

2024학년도 2학기 (바리스타)과 교수학습 및 평가운영 계획

학교명	학년	과목	학기	학급	지도교사
완산여자고등학교	2학년	바리스타	2학기	2학년 2,3반	류OO(인)

1

바리스타 교수학습·평가 운영 계획

월	주	단원명	교육과정 성취기준	수업·평가 운영			수업·평가 연계의 주안점
				내용요소	수업방법	평가방법	
8	4	커피음료제조 (130102031 6_18v3)	1-1. 신선한 냉장 우유를 차가운 스팀 피처에 담을 수 있다. 1-1. 스팀 밸브를 열어 스팀 막대에 남아 있는 물을 제거할 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 다양한 상황에서 권하고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 짝 활동 실습수업	관찰평가	(관찰평가) 수업에 얼마나 적극적으로 참여하고 협력하는가를 관찰하여 평가하기
	5	커피음료제조 (130102031 6_18v3)	1-1. 신선한 냉장 우유를 차가운 스팀 피처에 담을 수 있다. 1-1. 스팀 밸브를 열어 스팀 막대에 남아 있는 물을 제거할 수 있다. 1-3. 스팀 피처에 스팀 막대를 넣고 스팀 밸브를 열어 우유를 적당한 온도로 가열할 수 있다. 1-4. 공기 주입 후 스팀 막대를 사용하여 우유와 우유 거품을 혼합하고 알맞은 온도로 데울 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 다양한 상황에서 권하고 답하기 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 짝 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
9	1	커피음료제조 (130102031 6_18v3)	1-3. 스팀 피처에 스팀 막대를 넣고 스팀 밸브를 열어 우유를 적당한 온도로 가열할 수 있다. 1-4. 공기 주입 후 스팀 막대를 사용하여 우유와 우유 거품을 혼합하고 알맞은 온도로 데울 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 적절한 어휘와 정확한 언어 형식을 사용하여 작성하기 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 	강의식 수업 짝 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	2						
	3	커피음료제조 (130102031 6_18v3)	1-3. 스팀 피처에 스팀 막대를 넣고 스팀 밸브를 열어 우유를 적당한 온도로 가열할 수 있다. 1-4. 공기 주입 후 스팀 막대를 사용하여 우유와 우유 거품을 혼합하고 알맞은 온도로 데울 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 적절한 어휘와 정확한 언어 형식을 사용하여 작성하기 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 	강의식 수업 짝 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	4	커피음료제조 (130102031 6_18v3)	1-3. 스팀 피처에 스팀 막대를 넣고 스팀 밸브를 열어 우유를 적당한 온도로 가열할 수 있다. 1-4. 공기 주입 후 스팀 막대를 사용하여 우유와 우유 거품을 혼합하고 알맞은 온도로 데울 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 적절한 어휘와 정확한 언어 형식을 사용하여 작성하기 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 	강의식 수업 짝 활동 실습수업	관찰평가 실습평가 동료평가	"

월	주	단원명	교육과정 성취기준	수업·평가 운영			수업·평가 연계의 주안점
				내용요소	수업방법	평가방법	
10	1	커피음료제조 (1301020316 _18v3)	2-1. 에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 만들 수 있다. 2-1. 에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라떼를 만들 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 적절한 어휘와 정확한 언어 형식을 사용하여 작성하기 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 	강의식 수업 짝 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	(관찰평가) 수업에 얼마나 적극적으로

							참여하고 협력하는가를 관찰하여 평가하기
	2	커피음료제조 (1301020316_18v3)	2-1.에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 만들 수 있다. 2-1.에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마끼아또를 만들 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 다양한 상황에서 권하고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	3	커피음료제조 (1301020316_18v3)	2-1.우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라떼 마끼아또를 만들 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 적절한 어휘와 정확한 언어 형식을 사용하여 작성하기 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가	"
	4	커피음료제조 (1301020316_18v3)	2-1.에스프레소에 우유와 우유 거품을 첨가하여 카푸치노를 만들 수 있다. 2-1.에스프레소에 우유 거품을 첨가하여 카페 마끼아또를 만들 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 적절한 표현과 정확한 발음 및 억양을 사용하여 말하기 <p>* 다문화 인식개선 *</p>	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	5	커피음료제조 (1301020316_18v3)	2-1.우유와 우유 거품에 에스프레소를 첨가하여 라떼 마끼아또를 만들 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 적절한 어휘와 정확한 언어 형식을 사용하여 작성하기 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가	"
11	1	커피매장운영 (1301020317_18v3)	1-1.매장 내 제품별 기초 재고량을 설정할 수 있다. 1-1.자재·재고관리를 위해 관리대장을 작성할 수 있다	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	2	커피매장운영 (1301020317_18v3)	1-2.필요한 제품을 해당 업체에 발주할 수 있다	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	3	커피매장운영 (1301020317_18v3)	2-1.매장의 원활한 운영을 위해 출·퇴근 스케줄을 작성할 수 있다. 2-2.매장의 영업 상황에 따라 직원을 채용할 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	4	커피매장운영 (1301020317_18v3)	2-3.매장직원별 인사기록표를 작성할 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
12	1	커피매장운영 (1301020317_18v3)	3-1.기간별 체크리스트를 작성할 수 있다. 3-1.대상별 체크리스트를 작성할 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	2	커피매장운영 (1301020317_18v3)	3-2영업일지에 각 기간별 매출 내역을 작성할 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	3	커피매장운영 (1301020317_18v3)	3-2.체크리스트를 종합하여 영업일지를 작성할 수 있다.	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
	4	커피매장운영 (1301020317_18v3)	3-1.기간별 체크리스트를 작성할 수 있다. 3-1.대상별 체크리스트를 작성할 수 있다.	학습 내용 평가	지필고사 피드백 (feed back)	지필고사	출제내용 및 오류내용 확인하기
1	1	커피매장운영 (1301020317_18v3)	<ul style="list-style-type: none"> 매장에서 판매하는 커피음료별 판매 원가를 분석할 수 있다 	<ul style="list-style-type: none"> 특정 표현의 의미를 묻고 답하기 본문 내용에 대한 질문을 만들어 보고 서로 설명하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	관찰평가 실습평가	"
1	2	커피매장운영 (1301020317_18v3)	<ul style="list-style-type: none"> 매장에서 판매하는 커피음료별 판매 원가를 분석할 수 있다 	<ul style="list-style-type: none"> 2학기에 배운 내용을 정리하기 	강의식 수업 작 활동 실습수업	자기평가	학습자가 주도적으로 자신의 수행을 점검하고 조정하도록 피드백 주기

※ 월별, 주별 계획은 학사일정 및 수업 흐름 등을 고려하여 변경될 수 있음.

※ 수업 형태 및 평가 방법에 변동이 발생할 경우, 사전에 학생들에게 안내될 예정임.

1. 평가 목표

가. 바리스타 과목의 평가의 목적은 다음 사항을 기본으로 한다.

바리스타 직무는 커피에 대한 지식과 이해를 바탕으로, 다양한 기법으로 커피를 제조하여, 고객에게 서비스하고, 커피매장을 관리·운영하는 업무에 종사하는 것을 목적으로 하고 있다.

나. 바리스타 과목의 평가의 기본방향은 다음 사항을 강조하여 평가한다.

- (1) 다양한 평가도구를 이용하여 실천적 지식이나 능력을 지속적으로 평가한다.
- (2) 학습 내용을 중심으로 기말고사, 수행평가로 구분하여 평가한다.
- (3) 평가의 내용은 지식, 이해, 적용, 종합 등의 행동 영역을 고루 평가한다,
- (4) 평가 결과는 수업방법 개선을 위한 자료와 학생 개개인의 전인적인 성장과 학습 발달을 촉진하기 위한 근거 자료로 활용한다.
- (5) 평가의 비율은 지필평가(20%), 수행평가(80%)로 한다,
- (6) 동점자 처리는 2차 지필평가 1순위로 고득점자 순으로 석차를 부여한다. 지필평가로도 동점자처리가 되지 않을 경우 1학기의 경우 커피제조시연, 커피매장분석, 라떼아트, 서비스 기본자세 순으로 2학기의 경우 커피매장운영, 커피음료제조, 커피제조시연, 서비스 기본자세 순으로 석차를 부여한다.
- (7) 평가영역 및 평가반영 비율은 본교 학업성적관리 규정에 따라 교과협의회에서 협의한 사항을 학업성적관리위원회 심의를 거쳐 학교장의 허가를 받아 결정한다.
- (8) 성취평가 분할 점수는 교육부에서 고시한 고정 분할 점수를 기준으로 적용하여 평가한다.

2. 평가 방침

가. 2024학년도 전북특별자치도교육청 고등학교 학업성적관리지침에 준하여 실시한다.

나. 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시한다.

다. 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가하고 교과 목표와의 연계성과 학습자의 수준을 고려하여 자기 주도적 학습 능력 향상에 중점을 두어 평가한다.

라. 지필평가는 난이도, 변별도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하며 담당교사가 2인 이상인 경우 반드시 공동 출제한다.

마. 지필평가와 수행평가의 결과는 학생들에게 공개하고 이의가 있을 때에는 재심하여 평가한다.

바. 결시자, 전·편입생 및 복학생의 성적처리는 학교의 학업성적관리규정에 따른다.

사. 평가는 단순하고 지엽적인 문제보다는 원리의 이해, 응용, 창의적인 사고와 실용적인 측면에 중점을 두고 실시한다.

아. 개념의 이해와 관련 지식은 단순한 습득 정도보다는 상황에서의 문제 해결 능력과 관계 지식을 체득하였는지에 중점을 두고 평가한다.

자. 과제나 연구 보고서법 등 수행 평가는 사전에 평가 방법을 안내하여 학생들이 스스로 계획하여 실시하되, 일부 특정 내용이나 영역에 치우치지 않도록 한다.

3. 학기별 평가계획

가. 학기별 기준 성취율과 성취도(고정 분할 점수 사용)

성취율(점수)	성취도
90% 이상	A
80% 이상 ~ 90% 미만	B
70% 이상 ~ 80% 미만	C
60% 이상 ~ 70% 미만	D
40% 이상 ~ 60% 미만	E
40% 미만	미도달

1. 1학기 평가의 종류와 반영 계획

과목명	바리스타						
평가방법	지필평가			수행평가			
반영비율	20%			80%			
평가영역	1차 고사			커피기계운용		커피추출	
	선택형	서답형		(1301020303_16v2)		(1301020305_16v2)	
	선다형	단답형	서술형	커피기계 설정하기	커피기계 상태확인하기	에스프레소 추출하기	핸드드립 추출하기
영역만점	70점	20점	10점	100점	100점	100점	100점
세부 반영비율	14%	4%	2%	20%	20%	20%	20%
동점자 순위	1			2	3	4	5
기본 점수	0점			40점	40점	40점	40점
평가 시기	5월 [1차 고사 기간]			3월 - 6월 [수시]			

2. 2학기 평가의 종류와 반영 계획

과목명	바리스타						
평가방법	지필평가			수행평가			
반영비율	20%			80%			
평가영역	기말			에스프레소 음료제조		커피매장운영	
	선택형	서답형		(1301020314_18v3)		((1301020317_18v3)	
	선다형	단답형	서술형	커피 제조 시연	커피 매장 분석	라떼아트	서비스 기본자세
영역만점	70점	20점	10점	100점	100점	100점	100점
세부 반영비율	14%	4%	2%	20%	20%	20%	20%
동점자 순위	1			2	3	4	5
기본 점수	0점			20점	20점	20점	20점
평가 시기	12월 [기말고사 기간]			8월 - 12월 [수시]			

나. 평가방법

1) 지필평가

- 가) 각 고사 시 배점은 100점 만점으로 하며, 문항 수는 서답형을 포함하여 30문항 내외로 한다.
- 나) 평가 영역별 문항 수는 평가요소에 따라 배분함을 원칙으로 하되 영역 간 비중을 조정할 수 있다.
- 다) 지필 평가 시 서답형을 30% 내외로 출제한다.
- 라) 교과교사들이 협의하여 채점기준표를 만들고 부분점수를 허용한다.

- 2) 수행평가 : 연간 수행평가 계획에 의하여 실시하나, 영역별 수행평가 도구나 주제를 달리 할 수도 있다.

다. 학기별 평가계획 및 반영비율

과 목 명	바리스타						
평가방법	지 필 평 가			수 행 평 가			
반영비율	20%			80%			
평가영역	2차고사(20%)			커피기계운용 (1301020303_16v2)		커피추출운용 (1301020305_16v2)	
	선택형	서답형 (서술)		커피 제조 시연	커피 매장 분석	라떼아 트	서비스 기본자 세
영역만점	70점	30점		100점	100점	100점	100점
학기말 반영비율	14%	6%		20%	20%	20%	20%
교육과정 성취기준	1.1-1	1.2-1					
	1.2-1	1.3-1		1.1-1	1.2-1	1.1-1	2.2-1
	2.2-1	2.2-1		1.2-1	1.3-1	1.1-2	2.2-2
	2.2-2	2.2-2					
기본점수	0점	0점		20점	20점	20점	20점
평가 시기	1학기	5월		7월			
	2학기	10월		12월			
				3월 - 7월 수시			
				9월 - 12월 수시			

라. 평가 결과 학생 확인절차

- 1) 확정된 수행평가 계획은 영역, 주제, 방법, 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월)에 학생들에게 안내한다.
- 2) 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

4. 수행평가 영역별 세부계획

1) 1학기 수행평가 채점기준

평가시기	관 련 단 원	주 제	방 법
1학기	커피추출 (1301020305_16v2) 커피기계운용 (1301020303_16v2)	에스프레소 추출하기(1301020305_16v2.1) 커피기계설정하기(1301020303_16v2.1) 에스프레소 추출하기(1301020305_16v2.1) 커피기계 상태 확인하기(1301020303_16v2.2)	과제물 제출 및 점검 실습수업 및 태도 점검
평가관점	교과 및 실습을 통해 배운 바리스타에 대한 전반적인 이해도 평가. 평가기준은 과제에 대한 제출 일자, 내용 충실도 등 평가 요소 기준. 평가 문항·내용·기준 등은 교과협의회를 통해 결정 및 수정 가능함.		
채점기준	등 급	기 준	배 점
	A	90% 이상	100점
	B	80% 이상 ~ 90% 미만	80점
	C	70% 이상 ~ 80% 미만	60점
	D	60% 이상 ~ 70% 미만	40점
	E	60% 미만	20점

2). 2학기 수행평가 채점기준

평가시기	관 련 단 원	주 제	방 법
2학기	커피음료제조 (1301020316_18v3) 커피매장운영 (1301020317_18v3)	커피음료 우유 스티밍하기 (1301020316_18v3.1) 에스프레소 커피음료 만들기 (1301020316_18v3.2) 응용 에스프레소 커피음료 만들기 (1301020316_18v3.3) 커피관련 자재,재고 관리하기 (1301020317_18v3.1)	과제물 제출 및 점검 실습수업 및 태도 점검
평가관점	교과 및 실습을 통해 배운 바리스타에 대한 전반적인 이해도 평가. 평가기준은 과제에 대한 제출 일자, 내용 충실도 등 평가 요소 기준. 평가 문항·내용·기준 등은 교과협의회를 통해 결정 및 수정 가능함.		
채점기준	등 급	기 준	배 점
	A	90% 이상	100점
	B	80% 이상 ~ 90% 미만	80점
	C	70% 이상 ~ 80% 미만	60점
	D	60% 이상 ~ 70% 미만	40점
	E	60% 미만	20점

5. 학기별 수행평가 세부계획

- 1) 다양한 평가도구를 이용하여 실천적 지식이나 능력을 지속적으로 평가한다.
- 2) 학습 내용을 중심으로 2차고사, 수행평가로 구분하여 평가한다.
- 3) 평가의 내용은 지식, 이해, 적용, 종합 등의 행동 영역을 고루 평가한다.
- 4) 평가 결과는 수업방법 개선을 위한 자료와 학생 개개인의 전인적인 성장과 학습 발달을 촉진하기 위한

근거 자료로 활용한다.

- 5) 평가의 비율은 지필평가(20%), 수행평가(80%)로 한다.
- 6) 동점자 처리는 2차 지필평가 고득점자 순으로 석차를 부여한다. 지필평가로도 동점자 처리가 되지 않을 경우 2학기의 경우 우유 스티밍, 에스프레소 커피음료 만들기, 응용 에스프레소 커피음료 만들기, 커피관련 자재,재고 관리하기 순으로 석차를 부여한다.
- 7) 평가영역 및 평가반영 비율은 본교 학업성적관리 규정에 따라 교과협의회에서 협의한 사항을 학업성적관리위원회 심의를 거쳐 학교장의 허가를 받아 결정한다.
- 8) 성취평가 분할 점수는 교육부에서 고시한 고정 분할 점수를 기준으로 적용하여 평가한다.

6. 수행평가 성적 처리 방법 및 환류계획

- 1) 2024학년도 전북특별자치도교육청 고등학교 학업성적관리지침에 준하여 실시한다.
- 2) 교과학습 평가는 지필평가와 수행평가로 구분하여 실시한다.
- 3) 교과목별 성취기준·성취수준을 토대로 학생의 학업 성취 정도를 평가하고 교과 목표와의 연계성과 학습자의 수준을 고려하여 자기 주도적 학습 능력 향상에 중점을 두어 평가한다.
- 4) 지필평가는 난이도, 변별도, 타당도, 신뢰도 등을 고려하여 출제하며 담당교사가 2인 이상인 경우 반드시 공동 출제한다.
- 5) 지필평가와 수행평가의 결과는 학생들에게 공개하고 이의가 있을 때는 재심하여 평가한다.
- 6) 결시자, 전·편입생 및 복학생의 성적처리는 학교의 학업성적관리규정에 따른다.
- 7) 평가는 단순하고 지엽적인 문제보다는 원리의 이해, 응용, 창의적인 사고와 실용적인 측면에 중점을 두고 실시한다.
- 8) 개념의 이해와 관련 지식은 단순한 습득 정도보다는 상황에서의 문제 해결 능력과 관계 지식을 체득하였는지에 중점을 두고 평가한다.
- 9) 과제나 연구 보고서법 등 수행평가는 사전에 평가 방법을 안내하여 학생들이 스스로 계획하여 실시하되, 일부 특정 내용이나 영역에 치우치지 않도록 한다.

7. 수행평가 과정 및 결과 기록 방법

- 1) 운영 시기 및 과정
 - 가) 수행 평가 학기 별 계획은 학년 초(3월 초)에 교과협의회를 통해 확정한다.
 - 나) 확정된 수행 평가 계획은 세부 영역, 평가 주제, 평가 방법, 평가 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월)에 모든 학생들에게 공지한다.
 - 다) 평가 시기는 가급적 지필 평가를 피하여 운영하며, 각 과목 별 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.
 - 마) 수행평가 결시자에게는 1회의 응시 기회를 다시 부여한다. 이때 평가의 공정성과 객관성 확보를 위하여 수행평가 처리 기준(결시자 포함)은 교과협의회를 통하여 협의하고, 학생의 이의신청을 거친 후 학업성적관리위원회의 심의를 거쳐 학교장의 결재를 득한 후 적용한다.
 - 바) 수행평가 불참자는 별도의 기회를 부여하여 추가로 평가하는 것을 원칙으로하되, 추가 평가가 어렵거나 장기결석으로 등의 사유로 인하여 특정 항목의 수행평가를 할 수없는 경우는 학교학업성적관리규정의 “수행평가 인정점 부여 기준”에 따른다.
- 2) 공정성·정확성·합리성·신뢰성 확보 방안
 - 가) 수행평가는 최소한 평가실시 1주전에 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.
 - 라) 동 과목이고 단위수가 같을 때는 수행평가 영역 및 내용을 동일하게 한다.
- 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.

8. 평가계획 사전 안내 방법(학생 및 학부모)

- 가. 확정된 수행 평가 계획은 영역, 주제, 방법, 기준에 대해 자세히 기술하여 학년 초(3월)에 학생들에게 안내한다.
- 나. 학급게시판, 학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 학생 및 학부모에게 안내한다.

9. 학습지원대상 학생 지도 계획

- 가. 정기 고사 및 수행평가 결과 등을 분석하여 성취도 40% 미만의 미도달에 해당하는 이수 프로그램을 진행한다.
- 나. 학습지원대상학생 지도 계획

구분	지도계획
미도달 학생	<ul style="list-style-type: none"> · 학습지원대상 학생의 성취도를 향상 시킬 수 있는 방과후 특별 보충 프로그램 또는 원격 교육 프로그램 등을 통한 지도 및 피드백 실시 · 방과후시간을 활용하여 학습 지도 및 피드백 실시, 자기주도학습 및 온라인 학습지도

학습모듈 3. 커피 기계 운용(1학기)

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
커피 기계 설정하기	맛에 따라 커피 기계의 추출 온도를 설정할 수 있다.	상	맛에 따른 커피 기계의 추출 온도를 예를 들어 설명하고, 실무에 적용할 수 있다.
		중	맛에 따라 커피 기계의 추출 온도를 설정할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 커피 기계의 추출 온도를 설정할 수 있다.
	맛에 따라 커피 기계의 추출 압력을 설정할 수 있다.	상	맛에 따른 커피 기계의 추출 압력을 예를 들어 설명하고, 실무에 적용할 수 있다.
		중	맛에 따라 커피 기계의 추출 압력을 설정할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 커피 기계의 추출 압력을 설정할 수 있다.
	맛에 따라 커피 기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.	상	맛에 따른 커피 기계의 커피 추출량을 예를 들어 설명하고, 실무에 적용할 수 있다.
		중	맛에 따라 커피 기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 커피 기계의 커피 추출량을 설정할 수 있다.
커피 기계의 상태 확인하기	커피 기계 펌프 모터 압력 게이지의 추출 압력을 확인할 수 있다.	상	커피 기계 펌프 모터 압력 게이지의 추출 압력을 원두별로 구분하여 확인하고 조절할 수 있다.
		중	커피 기계 펌프 모터 압력 게이지의 추출 압력을 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 커피 기계 펌프 모터 압력 게이지를 확인할 수 있다.
	커피 기계 보일러 압력 게이지의 스팀 압력을 확인할 수 있다.	상	커피 기계 보일러 압력 게이지의 스팀 압력을 원두별로 구분하여 확인하고 조절할 수 있다.
		중	커피 기계 보일러 압력 게이지의 스팀 압력을 확인할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
		하	매뉴얼을 보고, 커피 기계 보일러의 압력 게이지를 확인할 수 있다.
	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 기계의 온수 온도를 확인할 수 있다.	상	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 원두별로 구분하여 커피 기계의 온수 온도를 확인하고 조절할 수 있다.
		중	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 기계의 온수 온도를 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 커피 기계의 온수 온도를 확인할 수 있다.
	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 추출용 물의 온도를 확인할 수 있다.	상	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 원두별로 구분하여 커피 추출용 물의 온도를 확인하고 조절할 수 있다.
		중	설정한 온도에 맞게 작동하는지 여부를 확인하기 위해 커피 추출용 물의 온도를 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 커피 추출용 물의 온도를 확인할 수 있다.
	커피 기계의 예열 상태를 확인하기 위해 추출 그룹의 온도를 확인할 수 있다.	상	커피 기계의 예열 상태를 확인하기 위해 원두별로 구분하여 추출 그룹의 온도를 확인하고 조절할 수 있다.
		중	커피 기계의 예열 상태를 확인하기 위해 추출 그룹의 온도를 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 추출 그룹의 온도를 확인할 수 있다.
	정상적인 추출 압력 유지를 위해 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다.	상	정상적인 추출 압력 유지를 위해 원두별로 구분하여 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인하고 조절할 수 있다.
		중	정상적인 추출 압력 유지를 위해 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 커피 기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인할 수 있다.
	커피 기계의 필터 홀더 온도를 확인할 수 있다.	상	커피 기계의 필터 홀더 온도를 원두별로 구분하여 확인하고 조절할 수 있다.
		중	커피 기계의 필터 홀더 온도를 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 커피 기계의 필터 홀더 온도를 확인할 수 있다.
	정상적인 보일러 온도를 위해 커피 기계 보일러에 유입된 공기를 제거할 수 있다.	상	정상적인 보일러 온도를 위해 커피 기계 보일러에 유입된 공기를 능숙하게 제거할 수 있다.
		중	정상적인 보일러 온도를 위해 커피 기계 보일러에 유입된 공기를 제거할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 커피 기계 보일러에 유입된 공기를 제거할 수 있다.
	설정한 커피 추출량 유지를 위해 커피 기계 버튼의 작동 상태를 확인할 수 있다.	상	설정한 커피 추출량 유지를 위한 커피 기계 버튼의 사용 기능을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 작동 상태를 점검할 수 있다.
		중	설정한 커피 추출량 유지를 위해 커피 기계 버튼의 작동 상태를 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 커피 기계 버튼의 작동 상태를 확인할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	커피 기계의 배수 상태를 확인할 수 있다.	상	커피 기계의 배수 장치 청소 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 배수 상태를 확인할 수 있다.
		중	커피 기계의 배수 장치 청소 방법을 설명하고, 배수 상태를 확인할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 배수 상태를 확인할 수 있다.
	커피 기계에 유입되는 물의 상태를 확인할 수 있다.	상	커피 기계에 유입되는 물의 상태를 능숙하게 확인하고 점검할 수 있다.
		중	커피 기계에 유입되는 물의 상태를 확인할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 기계에 유입되는 물의 상태를 확인할 수 있다.
커피 기계 소모품 교체하기	그룹 개스킷을 교체할 수 있다.	상	그룹 개스킷 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	그룹 개스킷 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 그룹 개스킷을 교체할 수 있다.
	스팀 완드를 교체할 수 있다.	상	스팀 완드 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	스팀 완드 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 스팀 완드를 교체할 수 있다.
	샤워 필터를 교체할 수 있다.	상	샤워 필터 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	샤워 필터 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 샤워 필터를 교체할 수 있다.
	추출 필터를 교체할 수 있다.	상	추출 필터의 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	추출 필터의 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 추출 필터를 교체할 수 있다.
	정수기 필터를 교체할 수 있다.	상	정수기 필터 교체 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	정수기 필터 교체 방법을 설명하고, 수행할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 정수기 필터를 교체할 수 있다.
커피 기계 세척하기	커피 기계의 오염 정도를 확인할 수 있다.	상	커피 기계의 그룹과 포터필터의 오염 정도를 예를 들어 설명하면서 정확하게 확인할 수 있다.
		중	커피 기계의 그룹과 포터필터의 오염 정도를 설명하면서 확인할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 커피 기계의 오염 정도를 확인할 수 있다.
	커피 기계의 배수 장치를 청소할 수 있다.	상	커피 기계의 배수 장치 청소 방법을 다른 사람에게 시연해 보이면서 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	커피 기계의 배수 장치 청소 방법을 설명하면서 수행할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	커피 기계의 세척을 위해 추출 그룹을 분해할 수 있다.	하	매뉴얼을 보고, 커피 기계의 배수 장치를 청소할 수 있다.
		상	커피 기계의 세척을 위해 추출 그룹을 분해하는 방법을 다른 사람에게 시연해 보이면서 능숙하게 수행할 수 있다.
		중	커피 기계의 세척을 위해 추출 그룹을 분해하는 방법을 설명하면서 수행할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 추출 그룹을 분해할 수 있다.
	1종 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다.	상	추출 그룹 청소 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 1종 세정제를 이용하여 능숙하게 추출 그룹을 청소할 수 있다.
		중	추출 그룹 청소 방법을 설명하고, 1종 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 1종 세정제를 이용하여 추출 그룹을 청소할 수 있다.
	1종 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다.	상	필터 홀더 청소 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 1종 세정제를 이용하여 능숙하게 필터 홀더를 청소할 수 있다.
		중	필터 홀더 청소 방법을 설명하고, 1종 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 1종 세정제를 이용하여 필터 홀더를 청소할 수 있다.
	세정제를 이용하여 청소를 한 후 커피 추출을 통해 남아 있는 세제를 제거할 수 있다.	상	전용 세제를 이용하여 청소를 한 후, 커피 추출을 통해 남아 있는 세제를 능숙하게 제거할 수 있다.
		중	세정제를 이용하여 청소를 한 후, 커피 추출을 통해 남아 있는 세제를 제거할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 청소를 한 후 커피 추출을 통해 남아 있는 세제를 제거할 수 있다.

학습모듈 5. 커피 추출(1학기)

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
에스프레소(espresso) 추출하기	커피 기계의 그룹에서 필터 홀더를 분리할 수 있다.	상	커피 기계의 그룹에서 필터 홀더를 능숙하게 분리할 수 있다.
		중	커피 기계의 그룹에서 필터 홀더를 분리할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 그룹에서 필터 홀더를 분리할 수 있다.
	커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 담을 수 있다.	상	커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 능숙하게 담을 수 있다.
		중	커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 담을 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 필터 홀더에 분쇄된 원두를 담을 수 있다.
	커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 탬핑할 수 있다.	상	커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 수평이 되게 탬핑할 수 있다.
		중	커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 탬핑할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 장착할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 필터 홀더에 담긴 분쇄된 원두를 탬핑할 수 있다.
		상	커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 능숙하게 장착할 수 있다.
		중	커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 장착할 수 있다.
	커피 기계를 조작하여 커피를 추출할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 커피 기계의 필터 홀더를 그룹에 장착할 수 있다.
		상	원두의 특징에 따라 커피 기계를 조작하여 커피를 능숙하게 추출할 수 있다.
		중	커피 기계를 조작하여 커피를 추출할 수 있다.
	추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 커피 기계를 조작하여 커피를 추출할 수 있다.
		상	추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 능숙하게 제거하고 물로 세척할 수 있다.
		중	추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 추출 후 필터 홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.
		상	드립 추출에 사용할 정수된 물을 로스팅 상태에 맞추어 적당한 온도로 데울 수 있다.
		중	드립 추출에 사용할 정수된 물을 적당한 온도로 데울 수 있다.
핸드 드립(hand drip) 추출하기	추출에 필요한 드립 기구를 예열할 수 있다.	하	지침서를 보고, 드립 추출을 위해 물을 적당한 온도로 데울 수 있다.
		상	드립 기구의 재질을 고려하여 추출에 필요한 드립 기구를 예열할 수 있다.
		중	추출에 필요한 드립 기구를 예열할 수 있다.
	추출에 필요한 드립 필터를 알맞은 크기로 접어 드리퍼에 올려놓을 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 추출에 필요한 드립 기구를 예열할 수 있다.
		상	추출에 필요한 드립 필터를 알맞은 크기로 능숙하게 접어 드리퍼에 올려놓을 수 있다.
		중	추출에 필요한 드립 필터를 알맞은 크기로 접어 드리퍼에 올려놓을 수 있다.
	드립 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 추출에 필요한 드립 필터를 접어 드리퍼에 올려놓을 수 있다.
		상	사용하는 원두의 특징을 알고, 드립 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 능숙하게 분쇄할 수 있다.
		중	드립 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
	분쇄된 커피를 드리퍼에 올려놓은 드립 필터에 담을 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 드립 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기로 분쇄할 수 있다.
		상	분쇄된 커피를 드리퍼에 올려놓은 드립 필터에 능숙하게 담을 수 있다.
		중	분쇄된 커피를 드리퍼에 올려놓은 드립 필터에 담을 수 있다.
	원활한 추출을 위해 뜸들이기를 할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 분쇄된 커피를 드립 필터에 담을 수 있다.
		상	원활한 추출을 위해 원두 표면이 충분히 적셔질 수 있는 시간 동안 뜸들이기를 할 수 있다.
		중	원활한 추출을 위해 뜸들이기를 할 수 있다.
	뜸들이기 후 일정한 속도로	하	교사의 시연을 보고, 원활한 추출을 위한 뜸들이기를 할 수 있다.
		상	뜸들이기 후 원두의 맛을 표현할 수 있는 속도로 물을 부어 능숙하게

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	물을 부어 커피를 추출할 수 있다.		커피를 추출할 수 있다.
		중	뜸들이기 후 일정한 속도로 물을 부어 커피를 추출할 수 있다.
	추출 후 커피 찌꺼기가 담긴 드립 필터를 제거할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 일정한 속도로 물을 부어 커피를 추출할 수 있다.
		상	추출 후 커피 찌꺼기가 담긴 드립 필터를 제거하고 세척할 수 있다.
		중	추출 후 커피 찌꺼기가 담긴 드립 필터를 제거할 수 있다.
		하	추출 후 커피 찌꺼기를 처리할 수 있다.
사이펀 추출하기	사이펀 추출에 사용할 물을 적당한 온도로 데울 수 있다.	상	사이펀 추출에 사용할 물을 70°C로 데울 수 있다.
		중	사이펀 추출에 사용할 물을 적당한 온도로 데울 수 있다.
		하	사이펀 추출에 사용할 물을 데울 수 있다.
	추출에 필요한 사이펀 필터를 로드에서 장착할 수 있다.	상	추출에 필요한 사이펀 필터를 건조시킨 후 능숙하게 로드에서 장착할 수 있다.
		중	추출에 필요한 사이펀 필터를 로드에서 장착할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 사이펀 필터를 로드에서 장착할 수 있다.
	그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.	상	사용하는 원두에 알맞은 굵기와 양을 설명하고, 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
		중	그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
		하	그라인더를 사용하여 원두를 분쇄할 수 있다.
	분쇄된 커피를 로드에서 담을 수 있다.	상	분쇄된 커피를 추출할 커피 양에 맞추어 로드에서 담을 수 있다.
		중	분쇄된 커피를 로드에서 담을 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 분쇄된 커피를 로드에서 담을 수 있다.
	플라스크에 적당량의 물을 담을 수 있다.	상	플라스크 표면의 물기를 닦고, 적당량의 물을 담을 수 있다.
		중	플라스크에 적당량의 물을 담을 수 있다.
		하	지침서를 보고, 플라스크에 적당량의 물을 담을 수 있다.
	플라스크에 로드를 비스듬히 올려놓을 수 있다.	상	로드에서 필터를 장착하고, 플라스크에 비스듬히 올려놓을 수 있다.
		중	플라스크에 로드를 비스듬히 올려놓을 수 있다.
		하	플라스크에 로드를 올려놓을 수 있다.
	플라스크에 담긴 물을 가열하기 위해 램프를 켤 수 있다.	상	플라스크에 담긴 물을 가열하기 위해 램프를 완벽하게 조작할 수 있다.
		중	플라스크에 담긴 물을 가열하기 위해 램프를 켤 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 플라스크에 담긴 물을 가열하기 위해 램프를 켤 수 있다.
	플라스크에 담긴 물이 끓으면 로드를 수직으로 결합할 수 있다.	상	플라스크에 담긴 물이 끓으면 로드를 수직으로 결합하여 진공 상태로 만들 수 있다.
		중	플라스크에 담긴 물이 끓으면 로드를 수직으로 결합할 수 있다.
		하	플라스크에 담긴 물이 끓으면 로드를 결합할 수 있다.
	플라스크에 있는 물이 로드로 올라오면 스틱으로 커피를 저어 줄 수 있다.	상	플라스크에 있는 물이 로드로 올라오면 표현하고자 하는 커피 맛에 맞추어 스틱으로 커피를 저어 줄 수 있다.
		중	플라스크에 있는 물이 로드로 올라오면 스틱으로 커피를 저어 줄 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	커피가 추출되기까지 적당한 시간을 유지할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 플라스크에 있는 물이 로드로 올라오면 커피를 저어 줄 수 있다.
		상	커피가 추출되기까지 타이머를 이용하여 시간을 체크할 수 있다.
		중	커피가 추출되기까지 적당한 시간을 유지할 수 있다.
	램프의 불을 끈 후, 추출된 로드의 커피가 플라스크에 모두 떨어질 때까지 기다릴 수 있다.	하	커피가 추출되기까지 관찰할 수 있다.
		상	램프의 불을 능숙하게 끈 후, 추출된 로드의 커피와 가스가 플라스크에 모두 떨어질 때까지 기다릴 수 있다.
		중	램프의 불을 끈 후, 추출된 로드의 커피가 플라스크에 모두 떨어질 때까지 기다릴 수 있다.
	추출 후 로드에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 추출된 커피가 플라스크에 모두 떨어질 때까지 기다릴 수 있다.
		상	추출 후 로드에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거하고 세척할 수 있다.
		중	추출 후 로드에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거할 수 있다.
더치(Douch) 추출하기	정수한 상온의 물을 준비할 수 있다.	하	추출 후 로드에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.
		상	필터를 체크한 후 정수한 상온의 물을 준비할 수 있다.
		중	정수한 상온의 물을 준비할 수 있다.
	그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.	하	지침서를 보고, 정수한 상온의 물을 준비할 수 있다.
		상	그라인더 사용 방법을 설명하고, 그라인더를 사용하여 원두의 특징에 따라 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
		중	그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
	더치 기구에 필터를 장착할 수 있다.	하	그라인더를 사용하여 원두를 분쇄할 수 있다.
		상	더치 기구에 필터를 능숙하게 장착할 수 있다.
		중	더치 기구에 필터를 장착할 수 있다.
	분쇄된 커피를 필터에 담을 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 더치 기구에 필터를 장착할 수 있다.
		상	분쇄된 커피를 필터에 능숙하게 담을 수 있다.
		중	분쇄된 커피를 필터에 담을 수 있다.
	준비된 물을 더치 기구에 담을 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 분쇄된 커피를 필터에 담을 수 있다.
		상	추출할 커피 양에 맞추어 준비된 물을 더치 기구에 능숙하게 담을 수 있다.
		중	준비된 물을 더치 기구에 담을 수 있다.
	밸브를 사용하여 떨어지는 물의 속도와 양을 조절할 수 있다.	하	지침서를 보고, 준비된 물을 더치 기구에 담을 수 있다.
		상	밸브를 사용하여 떨어지는 물의 속도와 양을 능숙하게 조절할 수 있다.
		중	밸브를 사용하여 떨어지는 물의 속도와 양을 조절할 수 있다.
	추출된 커피를 밀폐 용기를 사용하여 보관할 수 있다.	하	교사의 시연을 보고, 밸브를 사용하여 떨어지는 물의 속도와 양을 조절할 수 있다.
		상	추출된 커피를 밀폐 용기를 사용하여 능숙하게 보관, 관리할 수 있다.
		중	추출된 커피를 밀폐 용기를 사용하여 보관할 수 있다.
	추출 후 더치 기구에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거할 수 있다.	하	추출된 커피를 보관할 수 있다.
		상	추출 후 더치 기구에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거하고 세척할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
이브릭(ibrik) 추출하기		중	추출 후 더치 기구에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 추출 후 더치 기구에 담긴 커피 찌꺼기를 제거할 수 있다.
		상	필터를 체크한 후, 정수한 물을 준비할 수 있다.
	정수한 물을 준비할 수 있다.	중	정수한 물을 준비할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 정수한 물을 준비할 수 있다.
	그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.	상	그라인더 사용 방법을 설명하고, 그라인더를 사용하여 원두의 특징에 따라 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
		중	그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
		하	그라인더를 사용하여 원두를 분쇄할 수 있다.
	분쇄된 원두, 물, 설탕을 체즈베에 담을 수 있다.	상	분쇄된 원두, 물, 설탕을 체즈베에 담아 능숙하게 용해시킬 수 있다.
		중	분쇄된 원두, 물, 설탕을 체즈베에 담을 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 분쇄된 원두, 물, 설탕을 체즈베에 담을 수 있다.
	이브릭을 적당한 시간 동안 반복하여 가열할 수 있다.	상	이브릭을 원두의 특징에 따라 맛을 표현할 수 있게 반복하여 능숙하게 가열할 수 있다.
		중	이브릭을 적당한 시간 동안 반복하여 가열할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 이브릭을 적당한 시간 동안 반복하여 가열할 수 있다.
	커피 가루 침전 후 잔에 따를 수 있다.	상	커피 가루 침전 후 능숙하게 잔에 따를 수 있다.
		중	커피 가루 침전 후 잔에 따를 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 가루 침전 후 잔에 따를 수 있다.

학습모듈 7. 에스프레소 커피 음료 제조(2학기)

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
에스프레소 음료 만들기	커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다.	상	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 리스트레토를 만들 수 있다.
		중	커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 리스트레토를 만들 수 있다.
	커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다.	상	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 에스프레소를 만들 수 있다.
		중	커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 에스프레소를 만들 수 있다.
	커피 추출량을 조절하여 롱고를 만들 수 있다.	상	커피 추출량과 시간을 조절하여 능숙하게 롱고를 만들 수 있다.
		중	커피 추출량을 조절하여 롱고를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 추출량을 조절하여 롱고를 만들 수 있다.
	리스트레토, 에스프레소, 롱고의 도피오를 만들 수 있다.	상	리스트레토, 에스프레소, 롱고의 도피오를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	리스트레토, 에스프레소, 롱고의 도피오를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 리스트레토, 에스프레소, 롱고의 도피오를 만들 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	추출된 기본 에스프레소 커피에 얼음을 첨가하여 아이스 에스프레소 커피를 만들 수 있다.	상	추출된 기본 에스프레소 커피에 얼음을 첨가하여 아이스 에스프레소 커피를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	추출된 기본 에스프레소 커피에 얼음을 첨가하여 아이스 에스프레소 커피를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 아이스 에스프레소 커피를 만들 수 있다.
응용 에스프레소 커피 음료 만들기	시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	상	시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 시럽을 첨가한 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
	소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	상	소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
	파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	상	파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
	휘핑크림을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	상	휘핑크림을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	휘핑크림을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 휘핑크림을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
	주류를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	상	주류를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	주류를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 주류를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
	얼음을 첨가하여 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.	상	얼음을 첨가하여 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	얼음을 첨가하여 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 만들 수 있다.
	에스프레소 추출 이외에 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 응용 커피 음료를 만들 수 있다.	상	에스프레소 추출 이외에 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 응용 커피 음료를 능숙하게 만들 수 있다.
		중	에스프레소 추출 이외에 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 응용 커피 음료를 만들 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 에스프레소 추출 이외에 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 응용 커피 음료를 만들 수 있다.

학습모듈 1. 커피 매장 운영(2학기)

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
커피 매장 위생 관리하기	관계 법령 및 규정에 따라 개인위생을 점검할 수 있다.	상	위생법 및 규정을 설명하면서, 개인위생 상태를 정확하게 점검할 수 있다.
		중	관계 법령 및 규정에 따라 개인위생을 점검할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	관계 법령 및 규정에 따라 주방 위생을 점검할 수 있다.	하	지침서를 보고, 개인위생을 점검할 수 있다.
		상	주방 위생과 관련된 관계 법령 및 규정을 설명하면서, 주방 위생을 정확하게 점검할 수 있다.
		중	관계 법령 및 규정에 따라 주방 위생을 점검할 수 있다
		하	지침서를 보고, 주방 위생을 점검할 수 있다.
	관계 법령 및 규정에 따라 홀 위생을 점검할 수 있다.	상	홀 위생에 대한 규정을 설명하면서, 홀 위생 상태를 정확하게 점검할 수 있다.
		중	관계 법령 '정에 따라 홀 위생 상태를 점검할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 홀 위생을 점검할 수 있다.
커피 매장 영업 준비하기	청결한 매장 환경을 위해 위생 상태를 점검할 수 있다.	상	청결한 매장 환경 관리 방법을 설명하고, 정확한 위생 상태를 점검할 수 있다.
		중	청결한 매장 환경을 위해 위생 상태를 점검할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 매장 위생 상태를 점검할 수 있다.
	원활한 영업 시작을 위해 커피 기계를 점검할 수 있다.	상	원활한 영업 시작을 위해 커피 기계의 점검 방법을 설명하면서, 정확하게 수행할 수 있다.
		중	원활한 영업 시작을 위해 커피 기계를 점검할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 기계를 점검할 수 있다.
	원활한 영업 시작을 위해 기구를 점검할 수 있다.	상	원활한 영업 시작을 위해 커피 추출 기구의 점검 방법을 설명하면서, 정확하게 수행할 수 있다.
		중	원활한 영업 시작을 위해 커피 추출 기구를 점검할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 추출 기구를 점검할 수 있다.
	원활한 영업 시작을 위해 도구를 점검할 수 있다.	상	원활한 영업 시작을 위해 커피 추출 도구의 점검 방법을 설명하면서, 정확하게 수행할 수 있다.
		중	원활한 영업 시작을 위해 커피 추출 도구를 점검할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 커피 추출 도구를 점검할 수 있다.
	영업 시작을 위해 식재료의 상태를 점검할 수 있다.	상	영업 시작을 위해 식재료를 용도에 맞게 분류하고, 신선도를 정확하게 점검할 수 있다.
		중	영업 시작을 위해 식재료의 상태를 점검할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 식재료를 점검할 수 있다.
	커피 맛을 유지하기 위해 커피를 추출해서 맛을 볼 수 있다.	상	커피 맛을 유지하기 위한 방법을 예를 들어 설명하고, 커피를 추출해서 맛을 보고 평가할 수 있다.
		중	커피 맛을 유지하기 위한 방법을 설명하고, 커피를 추출해서 맛을 볼 수 있다.
		하	커피를 추출해서 맛을 볼 수 있다.
	영업 시작을 위해 포스 시스템을 작동할 수 있다.	상	포스 시스템의 기능을 예를 들어 설명하고, 능숙하게 작동할 수 있다.
		중	영업 시작을 위해 포스 시스템을 작동할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 포스 시스템을 작동할 수 있다.
커피 매장 영업 마감 관리하기	당일 영업 마감을 위해 매장의 위생 상태를 점검할 수 있다.	상	당일 영업 마감 방법을 예를 들어 설명하고, 매장의 위생 상태를 정확하게 점검할 수 있다.
		중	당일 영업 마감 방법을 설명하고, 매장의 위생 상태를 점검할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 영업 마감을 위한 매장 위생 상태를 점검할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
	당일 영업 마감을 위해 기계를 점검할 수 있다.	상	당일 영업 마감을 위한 기계의 점검 방법을 예를 들어 설명하면서 수행할 수 있다.
		중	당일 영업 마감을 위해 기계를 점검할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 기계를 점검할 수 있다.
	당일 영업 마감을 위해 기구를 점검할 수 있다.	상	당일 영업 마감을 위한 커피 추출 기구의 점검 방법을 예를 들어 설명하면서 수행할 수 있다.
		중	당일 영업 마감을 위해 기구를 점검할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 기구를 점검할 수 있다.
	당일 영업 마감을 위해 도구를 점검할 수 있다.	상	당일 영업 마감을 위한 커피 추출 도구의 점검 방법을 예를 들어 설명하면서, 정확하게 수행할 수 있다.
		중	당일 영업 마감을 위해 커피 추출 도구를 점검할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 커피 추출 도구를 점검할 수 있다.
	다음날 영업을 위해 식재료 재고를 파악할 수 있다.	상	다음날 영업을 위한 식재료 재고 관리 방법을 구체적인 예를 들어 설명하고, 식재료의 재고를 정확하게 점검할 수 있다.
		중	다음날 영업을 위한 식재료 재고 관리 방법을 설명하고, 식재료의 재고를 점검할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 다음날 영업을 위한 식재료 재고를 점검할 수 있다.
	포스 시스템을 활용하여 일일 정산을 할 수 있다.	상	포스 시스템의 활용 방법을 다른 사람에게 시연해 보이고, 일일 정산을 신속하고 정확하게 할 수 있다.
		중	포스 시스템의 활용 방법을 설명하고, 일일 정산을 할 수 있다.
		하	교사의 지시에 따라 포스 시스템을 활용하여 일일 정산을 할 수 있다.
	보안을 위해 문단속을 할 수 있다.	상	보안 시스템의 관리 방법을 다른 사람에게 시연해 보이면서, 문단속을 정확하게 할 수 있다.
		중	보안 시스템을 설명하면서 문단속을 할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 보안 시스템을 조작할 수 있다.
커피 매장 기물 관리하기	위생을 위해 기물을 세제로 세척할 수 있다.	상	위생을 위한 기물 세척 방법을 다른 사람에게 시연해 보이면서, 능숙하게 세제로 세척할 수 있다.
		중	위생을 위해 기물을 세제로 세척할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 기물을 세제로 세척할 수 있다.
	미생물에 의한 오염 방지를 위해 기물을 소독할 수 있다.	상	미생물에 의한 오염 방지를 위한 기물 소독 방법을 다른 사람에게 시연해 보이면서 정확하게 수행할 수 있다.
		중	미생물에 의한 오염 방지를 위해 기물을 소독할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 기물을 소독할 수 있다.
	작업의 효율을 높이기 위해 기물을 정해진 위치에 보관할 수 있다.	상	작업의 효율을 높이기 위한 기물의 위치를 예를 들어 설명하고, 정해진 위치에 정확하게 보관할 수 있다.
		중	작업의 효율을 높이기 위해 기물을 정해진 위치에 보관할 수 있다.
		하	지침서를 보고, 기물을 정해진 위치에 보관할 수 있다.
	위생을 위해 기물의 건조 상태를 확인할 수 있다.	상	위생을 위한 기물의 건조 방법을 구체적인 예를 들어 설명하고, 건조 상태를 정확하게 확인할 수 있다.

내용 영역 요소	교육과정 성취기준	평가기준	
		중	위생을 위한 기물의 건조 상태를 확인할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 기물의 건조 상태를 확인할 수 있다.
	음료의 맛을 유지하기 위해 잔의 온도를 확인할 수 있다.	상	음료의 맛을 유지하기 위한 잔의 적당한 온도 유지법을 설명하고, 잔의 온도를 능숙하게 확인할 수 있다.
		중	음료의 맛을 유지하기 위해 잔의 온도를 확인할 수 있다.
		하	교사의 시연을 보고, 잔의 온도를 확인할 수 있다.
커피 매장 안전 관리하기	전기 사고 예방을 위해 전기 상태를 점검할 수 있다.	상	전기 사고 예방법을 구체적인 예를 들어 설명하고, 전기 상태를 능숙하게 점검할 수 있다.
		중	전기 사고 예방법을 설명하고, 전기 상태를 점검할 수 있다.
		하	전기 사고 예방 매뉴얼을 보고, 전기 상태를 점검할 수 있다.
	화재 예방을 위해 소방 시설을 점검할 수 있다.	상	화재 예방법을 실생활에서 실천하고, 소방 시설을 능숙하게 점검할 수 있다.
		중	화재 예방법을 설명하고, 소방 시설을 점검할 수 있다.
		하	화재 예방 매뉴얼을 보고, 소방 시설을 점검할 수 있다.
	미끄럼 사고 예방을 위해 매장 바닥의 물기를 제거할 수 있다.	상	미끄럼 사고 예방법을 실생활에 적용하고, 매장 바닥의 물기를 완벽하게 제거할 수 있다.
		중	미끄럼 사고 예방을 위해 매장 바닥의 물기를 제거할 수 있다.
		하	매뉴얼을 보고, 매장 바닥의 물기를 제거할 수 있다.