츠 생활, 국악전공실기 II, 국악합주 II, 국악공연실습 II

	2학기 평가 과목			
	계열	지필평가 2회 시행	지필평가 1회만 시행	수행평가 100%
1학년	한국조리과	국어, 수학, 영어, 통합과학, 식품과 영양		체육, 음악, 한국조리, 제빵
	한국미술·디자인과	국어, 수학, 영어, 통합사회, 통합과학		과학탐구실험, 체육, 드로잉, 평면조형, 공예
	한국음악과	국어, 수학, 영어, 통합사회, 통합과학	음악이론 (2차지필)	과학탐구실험, 체육, 국악전공실기, 국악합창, 국악공연실습
2학년	한국조리과	독서, 수학 I, 영어 I, 통합사회, 일본어 I		운동과 건강, 한국조리, 제과, 서양조리
	한국미술·디자인과	독서, 수학 II, 영어 I, 생활과 윤리, 일본어 I, 미술사		운동과 건강, 미술창작, 미술전공실기 I, 조형
	한국음악과	독서, 수학 I, 영어 I, 생활과 윤리, 일본어 I	음악이론 (2차지필)	운동과 건강, 음악연주, 국악전공실기 I, 국악합주 I, 국악공연실습 I
3학년	한국조리과	화법과 작문, 영어 II, 한국사, 생명과학 I, 성공적인 직업생활, 급식관리		운동과 건강, 서양조리, 중식조리, 제과
	한국미술·디자인과	화법과 작문, 영어 II, 한국사, 사회문화, 생명과학 I, 미술이론		스포츠 생활, 드로잉 I, 미술전공실기 III
	한국음악과	화법과 작문, 영어 II, 한국사, 사회문화, 생명과학 I	음악사 (1차지필)	스포츠 생활, 국악전공실기 II, 국악합주 II, 국악공연실습 II

## 2. 인정비율 및 인정점

- 가. 정기고사는 예외 없이 모든 학생이 참여하는 것을 원칙으로 하되, 여러 가지 사유로 정기고사에 결시하는 경우, 한국전통문화대학교 학업성적관리규정의 결시에 따른 기준점수 산출방법 및 인정비율을 따른다.
- 나. 지필평가 인정점을 부여하기 위한 인정기준점수는 동일 학기 내 지필평가 성적을 기준으로 산출함을 원칙으로 한다. 이때 최종인정점 산출방법은 '평균점수 비율(전입생 제외)'로 한다.

### 1) 1차고사, 2차고사 모두 실시를 하는 과목의 경우

- ① 1차, 2차 고사 중 어느 하나의 고사에 미응시: 동일학기 내 지필 평가 성적을 기준으로 산출함을 원칙으로 함.
- ② 1차, 2차 고사에 모두 미응시: 지필평가 1회만 실시하는 과목의 경우와 동일 (아래참고)

### 2) 지필평가 1회만 실시하는 과목의 경우

- ① 1순위: 이전학기내 동일과목(동일시수)의 성적
- ② 2순위: 이전학기내 가장 유사한 과목(교과)의 성적
- ③ 1순위와 2순위에 해당하는 지필 평가의 기준점수가 없는 경우에는 동일 과목의 평균점수를 기준으로 하여 결시 사유에 따라 인정점수를 부여

※ 인정결: 100%,

병결, 기타결: 80%,

미인정결: 성적처리 대상자의 최하점의 차하점(-1)

### 3) '평균점수 비율(전입생 제외)'을 활용한 최종인정점 산출 방법

고사의 난이도를 고려하여 학생들의 과목별 평균점수를 기준으로 인정점 산출

$$\text{최종 인정점} = \text{기준점수} \times \frac{\text{결시고사 평균}}{\text{기준고사 평균}} \times \text{인정점 부여비율}$$

과목	기준고사(1차고사)		결시고사(2차고사)	최종 인정점
	평균	기준점수	평균	
국어	68.0	65	62.3	47.64

\* 1학기 2차고사를 질병 결시한 학생의 최종 인정점 계산

1)  $68.0 : 65 = 62.3 : \text{인정기준점수}$

2)  $\text{인정기준점수} = (65 \times 62.3) / 68 = 59.55$

3)  $\text{인정기준점수} \times 0.8 (\text{병결 인정점 부여비율}) = 47.64$

4)  $\text{최종 인정점} = 47.64$

**과목별·평가 영역별 비율**

■ 국어과

과 목 명		국어							
평가방법		지필평가				수행평가			
반영비율		60%				40%			
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		표현1	표현2	이해	독서	
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)					
영역만점	70점 이하	30점이상 (20점이상)	70점 이하	30점이상 (20점이상)	10점	10점	10점	10점	
세부 반영비율	21%이 하	9%이상 (6%이상)	21%이 하	9%이상 (6%이상)	10%	10%	10%	10%	
기본점수		0점		0점		4점	4점	4점	4점
평가 시기	1학 기	4-5월 중		7-8월 중		수시	수시	수시	수시
	2학 기	9-10월 중		12월 중		수시	수시	수시	수시

과 목 명		문학(1학기), 독서(2학기)							
평가방법		지필평가				수행평가			
반영비율		60%				40%			
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		표현1	표현2	이해	독서	
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)					
영역만점	70점 이하	30점이상 (20점이상)	70점 이하	30점이상 (20점이상)	10점	10점	10점	10점	
세부 반영비율	21%이하	9%이상 (6%이상)	21%이하	9%이상 (6%이상)	10%	10%	10%	10%	
기본점수		0점		0점		4점	4점	4점	4점
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	수시	수시	수시
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	수시	수시	수시

과 목 명		화법과 작문								
평가방법		지필평가				수행평가				
반영비율		60%				40%				
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		1학기	표현1	표현2	이해	독서	
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서술형 (서술형)	2학기	표현				
영역만점	70점 이하	30점 이상 (20점 이상)	70점 이하	30점 이상 (20점 이상)	1학기	10점	10점	10점	10점	
				2학기	20점					
세부 반영비율	21% 이하	9% 이상	21% 이하	9% 이상	1학기	10%	10%	10%	10%	
				2학기	20%					
기본점수	0점		0점		1학기	4점	4점	4점	4점	
					2학기	8점				
평가 시기	1학기	4월 중		7월 중		1학기	수시	수시	수시	수시
	2학기	8월 중		10월 중		2학기	수시	수시	수시	수시

■ 외국어과

과 목 명		1학년 영어, 2학년 영어 I, 3학년 영어 II(1,2학기)							
평가방법		지필평가				수행평가			
반영비율		60%				40%			
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		듣기	쓰기	발표	수업 활동	
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)					
영역만점	70점	30점 (20점)	70점	30점 (20점)	10점	10점	10점	10점	
세부 반영비율	21%	9% (6%)	21%	9% (6%)	10%	10%	10%	10%	
기본점수	0점		0점		2점	4점	4점	4점	
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	수시	수시	수시
	2학기	9-10월 중 (3학년 8월)		12월 중 (3학년 10월)		수시	수시	수시	수시

과 목 명		2학년 일본어 I(1,2학기)							
평가방법		지필평가				수행평가			
반영비율		50%				50%			
평가영역	1차 고사(25%)		2차 고사(25%)		쓰기	말하기	듣기	포트폴리오	
	선택형	서답형	선택형	서답형					
영역만점	70점	30점	70점	30점	15	15	10	10	
세부 반영비율	17.5%	7.5%	17.5%	7.5%	15	15	10	10	
기본점수	0점		0점		6	6	4	4	
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	수시	수시	수시
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	수시	수시	수시

### ■ 수학과학과

과목명		수학, 수학I, 수학II					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		배움평가	역량평가	
	선택형	서답형 (서술)	선택형	서답형 (서술)	서술형	활동지	
영역만점	70점	30점 (20점)	70점	30점 (20점)	20점	20점	
반영비율	21%	9%	21%	9%	20%	20%	
기본점수	0점		0점		8점	8점	

과 목 명		1학년 통합과학(1,2학기)					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		탐구활동 평가	수업밀착형평가	과학융합 평가
	선택형	서답형 (서술)	선택형	서답형 (서술)			
영역만점	70점이하	30점이상 (20점이상)	70점이하	30점이상 (20점이상)	20점	10점	10점
반영비율	21이하%	9%이상 (6%이상)	21이하%	9%이상 (6%이상)	20%	10%	10%
기본점수	0점		0점		8점	4점	4점
평가 시기	1학기	4월 중		7월 중		3~7월 중	수시
	2학기	10월 중		12월 중		8-12월 중	수시
출제-평가 채점	2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점				2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동논의 후 객관적인 평가방법 결정		

과 목 명	1학년 과학탐구실험(1,2학기)				
평가방법	수 행 평 가				
반영비율	100%				
평가영역	자료해석	실험	조사발표	토론	수업밀착
영역만점	20점	20점	20점	20점	20점
반영비율	20%	20%	20%	20%	20%
기본점수	4점	4점	4점	4점	4점
평가 시기	1학기	3-7월 중 수시			
	2학기	8-12월 중 수시			
출제-평가채점	2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동논의 후 객관적인 평가방법 결정				

과 목 명	3학년 생명과학 I (1,2학기)						
평가방법	지 필 평 가				수 행 평 가		
반영비율	60%				40%		
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		탐구활동	수업밀착형평가	과학융합평가
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)			
영역만점	70점	30점 (20점)	70점	30점 (20점)	20점	10점	10점
반영비율	21%	9% (6%)	21%	9% (6%)	20%	10%	10%
기본점수	0점		0점		4점	2점	2점
평가시기	1학기	4-5월 중		7월 중	4-6월 중	수시	
	2학기	9-10월 중		12월 중	9-11월 중	수시	
출제-평가채점	2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동출제 및 공동채점				2인 이상의 교사가 담당할 경우 공동논의 후 객관적인 평가방법 결정		

## ■ 사회과

과목명	1, 2학년 통합사회(1,2학기)						
평가방법	지 필 평 가				수 행 평 가		
반영비율	60%				40%		
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		탐구활동 (10%)	표현활동 (10%)	수업참여 활동 (20%)
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)			
영역만점	70점 이하	30점이상 (20점이상)	70점	30점이상 (20점이상)	10점	10점	20점
반영비율	21%이하	9%이상 (6%이상)	21%	9%이상 (6%이상)	10%	10%	20%
기본점수	0점		0점		4점	4점	8점
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중	수시		
	2학기	9-10월 중		12월 중	수시		

과목명		2학년 생활과 윤리(1,2학기)					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		역량평가 (발표력, 문제 해결력 등)	학습활동 (준비도, 학습지 등)	도덕적 글쓰기 (감상문, 논설문 등)
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)			
영역만점	70점 이하	30점이상 (10점이상)	70점	30점이상 (10점이상)	10점	10점	20점
반영비율	21%이하	9%이상 (6%이상)	21%	9%이상 (6%이상)	10%	10%	20%
기본점수	0점		0점		4점	4점	8점
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	

과목명		3학년 한국사(1,2학기)					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		역사신문 제작발표	문항제작 발표	O.X 퀴즈
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)			
영역만점	70점 이하	30점이상 (20점이상)	70점	30점이상 (20점이상)	20점	10점	10점
반영비율	21%이하	9%이상 (6%이상)	21%	9%이상 (6%이상)	20%	10%	10%
기본점수	0점		0점		8점	4점	4점
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	

과목명		3학년 사회문화(1,2학기)					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		표현활동 (10%)	탐구활동 (10%)	수업참여 활동 (20%)
	선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)			
영역만점	70점 이하	30점이상 (20점이상)	70점	30점이상 (20점이상)	10점	10점	20점
반영비율	21%이하	9%이상 (6%이상)	21%	9%이상 (6%이상)	10%	10%	20%
기본점수	0점		0점		4점	4점	8점
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	

■ 조리과학과

1학년 한국조리 평가계획 및 반영 비율(1·2학기)

<1학기>

과 목 명	한국조리(NCS)			
평가방법	수행평가			
반영비율	100%			
평가영역	수행1	수행2	수행3	수행4
능력단위 (내용영역)	한식기초조리실무 (1301010120_16v3)		한식 국·탕 조리 (1301010104_16v3)	
	기본 칼 기술 습득하기	기본 기능, 조리법 습득하기	국·탕 재료 준비, 조리하기	국·탕 완성하기
능력단위반영비율	50%	50%	50%	50%
세부반영비율	25%	25%	25%	25%
과목/영역만점	100점	100점	100점	100점
기본점수	40점	40점	40점	40점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시

<2학기>

과 목 명	한국조리(NCS)			
평가방법	수행평가			
반영비율	100%			
평가영역	수행5	수행6	수행7	수행8
능력단위 (내용영역)	한식 밥 조리 (1301010121_16v3)	한식 찌개 조리 (1301010123_16v3)	한식 전·적 조리 (1301010127_16v3)	
	밥 재료 준비, 조리하기, 밥 담기	찌개 재료 준비, 조리하기, 찌개 담기	전·적 재료 준비하기	전·적 재료 조리, 담기
능력단위반영비율	100%	100%	50%	50%
세부반영비율	25%	25%	25%	25%
과목/영역만점	100점	100점	100점	100점
기본점수	40점	40점	40점	40점
평가 시기	2학기	수시	수시	수시

## 1학년 제빵 평가계획 및 반영 비율(1·2학기)

### <1학기>

과 목 명		제빵(NCS)				
평가방법		수행평가				
반영비율		100%				
평가영역		수행1	수행2	수행3	수행4	수행5
능력단위 (내용영역)		빵류제품 스트레이트 반죽 (LM2102010214_18v4)		빵류제품 반죽발효 (LM2102010203_18v4)	빵류제품 반죽정형 (LM2102010204_18v4)	
		스트레이트법 반죽하기	비상스트레이트법 반죽하기	1차 발효하기, 2차 발효하기	반죽 분할, 등글리기	반죽 성형, 팬닝하기
능력단위반영비율		50%	50%	100%	50%	50%
세부반영비율		20%	20%	20%	20%	20%
과목/영역만점		100점	100점	100점	100점	100점
기본점수		40점	40점	40점	40점	40점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시	수시	수시

### <2학기>

과 목 명		제빵(NCS)				
평가방법		수행평가				
반영비율		100%				
평가영역		수행6	수행7	수행8	수행9	수행10
능력단위 (내용영역)		조리빵 만들기 (2102010218_18v1)		페이스트리 만들기 (2102010217_18v1)		빵류제품 반죽익힘 (2102010205_18v3)
		조리빵 정형하기	조리빵 완성하기	페이스트리 정형하기	페이스트리 완성하기	반죽 굽기, 반죽 튀기기
능력단위반영비율		50%	50%	50%	50%	100%
세부반영비율		20%	20%	20%	20%	20%
영역만점		100점	100점	100점	100점	100점
기본점수		40점	40점	40점	40점	40점
평가 시기	2학기	수시	수시	수시	수시	수시

### 1학년 식품과 영양 평가계획 및 반영 비율(1·2학기)

과 목 명		식품과 영양							
평가방법		지필평가				수행평가			
반영비율		60%				40%			
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		포트폴리오(20%)	역량평가(20%)			
	선택형	서답형	선택형	서답형					
영역만점	70점 이하	30점 이상	70점 이하	30점 이상	20점	20점			
세부 반영비율	21%이하	9%이상	21%이하	9%이상	20%	20%			
기본점수	0점		0점		8점	8점			
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	수시	수시	수시
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	수시	수시	수시

### 2학년 서양조리 평가계획 및 반영비율(1·2학기)

#### <1학기>

과 목 명		서양조리(NCS)			
평가방법		수행평가(능력단위평가)			
전체반영비율		100%			
평가영역		수행1	수행2	수행3	수행4
능력단위 (내용영역)	양식기초조리실무 (LM1301010216_16v3)		양식스톡조리 (LM1301010202_16v3)		
	기본 기능 습득하기	기본 조리 방법 습득하기	스톡 재료 준비 및 조리하기	스톡 완성하기	
능력단위반영비율	50%	50%	50%	50%	
세부반영비율	25%	25%	25%	25%	
과목/영역만점	100점	100점	100점	100점	
기본점수	40점	40점	40점	40점	
평가시기	1학기	수시	수시	수시	수시

#### <2학기>

과 목 명		서양조리(NCS)			
평가방법		수행평가(능력단위평가)			
전체반영비율		100%			
평가영역		수행5	수행6	수행7	수행8
능력단위 (내용영역)	양식수프조리 (LM1301010204_16v3)		양식샌드위치조리 (LM1301010217_16v3)		
	수프 재료 준비 및 조리하기	수프 요리 완성하기	샌드위치 재료 준비 및 조리하기	샌드위치 완성하기	
능력단위반영비율	50%	50%	50%	50%	
세부반영비율	25%	25%	25%	25%	
과목/영역만점	100점	100점	100점	100점	
기본점수	40점	40점	40점	40점	
평가시기	2학기	수시	수시	수시	수시

## 2학년 제과 평가계획 및 반영 비율(1 · 2학기)

### <1학기>

구분	내용영역					성적
평가 영역	수행1	수행2	수행3	수행4	수행5	
내용영역 (능력단위)	과자류제품 재료 혼합 (LM2102010102_18v4)		과자류제품 반죽 정형 (LM2102010103_18v4)	과자류제품 반죽 익힘 (LM2102010104_18v4)	과자류제품 포장 (LM2102010105_18v4)	100
평가방법	작업장 평가		작업장 평가	작업장 평가	작업장 평가	
평가내용	파운드케이크 반죽하기	마카롱 반죽하기	슈 정형	창작베이킹 레시피	창작베이킹 완성도	
평가 시기	3월	3월	4월	5월	6월	
능력 단위 반영 비율	50	50	100	100	100	
영역 만점	100	100	100	100	100	
세부 반영 비율	20	20	20	20	20	
기본 점수	40	40	40	40	40	

### <2학기>

구분	내용영역					성적
평가 영역	수행6	수행7	수행8	수행9	수행10	
내용영역 (능력단위)	과자류제품 위생 안전관리 (LM2102010108_18v4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_18v1)	장식케이크 만들기 (2102010115_18v1)		참쌀떡 화과자 만들기 (2102010114_18v1)	100
평가방법	작업장 평가	작업장 평가	작업장 평가		작업장 평가	
평가내용	개인위생 안전 관리하기	초콜릿 케이크 만들기	아이싱하기	케이크 전체 외관	참쌀떡베이킹	
평가 시기	8월	9월	10월	10월	11월	
능력 단위 반영 비율	100	100	50	50	100	
영역 만점	100	100	100	100	100	
세부 반영 비율	20	20	20	20	20	
기본 점수	10	40	40	40	40	

## 2학년 한국조리 평가계획 및 반영 비율(1·2학기)

### <1학기>

과 목 명	한국조리(NCS)			
평가방법	수행평가			
반영비율	100%			
평가영역	수행1	수행2	수행3	수행4
능력단위 (내용영역)	한식 면류 조리 (1301010103_16v3)	한식 조림·초 조리 (1301010125_16v3)	한식 숙채 조리 (1301010130_16v3)	장아찌조리 (1301010114_16v3)
	면류 조리하기	조림·초 조리하기	숙채 조리하기	장아찌 조리하기
영역만점	100점	100점	100점	100점
능력단위 반영비율	100%	100%	100%	100%
세부 반영비율	25%	25%	25%	25%
기본점수	40점	40점	40점	40점
평가 시기	2학기	수시	수시	수시

### <2학기>

과 목 명	한국조리(NCS)			
평가방법	수행평가			
반영비율	100%			
평가영역	수행5	수행6	수행7	수행8
능력단위 (내용영역)	한식 찜·선 조리 (1301010106_16v3)	한식 구이 조리 (1301010109_16v3)	김치조리 (1301010111_16v3)	한식 전골 조리 (1301010124_16v3)
	찜·선 조리하기	구이 조리하기	김치 조리하기	전골 조리하기
영역만점	100점	100점	100점	100점
능력단위 반영비율	100%	100%	100%	100%
세부 반영비율	25%	25%	25%	25%
기본점수	40점	40점	40점	40점
평가 시기	2학기	수시	수시	수시

### 3학년 일식조리 평가계획 및 반영 비율(1학기)

#### <1학기>

구분	수행 평가(100%)				총점
영역	수행1	수행2	수행3	수행4	100
방법	직업장평가	직업장평가	직업장평가	직업장평가	
능력단위 (내용영역)	일식 밥류조리 LM1301010412_21v4	일식 국물 조리 LM1301010404_21v4	일식 튀김조리 LM1301010409_21v4	일식 구이조리 LM1301010410_21v4	
배점	100	100	100	100	
반영비율	25%	25%	25%	25%	100%
능력 단위 반영 비율	100	100	100	100	
기본점수	40	40	40	40	
평가내용 (내용영역 요소)	밥류 조리 하기	국물 조리 하기	튀김 조리 하기	구이 조리 하기	
평가시기	5월	5월	4월	3월	

### 3학년 서양조리 평가계획 및 반영비율(1·2학기)

#### <1학기>

과 목 명	3학년 1학기 서양조리(NCS)			
평가방법	수행평가(능력단위평가)			
전체반영비율	100%			
평가영역	수행1	수행2	수행3	수행4
능력단위 (내용영역)	양식 조식 조리 (LM1301010210_16v3)		양식 파스타 조리 (LM1301010209_16v3)	
	달걀요리 조리하기	조찬용빵류 조리하기	파스타 재료 준비하기	파스타 조리 및 완성하기
능력단위반영비율	50%	50%	50%	50%
세부반영비율	25%	25%	25%	25%
과목/영역만점	100점	100점	100점	100점
기본점수	40점	40점	40점	40점
평가시기	1학기 수시	수시	수시	수시

<2학기>

과 목 명	서양조리(NCS)			
평가방법	수행평가(능력단위평가)			
전체반영비율	100%			
평가영역	수행5	수행6	수행7	수행8
능력단위 (내용영역)	양식 육류 조리 (LM1301010208_16v3)		양식 사이드 디시 조리 (LM1301010218_16v3)	
	육류 재료 준비 및 요리 조리	육류 요리 완성	사이드 디시 재료 준비 및 조리하기	사이드 디시 완성하기
능력단위반영비율	50%	50%	50%	50%
세부반영비율	25%	25%	25%	25%
과목/영역만점	100점	100점	100점	100점
기본점수	40점	40점	40점	40점
평가시기	2학기	수시	수시	수시

3학년 성공적인 직업생활 평가계획 및 반영 비율(1 · 2학기)

1) 1학기

과 목 명	성공적인 직업생활						
평가방법	지필평가				수행평가		
반영비율	60%				40%		
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		비전보드 발표(20%)	성공적인 직업인 발표(20%)	
	선택형	서답형	선택형	서답형			
영역만점	70점 이하	30점 이상	70점 이하	30점 이상	20점	20점	
세부 반영비율	21%이하	9%이상	21%이하	9%이상	20%	20%	
기본점수	0점		0점		8점	8점	
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	수시
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	수시

2) 2학기

과 목 명	성공적인 직업생활						
평가방법	지필평가				수행평가		
반영비율	60%				40%		
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		자기소개서(20%)	창업계획서 작성(20%)	
	선택형	서답형	선택형	서답형			
영역만점	70점 이하	30점 이상	70점 이하	30점 이상	20점	20점	
세부 반영비율	21%이하	9%이상	21%이하	9%이상	20%	20%	
기본점수	0점		0점		8점	8점	
평가 시기	1학기	4-5월 중		7-8월 중		수시	수시
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	수시

### 3학년 중식조리 평가계획 및 반영 비율(1·2학기)

#### <1학기>

구분	수행 평가(100%)				총점
영역	수행1	수행2	수행3	수행4	100
방법	직업장평가	직업장평가	직업장평가	직업장평가	
능력단위 (내용영역)	중식 절임·무침조리 1301010302_16v3	중식 냉채조리 1301010304_16v3	중식 수프·탕조리 1301010306_16v3	중식 볶음조리 1301010307_16v3	
배점	100	100	100	100	
반영비율	25%	25%	25%	25%	100%
능력 단위 반영 비율	50	100	100	100	
기본점수	40	40	40	40	
평가내용 (내용영역 요소)	절임무침 조리 하기	냉채 조리 하기	수프·탕 조리 하기	볶음 조리 하기	
평가시기	수시	수시	수시	수시	

#### <2학기>

구분	수행 평가(100%)				총점
영역	수행5	수행6	수행7	수행8	100
방법	직업장평가	직업장평가	직업장평가	직업장평가	
능력단위 (내용영역)	중식 튀김조리 1301010308_16v3	중식 밥조리 1301010313_16v3	중식 구이조리 1301010311_16v3	중식 면조리 1301010312_16v3	
배점	100	100	100	100	
반영비율	25%	25%	25%	25%	100%
능력 단위 반영 비율	100	100	100	100	
기본점수	40	40	40	40	
평가내용 (내용영역 요소)	튀김 조리 하기	밥 조리 하기	구이 조리 하기	면 조리 하기	
평가시기	수시	수시	수시	수시	

### 3학년 급식관리 평가계획 및 반영 비율(1·2학기)

과 목 명		급식 관리					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역	1차고사(30%)		2차고사(30%)		수업밀착형평가(20%)	역량평가(20%)	
	선택형	서답형	선택형	서답형	포트폴리오	문제인식 및 해결	
영역만점	70점 이하	30점 이상	70점 이하	30점 이상	20점	20점	
반영비율	21%	9% 이상	21% 이하	9%이상	20%	20%	
기본점수		0점		0점		4점	4점
평가시 기	1학기	4-5월 중		7월-8월 중		수시	수시
	2학기	9-10월 중		12월 중		수시	수시

### 3학년 제과 평가계획 및 반영 비율(2학기)

구분	내용영역				성적
평가 영역	수행1	수행2	수행3	수행4	
내용영역 (능력단위)	과자류제품 재료 구매관리 (LM2102010109_18v4)		과자류제품 개발 (LM2102010101_18v4)	매장관리 (LM2102010110_18v4)	100
평가방법	작업장 평가		작업장 평가	작업장 평가	
평가내용	재료 구매관리	제품 기획하기	제품 제조하기	판매관리하기	
평가 시기	10월	10월	10월	11월	
능력 단위 반영 비율	50	50	100	100	
영역 만점	100	100	100	100	
세부 반영 비율	20	20	20	40	
기본 점수	40	40	40	40	

■ 한국미술·디자인과

□ 1학년

과목명	미 술			
평가방법	수 행 평 가			
반영비율	100%			
평가영역	표현			체험 및 감상
	표현1	표현2	표현3	
영역만점	30점	30점	20점	20점
세부반영비율	30%	30%	20%	20%
기본점수	9점	9점	6점	6점
평가시기	1학기	수시	수시	수시

과목명	드 로 잉			
평가방법	수 행 평 가			
반영비율	100%			
평가영역	표현1	표현2	표현3	표현4
영역만점	30점	30점	20점	20점
세부반영비율	30%	30%	20%	20%
기본점수	9점	9점	6점	6점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시
	2학기	수시	수시	수시

과목명	평 면 조 형			
평가방법	수 행 평 가			
반영비율	100%			
평가영역	표현1	표현2	표현3	표현4
영역만점	30점	20점	30점	20점
세부반영비율	30%	20%	30%	20%
기본점수	9점	6점	9점	6점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시
	2학기	수시	수시	수시

과목명		공 예			
평가방법		수 행 평 가			
반영비율		100%			
평가영역		표현1	표현2	표현3	표현4
영역만점		30점	20점	30점	20점
세부반영비율		30%	20%	30%	20%
기본점수		9점	6점	9점	6점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시	수시
	2학기	수시	수시	수시	수시

2학년

과목명		미 술 창 작			
평가방법		수 행 평 가			
반영비율		100%			
평가영역		표현1	표현2	표현3	표현4
영역만점		30점	30점	20점	20점
세부반영비율		30%	30%	20%	20%
기본점수		9점	9점	6점	6점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시	수시
	2학기	수시	수시	수시	수시

과목명		미 술 사					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역		1차고사(30%)		2차고사(30%)		비평	감상
		선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)		
영역만점		70점이하	30점이상	70점이하	30점이상	20점	20점
세부반영비율		21%이하	9%이상	21%이하	9%이상	20점	20점
기본점수		0점		0점		6점	6점
평가 시기	1학기	4월 중		7월 중		수시	수시
	2학기	10월 중		12월 중		수시	수시

과목명	조 형			
평가방법	수 행 평 가			
반영비율	100%			
평가영역	표현1	표현2	표현3	표현4
영역만점	30점	20점	30점	20점
세부반영비율	30%	20%	30%	20%
기본점수	9점	6점	9점	6점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시
	2학기	수시	수시	수시

과목명	미 술 전 공 실 기		
평가방법	수 행 평 가		
반영비율	100%		
평가영역	표현1	표현2	표현3
영역만점	40점	30점	30점
세부반영비율	40%	30%	30%
기본점수	12점	9점	9점
평가 시기	1학기	수시	수시

과목명	미술전공실기 I		
평가방법	수 행 평 가		
반영비율	100%		
평가영역	표현1	표현2	표현3
영역만점	40점	30점	30점
세부반영비율	40%	30%	30%
기본점수	12점	9점	9점
평가 시기	2학기	수시	수시

□ 3학년

과목명		미 술 이 론					
평가방법		지 필 평 가				수 행 평 가	
반영비율		60%				40%	
평가영역		1차고사(30%)		2차고사(30%)		비평	감상
		선택형	서답형 (서술형)	선택형	서답형 (서술형)		
영역만점		70점 이하	30점 이상	70점 이하	30점 이상	20점	20점
세부반영비율		21% 이하	9% 이상	21% 이하	9% 이상	20%	20%
기본점수		0점		0점		6점	6점
평가 시기	1학기	4월 중		7월 중		수시	수시
	2학기	8월 중		10월 중		수시	수시

과목명		드 로 잉 I		
평가방법		수 행 평 가		
반영비율		100%		
평가영역		표현1	표현2	표현3
영역만점		40점	30점	30점
세부반영비율		40%	30%	30%
기본점수		12점	9점	9점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시
	2학기	수시	수시	수시

과목명		미술전공실기 II		
평가방법		수 행 평 가		
반영비율		100%		
평가영역		표현1	표현2	표현3
영역만점		40점	30점	30점
세부반영비율		40%	30%	30%
기본점수		12점	9점	9점
평가 시기	1학기	수시	수시	수시

과목명	미술전공실기Ⅲ		
평가방법	수행평가		
반영비율	100%		
평가영역	표현1	표현2	표현3
영역만점	40점	30점	30점
세부반영비율	40%	30%	30%
기본점수	12점	9점	9점
평가 시기	2학기	수시	수시

## ■ 한국음악과

### 🎵 국악 공연실습, 국악 공연실습 I (2학기)

과목명	국악공연실습, 국악공연실습 I		
평가방법	수행평가		
반영비율	100%		
평가영역	활동	표현1	표현2
영역만점	10점	45점	45점
세부 반영비율	10%	45%	45%
기본점수	6점	4점	4점
평가 시기	1학기	수시	수시
	2학기	수시	수시

### 🎵 국악 공연실습Ⅱ(2학기)

과목명	국악공연실습 II	
평가방법	수행평가	
반영비율	100%	
평가영역	활동	표현
영역만점	30점	70점
세부 반영비율	30%	70%
기본점수	18점	14점
평가 시기	1학기	수시
	2학기	수시

🎵 국악 전공실기, 국악 전공실기 I, 국악 전공실기II(2학기)

과 목 명	국악전공실기		
평가방법	수행평가		
반영비율	100%		
평가영역	활동	표현1	표현2
영역만점	10점	45점	45점
세부 반영비율	10%	45%	45%
기본점수	6점	4점	4점
평가 시기	1학기 수시	수시	수시
	2학기 수시	수시	수시

🎵 국악합창, 국악합주 I, 국악합주II(2학기)

과 목 명	국악합창		
평가방법	수행평가		
반영비율	100%		
평가영역	활동	보고서	표현
영역만점	10점	20점	70점
세부 반영비율	10%	20%	70%
기본점수	6점	4점	14점
평가 시기	1학기 수시	수시	수시
	2학기 수시	수시	수시

🎵 음악

과 목 명	음악		
평가방법	수행평가		
반영비율	100%		
평가영역	표현	감상	생활화
영역만점	60점	10점	30점
세부 반영비율	60%	10%	30%
기본점수	24점	4점	12점
평가 시기	1학기 수시	수시	수시
	2학기 수시	수시	수시

🎵 음악연주

과 목 명	음악연주		
평가방법	수행평가		
반영비율	100%		
평가영역	연주	비평	생활화
영역만점	60점	10점	30점
세부 반영비율	60%	10%	30%
기본점수	24점	4점	12점
평가 시기	1학기 수시	수시	수시
	2학기 수시	수시	수시

## 🎵 음악이론(2학기)

과 목 명	음악이론				
평가방법	지필평가		수행평가		
반영비율	30%		70%		
평가영역	2차고사(30%)		준비도	보고서1	보고서2
	선택형	서답형(서술형)			
영역만점	70점이하	30점이상	30점	20점	20점
세부 반영비율	21%이하	9%이상	30%	20%	20%
기본점수	0점		18점	2점	2점
평가 시기	1학기	7-8월 중	수시	수시	수시
	2학기	12월 중	수시	수시	수시

## 🎵 음악사(2학기)

과 목 명	음악이론				
평가방법	지필평가		수행평가		
반영비율	30%		70%		
평가영역	1차고사 30%		준비도	과정평가	보고서
	선택형	서답형(서술형)			
영역만점	70점이하	30점이상	20점	20점	30점
세부 반영비율	21%이하	9%이상	20%	20%	30%
기본점수	0점		12점	2점	3점
평가 시기	1학기	7-8월 중	수시	수시	수시
	2학기	9월중	수시	수시	수시

## ■ 체육과

과 목 명	체육, 운동과 건강, 스포츠 생활				
평가방법	수행평가				
반영비율	100%				
평가영역	기능1	기능2	건강체력	체육가치탐구	
영역만점	30점	30점	20점	20점	
세부반영비율	30%	30%	20%	20%	
기본점수	12점	12점	8점	8점	
평가 시기	1학기	4월	6월	3월	수시
	2학기	9월	10월	11월	수시