NCS소개 및 진단평가 실시안내 매뉴얼

NCS지원센터센터
SOONGEUI WOMEN'S COLLEGE

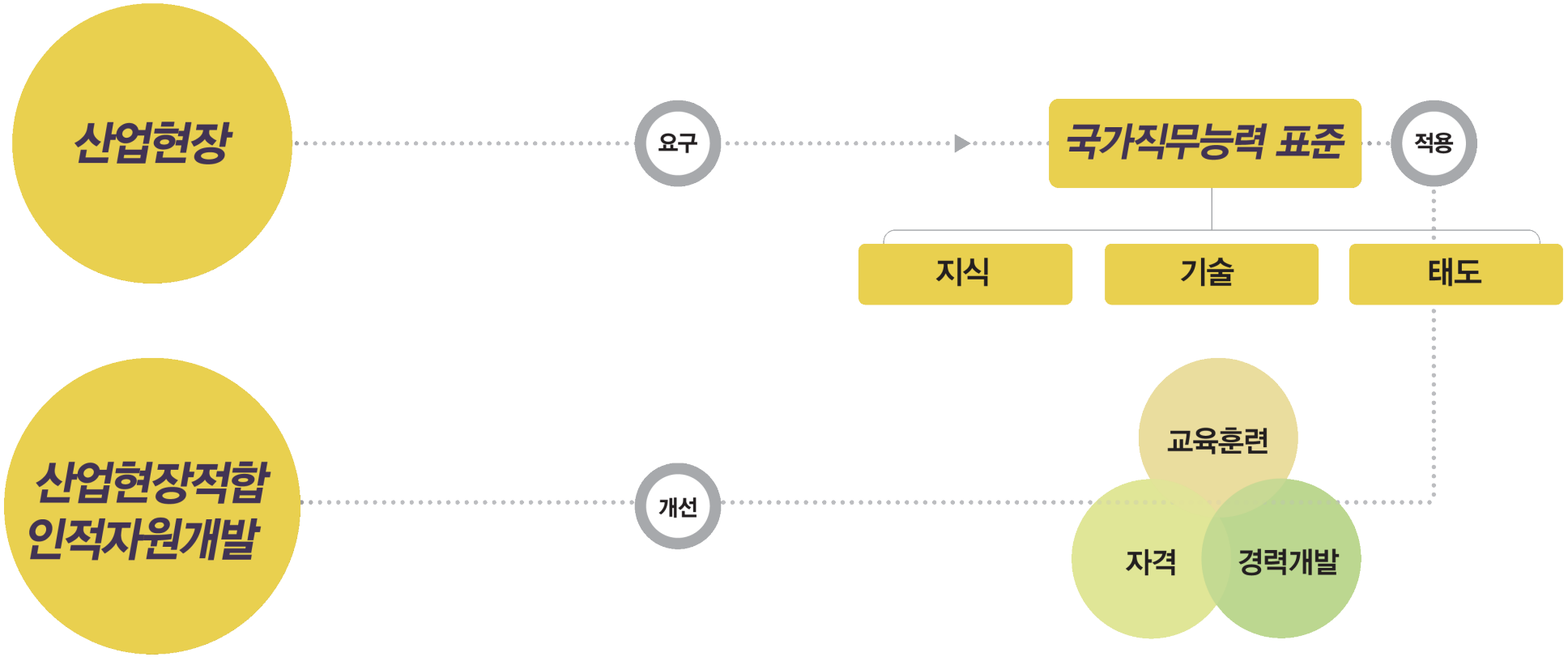
1-1. NCS란?

- 국가직무능력표준(NCS, *National Competency Standards*)은 산업현장에서 직무를 수행하기 위해 요구되는 지식·기술·소양 등의 내용을 국가가 산업부문별·수준별로 체계화한 것임

- 산업현장의 직무를 성공적으로 수행하기 위해 필요한 능력(지식, 기술, 태도)을 국가적 차원에서 표준화한 것을 의미함

1-2. NCS 개념도

능력있는 인재를 개발해 핵심인프라를 구축하고, 나아가 국가경쟁력을 향상 시키기 위해 NCS는 필요합니다.



2. (사전) 진단평가란?

- 사전진단평가는 현장수행능력 향상을 위한 동기부여와 직무에 대한 이해를 증가시키기 위함

*NCS기반 및 현장중심 교육과정의 교과목 진단평가는 계획된 강의목표를 달성하기 위해 현재 얼마나 알고 있는지 수업 전(수업1~2주차)에 학생들의 전공 및 교양 학습능력 수준을 파악하기 위해 수강생 본인이 스스로 진단함

*성적에는 반영되지 않으므로 솔직하게 답변하고 평가함

- 교수자는 이를 바탕을 수업의 수준을 결정하고 학습계획을 하여 수업을 진행함

3-1. (사전) 진단평가 방법은?

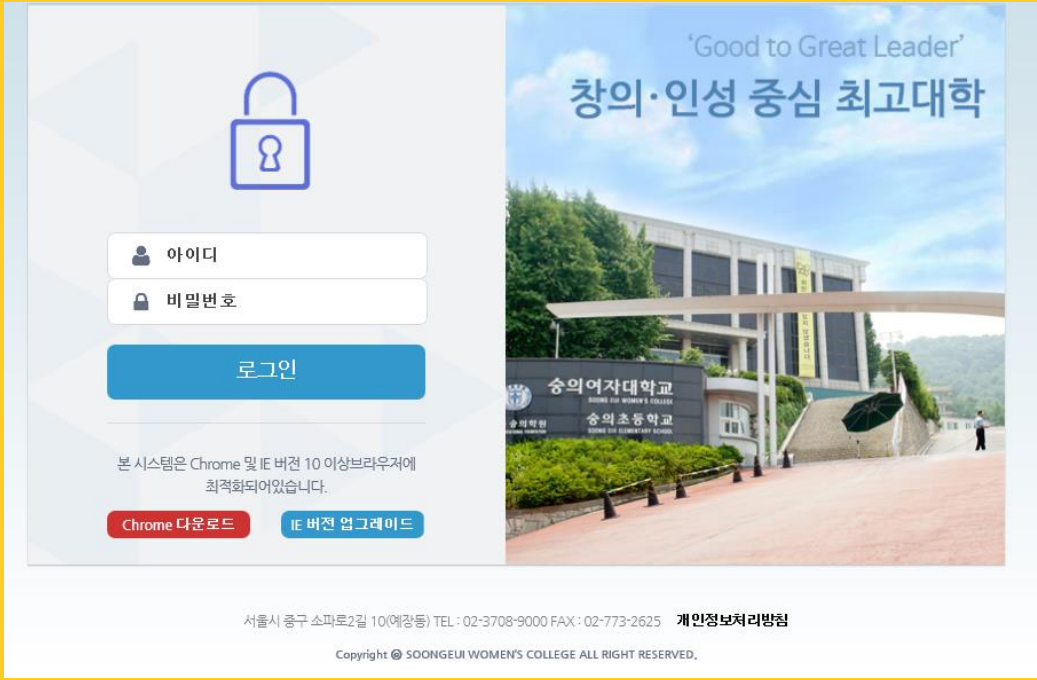
1. NCS 학사 운영시스템 접속

https://ncs.sewc.ac.kr:8-82/

3-2. (사전) 진단평가 방법은?

2. NCS 학사 운영시스템 로그인

ID: 학번
PW: 주민번호 뒷자리



3-3. (사전) 진단평가 방법은?

3. 내 강의실 들어가서 해당 교과목 찾기

내 강의실

2019 | 1학기 | 조회

개설학과	학년	학기	분반	교과목명	이수구분	학점	강의계획서	평가계획서	진단평가	향상도평가
식품영양과	1	1	3	화학의이해	전공	3	내용보기	내용보기	-	-
식품영양과	1	1	3	실용일본어	전공기초교양	2	내용보기	내용보기	-	-
식품영양과	1	1	3	영양과건강	전공	2	내용보기	내용보기	-	-
식품영양과	1	1	3	조리원리및실습	전공	3	내용보기	내용보기	결과보기	결과보기
식품영양과	1	1	3	공중보건학	전공	2	내용보기	내용보기	-	-
식품영양과	1	1	3	식생활과 문화	전공	2	내용보기	내용보기	-	-
식품영양과	1	1	3	외식산업개론	전공	2	내용보기	내용보기	-	-
식품영양과	1	1	3	기독교와윤리	교양필수	2	내용보기	내용보기	-	-

3-4. (사전) 진단평가 방법은?

4. 진단평가(평가하기)

담당교수	남상명	교과목명	한국조리실습
이름 / 학번	안석영 / 19207022	평가일자	2020-03-06
능력단위명 (능력단위코드)	한식 면류조리(1301010103_16v3) 한식 국·탕조리(1301010104_16v3) 한식 조림·초 조리(1301010125_16v3) 한식 볶음조리(1301010126_16v3) 한식 숙채조리(1301010130_16v3)		

영역(능력단위요소)	진단문항	판정
면류 재료 준비하기 (1301010103_16v3.1)	가루를 분량대로 섞어 반죽할 수 있다.	우수 보통 미흡
면류 조리하기 (1301010103_16v3.2)	만두는 만두피에 소를 넣어 조리법에 따라 빚을 수 있다.	우수 보통 미흡
국·탕 재료 준비하기 (1301010104_16v3.1)	끓이는 중 부유물을 제거하여 맑은 육수를 만들 수 있다.	우수 보통 미흡
국·탕 조리하기 (1301010104_16v3.2)	물이나 육수에 재료를 넣어 끓일 수 있다.	우수 보통 미흡
국·탕 담기 (1301010104_16v3.3)	국·탕은 국물과 건더기의 비율에 맞게 담아낼 수 있다.	우수 보통 미흡
조림·초 재료준비하기 (1301010125_16v3.1)	양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.	우수 보통 미흡
조림·초 조리하기 (1301010125_16v3.2)	조리종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다.	우수 보통 미흡
볶음 재료 준비하기 (1301010126_16v3.1)	볶음조리에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다	우수 보통 미흡
	양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절하여 만들 수 있다.	우수 보통 미흡
볶음 조리하기 (1301010126_16v3.2)	재료와 양념장의 비율, 첨가 시점을 조절할 수 있다.	우수 보통 미흡
숙채 조리하기 (1301010130_16v3.2)	조리법에 따라서 삶거나 데칠 수 있다.	우수 보통 미흡

4. 평가기간

2020년 3월 16(월) ~ 2020년 3월 20(금)

감사합니다

NCS지원센터센터
SOONGEUI WOMEN'S COLLEGE