

2018년 특성화사업

# NCS 기반 성과중심 교육과정 가이드북

National Competency Standards



호텔외식조리과

## HIT-NCS

National Competency Standards



**HIT** 대전보건대학교  
DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

대전보건대학교  
DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

NCS 기반 성과중심 교육과정 가이드북 | 호텔외식조리과

## HIT-NCS

**HIT** 대전보건대학교  
DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

학과사무실 T. 042)670-9310  
34504 대전광역시 동구 충정로 21



NCS 기반 성과중심  
**교육과정**

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY



National Competency Standards

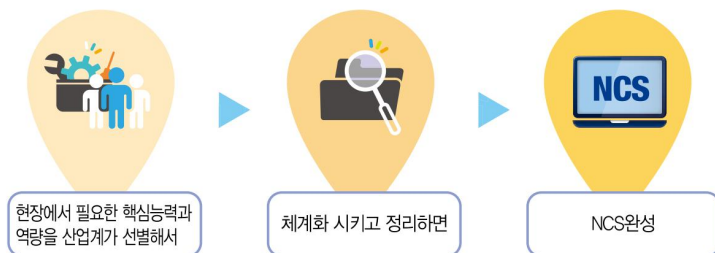
HIT-NCS

# I. NCS 기반 성과중심 교육과정

## 1. NCS 기반 성과중심 교육과정은 무엇인가요?

산업현장에서 직무를 수행하기 위하여 요구되는 지식·기술·소양 등의 내용을 국가가 산업부문별·수준별로 체계화한 것입니다.

예를 들어 “피부관리사 - 피부미용”, “사회복지사 - 사회복지행정” 등과 같은 산업현장의 직무를 성공적으로 수행하기 위해 요구되는 능력(지식, 기술, 태도)을 국가적 차원에서 표준화한 것입니다.



## 사회복지사가 되려면 어떤 능력이 필요한가요?

사회복지사의 NCS를 보면 알 수 있습니다.  
사회복지사 관련전문가가 뽑은 핵심능력이 NCS 안에 담겨 있습니다.

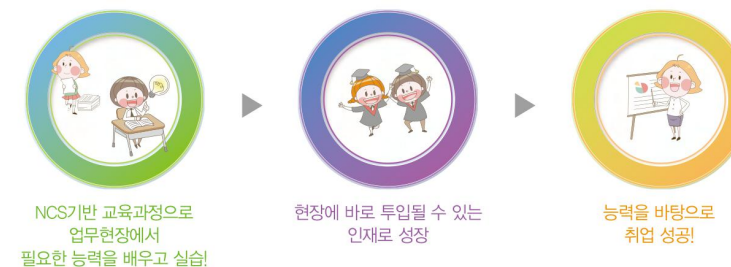


## 2. NCS 기반 성과중심 교육과정은 어떻게 만들어지나요?

학생들이 졸업할 때까지 달성해야 하는 학습성과를 산업체, 전문가 협의회 등의 의견을 반영하여 정의하고, 학생들이 이를 효율적으로 달성할 수 있도록 교육과정을 구성합니다.



## 3. NCS 기반 성과중심 교육과정, 왜 필요한가요?



#### 4. 직업기초능력은 어떻게 길러지나요?

직업기초능력이란 직무를 수행하는 데 있어서 기본적으로 공통적으로 요구되는 지식, 기술, 태도를 뜻합니다. 구체적으로 다음의 10개 능력, 34개 하위영역으로 구성됩니다.

영역	하위능력
의사소통능력	문서이해능력, 문서작성능력, 언어구사능력, 기초외국어능력
자원관리능력	시간자원관리능력, 예산관리능력, 물적자원관리능력, 인적자원관리능력
문제해결능력	사고력, 문제처리능력
정보능력	컴퓨터활용능력, 정보처리능력
조직이해능력	국제감각능력, 조직체제이해능력, 경영이해능력, 업무이해능력
수리능력	기초연산능력, 기초통계능력, 도표분석능력, 도표작성능력
자기개발능력	자아인식능력, 자기관리능력, 경력개발능력
대인관계능력	팀워크능력, 리더십능력, 갈등관리능력, 경력개발능력
기술능력	기술이해능력, 기술선택능력, 기술적적용능력
직업윤리	근로윤리, 공동체윤리

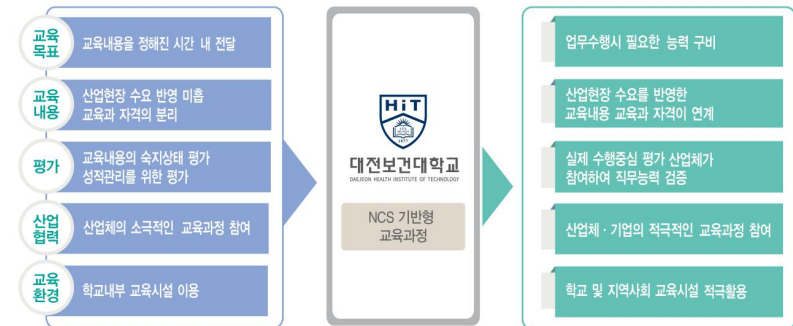
우리 대학은 비교과 활동, 교양교육, 전공교육의 모든 교육활동을 통해 학생들의 직업기초능력을 육성합니다.

#### 직업기초능력 육성과정 체계도



#### 5. NCS 기반 성과중심 교육과정, 어떻게 바뀌나요?

##### 교육과정이 능력중심으로 바뀝니다.

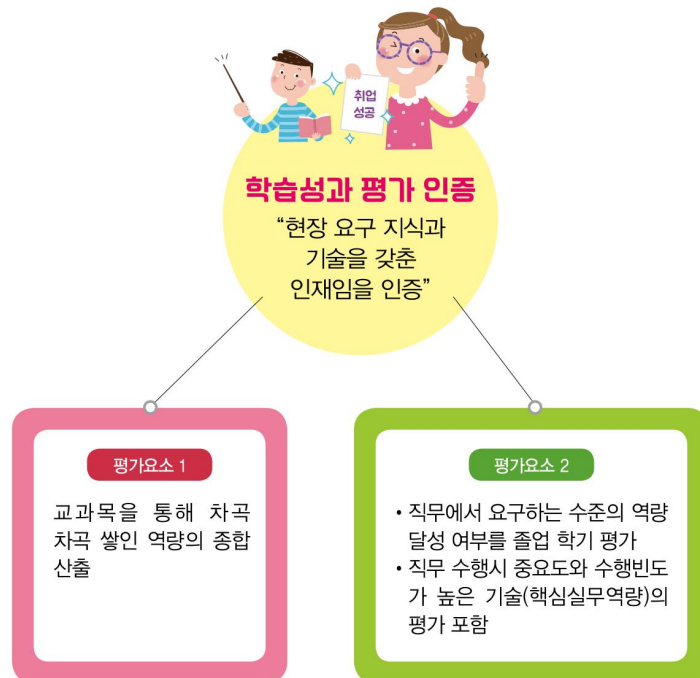


##### ※ NCS 기반 성과중심 교육과정 운영의 4대 요소

- 현장 전문가 참여 확대 : 교육과정 개발, 특강(산업체 동향 및 기술 전수 등), 학생 역량 평가, 교육과정 운영 결과
- 효율적인 수업정원 조정 : 평균 30명 구성
- 완전학습 추진 : 평가 결과의 피드백 강화, 성취 수준 미달성자의 향상교육 실시
- 역량 중심의 평가 : 지식 중심에서 벗어나, 실제 수행능력 중심의 평가 확대



## 6. 대전보건대학교에서 성취한 직무수행능력은 취업할 때 어떻게 보여줄 수 있나요?



- 일정한 기준을 달성한 학생들에게는 인증서가 부여됩니다.
- 인증서는 현장에서 요구하는 지식과 기술을 잘 갖춘 인재임을 학교가 증명하는 것입니다.

## 7. 스펙보다는 능력을!



출처 : 고용노동부 직업능력정책과(2015) 국가직무능력표준 쿨가이드 three

## 8. 학생 역량달성 모니터링 시스템

### 학생종합이력관리시스템

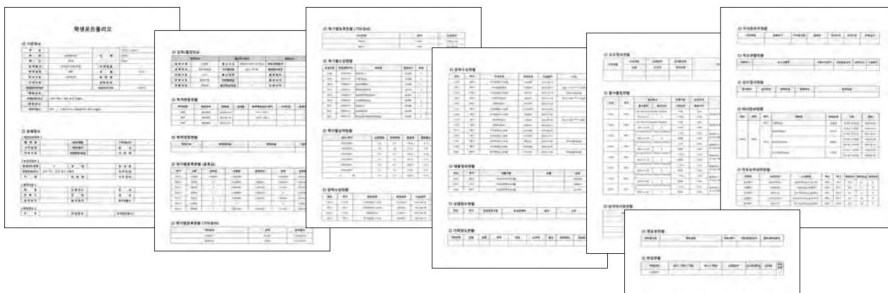
- 소개 : 학생들이 재학 중 참여한 학습과 관련된 모든 사항을 체계적으로 관리하는 시스템(홈페이지 : <https://ncs.hit.ac.kr>)



- 활용 : 학생 자신의 수강현황, 자격증 취득, 비정규 프로그램(외국어, 취창업 프로그램 등)등 참여 현황 이 시스템에서 업데이트 되어 관리됨으로써, 학생들의 역량을 증빙하는 자료로 활용됨



- 결과물(학생포트폴리오)



## 9. 학과별 인력양성 유형

우리 대학의 학과는 관련 직무에 적합한 NCS 기반 교육과정을 운영함으로써 산업체에서 요구하는 역량을 갖춘 인재를 배출하기 위해 노력하고 있음



간호학과

간호사



임상병리과

임상병리 전문인재



치기공과

치과기공사

## 치위생과

치과위생사



## 안경광학과

안경사



## 식품영양과

영양사 및  
식품영양전문인력



## 방사선과

방사선사



## 물리치료과

물리치료 전문인력



## 응급구조과

1급 응급구조사



## 작업치료과

작업치료 전문인재



## 의무행정정보과

의료정보관리/병원행정/  
(병원)정보시스템운영  
인력



## 환경보건과

수질관리/폐기물관리/  
작업환경관리/대기관리/  
토양관리 전문직업인



## 화장품과학과

화장품 개발 및  
품질관리 연구원,  
화장품 교육마케터



## 의무부사관과

의무부사관



## 특전의무부사관과

특전의무부사관



## 과학수사과

과학수사요원/  
교통사고조사분석사/  
보험조사분석사



## 재난건설안전과

안전기술과 재난방재  
전문인력



## 뷰티케어과

피부관리사,  
헤어 아티스트,  
메이크업&네일  
아티스트,  
미용 전문 인력



## 사회복지과

사회복지사,  
청소년지도사, 보육교사



## 장례지도과

장례지도사



## 호텔외식조리과

한식조리 및  
호텔외식조리 인력

## 패션코디 · 컬러리스트과

패션디자이너, 샵마스터,  
메이크업 아티스트

## 주얼리디자인과

주얼리판매사 및  
주얼리디자이너

## 방송콘텐츠과

영상제작 및  
음향엔지니어 전문인력

## 의료IT융합과

시스템 소프트웨어  
개발자, 정보시스템  
운영자, 의료정보관리사

## 의료경영과

병원행정사, 손해사정사



## 유아교육과

유치원 및 보육 교사



## 대전보건대학교는

### 보건 · 의료산업 특성화 명문대학

#### '클래스가 다르다'

- 정부재정지원 사업 17년 연속 선정 (2001년~현재)\_ 교육부  
특성화 전문대학 육성사업 및 우수역량강화사업 등
- 대학구조개혁평가에서 최고등급 A등급 선정 (2015년)\_ 교육부  
학령인구 급감에 대비한 선제적 구조개혁 조치로, 교육부가 2015년부터 시행하고 있는 평가(전국 137개 전문대학 중 2위)
- 세계적 수준의 전문대학 WCC(World Class College) 선정 (2011년~현재)\_ 교육부  
교육부가 '한국 최고의 기술명장을 양성하는 대표 전문대학' 육성을 위하여 전국 146개의 전문대학을 4단계의 엄격한 심사과정을 통해 'WCC' 7개 대학을 선정(1차년도 최초 7개 대학, 5위로 선정)
- 특성화전문대학육성사업(SCK)연차평가 최우수 S등급 획득(2017~2018년)\_ 교육부  
국가정책 및 지역사회와 연계한 전문인 양성
- 전문대학기관평가 '인증' 획득(2016년)\_ 고등직업교육평가인증원  
전문대학의 교육·연구·조직·운영, 시설·설비 등 학교 운영 전반에 대해 평가 인증
- 대학 기본역량 진단 "자율개선 대학" 선정(2018년)\_ 교육부

#### 취업률이 곧 경쟁력!

- 2017년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 3위
- 2015년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 3위
- 2014년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 6위
- 2013년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 2위
- 2012년 - 서울 · 경기 · 대전 · 충청 1위 / 전국 3위

※ 전문대학 '가'그룹 (졸업자 2,000명 이상)

#### 국가시험 합격률 우수 대학

1) 4년제 대학 포함, 2019년도 2월 기준

학과	취득면허증	대전보건대학교 합격률(%)	전국 평균 합격률(%)	전국평균 대비
임상병리과	임상병리사	78.4	64.2	↑ 14.2
식품영양과	영양사	78.1	69.8	↑ 8.3
치기공과	치과기공사	87.0	83.5	↑ 3.5
치위생과	치과위생사	88.1	80.0	↑ 8.1
의무행정정보과	의무기록사	57.14	31.1	↑ 26.04
안경광학과	안경사	98.7	76.8	↑ 21.9
물리치료과	물리치료사	91.3	89.4	↑ 1.9
응급구조과	응급구조사 1급	92.0	88.3	↑ 3.7
작업치료과	작업치료사	94.7	88	↑ 6.7
*간호학과	간호사	98.2	96.4	↑ 1.8
의무부사관과	응급구조사 2급	85	83.1	↑ 1.9

※ 간호과는 2018년 2월 기준



## 호텔외식조리과 NCS 기반 성과중심 교육과정

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY



National Competency Standards

HIT-NCS

## 대학의 사명과 중장기 발전계획

대전보건대학교는 박애(博愛) · 근면(勤勉) · 탐구(探究)의 교시 아래, 국가와 사회 발전에 필요한 인재 양성을 목표로 설립됨

대학은 “세계를 품는 역량과 인성을 갖춘 미래인재 양성 대표 대학”이라는 비전 하에, 6대 전략과 21대 전략과제를 설정함

NCS 기반 교육과정은 “고품질 직업교육”을 실현하기 위한 핵심적인 내용임



## II. 호텔외식조리과 NCS 기반 성과중심 교육과정

### 1. 학과 소개

#### ■ 학과의 최근 2년 성과

구분	2017년	2018년
자격증 취득률(%)	30.8	40.2
현장실습 이수율(%)	100	100
취업률 (%)	57.5	70.3
기타	• 2018 서울국제푸드&데이블웨어 박람회 (대상, 금상, 은상 등 35명 입상) • 2018 대한민국 국제요리경연대회(금상 5명 입상)	

#### ■ 인증결과종합

구분		평가결과			
		우수	충족	미흡	계
인증결과종합	인원	9	6	11	26
	비율	34.62%	23.08%	42.31%	100%

※ 인증결과종합 : 인증수준(1,000점만점)기준

#### ■ 호텔외식조리과 졸업생 인터뷰



##### (주) 이마트 'HMR개발&푸드서비스'

김 ★ 승 / 호텔외식조리과 90학번 / 경력 : 15년 / 연봉 : 약 6,500만원

안녕하세요, 대전보건대학교 호텔외식조리과 동문회장 김★승입니다. 호텔외식조리과를 졸업 후 플라자호텔(서울) 일식당 및 일본요리분야에서 근무하였으며, 지금은(주)이마트의 HMR개발, 푸드서비스, 매장영업 등의 분야에서 15년째 근무 중입니다. 또한 이 모든 것을 바탕으로 하여 창업도 계획하고 있습니다. 저희 과에 입학하시면 조리사뿐만 아니라 다양한 조리분야에서 꿈을 펼칠 수 있습니다. 요리에 관심 있는 모든 분들! 호텔외식조리과를 적극 추천합니다.

## ■ 전공 동아리

동아리명	설립 목적 및 취지	2018년 주요 활동
순가락&젓가락	기초적인 조리기술과 실무능력을 향상시키고 각종 전시회참관, 요리대회참가를 함으로써 보다 학생들의 견문을 넓히고, 실력향상을 위한 동아리	각종 국내외 요리대회 참가 매주 실습 참여 각종 전시회참관 요리대회참가
조리연구회	동아리조리활동을 통해 창설한 동아리	음식 생산과 복지시설 제공 국내외 각종 요리경연을 통한 창작메뉴 개발과 실무응용능력 배양
숙수쟁이	한식분야의 조리연구를 통하여 다양한 한식의 세계를 접하고 향후 취업에도 활용할 수 있도록 현장밀착형 연구를 추구하는 동아리	조리법 연구 연장견학 한식탐구여행 한식현대화 메뉴개발

## ■ 호텔조리외식과관련 취득면허 및 자격증

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
한식조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다.</li> <li>- 실기 : 실기 과제는 밥류, 죽류, 국수/만두류, 국/탕류, 전골/찌개류, 찜/선류, 생채류, 숙채류, 구이/적류, 전류, 조림/조류, 볶음류, 회류, 마른찬류, 장아찌류, 김치류, 떡/다과류 등 총 17가지로 나뉘어져있고 58가지 시험문제가 있다.</li> </ul> </li> <li>• 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행.</li> <li>- 실기 : 한식조리기능사자격증 실기시험은 지급된 재료로 요구하는 작품을 시험시간 내에 1인분을 만들어야 한다.</li> </ul> </li> <li>• 합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다.</li> <li>- 실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.</li> </ul> </li> </ul>	-
양식조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다.</li> <li>- 실기 : 전채요리, 육수류, 소스류, 수프류, 생선요리, 육류요리 총 33가지 시험문제가 있다.</li> </ul> </li> <li>• 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행.</li> </ul> </li> </ul>	-

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
양식조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 실기 : 양식조리기능사 자격증 실기시험은 70분 정도 진행이 되며 시험과제는 33가지 메뉴 중 두가지가 무작위로 출제된다.</li> <li>• 합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다.</li> <li>- 실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.</li> </ul> </li> </ul>	-
일식조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다.</li> <li>- 실기 : 총 28가지의 시험문제가 있다.</li> </ul> </li> <li>• 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행.</li> <li>- 실기 : 일식조리기능사 자격증 실기시험은 70분 정도 진행이 되며 시험과제는 28가지 메뉴 중 두가지가 무작위로 출제된다.</li> </ul> </li> </ul>	-
일식조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다.</li> <li>- 실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.</li> </ul> </li> </ul>	-
복어조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다.</li> <li>- 실기 : 복어조리작업</li> </ul> </li> <li>○ 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행.</li> <li>- 실기 : 복어조리기능사 자격증 실기시험은 1시간 정도 진행이 되며 복어조리작업 하는 방법으로 출제된다.</li> </ul> </li> <li>○ 합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다.</li> <li>- 실기 : 시간 내에 과제를 제출하지 못하는 경우, 조리방법을 다르게 한 경우 실격처리 됩니다.</li> </ul> </li> </ul>	-
중식조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다.</li> <li>- 실기 : 중식조리기능사 출제 메뉴 중 두가지가 무작위로 출제된다.</li> </ul> </li> <li>• 검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행.</li> <li>- 실기 : 중식조리기능사 자격증 실기시험은 70분 정도 진행이 되며 시험과제는 두 가지가 무작위로 출제된다.</li> </ul> </li> </ul>	-

취득연허 및 자격증	검정내용	시행기관
중식조리 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다.</li> <li>실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.</li> </ul> </li> </ul>	-
제과 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 제조이론, 재료과학, 영양학, 식품위생학 4가지로 이뤄져 있다.</li> <li>실기 : 제과기능사 실기시험 메뉴 26종</li> </ul> </li> <li>검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행.</li> <li>실기 : 제과기능사 실기시험 메뉴 26종 메뉴 중 1종 출제</li> </ul> </li> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다.</li> <li>실기 : 실기는 2~4시간 정도의 시험 시간 내에 과제 제출, 60점 이상 시 합격한다.</li> </ul> </li> </ul>	-
제빵 기능사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 제조이론, 재료과학, 영양학, 식품위생학 4가지로 이뤄져 있다.</li> <li>실기 : 제빵기능사 실기시험 메뉴 25종</li> </ul> </li> <li>검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행.</li> <li>실기 : 제빵기능사 실기시험 메뉴 25종 메뉴 중 1종 출제</li> </ul> </li> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다.</li> <li>실기 : 실기는 2~4시간 정도의 시험 시간 내에 과제 제출, 60점 이상 시 합격한다.</li> </ul> </li> </ul>	-
위생사	<ul style="list-style-type: none"> <li>시험과목               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 위생관계법령, 환경위생학, 위생곤충학, 공중보건학, 식품위생학으로 이뤄져 있다.</li> <li>실기 :</li> </ul> </li> <li>검정방법               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 1문제당 1점으로 5지선다형으로 출제된다.</li> <li>실기 :</li> </ul> </li> <li>합격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>필기 : 전 과목 총점은 60%이상, 매 과목 40%를 득점한자.</li> <li>실기 : 실기는 만점의 60% 이상 득점한자.</li> </ul> </li> </ul>	-

## 2. 인재상 및 직무정의

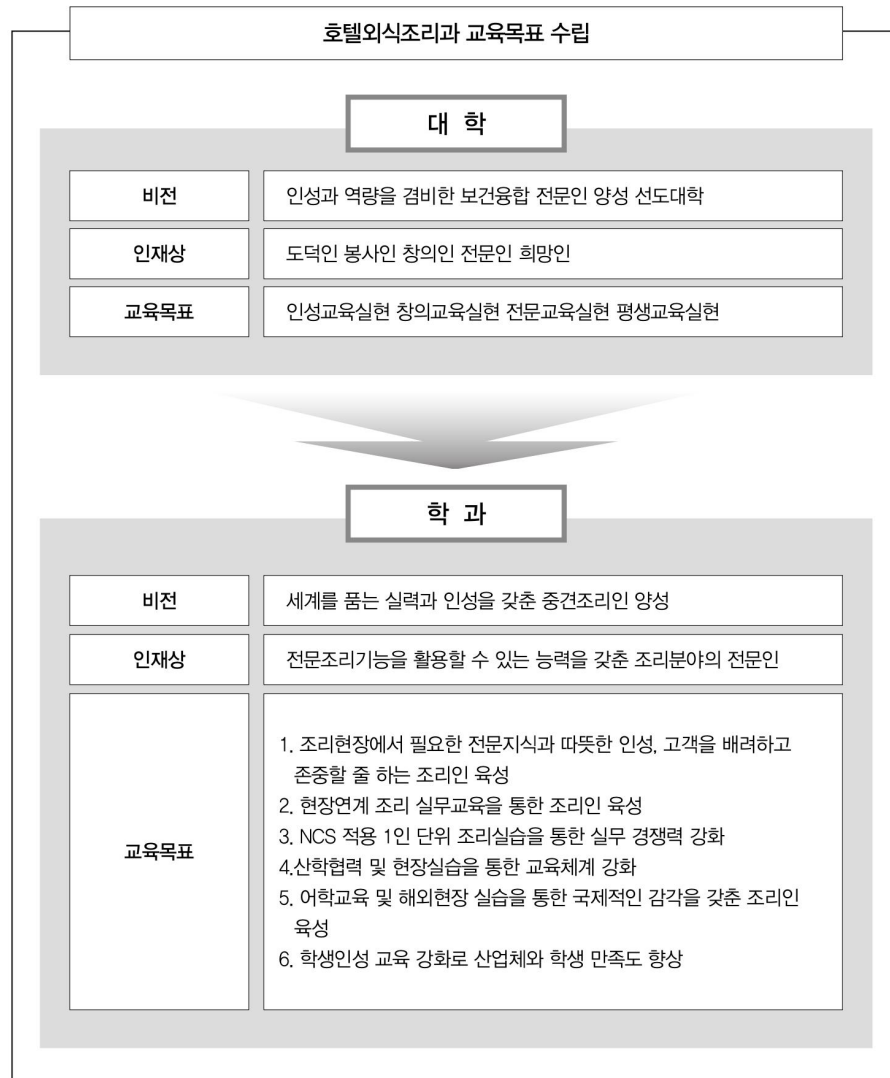
### 호텔외식조리과 인재상 :

- 건강한 식생활에 대한 올바른 가치관, 직업윤리 의식, 봉사하는 전문 직업인 양성
- 조리관련 전문지식과 업무 수행 능력을 바탕으로 한국조리, 서양조리, 중국요리, 일본요리, 제과,제빵 등의 업무를 수행할 수 있는 실무중심의 창의적인 종전 조리인 양성
- 외국어와 해외현장실습을 통한 국제적 조리업무 수행능력을 갖춘 전문직업인 양성

호텔외식조리과는 학과의 인력 양성 유형에 부합하는 인재 양성을 위해 다음의 직무를 설정하여 교육과정을 개발하여 운영하고 있습니다.

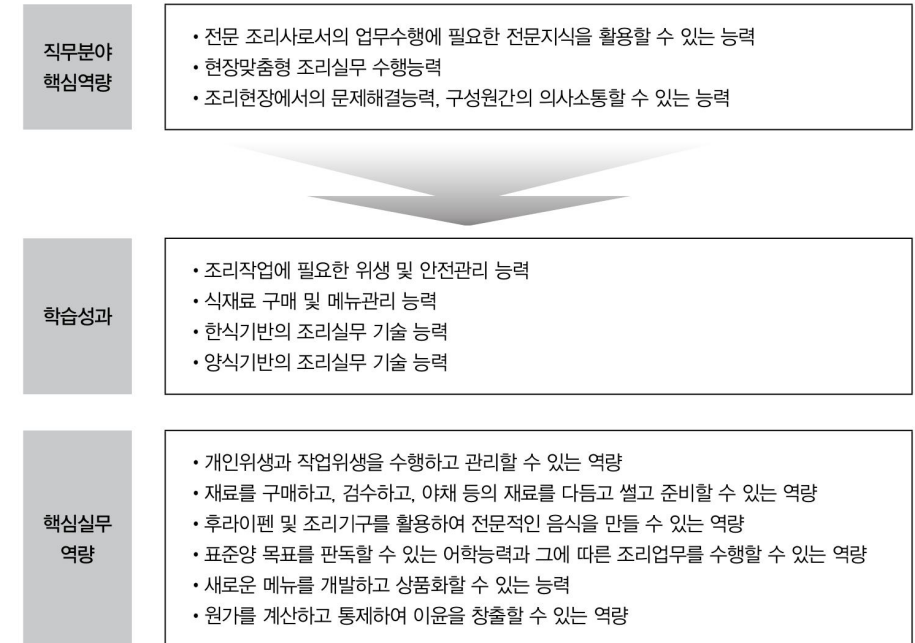
직업(군)	직무명	직무정의	직업기초능력
조리 및 서비스	한식조리	한식조리는 조리사가 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매, 관리, 손질하여 정해진 조리법에 의해 조리하며 식품위생과 조리기구, 조리 시설을 관리하는 일이다	의사소통능력 문제해결능력 정보능력 자기개발능력 기술능력 직업윤리
	양식조리	양식조리는 서양식 음식을 조리사가 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매, 관리, 손질하여 정해진 조리법에 의해 조리하며 식품위생과 조리기구, 조리 시설을 관리하는 일이다.	
	중식조리	중식조리는 중국음식을 제공하기 위하여 메뉴를 계획하고, 식재료를 구매, 관리, 손질하여 정해진 조리법에 의해 조리하며 식품위생과 조리기구, 조리 시설을 관리하는 일이다.	
	일식 복조리	일식 · 복어조리는 다양한 식재료와 식용 가능한 복어를 선별하여 안전하게 제독 처리하고 손질한 후 재료 본연의 맛과 계절감을 살려 위생적이고, 다양한 조리법으로 조리하는 일이다.	
	떡제조	떡 제조란 곡류와 두류를 영양적으로 우수하고 소비자의 기호에 맞는 상품으로 제조하기 위하여 치기, 찌기, 삶기, 지지기 등의 과정을 거쳐 전통 떡과 현대인의 식사 및 기호식품으로 떡 상품을 만드는 일이다.	의사소통능력 문제해결능력 기술능력 자원관리능력 수리능력
	제과	제과는 고객가치에 부합하는 고품질의 과자류제품을 제공하기 위해 효율적이고 체계적인 기술과 생산계획을 수립하여 경영, 판매, 생산, 위생 및 관련 업무를 실행하는 일이다.	
	제빵	제빵은 고객가치에 부합하는 고품질의 빵류제품을 제공하기 위한 효율적이고 체계적인 기술과 생산계획을 수립하여 경영, 판매, 생산, 위생 및 관련 업무를 실행하는 일이다.	
	축산식품 가공	축산식품가공직무는 가축이나 가금으로부터 만드는 원유, 고기, 알 등과 그것을 원료로 하여 열처리, 냉각, 살균, 건조, 농축 등의 기술을 가지고 햄류, 소시지류, 병조림류, 통조림류, 레토르트 파우치, 건조 저장육류, 양념육류, 분쇄 성형육, 식육 추출 가공품, 식용 우 · 돈지, 포장육, 액란, 난분, 알 가열성형제품, 피단, 염지란, 꿀 가공 제품을 가공하는 일이다.	

### 3. 교육목표



### 4. 학습성과

호텔외식조리과에서는 직무 분야의 핵심 역량과 교육목표에 근거하여 학습성과를 도출했습니다. 학습성과는 성공적인 직무수행을 위하여 학생들이 졸업할 때까지 달성해야 할 역량입니다.



※ 핵심실무역량은 직무수행의 중요도와 활용 빈도가 높아 대학 재학 중에 꼭 습득해야 하는 핵심적인 기술입니다.

## ■ 학과 학습성과와 교과목의 연계성

호텔외식조리과는 학생들이 학습성과를 달성할 수 있도록 다음과 같은 교과목을 편성 운영하고 있습니다. 교과목을 통해 여러분의 역량을 향상시킬 수 있습니다.

학습성과	수행준거	연계교과목
1 조리작업에 필요한 위생 및 안전관리 능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.	기초 : 약선한국조리, 메인프로덕션
		일반 : 실험조리및실습, 식품위생관계법규
		심화 : 식품위생학, 공중보건학
	1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히할 수 있다.	기초 : 실험조리 및 실습, 식품위생관계법규
		일반 : 식품위생학, 공중보건학
		심화 : 찬요리 및 실습, 궁중연향음식 및 실습
	1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.	기초 : 실험조리 및 실습, 식품위생학, 공중보건학
		일반 : 약선한국조리, 메인프로덕션
		심화 : 제빵실습, 식품위생관계법규
2 식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.1 외식산업에 대한 이해를 바탕으로 영양가, 원가, 식재료,시설, 인원, 경제성을 감안하여 메뉴를 작성, 계획, 관리할 수 있다.	기초 : 조리원리, 식품학, 식품가공저장학
		일반 : 식품재료학, 식품구매론, 발효식품학
		심화 : 영양학, 메뉴해설
	2.2 시장조사를 수시로 파악하고 재료의 원활한 공급이 이루어지도록 할 수 있다.	기초 : 영양학, 메뉴해설
		일반 : 조리원리, 식품학, 식품가공저장학
		심화 : 식품재료학, 식품구매론, 발효식품학
	2.3 재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.	기초 : 정보처리와 컴퓨터활용1, 영양학, 메뉴해설
		일반 : 식품재료학, 식품구매론, 발효식품학
		심화 : 조리원리, 식품학, 식품가공저장학

학습성과	수행준거	연계교과목
3 한식기반의 조리실무 기술능력	3.1 조리용어와 기본조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.	기초 : 창업한식조리 및 실습, 조리현장실습
		일반 : 제과실습, 일본요리 및 실습
		심화 : 한식디저트 및 발효음식실습, 중국요리 및 실습, 제빵실습
3 한식기반의 조리실무 기술능력	3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행할 수 있다.	기초 : 중국요리 및 실습, 제빵실습
		일반 : 창업한식조리 및 실습, 조리현장실습
		심화 : 제과실습, 레스토랑 창업상품 개발 및 실습
	3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.	기초 : 제과실습, 일식응용조리 및 실습
		일반 : 중식응용조리 및 실습, 제빵실습
		심화 : 창업한 식조리 및 실습, 조리현장실습, 레스토랑 창업상품 개발 및 실습
4 양식기반의 조리실무 기술능력	4.1 조리용어와 기본조리 기술에 대해 이해하고 메뉴조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.	기초 : 프랑스요리 및 실습, 조리현장실습
		일반 : 제과실습, 일본요리 및 실습
		심화 : 중국요리 및 실습, 제빵실습, 이태리요리 및 실습
	4.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행할 수 있다.	기초 : 중국요리 및 실습, 제빵실습
		일반 : 프랑스요리 및 실습, 조리현장실습
		심화 : 제과실습, 레스토랑 창업상품개발 및 실습
	4.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.	기초 : 제과실습, 일식 응용조리 및 실습
		일반 : 중식 응용조리 및 실습, 제빵실습
		심화 : 프랑스요리 및 실습, 조리현장실습, 레스토랑 창업상품 개발 및 실습

## 5. 2019학년도 교육과정 편제표

2019학년도 교육과정						
호텔외식조리과						
학년 학기	이수 구분	과 목 명	학 점	강 의	실 습	
1-1	교필	사회봉사1	1		1	
	교필	대학생활의이해1		1		
	교필	정보처리와 컴퓨터 활용1	2		2	
	전필	식품위생학	3	3		
	전필	식품학	3	3		
	전필	실험조리및실습	3	1	2	
	전선	메인프로덕션	4		4	
	전선	악선한식실습	4		4	
2-1	교필	진로지도1			1	
	전필	영양학	3	3		
	전선	중국요리및실습	3		3	
	전선	제빵실습	4		4	
	전선	발효식품학	3	3		
	전선	창업한식상품개발실습	3		3	
	전선	창업이태리조리실습	3		3	
P-P	전필	조리현장실습	1		1	

학년 학기	이수 구분	과 목 명	학 점	강 의	실 습	
1-2	교필	사회봉사2	1		1	
	교필	대학생활의이해2		1		
	전필	식품구매론	3	3		
	전필	식품위생관계법규	3	3		
	전필	조리실무영어	2	2		
	전필	조리원리	3	3		
	전선	식품재료학	3	3		
	전선	가드망제실습	3		3	
2-2	전선	궁중음식실습	3		3	
	교필	진로지도2			1	
	전필	식품가공저장학	3	3		
	전선	일본요리및실습	3		3	
	전선	프랑스요리 및 실습	3		3	
	전선	한식디저트 및 발효음식 실습	3		3	
	전선	메뉴관리	2	2		

## 6. 교과목 프로파일

## ■ NCS교과목

교과목명		창업한식상품개발실습			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
		3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.			
		3.2 표준조리를 위해 레시피를 편독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
		1301010109_16v3	한식구이조리	유	자원관리능력
		1301010103_16v3	한식 면류조리	유	자원관리능력
	한국조리	1301010126_16v3	한식 볶음조리	유	자원관리능력
		능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거	
		1301010109_16v3.1	구이 재료 준비하기	1.1 구이의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행할 수 있다. 1.4 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 1.5 필요에 따라 양념장을 숙성할 수 있다.	
능력단위 요소 및 수행준거	1301010109_16v3.2	구이 조리하기	2.1 구이종류에 따라 유장처리나 양념을 할 수 있다 2.2 구이종류에 따라 초벌구이를 할 수 있다. 2.3 온도와 불의 세기를 조절하여 익힐 수 있다. 2.4 구이의 색, 형태를 유지할 수 있다.		
			3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 조리한 음식을 부서지지 않게 담을 수 있다. 3.3 구이 종류에 따라 따뜻한 온도를 유지하여 담을 수 있다. 3.4 조리종류에 따라 고명으로 장식할 수 있다.		
			1.1 면 조리(국수, 만두, 냉면)종류에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 부재료는 조리법에 맞게 전 처리할 수 있다. 1.4 찬물에 육수 재료를 넣고 면 조리의 종류에 맞게 화력과 시간을 조절하여 육수를 만들 수 있다. 1.5 가루를 분량대로 섞어 반죽할 수 있다. 1.6 사용 시점, 조리법에 따라 숙성, 보관할 수 있다. 1.7 손이나 가계를 사용하여 용도에 맞게 면이나 만두피를 만들 수 있다.		
	1301010103_16v3.1	면류 재료 준비하기	2.1 면 종류에 따라 삶거나 끓일 수 있다. 2.2 만두는 만두피에 소를 넣어 조리법에 따라 빚을 수 있다. 2.3 부재료를 조리법에 따라 조리할 수 있다. 2.4 면 종류에 따라 양념장을 만들어 비비거나 용도에 맞게 활용할 수 있다. 2.5 면의 종류에 따라 어울리는 고명을 만들 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010103_16v3.3	면류 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 요리 종류에 따라 냉·온으로 제공할 수 있다. 3.3 필요한 경우 양념장과 고명을 얹거나 따로 제공할 수 있다.		
	1301010126_16v3.1	볶음재료 준비하기	1.1 볶음조리에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다 1.2 조리에서 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 볶음조리의 재료에 따라 전 처리를 수행할 수 있다. 1.4 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절하여 만들 수 있다. 1.5 필요에 따라 양념장을 숙성할 수 있다.		
	1301010126_16v3.2	볶음 조리하기	2.1 조리종류에 따라 준비한 도구에 재료와 양념장을 넣어 기름으로 볶을 수 있다. 2.2 재료와 양념장의 비율, 첨가 시점을 조절할 수 있다. 2.3 재료가 늘어불거나 모양이 흐트러지지 않게 화력을 조절하여 익힐 수 있다.		
	1301010126_16v3.3	볶음 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 그릇형태에 따라 조화롭게 담아낼 수 있다. 3.3 볶음조리에 따라 고명을 얹어 낼 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소		지식	기술	태도
	1301010109_16v3.1 구이 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 구이 재료 계량</li><li>• 도구의 종류와 사용법</li><li>• 재료 선별법</li><li>• 재료 전처리</li><li>• 재료 특성</li><li>• 양념 재료의 특성</li><li>• 양념장의 혼합 비율 계량법</li><li>• 재료에 맞는 양념선별</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 구이의 종류에 맞는 도구사용능력</li><li>• 자르기의 능력</li><li>• 전 처리를 할 수 있는 능력</li><li>• 재료 준비 능력</li><li>• 양념장을 만드는 능력</li><li>• 양념종류별 사용 능력</li><li>• 재료 배합비율 조절능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 관찰태도</li><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 반복 훈련태도</li><li>• 안전사항 준수태도</li><li>• 위생관리태도</li></ul>	
	1301010109_16v3.2 구이 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 열원에 따른 직화, 간접구이 법</li><li>• 재료 특성</li><li>• 구이 종류의 특성</li><li>• 조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 구이 기술능력</li><li>• 구이 특성에 맞는 조리능력</li><li>• 도구 준비능력</li><li>• 양념 첨가하여 재우는 기술</li><li>• 화력 조절능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 관찰태도</li><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 조리과정을 관찰하는 태도</li><li>• 실험조리를 수행하는 과학적 태도</li><li>• 안전사항 준수태도</li><li>• 위생관리태도</li></ul>	
	1301010109_16v3.3 구이 담기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 고명종류</li><li>• 구이의 특성</li><li>• 구이조리에 따른 그릇 선택</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 고명을 얹어내는 능력</li><li>• 그릇과 조화를 고려하여 담는 능력</li><li>• 구이에 맞는 그릇 선택능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 관찰태도</li><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 반복훈련태도</li><li>• 안전사항 준수태도</li><li>• 위생관리태도</li></ul>	
	1301010103_16v3.1 면류 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 부재료와 양념의 종류</li><li>• 재료의 종류</li><li>• 재료의 특성, 성분</li><li>• 조리도구의 종류, 용도</li><li>• 재료 선별</li><li>• 용도에 맞는 육수의 종류</li><li>• 육수 만드는 방법</li><li>• 육수 냉각</li><li>• 조리기구사용법</li><li>• 조미료, 향신료의 종류와 특성</li><li>• 육수종류에 따른 재료선택</li><li>• 가루와 물의 배합비율</li><li>• 반죽의 상태판별법</li><li>• 반죽의 성형</li><li>• 반죽의 숙성</li><li>• 가루의 특성과 글루텐형성</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 면 종류에 따라 사용하는 재료의 선택능력</li><li>• 식재료 선별능력</li><li>• 재료에 따라 요구되는 세척기술</li><li>• 재료의 전처리능력</li><li>• 자장, 보관, 자르기 기술</li><li>• 부재료를 사용하여 맛과 향 조절능력</li><li>• 육수 조리 시 불의 세기 조절능력</li><li>• 육수를 냉각시켜 보관하는 기술</li><li>• 육수를 시간 맞춰 끓이는 기술</li><li>• 용도에 맞는 육수 끓이는 기술</li><li>• 가루와 물의 배합능력</li><li>• 면의 일정한 두께와 형태 조절 기술</li><li>• 면의 종류에 따른 밀기와 썰는 기술</li><li>• 면의 종류에 따른 반죽의 숙성능력</li><li>• 면의 종류에 따른 반죽의 시간조절능력</li><li>• 재료 특성에 따른 반죽기술</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 반복훈련태도</li><li>• 세밀하게 관찰하는 태도</li><li>• 안전관리태도</li><li>• 위생관리태도</li><li>• 준비재료에 대한 세밀한 점검 태도</li></ul>	

지식/ 기술/ 태도	1301010103_16v3.2	면류 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명의 종류</li> <li>면 삶기 및 끓이기</li> <li>면의 종류에 맞는 양념장 비율</li> <li>면의 종류와 부재료의 특성</li> <li>면 조리에 대한 조리원리</li> <li>조리과정중 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>만두 빚는 기술</li> <li>면(국수, 만두, 냉면)을 용도에 맞게 삶거나 끓이는 기술</li> <li>면의 종류에 따라 찬물에 행구어 탄력을 유지하는 기술</li> <li>면의 종류에 맞는 양념장 만드는 기술</li> <li>면의 종류와 특성에 맞는 부재료를 조리의 순서에 따라 조리하는 능력</li> <li>칼구수를 일정하게 썰는 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업 태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>안전관리태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	1301010103_16v3.3	면류 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>그릇과의 조화를 고려하여 담는 법</li> <li>면 종류에 어울리는 고명</li> <li>계절에 따른 그릇 선택 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>면을 모양내어 담는 능력</li> <li>면 종류에 어울리는 고명을 장식하는 기술</li> <li>면의 종류에 따른 그릇 선택기술</li> <li>품질을 객관적으로 판정하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰하는 태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>식품위생관리태도</li> </ul>
	1301010126_16v3.1	볶음 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>도구의 종류와 용도 사용법</li> <li>재료의 계량법</li> <li>재료의 성분과 특성</li> <li>재료의 전처리</li> <li>재료 선별법</li> <li>숙성온도와 시간</li> <li>양념장의 혼합 비율</li> <li>양념 재료 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>재료 전 처리 능력</li> <li>재료보관 능력</li> <li>재료신선도 선별능력</li> <li>조리특성에 맞게 썰는 능력</li> <li>양념장의 혼합 비율 조절능력</li> <li>종류별 양념 사용 능력</li> <li>재료선별 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>재료준비점검태도</li> </ul>
	1301010126_16v3.2	볶음 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>재료의 특성</li> <li>조리가열시간</li> <li>조리법에 따른 형태 변화</li> <li>볶음 조리법</li> <li>조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리종류별 양념 사용 능력</li> <li>조리종류에 따라 양념 사용량 조절능력</li> <li>볶음조리기술</li> <li>화력조절능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
직업 기초 능력	1301010126_16v3.3	볶음 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명종류</li> <li>조리종류의 국물비율</li> <li>조리종류에 따라 그릇 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명을 얹어내는 능력</li> <li>그릇과 조화를 고려하여 담는 능력</li> <li>조리종류에 따라 국물을 담는 능력</li> <li>조리에 맞는 식기 선택능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	영역 및 하위 영역		수행준거		
	E 자원관리능력		표준양목표에 투입되는 식자재의 특성을 숙지하고 있다.		
	E-1 시간관리능력		음식생산에 소요되는 식자재 구매를 시스템에 소요되는 시간의 특성에 맞게 업무를 수행할 수 있다.		
	E-1 예산관리능력		표준 양목표의 원가를 산출할 수 있다.		
	E-1 물적자원관리능력		생산에 사용되는 식자재를 구매, 발주, 검수를 할 수 있다.		
	지식		기술	상황	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재 특성(dry, daily, vegetable, fish, meat - beef &amp; pork, poultry)</li> <li>식자재 표기법</li> <li>표준양목표 판독</li> <li>식자재 발주 시스템 활용</li> <li>냉장온도관리</li> <li>식자재 창고 관리</li> <li>원가</li> <li>판매가</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재 재고 파악</li> <li>식자재 발주리스를 작성</li> <li>식자재 검수 (전수조사, 샘플조사)</li> <li>식자재 보관법</li> <li>식자재 저장법 (창고, 냉장, 냉동)</li> <li>식재료 조작</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>표준양목표에 투입되는 재료를 구매절차(구매발주서 작성, 구매, 검수, 입고, 보관)를 통하여 준비할 수 있다.</li> <li>표준양목표에서 요구되는 재료의 투입량, 썰기 등의 업무를 수행할 수 있다.</li> <li>남아 있는 식자재 저장 및 보관법에 의해 관리할 수 있다.</li> <li>표준원가를 계산할 수 있다.</li> <li>판매가격을 계산할 수 있다.</li> </ul>	

이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3																																	
교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 해당 교과목을 통하여</li><li>- 한식 구이조리란 육류, 어패류, 채소류, 버섯류 등의 재료를 소금이나 양념장에 재워 직접, 간접 화력으로 익혀낼 수 있는 능력이다.</li><li>- 한식 면류 조리란 밀가루나 쌀가루, 메밀가루, 전분 가루를 사용하여 국수, 만두, 냉면 등을 조리하는 능력이다.</li><li>- 한식 볶음 조리란 육류, 어패류, 채소류 등에 간장이나 고추장 양념을 넣어 재료에 맛이 충분히 배이도록 볶음조리를 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 직업기초능력, 구매관리를 통하여 식자재 발주리스트작성, 구매, 검수, 입고, 보관 업무를 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 등을 실습을 통하여 지식과 기능을 숙련시킨다.</li></ul>																																					
교육내용	- 실습을 통한 한식구이조리, 한식면류조리, 한식볶음 조리를 위한 재료를 발주, 구매, 검수, 입고, 보관하는 것이다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								A	B	C	D	E	F	G	H		○																				
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
	○																																					
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위																																	
	• 조리용 칼, 도마, 냄비, 프라이팬, 믹서, 계량저울, 계량컵, 계량스푼, 조리용젓가락, 온도계, 체, 조리용집게, 조리용기 등 • 가스레인지, 전기레인지 또는 가열도구 • 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화, 행주, 분리수거용 봉투 등																																					
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○		○			○	○					○																											
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																					

교과목명		한식 디저트 및 발효음식실습				
관련 학습성과 및 수행준거		조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체정결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
			1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
			1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
		식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
			조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
				3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.		
3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.						
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력	
	한식조리	1301010112_16v3	음청류	유		
		1301010113_16v3	한과조리	유		
		2102010301_13v1	설기떡류 만들기	유		
		1301010111_16v3	김치조리	유		
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거			
	1301010112_16v3.1	음청류 재료 준비하기	1.1 음청류의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행 할 수 있다.			
	1301010112_16v3.2	음청류 조리하기	2.1 음청류의 주재료와 부재료를 배합할 수 있다. 2.2 음청류 종류에 따라 끓이거나 우려낼 수 있다. 2.3 음청류에 띄울 과일, 꽃, 보리, 떡수단, 원소병 재료 등을 조리법대로 준비할 수 있다. 2.4 끓이거나 우려낸 국물에 당도를 맞출 수 있다.			
	1301010112_16v3.3	음청류 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 그릇에 준비한 재료와 국물을 비율에 맞게 담을 수 있다. 3.3 음청류에 따라 고명을 사용할 수 있다.			
	1301010113_16v3.1	한과 재료준비하기	1.1 한과의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 한과에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행 할 수 있다.			
	1301010113_16v3.2	한과 재료배합하기	2.1 쌀가루나 밀가루에 원하는 색이 나오도록 발색 재료를 첨가, 조절할 수 있다. 2.2 주재료와 부재료를 배합할 수 있다. 2.3 배합한 재료를 용도에 맞게 활용할 수 있다.			
	1301010113_16v3.3	한과 조리하기	3.1 한과제조에 필요한 재료를 반죽할 수 있다. 3.2 한과의 종류에 따라 모양을 만들 수 있다. 3.3 한과의 종류에 따라 조리법을 달리하여 조리 할 수 있다. 3.4 끓이나 설탕시럽에 증착하여 담가둔 후 꺼내거나 끼얹을 수 있다. 3.5 고명을 사용하여 장식할 수 있다.			
	1301010113_16v3.4	한과 담기	4.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 4.2 색과 모양의 조화를 맞춰 담아낼 수 있다. 4.3 한과 종류에 따라 보관과 저장을 할 수 있다.			

능력단위 요소 및 수행준거	2102010301_13v1.1	설기떡류 재료 준비하기	1.1 설기떡류 제조에 적합하도록 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 1.2 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 1.3 설기떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 1.4 떡의 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정하고 소금을 첨가할 수 있다.	
	2102010301_13v1.2	설기떡류 재료 계량하기	2.1 배합표에 따라 설기떡류 제품별로 필요한 각 재료를 계량할 수 있다. 2.2 배합표에 따라 부재료 첨가에 따른 물의 양을 조절할 수 있다. 2.3 배합표에 따라 생산량을 고려하여 소금·설탕의 양을 조절할 수 있다.	
	2102010301_13v1.3	설기떡류 뿔기	3.1 배합표에 따라 생산량을 고려하여 뿔을 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 뿔을 수 있다. 3.2 설기떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 뿔은 횡수를 조절할 수 있다. 3.3 재료의 특성에 따라 체질의 횡수를 조절하고 체논의 크기를 선택하여 사용할 수 있다.	
	2102010301_13v1.4	설기떡류 찌기	4.1 설기떡류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 찜기에 넣고 골고루 퍼서 안칠 수 있다. 4.2 설기떡류 작업기준서에 따라 최종 포장단위를 고려하여 찜기에 안쳐진 설기떡류를 찌기전에 얇은 칼을 이용하여 분할 할 수 있다. 4.3 설기떡류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 찌는 시간과 온도를 조절 할 수 있다. 4.4 설기떡류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 면보자기나 찜기의 뚜껑을 덮어 제품의 수분을 조절 할 수 있다.	
	2102010301_13v1.5	설기떡류 마무리하기	5.1 설기떡류 작업기준서에 따라 제품 이동시에도 모양이 흐트러지지 않도록 포장할 수 있다. 5.2 설기떡류 작업기준서에 따라 제품 특징에 맞는 포장지를 선택하여 포장할 수 있다. 5.3 설기떡류 작업기준서에 따라 제품의 품질 유지를 위해 표기사항을 표시하여 포장할 수 있다.	
	1301010111_16v3.1	김치 재료준비하기	1.1 김치의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 김치에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행 할 수 있다. 1.4 배추나 무 등의 김치 재료를 적절한 시간과 염도에 맞춰 절일 수 있다.	
	1301010111_16v3.2	김치 양념배합하기	2.1 김치종류에 따른 양념 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 2.2 김치종류, 저장기간에 따라 양념의 비율을 조절할 수 있다. 2.3 양념을 용도에 맞게 활용할 수 있다.	
	1301010111_16v3.3	김치 조리하기	3.1 김치의 특성에 맞도록 주재료와 부재료와 양념의 비율을 조절하여 소를 넣거나 버무릴 수 있다. 3.2 김치의 종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다. 3.3 온도와 시간을 조절하여 숙성하여 보관할 수 있다.	
	1301010111_16v3.4	김치 담기	4.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 4.2 적절한 온도를 유지하도록 담을 수 있다. 4.3 김치의 종류에 따라 건더기와 국물의 분량을 조절하여 담을 수 있다.	
	지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술
1301010112_16v3.1 음청류 재료 준비하기		• 음청류의 종류와 특성 • 재료배합의 특성 • 재료 선별법 • 재료의 용도별 전 처리 • 조리도구의 종류와 용도	• 재료 특성에 따른 정확한 계량 능력 • 재료의 선별능력 • 재료의 전 처리능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 반복 훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도
	1301010112_16v3.2 음청류 조리하기	• 배합비율과 혼합방법 • 음청류 조리법 • 음청류의 종류 • 재료 배합 비율 • 재료의 따라 끓이는 시간 • 재료의 특성	• 당도 조절 능력 • 모양을 내거나 고명사용 능력 • 음청류 냉, 온 보관 능력 • 음청류의 종류에 따라 색을 내는 기술 • 재료 끓이거나 우려내는 기술 • 재료 첨가와 배합 능력	• 관찰 태도 • 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도

지식/ 기술/ 태도	1301010112_16v3.2 음청류 조리하기	• 조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식		
	1301010112_16v3.3 음청류 담기	• 고명의 종류 • 음청류의 그릇 선택 • 찬 음료와 온 음료의 구분	• 고명을 얹어내는 능력 • 그릇의 조화를 고려하여 담는 능력 • 음청류 냉, 온 보관 능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도
	1301010113_16v3.1 한과 재료준비하기	• 도구의 종류와 용도 • 재료 선별법 • 재료의 전 처리 • 재료의 종류와 특성 • 한과의 종류	• 재료 보관능력 • 재료 자르기 능력 • 재료 전 처리 능력 • 재료 특성에 따른 계량능력 • 종류에 따른 재료 선별능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도
	1301010113_16v3.2 한과 재료배합하기	• 발색재료의 특성 • 재료 배합 방법 • 재료 배합 비율 • 조리기구 및 기술사용 • 주재료에 따른 부재료 첨가 • 주재료와 부재료의 종류와 특성	• 배합 재료 활용 능력 • 재료 첨가와 배합 능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도
	1301010113_16v3.3 한과 조리하기	• 고명의 종류 • 기름종류와 특성 • 재료의 특성 • 재료첨가에 따른 변화 • 전분의 특성 • 한과의 조리법 • 한과의 종류 • 조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식	• 과편의 전분농도 조절기술 • 균일한 크기와 형태조절능력 • 기름에 튀기는 한과 색상 유지능력 • 다양한 색상을 만드는 기술 • 모양을 내거나 고명 사용기술 • 반죽과 성형기술 • 색상과 당도 조절 능력 • 정과를 투명하고 윤기 나게 조리하는 기술	• 조리과정 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 조리과정을 관찰하는 태도 • 실험조리를 수행하는 과학적 태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도
	1301010113_16v3.4 한과 담기	• 저장과 보관 • 한과에 따른 그릇 선택	• 그릇과 조화를 고려하여 담는 능력 • 한과를 저장 보관할 수 있는 능력 • 한과 담는 그릇 선택능력	• 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도
	2102010301_13v1.1 설기떡류 재료 준비하기	• 설기떡류 작업기준서에 대한 지식 • 배합표 작성원리 • 제품의 특성에 대한 지식 • 재료 및 분량에 대한 지식 • 설기떡류 제조 공정에 대한 지식	• 설기떡류 제조 기술 • 제품에 따른 기구 선택 능력 • 재료의 검사 능력	• 계량 및 검수의 정확성 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수
	2102010301_13v1.2 설기떡류 재료 계량하기	• 설기떡류 작업기준서에 대한 지식 • 배합표 작성원리 • 제품의 특성에 대한 지식 • 재료 및 분량에 대한 지식 • 전분의 호화과 노화에 대한 지식 • 부재료 첨가량 산출에 대한 지식	• 저울사용기술 • 계량기구 사용기술 • 배합비율 조정 능력	• 계량 및 검수의 정확성 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수
	2102010301_13v1.3 설기떡류 뿔기	• 방아 사용법에 대한 지식	• 방아사용기술 • 저울사용기술 • 체지기 기술	• 작업표준 준수 • 위생적인 작업 태도 • 방아 사용의 안전수칙 준수
	2102010301_13v1.4 설기떡류 찌기	• 찜기 사용법에 대한 지식	• 보일러 사용 기술 • 찜기 사용 기술	• 작업표준 준수 • 위생적인 작업 태도 • 찜기 사용의 안전수칙 준수

자식/ 기술/ 태도	2102010301_13v1.5 설기떡류 마무리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>포장지의 종류와 특성</li><li>제품에 맞는 포장지의 선택방법에 대한 지식</li><li>표시사항 등 식품위생법규에 대한 지식</li><li>제품에 맞는 포장온도</li><li>보관방법에 대한 지식</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>장식기술</li><li>제품에 맞는 포장기술</li><li>포장기계 조작기술</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>식품위생법 준수</li><li>위생적인 작업태도</li><li>안전수칙 준수</li><li>상품성을 향상시키고자 하는 의지</li></ul>		
	1301010111_16v3.1 김치 재료준비하기	<ul style="list-style-type: none"><li>도구의 종류와 용도</li><li>재료선별법</li><li>재료성분과 특성</li><li>재료의 전처리</li><li>채소 절임의 삼투압 현상</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>김치 종류에 따른 염도 조절 능력</li><li>김치 종류에 따른 주재료의 선별능력</li><li>도구를 사용능력</li><li>재료 전처리능력</li><li>재료의 산선도 선별능력</li><li>재료를 썰거나 자르기 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>바른 작업태도</li><li>반복훈련태도</li><li>안전사항준수태도</li><li>위생관리태도</li><li>준비재료 점검태도</li></ul>		
	1301010111_16v3.2 김치 양념배합하기	<ul style="list-style-type: none"><li>양념 재료성분과 특성</li><li>양념 혼합 비율</li><li>젓갈 맛의 특성</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>김치 종류, 저장기간별 양념비율 조절능력</li><li>양념 종류별 사용 능력</li><li>젓갈 종류별 사용 능력</li><li>재료의 배합비율 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>관찰태도</li><li>바른 작업태도</li><li>반복훈련태도</li><li>안전사항 준수태도</li><li>위생관리태도</li></ul>		
	1301010111_16v3.3 김치 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>김치 담그기 방법</li><li>김치 재료의 특성</li><li>숙성온도와 숙성기간</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>김치 양념 혼합능력</li><li>김치숙성, 보관 능력</li><li>배추와 양념의 비율 조절능력</li><li>재료선별 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>바른 작업 태도</li><li>반복 훈련태도</li><li>숙성단계 관찰태도</li><li>안전사항 준수태도</li><li>위생관리태도</li></ul>		
	1301010111_16v3.4 김치 담기	<ul style="list-style-type: none"><li>김치의 종류에 따라 그릇 선택</li><li>김치의 적절한 온도를 유지</li><li>김치와 그릇과 조화</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>그릇에 맞게 조화롭게 담아내는 능력</li><li>김치 싸는 기술</li><li>김치 국물을 부어내는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>바른 작업 태도</li><li>반복 훈련태도</li><li>안전사항 준수태도</li><li>관찰태도</li><li>위생관리태도</li></ul>		
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거			
	지식		기술		상황	
이수구분	전공필수	이수시간	45		학점	3
교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 해당 교과목을 통하여</li><li>- 음청류조리란 후식 또는 기호성 식품으로서 한약재, 과일, 열매, 꽃, 잎, 곡물 등으로 화채, 식혜, 수정과, 속수, 수단, 갈수 등을 조리할 수 있는 능력이다.</li><li>- 한과조리란 곡물에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣어 반죽하여 기름에 지지거나 또는 과일, 열매 등을 조려서 유밀과, 유과, 정과, 속실과, 강정 등을 만들 수 있는 조리 능력이다.</li><li>- 설기떡류 만들기간 설기떡류 재료를 준비하여 계량한 후, 찰기, 찌기의 과정을 거쳐 마무리를 하는 능력이다.</li><li>- 김치 조리란 무, 배추, 오이 등과 같은 채소를 소금이나 장류에 절여 고추, 파, 마늘, 생강 등 여러 가지 양념에 버무려 숙성시켜 저장성을 갖는 발효식품을 만드는 능력이다.</li><li>- 등을 실습을 통해 제조할 수 있는 지식과 기능을 숙련시키는 것이다</li></ul>					
교육내용	- 실습을 통하여 음청류조리, 한과조리, 설기떡 만들기, 김치만들기					

교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
		○						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타								
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리용 칼, 도마, 냄비, 믹서, 계량컵, 계량스푼, 계량저울, 조리용젓가락, 온도계, 당도계, 체, 타이머 등</li> <li>양푼(대), 염도계 등</li> <li>가스레인지, 전기레인지 또는 가열도구</li> <li>조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화, 행주, 분리수거용 봉투 등</li> <li>튀김기 또는 튀김용 팬, 약과 틀, 다식 틀, 강정 틀,</li> <li>시루, 방아[계, 찜기, 체, 포장기]</li> <li>품질검사장비(X-ray 또는 금속검출기)</li> </ul>							
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
	○		○			○	○	
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)								
<b>교육정보</b>		관련 교재 및 참고자료 등 작성						

교과목명		약선한식실습			
관련 학습성과 및 수행준거		조리직업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다. 1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다. 1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.		
		식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하여 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.		
		조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
			3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.		
			3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 상품품을 개발할 수 있다.		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	한식조리	1301010115_16v3	한식위생관리	유	
		1301010120_16v3	한식기초조리실무	유	
		1301010121_16v3	한식 밥조리	유	
		1301010122_16v3	한식 죽조리	유	
		1301010104_16v3	한식 국·탕 조리	유	
		1301010129_16v3	한식 생채·회조리	유	
		1301010130_16v3	한식숙채조리	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010115_16v3.1	개인위생 관리하기	1.1 위생관리기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화 등을 착용할 수 있다. 1.2 두발, 손톱, 손 등 신체청결을 유지하고 작업수행 시 위생수갑을 준수할 수 있다. 1.3 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다. 1.4 위생관련법규에 따라 질병, 건강검진 등 건강상태를 관리하고 보고할 수 있다.		
	1301010115_16v3.2	식품위생 관리하기	2.1 식품의 유통기한·품질 기준을 확인하여 위생적인 선택을 할 수 있다. 2.2 채소·과일의 농약 사용여부와 유해성을 인식하고 세척할 수 있다. 2.3 식품의 위생적 취급기준을 준수할 수 있다. 2.4 식품의 반입부터 저장, 조리과정에서 유독성, 유해물질의 혼입을 방지할 수 있다.		
	1301010115_16v3.3	주방위생 관리하기	3.1 주방 내에서 교차오염 방지를 위해 조리생산 단계별 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다. 3.2 주방위생에 있어 위생요소를 파악하고, 예방할 수 있다. 3.3 주방, 시설 및 도구의 세척, 살균, 해충·해사 방제작업을 정기적으로 수행할 수 있다. 3.4 시설 및 도구의 노후상태나 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. 3.5 식품이 조리되어 섭취되는 전 과정의 주방 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. 3.6 HACCP적용 업장의 경우 HACCP관리기준에 의해 관리할 수 있다.		
	1301010120_16v3.1	기본 칼 기술 습득하기	1.1 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다. 1.2 기본 썰기방법을 습득할 수 있다. 1.3 조리목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다. 1.4 칼을 연마하고 관리할 수 있다.		
	1301010120_16v3.2	기본 기능 습득하기	1.1 한식 기본양념에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 2.2 한식 고명에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 2.3 한식 기본 육수조리에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 2.4 한식 기본 식재료와 전처리 방법, 활용방법에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010120_16v3.3	기본 조리법 습득하기	3.1 한식의 종류와 상처림에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 3.2 조리도구의 종류 및 용도를 이해하고 적절하게 사용할 수 있다. 3.3 식재료의 정확한 계량방법을 습득할 수 있다. 3.4 한식 기본 조리법과 조리원리에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다.
	1301010121_16v3.1	밥 재료 준비하기	1.1 쌀과 잡곡의 비율을 필요량에 맞게 계량 할 수 있다. 1.2 쌀과 잡곡을 씻고 용도에 맞게 불리기를 할 수 있다. 1.3 부재료는 조리법에 맞게 손질 할 수 있다. 1.4 돌솥, 압력솥 등 사용할 도구를 선택하고 준비할 수 있다
	1301010121_16v3.2	밥 조리하기	2.1 밥의 종류와 형태에 따라 조리시간과 방법을 조절 할 수 있다. 2.2 조리 도구, 조리법과 쌀, 잡곡의 재료특성에 따라 물의 양을 가감 할 수 있다. 2.3 조리도구와 조리법에 맞도록 화력조절, 가열시간 조절, 뜸들이기를 할 수 있다.
	1301010121_16v3.3	밥 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 밥을 따뜻하게 담아 낼 수 있다. 3.3 조리종류에 따라 나물 등 부재료와 고명을 얹거나 양념장을 곁들일 수 있다.
	1301010122_16v3.1	죽 재료 준비하기	1.1 사용할 도구를 선택하고 준비할 수 있다. 1.2 쌀 등 곡류와 부재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다. 1.3 곡류를 용도에 맞게 불리기를 할 수 있다. 1.4 조리법에 따라서 쌀 등 재료를 갈거나 분쇄 할 수 있다. 1.5 부재료는 조리법에 맞게 손질 할 수 있다.
	1301010122_16v3.2	죽 조리하기	2.1 죽의 종류와 형태에 따라 조리시간과 방법을 조절 할 수 있다. 2.2 조리 도구, 조리법, 쌀과 잡곡의 재료특성에 따라 물의 양을 가감 할 수 있다. 2.3 조리도구와 조리법, 재료특성에 따라 화력과 가열시간을 조절할 수 있다.
	1301010122_16v3.3	죽 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 죽을 따뜻하게 담아 낼 수 있다. 3.3 조리종류에 따라 고명을 올릴 수 있다.
	1301010104_16v3.1	국·탕 재료 준비하기	1.1 조리 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행할 수 있다. 1.4 찬물에 육수재료를 넣고 끓이는 시간과 불의 강도를 조절할 수 있다. 1.5 끓이는 중 부유물을 제거하여 맑은 육수를 만들 수 있다. 1.6 육수의 종류에 따라 냉, 온 으로 보관할 수 있다.
	1301010104_16v3.2	국·탕 조리하기	2.1 물이나 육수에 재료를 넣어 끓일 수 있다. 2.2 부재료와 양념을 적절한 시기와 분량에 맞춰 첨가할 수 있다. 2.3 조리 종류에 따라 끓이는 시간과 화력을 조절할 수 있다. 2.4 국·탕의 품질을 판정하고 간을 맞출 수 있다.
	1301010104_16v3.2	국·탕 조리하기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 국·탕은 조리종류에 따라 온·냉 온도로 제공할 수 있다. 3.3 국·탕은 국물과 건더기의 비율에 맞게 담아낼 수 있다. 3.4 국·탕의 종류에 따라 고명을 활용할 수 있다.
	1301010129_16v3.1	생채·회 재료 준비하기	1.1 생채·회의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행할 수 있다.
	1301010129_16v3.2	생채·회 조리하기	2.1 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 2.2 재료에 양념장을 넣고 잘 배합되도록 무칠 수 있다. 2.3 재료에 따라 회·숙회로 만들 수 있다.
	1301010129_16v3.3	생채·회 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 생채·회의 색, 형태, 분량을 고려하여 그릇에 담아낼 수 있다. 3.3 조리종류에 따라 양념장을 곁들일 수 있다.
	1301010130_16v3.1	숙채 재료 준비하기	1.1 숙채의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행할 수 있다.

능력단위 요소 및 수행준거	1301010130_16v3.2	숙채 조리하기	2.1 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 2.2 조리법에 따라서 삶거나 데칠 수 있다. 2.3 양념이 잘 배합되도록 무치거나 볶을 수 있다.	
	1301010130_16v3.3	숙채 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 숙채의 색, 형태, 재료, 분량을 고려하여 그릇에 담아낼 수 있다. 3.3 조리종류에 따라 고명을 올리거나 양념장을 곁들일 수 있다.	
자식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도
	1301010115_16v3.1 개인위생 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>미생물의 분류와 특성</li> <li>세제, 소독제 등 약품 취급법</li> <li>식품위생법</li> <li>식품위생에 관련된 질병, 식중독의 종류와 특성</li> <li>작업장위생수칙</li> <li>개인위생관리를 위한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>개인위생기준에 의한 위생적인 습관 실행능력</li> <li>세제, 소독제 등 약품 취급능력</li> <li>식중독 예방과 대처 능력</li> <li>응급처치능력(지혈, 소독, 화상 처치 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법을 준수하는 태도</li> <li>문제해결을 위한 적극적인 태도</li> <li>사전예방을 중시하는 태도</li> <li>청결한 복장과 위생습관을 유지하는 태도</li> <li>위생적인 식품조리 의무 준수태도</li> </ul>
	1301010115_16v3.2 식품위생 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법</li> <li>식품위생 위해요소</li> <li>식품별 조리 시스템</li> <li>식품위해요소 취급규칙</li> <li>세균성·화학적 식중독의 발생원인과 미생물과 식품에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생관리기준에 의한 위생적 실행능력</li> <li>세제, 소독제 등 약품 취급능력</li> <li>식품위해요소 차단능력</li> <li>식중독 예방과 대처 능력</li> <li>식품별 교차오염 예방 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생관리기준에 따른 위생관리태도</li> <li>교차오염과 법규위반 식품의 처리에 대한 책임성</li> <li>위생적인 식품조리 의무 준수</li> <li>반복훈련태도</li> <li>식품위생법 준수태도</li> </ul>
	1301010115_16v3.3 주방위생 관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생법</li> <li>식품별 유통 시스템</li> <li>식품별 조리 시스템</li> <li>식품별 생산 시스템</li> <li>작업장 교차오염발생요소</li> <li>식품위해요소 취급규칙</li> <li>HACCP 관리기준 및 관련지식</li> <li>조리용수에 대한 판별지식</li> <li>위생시설에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도·습도, 환기 관리 능력</li> <li>시간 관리 능력</li> <li>작업 수단 관리 기술</li> <li>작업장 교차오염발생요소</li> <li>교차오염 예방 능력</li> <li>위생적인 식품조리 능력</li> <li>방서, 방충 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품위생관리기준 준수태도</li> <li>안전한 먹거리 생산의 양심적 태도</li> <li>청결하고 부지런한 태도</li> <li>교차오염과 법규위반 식품의 처리에 대한 책임 있는 태도</li> <li>위생시설 유지 수칙 준수태도</li> </ul>
	1301010120_16v3.1 기본 칼 기술 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>칼의 종류와 사용용도</li> <li>칼을 솥돌과 사프닝 스틸(sharpening steel)을 이용해 연마하는 방법</li> <li>조리방법과 썰기 방법</li> <li>다양한 모양의 썰기 용어</li> <li>칼 보관 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>칼을 솥돌과 사프닝 스틸(sharpening steel)을 이용해 연마하는 기술</li> <li>칼의 활용, 관리, 보관 능력</li> <li>칼을 사용하여 다양한 크기, 두께, 굵기, 모양으로 썰는 능력</li> <li>다양한 종류의 칼을 사용할 수 있는 능력</li> <li>한식·조리방법과 자르기 기술</li> <li>주방도구의 활용, 관리, 보관 능력</li> <li>칼 가는 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>메모태도</li> <li>문제해결</li> <li>안전복장</li> <li>의사소통</li> <li>관찰태도</li> <li>반복훈련</li> </ul>
	1301010120_16v3.2 기본 기능 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>한식 기본양념의 종류와 준비방법</li> <li>한식 고명의 종류</li> <li>한식에 사용되는 육수 조리방법</li> <li>조리에 따른 조리원리</li> <li>식품의 조리 중 변화</li> <li>식재료의 특징과 종류</li> <li>식재료의 전처리 방법과 활용방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>양념재료 활용 능력</li> <li>한식 식재료 활용 능력</li> <li>식재료와 조리법 이해 및 분석능력</li> <li>고명 조리능력</li> <li>육수 조리능력</li> <li>식재료의 전처리 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>메모태도</li> <li>위생적인 복장</li> <li>식품 특성을 관찰하는 태도</li> <li>다양한 정보를 바탕으로 조리 연구하는 태도</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생관리기준 준수</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	301010120_16v3.3 기본 조리법 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>계량방법</li> <li>도구사용법</li> <li>조리기술의 종류와 명칭, 특징, 용도</li> <li>한식 음식종류 및 분류</li> <li>한식 삼차법</li> <li>조리방법에 대한 지식</li> <li>조리과정중의 물리화학적 변화에 대한 조리과학적 지식</li> <li>조리조건에 따른 물리·화학적 변화에 대한 지식</li> <li>다양한 정보를 활용하여 분석하고 적용하는 지식</li> <li>조리환경에 따라 메뉴를 분석하고 적용하는 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>레시피 또는 표준조리법에 의한 조리능력</li> <li>적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li> <li>조리방법에 따른 장비 활용 능력</li> <li>주방 장비 청소 및 보관 능력</li> <li>주방 정리 및 청소 능력</li> <li>맛을 내는 능력</li> <li>한식기초 조리에 필요한 자료를 수집할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리방법을 연구하는 과학적인 태도</li> <li>위생적 조리태도</li> <li>다양한 정보를 이용하여 메뉴를 수집하고 노력하는 태도</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생관리기준 준수</li> </ul>
	1301010121_16v3.1 밥 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>도구의 종류와 용도</li> <li>밥 종류</li> <li>재료의 전처리</li> <li>전분의 호화상태 판별</li> <li>재료 선별법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류에 따른 수침시간 조절능력</li> <li>재료 보관능력</li> <li>재료 전처리능력</li> <li>쌀 등의 잡곡 선별 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항준수태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>재료 점검태도</li> </ul>
	1301010121_16v3.2 밥 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>가열시간과 화력의 조절</li> <li>밥 조리기구의 특성</li> <li>밥의 종류에 따른 조리법</li> <li>조리과정중 일어나는 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> <li>전분의 호화특성에 따른 물의비율</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>부재료를 첨가하는 기술</li> <li>가열시간과 화력의 조절능력</li> <li>재료의 특성과 상태에 따른 조절능력</li> <li>저장·보관 능력</li> <li>재료의 특성에 따른 썰기 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>조리도구 정리태도</li> <li>조리도구 청결관리태도</li> <li>기구 안전관리태도</li> </ul>
	1301010121_16v3.3 밥 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명의 종류</li> <li>양념장의 종류</li> <li>조리종류 따른 그릇 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>그릇과 조화를 고려하여 담는 능력</li> <li>부재료와 고명을 얹어내는 능력</li> <li>조리에 맞는 그릇 선택 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>안전관리태도</li> <li>위생 관리태도</li> <li>반복훈련태도</li> </ul>
	1301010122_16v3.1 죽 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>도구의 종류와 용도</li> <li>죽 종류</li> <li>재료의 전처리</li> <li>전분의 호화상태 판별</li> <li>재료 선별법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류에 따른 수침시간 조절능력</li> <li>조리 종류에 따른 입자별 곡류 분쇄 능력</li> <li>재료 보관능력</li> <li>재료 전처리능력</li> <li>쌀 등의 곡류 선별 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항준수태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>식재료품질 점검태도</li> </ul>
	1301010122_16v3.2 죽 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>가열 시간과 화력의 조절</li> <li>죽 조리기술 특성</li> <li>죽의 종류에 따른 조리법</li> <li>조리과정중 일어나는 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> <li>전분의 호화특성에 따른 물의 비율</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>부재료를 첨가하여 볶는 기술</li> <li>화력의 조절능력</li> <li>재료의 특성과 상태에 따른 조리 조절능력</li> <li>저장·보관·썰기 능력</li> <li>재료의 특성에 따라 갈거나 썰기 능력</li> <li>죽 호화정도 조절 및 간을 맞추는 능력</li> <li>죽 고유의 맛을 내는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>조리도구 정리태도</li> <li>조리도구 청결관리태도</li> <li>기구 안전관리태도</li> </ul>
	1301010122_16v3.3 죽 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명의 종류</li> <li>그릇의 종류</li> <li>조리종류 따른 그릇 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>그릇과의 조화를 고려하여 담는 능력</li> <li>고명을 얹어내는 능력</li> <li>조리에 맞는 그릇 선택 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>안전관리태도</li> <li>위생 관리태도</li> <li>반복훈련태도</li> </ul>

자식/기술/태도	1301010104_16v3.1 국·탕 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>육수의 종류</li> <li>양념과 부재료의 성분과 특성</li> <li>재료의 전처리</li> <li>재료의 특성</li> <li>조리도구 종류와 용도</li> <li>재료 선별법</li> <li>용도에 맞는 육수의 종류</li> <li>육수 만드는 방법</li> <li>육수의 상태 판별</li> <li>조리기구 및 기물사용</li> <li>조미료, 향신료의 종류와 특성</li> <li>끓이는 시간과 불의 조절</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>국물, 육수, 종류에 따른 주재료 선별능력</li> <li>식재료의 신선도 선별능력</li> <li>재료 보관능력</li> <li>재료 전 처리 능력</li> <li>부재료 사용하여 끓이는 기술</li> <li>불의 조절능력</li> <li>용도에 맞는 재료의 불순물을 제거기술</li> <li>육수의 냉각 및 보관능력</li> <li>육수의 상태 판별능력</li> <li>육수 종류에 따라 배, 육류 등 끓이는 시간 조절능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항준수태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>준비재료에 대한 점검태도</li> <li>장시간 끓이며 육수 상태변화 관찰태도</li> </ul>
	1301010104_16v3.2 국·탕 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>관능평가</li> <li>국, 탕의 특성</li> <li>양념의 특성과 성분</li> <li>양념장의 숙성과정 이해</li> <li>조리가열 시간</li> <li>주재료와 부재료의 특성</li> <li>조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>국물 맛 감별능력</li> <li>부재료의 특성에 맞게 조리기술</li> <li>불의 세기 조절능력</li> <li>양념장의 숙성도 조절능력</li> <li>양념장의 혼합 비율 조절능력</li> <li>음식 종류에 따른 양념 사용능력</li> <li>조리종류에 따른 국물 양 조절능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>안전관리태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>조리과정 확인태도</li> <li>준비재료 세밀 점검태도</li> <li>조리도구 청결 관리태도</li> </ul>
	1301010104_16v3.3 국·탕 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명의 종류</li> <li>국물조리의 종류에 따른 그릇 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>국·탕 조리에 맞는 국물 양 조절 기술</li> <li>국·탕 조리에 맞는 온도로 제공하는 기술</li> <li>그릇의 형태에 따라 조화롭게 담아내는 기술</li> <li>용도에 맞는 식기 선택능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>식품위생법 준수태도</li> <li>안전사항준수태도</li> </ul>
	1301010129_16v3.1 생채·회 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>도구 종류의 사용법</li> <li>재료 전처리</li> <li>재료성분과 특성</li> <li>재료 신선도 선별</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>도구를 다룰 수 있는 능력</li> <li>식재료의 신선도 선별능력</li> <li>용도에 맞게 다룰 수 있는 능력</li> <li>재료 전처리능력</li> <li>저장, 보관, 자르기의 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	1301010129_16v3.2 생채·회 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>생채, 회 조리 방법</li> <li>양념 재료 성분과 특성</li> <li>양념 혼합 비율 계량</li> <li>조리특성에 따른 양념 첨가 순서</li> <li>재료 선별</li> <li>조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>배합비율 능력</li> <li>식감 있게 조리하는 능력</li> <li>양념사용 능력</li> <li>양념장 사용능력</li> <li>양념장의 숙성능력</li> <li>영양소의 손실을 최소화하는 능력</li> <li>재료 신선도 유지능력</li> <li>채소의 색 유지능력</li> <li>회 썰기 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업 태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>선선도 관찰 태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	1301010129_16v3.3 생채·회 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>음식의 종류에 따라 그릇 선택</li> <li>음식의 종류에 따른 적정온도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>그릇과 조화롭게 담아낼 수 있는 능력</li> <li>조리에 맞는 그릇선택능력</li> <li>화를 신선하게 유지하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	1301010130_16v3.1 숙채 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>도구 종류의 사용법</li> <li>재료 전처리</li> <li>재료성분과 특성</li> <li>재료 신선도 선별</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>도구를 다룰 수 있는 능력</li> <li>식재료의 신선도 선별능력</li> <li>용도에 맞게 다룰 수 있는 능력</li> <li>재료 전처리능력</li> <li>저장, 보관, 자르기의 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료 특성 관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>

지식/ 기술/ 태도	301010130_16v3.2 숙채 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 삶는 방법</li><li>• 숙채 조리 방법</li><li>• 양념 재료 성분과 특성</li><li>• 양념 혼합 비율 계량</li><li>• 조리특성에 따른 양념 첨가 순서</li><li>• 재료 선별</li><li>• 조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 배합비율 능력</li><li>• 식감 있게 조리하는 능력</li><li>• 양념장 사용능력</li><li>• 양념장의 숙성능력</li><li>• 영양소의 손실을 최소화하는 능력</li><li>• 채소의 색 유지능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 조리과정을 관찰하는 태도</li><li>• 실험조리를 수행하는 과학적 태도</li><li>• 선선도 관찰 태도</li><li>• 안전사항 준수태도</li><li>• 위생관리태도</li></ul>				
	1301010130_16v3.3 숙채 담기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 음식의 종류에 따라 그릇 선택</li><li>• 음식의 종류에 따른 적정온도</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 그릇과 조화롭게 담아낼 수 있는 능력</li><li>• 조리에 맞는 그릇선택능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 관찰태도</li><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 반복훈련태도</li><li>• 안전사항 준수태도</li><li>• 위생관리태도</li></ul>				
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거					
	지식	기술		상황				
이수구분	전공필수	이수시간	60	학점	4			
교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 해당 교육목을 통하여</li><li>- 한식 위생관리는 음식조리 작업에 필요한 위생관련지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행할 수 있는 능력이다.</li><li>- 한식 기초조리실무는 한식조리를 수행함에 있어 칼 다루기, 기본 고명 만들기, 한식 기초조리법 등 기본적인 지식을 이해하고 기능을 익혀 조리업무에 활용할 수 있는 능력이다.</li><li>- 한식 밥 조리는 쌀을 주재료로 하거나 혹은 다른 곡류나 견과류, 육류, 채소류, 어패류 등을 섞어 물을 붓고 불의 강약을 조절하여 호화되게 조리하는 능력이다.</li><li>- 한식 죽 조리는 곡류 단독으로 또는 곡류와 견과류, 채소류, 육류, 어패류 등을 함께 섞어 물을 붓고 불의 강약을 조절하여 호화되게 조리하는 능력이다.</li><li>- 한식 국·탕조리란 육류나 어류 등에 물을 많이 붓고 오래 끓이거나 육수를 만들어 채소나 해산물, 육류 등을 넣어 조리하는 능력이다.</li><li>- 한식 생채·회조리란 채소를 살짝 절이거나 생것을 양념하는 조리이며 회 조리는 데치거나 생것을 신선한 상태로 조리 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 한식 숙채조리란 채소를 손질하여 물에 데치거나 삶아 양념으로 무치거나 볶아서 조리할 수 있는 능력이다.</li></ul>							
교육내용	- 실습을 통하여 한식위생관리, 한식기초조리실무, 밥조리, 죽조리, 생채,회조리, 숙채조리를 숙련시킨다.							
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
		○						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타								
장비 및 도구	NCS 능력단위				자재 능력단위			
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 온도계, 습도계, 염도계, 타이머,</li><li>• 조리용칼, 도마, 숟물, 도마소독기,</li><li>• 계량컵, 계량스푼, 계량저울, 프라이팬, 튀김팬, 찜솥, 냄비, 석쇠, 밀대, 김발, 계량저울, 그릇(대,중,소), 대접, 접시, 조리용젓가락, 체, 주걱, 국자, 조리용 집게, 강판, 칼, 도마, 냄비, 전골냄비, 밥솥, 밥그릇, 죽그릇, 탕그릇, 국자, 밥주걱, 믹서, 체, 소창(면보), 채반, 양판,</li><li>• 조리용 불 또는 가열기구, 가스레인지,</li><li>• 냉장고, 냉동고, 작업대, 싱크대</li><li>• 방충망, 쥐덫, 전착식트랩 끈끈이, 자외선램프, 토틀차단</li></ul>							

	• 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화, 위생행주, 모자, 분리수거용봉투												
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
	○		○			○	○					○	
	A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성												

교과목명		궁중음식 실습				
관련 학습성과 및 수행준거		조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
			1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
			1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
		식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
			조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
				3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.		
3.3최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.						
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력	
	한식조리	1301010127_16v3.	한식 전 · 적조리	유	컴퓨터활용능력	
		1301010106_16v3	한식 찜 · 선조리	유	컴퓨터활용능력	
		1301010125_16v3	한식 조림 · 초조리	유	컴퓨터활용능력	
		1301010128_16v3.	한식 튀김 조리	유	컴퓨터활용능력	
		1301010123_16v3	한식 찌개조리	유	컴퓨터활용능력	
		1301010124_16v3	한식 전골조리	유	컴퓨터활용능력	
능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거				
능력단위 요소 및 수행준거	1301010127_16v3.1	전 · 적재료준비하기	1.1 전 · 적의 조리종류에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 전 · 적의 종류에 따라 재료를 전 처리하여 준비할 수 있다.			
	1301010127_16v3.2	전 · 적 조리하기	2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 물 농도를 맞출 수 있다. 2.2 조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합재료 등을 만들 수 있다. 2.3 주재료에 따라 소를 채우거나 고치를 활용하여 전 · 적의 형태를 만들 수 있다. 2.4 재료와 조리법에 따라 기름의 종류 · 양과 온도를 조절하여 지져 낼 수 있다.			
	1301010127_16v3.3	전 · 적 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 전 · 적의 조리는 기름을 제거하여 담아 낼 수 있다. 3.3 전 · 적 조리를 따뜻한 온도, 색, 풍미를 유지하여 담아낼 수 있다.			
	1301010106_16v3.1	찜 · 선 재료준비하기	1.1 찜 · 선의 조리종류에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행할 수 있다. 1.4 찜, 선의 조리법에 따라 크기와 용도를 고려하여 재료를 썰 수 있다. 1.5 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절하여 용도에 맞게 활용할 수 있다.			
	1301010106_16v3.2	찜 · 선 조리하기	2.1 조리법에 따라 재료를 양념하여 재워둘 수 있다. 2.2 조리법에 따라 재료에 양념장과 물을 넣고 끓여 만들 수 있다. 2.3 조리법에 따라 재료에 양념을 하여 찜통에 찌서 만들 수 있다. 2.4 조리법에 따라 재료를 볶아 만들 수 있다. 2.5 찜 · 선 종류와 재료에 따라 가열시간과 화력을 조절하여 재료 고유의 색, 형태를 유지할 수 있다. 2.6 찜 · 선에 어울리는 고명을 만들 수 있다.			

능력단위 요소 및 수행준거	1301010106_16v3.3	찜 · 선 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 찜, 선의 종류에 따라 국물을 저장하게 담아낼 수 있다. 3.3 찜, 선의 종류에 따라 고명을 올릴 수 있다. 3.4 찜, 선의 종류에 따라 거자장, 초간장 등을 곁들일 수 있다.
	1301010125_16v3.3	조림 · 초 재료준비하기	1.1 조림 · 초 조리에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다. 1.3 조림 · 초 조리의 재료에 따라 전 처리를 수행할 수 있다. 1.4 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 1.5 필요에 따라 양념장을 숙성할 수 있다.
	1301010125_16v3.2	조림 · 초 조리하기	2.1 조리종류에 따라 준비한 도구에 재료를 넣고 양념장에 조리할 수 있다. 2.2 재료와 양념장의 비율, 첨가 시점을 조절할 수 있다. 2.3 재료가 늘어붙거나 모양이 흐트러지지 않게 화력을 조절하여 익힐 수 있다. 2.4 조리종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다.
	1301010125_16v3.3	조림 · 초 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 조리종류에 따라 국물 양을 조절하여 담아낼 수 있다. 3.3 조림, 초, 조리에 따라 고명을 얹어 낼 수 있다.
	1301010128_16v3.1	튀김 재료 준비하기	1.1 튀김 조리종류에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다 1.3 튀김의 종류에 맞추어 재료를 전 처리하여 준비할 수 있다.
	1301010128_16v3.2	튀김 조리하기	2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 및 농도를 맞출 수 있다. 2.2 조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합재료 등을 만들 수 있다. 2.3 재료와 조리법에 따라 기름의 종류 · 양과 온도를 조절하여 튀길 수 있다.
	1301010128_16v3.3	튀김 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 튀김은 기름을 제거하여 담아 낼 수 있다. 3.3 튀김 조리를 따뜻한 온도, 색, 풍미를 유지하여 담아낼 수 있다.
	1301010123_16v3.1	찌개 재료 준비하기	1.1 조리종류에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행 할 수 있다. 1.4 찬물에 육수 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 1.5 끓이는 중 부유물과 기름이 떠오르면 건져내어 제거할 수 있다. 1.6 조리종류에 따라 끓이는 시간과 불의 강도를 조절 할 수 있다.
	1301010123_16v3.2	찌개 조리하기	2.1 채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶아서 사용할 수 있다. 2.2 조리법에 따라 재료는 양념하여 밀간할 수 있다. 2.3 육수에 재료와 양념을 첨가 시점을 조절하여 넣고 끓일 수 있다.
	1301010123_16v3.3	찌개 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 조리 특성에 맞게 건더기와 국물의 양을 조절할 수 있다. 3.3 온도를 뜨겁게 유지하여 제공할 수 있다.
	1301010124_16v3.1	전골재료 준비하기	1.1 조리 종류에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다. 1.3 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행 할 수 있다. 1.4 찬물에 육수 재료를 넣고 부유물을 제거하여 육수를 끓일 수 있다. 1.5 사용시점에 맞춰 냉, 온으로 보관할 수 있다.
	1301010124_16v3.2	전골 조리하기	2.1 채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶아서 사용할 수 있다. 2.2 조리법에 따라 재료는 전을 부치거나 양념하여 밀간할 수 있다. 2.3 전 처리한 재료를 그릇에 가지런히 담을 수 있다. 2.4 전골 양념장과 육수는 필요량에 따라 조절할 수 있다.
	1301010124_16v3.3	전골 담기	3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 조리 특성에 맞게 건더기와 국물의 양을 조절할 수 있다. 3.3 온도를 뜨겁게 유지하여 제공할 수 있다.

	능력단위요소	지식	기술	태도
지식/ 기술/ 태도	1301010127_16v3.1 전 · 적 재료 준비하기	• 기름 종류와 특성 • 도구종류와 사용법 • 식재료 성분과 특성 • 재료 선별법 • 재료 전처리 방법	• 밀간양념을 조절하는능력 • 신선도 선별 능력 • 조리종류에 따른 셀기 능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 반복 훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리 태도
	1301010127_16v3.2 전 · 적 조리하기	• 기름의 종류 · 특성 • 밀가루의 특성 • 이미, 이취 제거방법 • 재료의 특성에 따른 적정온도 • 조리과정중의 물리화학적변화에 관한 조리과학적 지식	• 기름, 기기 이용능력 • 재료특성에 따른 조리능력 • 풍미 있게 지져 내는 능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 조리과정을 관찰하는 태도 • 실험조리를 수행하는 과학적 태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리 태도
	1301010127_16v3.3 전 · 적 담기	• 음식의 온도유지 • 조리종류에 맞는 그릇선택 • 조화롭게 담기	• 그릇과 조화를 고려하여 담는 능력 • 조리에 맞는 그릇 선택능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도
	1301010106_16v3.1 찜 · 선 재료 준비하기	• 도구의 종류 및 용도 • 재료의 전 처리 • 재료의 특성 • 찜 · 선의 조리원리 • 재료 선별법 • 양념장의 혼합 비율 • 양념 재료의 성분과 특성	• 재료 보관능력 • 재료 신선도 선별능력 • 재료 전처리 능력 • 종류와 특성에 맞게 썰는 기술 • 양념장 숙성 능력 • 양념장의 혼합 비율 조절능력	• 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항준수태도 • 위생관리태도 • 재료준비 점검태도
	1301010106_16v3.2 찜 · 선 조리하기	• 고명의 종류 • 양념의 비율 • 조리 가열시간 준수 • 재료의 특성 • 찜, 선의 형태유지 • 조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식	• 부재료, 양념장의 첨가능력 • 육류 찜의 연육 조절 기술 • 재료 고유의 색과 형태를 유지능력 • 조리종류에 따른 국물 양 조절능력 • 찜 · 선의 조리기술 • 찜 · 선 재료의 선별능력 • 화력조절능력	• 바른 작업 태도 • 조리과정을 관찰하는 태도 • 실험조리를 수행하는 과학적 태도 • 세밀한 관찰태도 • 안전관리준수태도 • 위생관리태도
	1301010106_16v3.3 찜 · 선 담기	• 조리의 종류에 따른 그릇 선택 • 조리종류의 국물 비율	• 고명을 장식하는 능력 • 그릇과 조화를 고려하여 담는 능력 • 조리에 맞는 그릇 선택능력 • 거자장, 단춧물 등을 활용하여 맛을 내는 능력	• 관찰태도 • 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전관리태도 • 위생관리태도
	1301010125_16v3.1 조림 · 초 재료 준비하기	• 도구의 종류와 용도 사용법 • 재료의 계량법 • 재료의 성분과 특성 • 재료의 전처리 • 재료 선별법 • 숙성온도와 시간 • 양념장의 혼합 비율 • 양념 재료 특성	• 재료 전 처리 능력 • 재료보관 능력 • 재료신선도 선별능력 • 조리특성에 맞게 썰는 능력 • 양념장의 혼합 비율 조절능력 • 종류별 양념 사용 능력 • 재료선별 능력	• 바른 작업 태도 • 반복훈련태도 • 안전사항 준수태도 • 위생관리태도

자식/ 기술/ 태도	1301010125_16v3.2 조림 · 초 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>재료의 특성</li> <li>조리가열시간</li> <li>조리법에 따른 형태 변화</li> <li>조림 · 초 조리법</li> <li>조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리에 따른 재료선택능력</li> <li>조리종류별 양념 사용 능력</li> <li>조리종류에 따라 양념 양 조절능력</li> <li>조림, 초 조리기술</li> <li>화력조절능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	1301010125_16v3.3 조림 · 초 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명종류</li> <li>조리종류의 국물비율</li> <li>조리종류에 따른 그릇 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명을 얹어내는 능력</li> <li>그릇과 조화를 고려하여 담는 능력</li> <li>조리종류에 따라 국물을 담는 능력</li> <li>조리에 맞는 식기 선택능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	1301010128_16v3.1 튀김 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기름 종류와 특성</li> <li>도구종류와 사용법</li> <li>재료 성분과 특성</li> <li>재료 선별법</li> <li>재료 전처리</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>밀간양념을 조절하는 능력</li> <li>신선도 선별 능력</li> <li>저장, 자르기 능력</li> <li>튀김재료 수분 제거능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복 훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리 태도</li> </ul>
	1301010128_16v3.2 튀김 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기름의 종류 · 특성</li> <li>밀가루의 특성</li> <li>이미, 이취 제거방법</li> <li>재료의 특성에 따른 적정온도</li> <li>튀김기기를 다루는 방법</li> <li>조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기름, 기기 이용능력</li> <li>반죽농도 맞추는 능력</li> <li>재료에 따른 기름온도의 조절능력</li> <li>재료특성에 따른 조리능력</li> <li>퐁이 있게 지지거나 바삭하게 튀겨내는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리 태도</li> </ul>
	1301010128_16v3.3 튀김 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>음식의 온도유지</li> <li>조리종류에 맞는 그릇선택</li> <li>조화롭게 담기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>그릇과 조화를 고려하여 담는 능력</li> <li>조리에 맞는 그릇 선택능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>관찰태도</li> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> </ul>
	1301010123_16v3.1 찌개 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>국물 · 육수종류</li> <li>양념과 부재료의 성분과 특성</li> <li>재료 선별법</li> <li>재료의 전처리</li> <li>재료특성의 조리원리</li> <li>조리도구 종류와 용도</li> <li>찌개, 전골의 종류와 특성</li> <li>육수 만드는 방법</li> <li>육수의 관능평가</li> <li>육수의 종류</li> <li>조미료, 향신료의 종류와 특성</li> <li>끓이는 시간과 불의 세기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>국물, 육수, 종류에 따른 주재료 선별 능력</li> <li>재료 신선도 선별능력</li> <li>재료 전처리 능력</li> <li>저장, 보관능력</li> <li>부유물과 기름을 제거하여 육수 끓이는 능력</li> <li>불의 세기 조절능력</li> <li>육수를 냉각하여 보관하는 능력</li> <li>육수의 상태 판별능력</li> <li>뼈, 육류, 어패류로 육수 끓이는 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업 태도</li> <li>반복훈련태도</li> <li>안전사항 준수태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>재료점검태도</li> <li>끓이는 과정 육수 상태 관찰 태도</li> </ul>
	1301010123_16v3.2 찌개 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>양념 활용법</li> <li>재료 활용법</li> <li>재료종류와 특성</li> <li>찌개의 종류 및 특성</li> <li>조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>재료의 종류와 특성에 맞게 조리능력</li> <li>찌개조리 특성에 맞는 국물의 양 조절능력</li> <li>화력조절능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바른 작업 태도</li> <li>조리과정을 관찰하는 태도</li> <li>실험조리를 수행하는 과학적 태도</li> <li>안전관리태도</li> <li>위생관리태도</li> <li>준비재료 점검태도</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010123_16v3.3 찌개 담기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 재료를 조화롭게 담는 방법</li><li>• 찌개조리 그릇 선택</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 국물의 양 조절 능력</li><li>• 그릇을 고려하여 담는 능력</li><li>• 찌개조리 특성에 맞는 온도조절 능력</li><li>• 조리종류에 맞는 그릇 선택능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 관찰태도</li><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 안전관리태도</li><li>• 위생관리태도</li><li>• 반복훈련태도</li></ul>	
	1301010124_16v3.1 전골 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 국물 · 육수종류</li><li>• 양념과 부재료의 성분과 특성</li><li>• 재료 선별법</li><li>• 재료의 전처리</li><li>• 재료특성의 조리원리</li><li>• 조리도구 종류와 용도</li><li>• 전골의 종류와 특성</li><li>• 육수 만드는 방법</li><li>• 육수의 관능평가</li><li>• 육수의 종류</li><li>• 조리기구사용법</li><li>• 조미료, 향신료의 종류와 특성</li><li>• 끓이는 시간과 불의 세기</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 국물, 육수, 종류에 따른 주재료 선별 능력</li><li>• 재료 신선도 선별능력</li><li>• 재료 전처리 능력</li><li>• 저장, 보관능력</li><li>• 부유물과 기름을 제거하여 육수 끓이는 능력</li><li>• 끓이는 시간과 불의 세기 조절능력</li><li>• 육수를 냉각하여 보관하는 능력</li><li>• 육수의 상태 판별능력</li><li>• 뼈, 육류, 어패류로 육수 끓이는 기술</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 반복훈련태도</li><li>• 안전사항 준수태도</li><li>• 위생관리태도</li><li>• 재료점검태도</li><li>• 끓이는 과정 육수 상태 관찰 태도</li></ul>	
	1301010124_16v3.2 전골 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 양념 활용법</li><li>• 재료 활용법</li><li>• 재료종류와 특성</li><li>• 전골의 종류 및 특성</li><li>• 조리과정중의 물리화학적 변화에 관한 조리과학적 지식</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 재료의 종류와 특성에 따른 조리능력</li><li>• 전골조리 특성에 맞는 국물의 양 조절능력</li><li>• 화력조절능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 조리과정을 관찰하는 태도</li><li>• 실험조리를 수행하는 과학적 태도</li><li>• 안전관리태도</li><li>• 위생관리태도</li><li>• 준비재료 점검태도</li></ul>	
	1301010124_16v3.3 전골 담기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 고명의 종류</li><li>• 재료를 조화롭게 담는 방법</li><li>• 전골 그릇 선택</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 국물의 양 조절 능력</li><li>• 그릇을 고려하여 담는 능력</li><li>• 전골조리 특성에 맞는 온도조절 능력</li><li>• 조리종류에 맞는 그릇 선택능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 관찰태도</li><li>• 바른 작업 태도</li><li>• 안전관리태도</li><li>• 위생관리태도</li><li>• 반복훈련태도</li></ul>	
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역	수행준거			
	E 정보능력	컴퓨터를 활용하여 국,내외의 조리 표준양목표를 search 할 수 있다.			
	E-1 컴퓨터 활용능력	컴퓨터를 활용하여 표준양목표를 작성할 수 있다.			
	E-1 정보처리능력	컴퓨터를 활용하여 표준양목표의 음식사진을 작성할 수 있다.			
	지식	기술	상황		
	<ul style="list-style-type: none"><li>• recipe</li><li>• photo shop</li><li>• standard recipe</li><li>• food ingredient</li><li>• 가식물</li><li>• 컴퓨터 조작법</li><li>• 컴퓨터 사양</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 표준양목표 작성</li><li>• 재료의 특성에 따라 최소한의 trimming 기술</li><li>• 규격에 맞게 cutting</li><li>• 재료 계량</li><li>• 조리법</li><li>• 조리 사진 촬영</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 컴퓨터를 활용하여 표준양목표를 작성할 수 있다.</li><li>• 표준양목표에 사진 첨부, 보정을 할 수 있다.</li><li>• 표준양목표에 파일번호를 붙여 관리할 수 있다.</li><li>• 표준양목표를 송부할 수 있다.</li></ul>		
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3
교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 해당 교과목을 통하여</li><li>- 한식 전 · 적 조리란 육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 익기 쉽게 썰고 그대로 혹은 고치에 썰어서 밀가루와 달걀 물을 입힌 후 기름을 두르고 지져내는 능력이다.</li><li>- 한식 찜 · 선 조리란 육류, 생선류, 가금류, 채소류 등에 양념을 하여 국물을 붓고 무르게 끓이거나 찌서 형태를 유지하게 조리하는 능력이다.</li><li>- 한식 조림 · 초 조리란 육류, 어패류, 채소류 등에 간장양념물을 넣어 국물이 거의 없도록 조림 조리를 할 수 있는 능력이다.</li></ul>				

교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 한식 튀김조리란 육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 밑가루 등의 반죽옷을 입혀 기름에 튀겨 조리하는 능력이다.</li><li>- 한식 찜조리란 육수나 국물에 장류나 젓갈로 간을 하고 육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 넣어 함께 끓여내는 조리 능력이다.</li><li>- 한식 전골조리란 육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 양념한 뒤 건더기가 잠길 정도로 육수나 국물을 부어 함께 끓여내는 조리 능력이다.</li><li>- 직업기초능력 : 컴퓨터를 활용한 표준양목표 작성, 사진 편집능력을 숙련시킨다.</li><li>- 등을 실습을 통하여 지식과 기능을 숙련시킨다</li></ul>																																					
교육내용	- 실습을 통한 한식전,적조리, 김선조리, 조림,초조리, 튀김조리, 찜조리, 전골조리, 컴퓨터를 활용한 표준양목표																																					
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타</p>												A	B	C	D	E	F	G	H		○																
A	B	C	D	E	F	G	H																															
	○																																					
장비 및 도구	NCS 능력단위						자체 능력단위																															
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 조리용 칼, 도마, 전골냄비, 프라이팬, 그릇, 계량저울, 계량스푼, 조리용 젓가락, 온도계, 체, 조리용 집게, 국자, 채반, 소창(면보), 타이머 등</li><li>• 가스레인지, 전기레인지 또는 가열도구</li><li>• 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화, 행주, 분리수거용 봉투 등</li></ul>																																					
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table> <p>A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)</p>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○		○			○	○					○																											
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																					

교과목명		중국어 및 실습			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체정결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검사 업무를 수행하여 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
직무 및 능력단위	조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.			
		3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.			
		3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.			
	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
직무 및 능력단위	중식조리	1301010320_16v3	중식 기초 조리실무	유	
		1301010302_16v3	중식 절임·무침조리	유	
		1301010303_16v3	중식 육수·소스조리	유	
		1301010304_16v3	중식 냉채조리	유	
		1301010306_16v3	중식 수프·탕조리	유	
		1301010312_16v3	중식 면조리	유	
		1301010314_16v3	중식 후식조리	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010320_16v3.1	기본 칼 기술 습득하기	1.1 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다. 1.2 칼을 안전하게 이용해 칼날을 세울 수 있다. 1.3 칼을 정확하게 쥐고서 다양한 식자재를 썰 수 있다. 1.4 요리와 조리법에 따라 재료의 크기, 두께, 굵기를 일정하게 썰 수 있다. 1.5 중식 조리작업에 사용한 칼을 일정한 장소에 정리 정돈할 수 있다.		
	1301010320_16v3.2	기본 기능 습득하기	2.1 조리기술의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. 2.2 조리법에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용 할 수 있다. 2.3 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 2.4 채소에 대하여 전처리 방법(Trimming Food Materials)을 이해하고 처리할 수 있다. 2.5 어패류에 대하여 전처리 방법(Trimming Food Materials)을 이해하고 처리할 수 있다. 2.6 육류에 대하여 전처리 방법(Trimming Food Materials)을 이해하고 처리할 수 있다. 2.7 중식조리의 요리별 육수 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다. 2.8 중식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.		
	1301010320_16v3.3	기본 조리방법 습득하기	3.1 중국요리의 기본 조리방법의 종류와 조리원리를 이해할 수 있다. 3.2 식재료 종류에 맞는 건열조리(Dry Heat Cooking)를 할 수 있다. 3.3 식재료 종류에 맞는 습열조리(Moist Heat Cooking)를 할 수 있다. 3.4 식재료 종류에 맞는 복합조리(Combination Heat Cooking)를 할 수 있다. 3.5 식재료 종류에 맞는 비 가열조리(No Heat Cooking)를 할 수 있다.		
	1301010302_16v3.1	절임·무침 준비하기	1.1 절임·무침에 필요한 절임 양과 종류를 선택할 수 있다. 1.2 절임·무침에 필요한 무침의 양과 종류를 선택할 수 있다. 1.3 표준 조리법에 따라 재료를 전 처리하여 사용할 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010302_16v3.2	절임류 만들기	2.1 재료의 특성에 따라 절임을 할 수 있다. 2.2 절임 표준조리법에 준하여 산도, 염도 및 당도를 조절할 수 있다. 2.3 절임의 용도에 따라 절임 기간을 조절할 수 있다.
	1301010302_16v3.3	무침류 만들기	3.1 메뉴 구성을 고려하여 무침 류 재료를 선택할 수 있다. 3.2 무침 용도에 적합하게 재료를 썰 수 있다. 3.3 무침 재료의 종류에 따라 양념하여 무칠 수 있다.
	1301010302_16v3.4	절임 보관 · 무침 완성하기	4.1 절임류를 위생적으로 안전하게 보관할 수 있다. 4.2 무침류를 위생적으로 안전하게 보관할 수 있다. 4.2 절임이나 무침을 담을 접시를 선택할 수 있다.
	1301010303_16v3.1	육수 · 소스 준비하기	1.1 육수의 종류에 따라서 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.2 소스의 종류에 따라서 도구와 재료를 준비할 수 있다. 1.3 필요에 맞도록 양념류와 향신료를 준비할 수 있다. 1.4 가공 소스 류를 특성에 맞게 준비할 수 있다.
	1301010303_16v3.2	육수 · 소스 만들기	2.1 육수 재료를 손질할 수 있다. 2.2 육수와 소스의 종류와 양에 맞는 기물을 선택할 수 있다. 2.3 소스 재료를 손질하여 전 처리할 수 있다. 2.4 육수 표준조리법에 따라서 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다. 2.5 소스 표준조리법에 따라서 향, 맛, 농도, 색상의 정도를 조절할 수 있다.
	1301010303_16v3.3	육수 · 소스 완성 · 보관하기	3.1 육수를 필요에 따라 사용할 수 있는 상태로 보관할 수 있다. 3.2 소스를 필요에 따라 사용할 수 있는 상태로 보관할 수 있다. 3.3 메뉴선택에 따라 육수와 소스를 다시 끓여 사용할 수 있다.
	1301010304_16v3.1	냉채 준비하기	1.1 선택된 메뉴를 고려하여 냉채요리를 선정할 수 있다. 1.2 냉채조리의 특성과 성격을 고려하여 재료를 선정할 수 있다. 1.3 재료를 계절과 재료 수급 등 냉채요리 종류에 맞추어 손질할 수 있다.
	1301010304_16v3.2	기초 장식 만들기	2.1 요리에 따른 기초 장식을 선정할 수 있다. 2.2 재료의 특성을 고려하여 기초 장식을 만들 수 있다. 2.3 만들어진 기초 장식을 보관 · 관리할 수 있다.
	1301010304_16v3.3	냉채 조리하기	3.1 무침 · 대침 · 찌기 · 삶기 · 조림 등의 조리방법을 표준조리법에 따라 적용할 수 있다. 3.2 해산물, 육류 및 가금류 등 냉채의 일부분으로 사용되는 재료를 표준조리법에 따라 준비하여 조리할 수 있다. 3.3 냉채 종류에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다. 3.4 숙성 및 발효가 필요한 소스를 조리할 수 있다.
	1301010304_16v3.4	냉채 완성하기	4.1 전체 식단의 양과 구성을 고려하여 제공하는 양을 조절할 수 있다. 4.2 냉채요리의 모양새와 제공 방법을 고려하여 접시를 선택할 수 있다 . 4.3 숙성 시간과 온도, 선도를 고려하여 요리를 담아낼 수 있다. 4.4 냉채요리에 어울리는 기초 장식을 사용할 수 있다.
	1301010306_16v3.1	수프 · 탕 준비하기	1.1 수프의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.2 탕의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.3 각 재료를 수프 · 탕의 종류에 맞추어 손질할 수 있다.
	1301010306_16v3.2	수프 · 탕 조리하기	2.1 재료와 육수의 비율을 맞추어 조리를 준비할 수 있다. 2.2 표준조리법에 따라 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다. 2.3 메뉴별 풍미를 위한 향신료를 선택하여 사용할 수 있다. 2.4 메뉴별 표준조리법에 따라 전분을 이용하여 농도를 조절할 수 있다.
	1301010306_16v3.3	수프 · 탕 완성하기	3.1 메뉴별 표준조리법에 따라 향, 맛, 농도, 색상을 고려하여 담을 수 있다. 3.2 보관이나 운반을 위한 조치를 취할 수 있다. 3.3 메뉴의 특성을 고려하여 어울리는 곁들임을 할 수 있다.
	1301010312_16v3.1	면 준비하기	1.1 면의 특성을 고려하여 적합한 밀가루를 선정할 수 있다. 1.2 면 요리 종류에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.3 면 요리 종류에 따라 도구 · 제면기를 선택할 수 있다.

능력단위 요소 및 수행준거	1301010312_16v3.2	반죽하여 면 뽑기	2.1 면의 종류에 따라 적당하게 반죽하여 숙성할 수 있다. 2.2 면 요리에 따라 제면기를 이용하여 면을 뽑을 수 있다. 2.3 면 요리에 따라 면의 두께를 조절할 수 있다.		
	1301010312_16v3.3	면 삶아 담기	3.1 면의 종류와 양에 따라 끓는 물에 삶을 수 있다. 3.2 삶은 면을 찬물에 행구어 면을 탄력 있게 할 수 있다. 3.3 메뉴에 따라 적합한 그릇을 선택하여 차거나 따뜻하게 담을 수 있다.		
	1301010312_16v3.4	요리별 조리하여 완성하기	4.1 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다. 4.2 요리별 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 소스나 국물을 담을 수 있다. 4.3 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.		
	1301010314_16v3.1	후식 준비하기	1.1 주 메뉴의 구성을 고려하여 알맞은(적합한) 후식요리를 선정할 수 있다. 1.2 표준조리법에 따라 후식재료를 선택할 수 있다. 1.3 소비량을 고려하여 재료의 양을 미리 조정할 수 있다. 1.4 재료에 따라 전 처리하여 사용할 수 있다.		
	1301010314_16v3.2	더운 후식류 만들기	2.1 메뉴의 구성에 따라 더운 후식의 재료를 준비할 수 있다. 2.2 용도에 맞게 재료를 알맞은 모양으로 잘라 준비할 수 있다. 2.3 조리재료에 따라 튀김 기름의 종류, 양과 온도를 조절할 수 있다. 2.4 재료 특성에 맞게 튀김을 할 수 있다. 2.5 알맞은 온도와 시간으로 설량을 녹여 재료를 버무릴 수 있다.		
	1301010314_16v3.3	찬 후식류 만들기	3.1 재료를 후식요리에 맞게 썰 수 있다. 3.2 후식류의 특성에 맞추어 조리를 할 수 있다. 3.3 용도에 따라 찬 후식류를 만들 수 있다.		
	1301010314_16v3.4	후식류 완성하기	4.1 후식요리의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있다. 4.2 표준조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있다. 4.3 더운 후식요리는 온도와 시간을 조절하여 빠스 요리를 만들 수 있다. 4.4 후식요리의 종류에 맞춰 담아 낼 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소		지식	기술	태도
	1301010320_16v3.1 기본 칼 기술 습득하기	<ul style="list-style-type: none"><li>칼의 종류와 사용용도</li><li>칼을 숫돌을 이용해 연마하는 방법</li><li>조리방법과 썰기 방법</li><li>다양한 모양의 썰기 용어</li><li>칼 보관 방법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>칼을 숫돌을 이용해 연마하는 기술</li><li>칼의 활용, 관리, 보관 능력</li><li>칼을 사용하여 다양한 크기, 두께, 굵기, 모양으로 썰는 능력</li><li>다양한 종류의 칼을 사용할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>관찰태도</li><li>메모하는 태도</li><li>문제해결 태도</li><li>반복훈련</li><li>안전사항 준수</li><li>안전한 용모와 복장</li><li>위생관리</li><li>의사소통태도</li></ul>	
	1301010320_16v3.2 기본 기능 습득하기	<ul style="list-style-type: none"><li>계량법</li><li>기본 스톱, 소스 종류</li><li>도구사용법</li><li>조리기물의 종류와 명칭, 특징, 용도</li><li>조리방법과 썰기 방법</li><li>식재료 관리</li><li>조리원리</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>조리기물마다 필요한 조리능력</li><li>적절한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li><li>조리방법과 재료손질 능력</li><li>계량 능력</li><li>채소 전처리 능력</li><li>어패류 전처리 능력</li><li>육류 전처리 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>관찰태도</li><li>메모하는 태도</li><li>문제해결 태도</li><li>반복훈련</li><li>안전사항 준수</li><li>안전한 용모와 복장</li><li>위생관리</li><li>의사소통태도</li></ul>	
	1301010320_16v3.3 기본 조리방법 습득하기	<ul style="list-style-type: none"><li>기본 조리방법의 종류와 조리방법</li><li>건열조리(Dry Heat Cooking)</li><li>습열조리(Moist Heat Cooking)</li><li>복합조리(Combination Heat Cooking)</li><li>비 가열조리(No Heat Cooking)</li><li>조리기구의 종류와 명칭, 특징, 용도</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>레시피에 의한 조리능력</li><li>적절한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li><li>조리방법에 따른 장비 활용 능력</li><li>주방 장비 청소 및 보관 능력</li><li>주방 정리 및 청소 능력</li><li>맛을 내는 능력</li><li>향신료 사용기술</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>관찰태도</li><li>메모하는 태도</li><li>문제해결 태도</li><li>반복훈련</li><li>안전사항 준수</li><li>위생관리기준 준수</li><li>안전한 용모와 복장</li><li>위생적 조리태도</li></ul>	

자식/ 기술/ 태도	1301010320_16v3.3 기본 조리방법 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리원리</li> <li>항신료에 대한 이해</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>의사소통태도</li> </ul>
	1301010302_16v3.1 절임·무침 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>결집임 메뉴 구성</li> <li>절임 식재료 선별</li> <li>조리도구의 선택</li> <li>무침 식재료 선별</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>양념의 선택 능력</li> <li>소요량 예측 능력</li> <li>식재료 전처리 능력</li> <li>재료의 양에 따른 양념 조절 능력</li> <li>절임 양념의 선택능력</li> </ul>
	1301010302_16v3.2 절임류 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>계절별 절임의 종류</li> <li>절임 요리의 특성</li> <li>산도, 염도 및 당도 관련 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>양념류 절임법 적응능력</li> <li>염도, 당도에 따른 절임 소요 시간 측정 능력</li> <li>재료별 절임방법 선택 기술 능력</li> <li>절임식품의 배합 비율 조절 능력</li> </ul>
	1301010302_16v3.3 무침류 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>무침 메뉴 구성</li> <li>무침 식재료 선별</li> <li>무침의 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>무침 메뉴의 썰기능력</li> <li>식재료별 무침능력</li> <li>식재료별 양념 선택능력</li> </ul>
	1301010302_16v3.4 절임 보관·무침 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>절임·무침 보관 관리</li> <li>절임·무침의 항신료 배합</li> <li>절임류의 보관 중 물리적 변화의 특성</li> <li>주 메뉴에 어울리는 절임·무침 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>무침류 보관 능력</li> <li>절임류 보관 능력</li> <li>절임이나 무침을 담는 능력</li> </ul>
	1301010303_16v3.1 육수·소스 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>소스 재료의 종류 및 성분의 특성</li> <li>육수 재료의 종류 및 성분의 특성</li> <li>조리도구 선택</li> <li>항신료의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>소스 재료의 선별 능력</li> <li>육수 재료의 선별 능력</li> <li>항신료 선별 능력</li> </ul>
	1301010303_16v3.2 육수·소스 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>소스의 숙성과 발효</li> <li>육수·소스별 재료의 손질</li> <li>육수의 관능검사</li> <li>육수조리 원리</li> <li>조리기구 및 기술 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>소스 배합 조절 능력</li> <li>육수를 맑게 끓이는 능력</li> <li>육수·소스별 재료 손질 능력</li> <li>육수의 관능검사 능력</li> <li>표준조리법에 맞춰 만드는 능력</li> <li>화력의 강약 조절 능력</li> </ul>
	1301010303_16v3.3 육수·소스 완성·보관하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>소스 숙성과 발효의 특성</li> <li>육수·소스 활용</li> <li>육수의 냉장·냉동 보관</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>소스 조리 능력</li> <li>소스의 선도 조절 및 숙성과 발효 능력</li> <li>육수 활용 능력</li> <li>저장 온도에 따른 육수 관리 능력</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010304_16v3.1 냉채 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉채 재료손질</li> <li>냉채요리의 이해</li> <li>채소 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉채요리를 만들 수 있는 능력</li> <li>냉채 재료를 손질하는 능력</li> <li>냉채 소스를 선별하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010304_16v3.2 기초 장식 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기초 장식 재료</li> <li>색 조합의 특성</li> <li>조리도구 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기초 장식 보관 능력</li> <li>기초 장식을 만드는 능력</li> <li>조각도 사용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010304_16v3.3 냉채 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉채조리의 특성과 종류</li> <li>양념장(소스)재료의 종류 및 특성</li> <li>조리도구 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉채조리 능력</li> <li>색 조합 조절 능력</li> <li>썰기 능력</li> <li>맛, 향, 조리방법의 선택 능력</li> <li>화력의 강약 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010304_16v3.4 냉채 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉채요리의 온도와 선도</li> <li>식단을 고려한 양 조절</li> <li>접시 선택방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>주재료와 소스 조합 능력</li> <li>주재료와 부재료의 조합 능력</li> <li>제공방법을 고려한 접시 구성 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010306_16v3.1 수프·탕 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>각 재료의 손질 방법</li> <li>수프 재료의 종류 및 성분의 특성</li> <li>조리도구 선택</li> <li>탕 재료의 종류 및 성분의 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴별 재료를 썰는 능력</li> <li>수프 재료를 선별하는 능력</li> <li>탕 재료를 선별하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010306_16v3.2 수프·탕 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기본조리 용어</li> <li>온도에 따른 호화·노화</li> <li>재료와 육수의 사용 비율</li> <li>전분류의 종류와 특성</li> <li>조리도구의 용도와 사용법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴별 표준 조리법에 따른 조리 능력</li> <li>전분류를 사용하는 능력</li> <li>화력의 강약 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010306_16v3.3 수프·탕 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>양념의 종류별 특징</li> <li>조리도구 선택</li> <li>조미료 용도에 따른 사용법</li> <li>항신료의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴의 제공 방법에 따른 접시를 선택 할 수 있는 능력</li> <li>표준조리법에 따른 탕의 향, 맛, 농도, 색상의 품질을 판단하는 능력</li> <li>표준조리법에 따른 수프의 향, 맛, 농도, 색상의 품질을 판단하는 능력</li> <li>화력의 강약 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010312_16v3.1 면 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 면류의 종류 및 밀가루 성분</li> <li>• 부재료와 양념 종류</li> <li>• 조리도구의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 면 반죽 비율의 조절 능력</li> <li>• 면 요리 종류에 적합한 육수를 준비하는 능력</li> <li>• 주재료 및 부재료의 손질 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010312_16v3.2 반죽하여 면 뽑기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴별 면 요리의 특성</li> <li>• 밀가루 종류 및 특성</li> <li>• 표준조리법에 의한 반죽 배합</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 면 보관 및 보존 조치 능력</li> <li>• 면을 뽑기 위한 도구와 제면기 사용 능력</li> <li>• 면을 뽑기 위한 수타 기술 능력</li> <li>• 메뉴별 면을 구별하는 능력</li> <li>• 정확한 계량 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010312_16v3.3 면 삶아 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴에 따른 면 요리 방법</li> <li>• 면 메뉴에 맞는 면기의 종류</li> <li>• 면의 종류 및 특성</li> <li>• 조리용 기구의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴에 따라 면을 구별하는 능력</li> <li>• 면을 삶기 위한 도구 선택 능력</li> <li>• 면을 탄력 있게 삶는 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010312_16v3.4 요리별 조리하여 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국물 내는 방법</li> <li>• 면 소스 특성</li> <li>• 조리용 도구의 종류 및 용도</li> <li>• 조미료 및 향신료의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴에 따른 국물사용 능력</li> <li>• 메뉴에 따른 부재료 및 기초 장식이용 능력</li> <li>• 메뉴에 따른 소스사용 능력</li> <li>• 용도에 맞는 기물 선택 능력</li> <li>• 화력의 강약 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> <li>• 정확성</li> </ul>
	1301010314_16v3.1 후식 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찬 후식과 더운 후식의 재료 특성</li> <li>• 후식류의 종류</li> <li>• 후식 조리기구의 종류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴 구성에 따른 소요량 예측능력</li> <li>• 조리기구 사용 기술</li> <li>• 주재료 · 부재료를 손질할 수 있는 능력</li> <li>• 후식류 재료의 선택 능력</li> <li>• 후식류 재료 준비와 전처리 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010314_16v3.2 더운 후식류 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 더운 후식류의 종류</li> <li>• 더운 후식류 재료의 특성</li> <li>• 설탕의 용점</li> <li>• 조리기구의 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 더운 후식류 메뉴의 선택능력</li> <li>• 더운 후식류의 재료 준비와 전처리능력</li> <li>• 설탕을 녹여 조리할 수 있는 능력</li> <li>• 조리 기물 위생관리능력</li> <li>• 조리기구의 사용 능력</li> <li>• 중심 팬 관리능력</li> <li>• 튀김 온도의 유지 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010314_16v3.3 찬 후식류 만들기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리기구의 선택</li> <li>• 찬 후식류 재료의 특성</li> <li>• 찬 후식류 종류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리기구의 사용 능력</li> <li>• 주재료 및 부재료의 구별 능력</li> <li>• 찬 후식류 메뉴의 선택능력</li> <li>• 찬 후식류의 냉장, 냉동 보관능력</li> <li>• 찬 후식류의 재료 준비와 전처리기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010314_16v3.4 후식류 완성하기	• 기초 장식의 종류 • 주 메뉴의 구성과 후식요리의 적용 • 후식류 소스 종류	• 후식류 소스를 만드는 능력 • 후식류에 기초 장식을 할 수 있는 능력 • 후식류에 따른 그릇선택능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인																																		
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역	수행준거																																				
	자식	기술		상황																																		
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3																																	
교육목표	- 해당교과목을 통하여 - 중식 조리실무란 중식 기초 조리작업 수행에 필요한 조리 기능 익히기를 활용하는 능력이다 - 중식 절임·무침 조리는 적합한 식재료를 절이거나 무쳐서 요리에 곁들이는 음식을 조리할 수 있는 능력이다. - 중식 육수·소스조리는 육류나 가금류·채소류를 이용하여 끓이거나 양념류와 향신료를 배합 하여 조리할 수 있는 능력이다 - 중식 냉채조리는 전채요리로서 메뉴의 특성에 맞는 적합한 재료를 이용하여 냉채요리를 조리할 수 있는 능력이다. - 중식 수프·탕조리는 중식 육수에 육류와 해산물류·채소류와 양념류를 넣어 수프와 탕의 특성에 따라 조리할 수 있는 능력이다. - 중식 면조리는 밀가루의 특성을 이해하고 반죽하여 면을 뽑아 각종 면 요리를 할 수 있는 능력이다 - 중식 후식조리는 주 요리와 어울릴 수 있도록 더운 후식류나 찬 후식류를 조리할 수 있는 능력이다.																																					
교육내용	- 실습																																					
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					A	B	C	D	E	F	G	H		○																							
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
	○																																					
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위																																	
	• 주방 장비 : 화덕, 반죽기, 제면기 • 주방 도구 : 조리용 칼, 도마, 중화팬, 조리용 국자, 튀김팬, 튀김 받침, 대나무 술, 찜기, 계량컵, 계량스푼, 계량 저울, 조리용젓가락, 온도계, 염도계, 체(조리용, 기름용), 조리용집게, 타이머, 푸드 프로세서(믹서기 대용 가능) 필러 등 • 조리용 화구와 가열 도구, 식기세척기, 냉장고 등 • 소화기, 응급처치 도구 • 조리복·조리안전화·앞치마·조리모·위생행주·1회용 위생 장갑·분리수거용 봉투 등 • 위생 관련 약품 : 소독제, 세제, 방청제 등 • 소독, 방충 및 방역 장비와 활동에는 물리적, 화학적 도구·장비와 관련 활동을 모두 포함한다. - 물리적 방법 : 방충망, 방서망, 자외선투광, 통로 차단																																					
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○		○			○	○					○																											
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																					

교과목명		중식응용조리 및 실습			
관련 학습성과 및 수행준거		조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다. 1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다. 1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.		
		식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.		
		조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 알관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
			3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.		
			3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	중식조리	1301010305_16v3	중식 덩섬조리	유	
		1301010307_16v3	중식 볶음조리	유	
		1301010308_16v3	중식 튀김조리	유	
		1301010309_16v3	중식 찜조리	유	
		1301010310_16v3	중식 조림조리	유	
		1301010311_16v3	중식 구이조리	유	
		1301010313_16v3	중식 밥조리	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010305_16v3.1	덩섬 준비하기	1.1 덩섬의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.2 재료를 덩섬 종류에 맞추어 손질할 수 있다. 1.3 조리법에 따라 소 재료를 준비할 수 있다.		
	1301010305_16v3.2	덩섬 빚기	2.1 덩섬을 만들기 위한 반죽과 숙성을 할 수 있다. 2.2 덩섬 조리법에 따라 소를 준비할 수 있다. 2.3 원하는 모양의 덩섬을 빚을 수 있다. 2.4 달라붙거나 갈라지는 것을 방지하여 조리 전의 모양을 유지할 수 있다.		
	1301010305_16v3.3	덩섬 익히기	3.1 덩섬의 모양과 크기에 따라 조리 시간과 익히는 방법을 선택할 수 있다. 3.2 표준조리법에 따라 화력과 가열시간 조절, 뜸들이기를 할 수 있다. 3.3 설익거나 풀어지지 않도록 조리법을 준수하여 설거나 짜낼 수 있다.		
	1301010305_16v3.4	덩섬 완성하기	4.1 덩섬의 모양과 종류에 따라 용기를 준비, 활용할 수 있다. 4.2 덩섬을 색깔, 맛과 온도를 유지하여 담을 수 있다. 4.3 덩섬에 어울리는 소스를 제공할 수 있다.		
	1301010307_16v3.1	볶음 준비하기	1.1 볶음의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.2 볶음 방법에 따른 조리용 매개체(물, 기름류, 양념류)를 이용하고 선정할 수 있다. 1.3 각 재료를 볶음의 종류에 맞게 준비할 수 있다.		
	1301010307_16v3.2	볶음 조리하기	2.1 재료를 볶음요리에 맞게 썰 수 있다. 2.2 썰어진 재료를 조리 순서에 맞게 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다. 2.3 화력의 강약을 조절하고 양념과 향신료를 첨가하여 볶음요리를 할 수 있다. 2.4 메뉴별 표준조리법에 따라 전분을 이용하여 볶음요리의 농도를 조절할 수 있다.		
	1301010307_16v3.3	볶음 완성하기	3.1 볶음요리의 종류와 제공방법에 따른 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3.3 메뉴의 표준조리법에 따라 볶음요리를 담을 수 있다		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010308_16v3.1	튀김 준비하기	1.1 튀김의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.2 각 재료를 튀김의 종류에 맞게 준비할 수 있다. 1.3 튀김의 재료에 따라 온도를 조절할 수 있다.
	1301010308_16v3.2	튀김 조리하기	2.1 재료를 튀김요리에 맞게 썰 수 있다. 2.2 용도에 따라 튀김옷 재료를 준비할 수 있다. 2.3 조리재료에 따라 기름의 종류, 양과 온도를 조절할 수 있다. 2.4 재료 특성에 맞게 튀김을 할 수 있다. 2.5 사용한 기름의 재사용 또는 폐기를 위한 처리를 할 수 있다.
	1301010308_16v3.3	튀김 완성하기	3.1 튀김요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 튀김요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3.3 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 튀김요리를 담을 수 있다.
	1301010309_16v3.1	찜 준비하기	1.1 찜의 특성을 고려하여 찜에 알맞은 재료를 선정할 수 있다. 1.2 찜 요리의 종류에 맞추어 재료를 준비할 수 있다. 1.3 찜 요리의 특성에 맞는 도구를 선택할 수 있다.
	1301010309_16v3.2	찜 조리하기	2.1 재료를 각 찜 요리의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 2.2 손질한 재료를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다. 2.3 찜 요리를 위해 찜 기의 화력을 강약으로 조절할 수 있다. 2.4 찜 요리에 따라 양념과 향신료를 사용할 수 있다. 2.5 찜 요리 종류 따라 전분으로 농도를 조절하여 완성할 수 있다.
	1301010309_16v3.3	찜 완성하기	3.1 찜 요리의 종류와 크기에 따라 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 찜 요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3.3 요리의 특성에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 요리를 담을 수 있다. 3.4 도구를 사용하여 알맞은 크기로 요리를 잘라 제공할 수 있다.
	1301010310_16v3.1	조림 준비하기	1.1 조림의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.2 각 재료를 조림의 종류에 맞게 준비할 수 있다. 1.3 조림의 종류에 맞게 도구를 선택할 수 있다.
	1301010310_16v3.2	조림 조리하기	2.1 재료를 각 조림요리의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 2.2 손질한 재료를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다. 2.3 조림조리를 위해 화력을 강약으로 조절할 수 있다. 2.4 조림에 따라 양념과 향신료를 사용할 수 있다. 2.5 조림요리 특성에 따라 전분으로 농도를 조절하여 완성할 수 있다.
	1301010310_16v3.3	조림 완성하기	3.1 조림 요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 조림 요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3.3 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 조림요리를 담을 수 있다. 3.4 도구를 사용하여 적합한 크기로 요리를 잘라 제공할 수 있다.
	1301010311_16v3.1	구이 준비하기	1.1 구이의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.2 각 재료를 구이의 종류에 맞게 준비할 수 있다. 1.3 구이의 종류에 맞게 도구를 선택할 수 있다.
	1301010311_16v3.2	구이 조리하기	2.1 재료를 각 구이요리의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 2.2 구이의 종류를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다. 2.3 재료에 따라 구이 온도를 조절하여 양념과 향신료를 첨가하여 구이요리를 할 수 있다. 2.4 각 구이의 종류에 따라 소스와 양념장을 만들 수 있다.
	1301010311_16v3.3	구이 완성하기	3.1 구이요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 구이요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다. 3.3 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 구이요리를 담을 수 있다. 3.4 도구를 사용하여 적합한 크기로 요리를 잘라 제공할 수 있다.
	1301010313_16v3.1	밥 준비하기	1.1 필요한 쌀의 양과 물의 양을 계량할 수 있다. 1.2 조리방식에 따라 여러 종류의 쌀을 이용할 수 있다. 1.3 계량한 쌀을 씻고 일정 시간 불려둘 수 있다.
	1301010313_16v3.2	밥 짓기	2.1 쌀의 종류와 특성, 건조도에 따라 물의 양을 가감할 수 있다. 2.2 표준조리법에 따라 필요한 조리 기구를 선택하여 활용할 수 있다.

능력단위 요소 및 수행준거	1301010313_16v3.2	밥 짓기	2.3 주어진 일정과 상황에 따라 조리 시간과 방법을 조정할 수 있다. 2.4 표준조리법에 따라 화력의 강약을 조절하여 가열시간 조절, 뜸들이기를 할 수 있다. 2.5 메뉴종류에 따라 보온 보관 및 재 가열을 실시할 수 있다.	
	1301010313_16v3.3	요리별 조리하여 완성하기	3.1 메뉴에 따라 볶음요리와 튀김요리를 곁들여 조리할 수 있다. 3.2 화력의 강약을 조절하여 볶음밥을 조리할 수 있다. 3.3 메뉴 구성을 고려하여 소스(짜장소스)와 국물(개란 국물 또는 찜 국물)을 곁들여 제공할 수 있다. 3.4 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.	
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도
	1301010305_16v3.1 딤섬 준비하기	• 딤섬의 종류 • 반죽의 특성 • 소 재료의 특성 • 재료 특성	• 반죽 제조 능력 • 재료 손질 능력 • 조리법에 따른 소 배합 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010305_16v3.2 딤섬 빚기	• 딤섬 반죽의 숙성 • 딤섬 빚기 • 조리도구 선택	• 다양한 모양 빚기 능력 • 딤섬 반죽 능력 • 메뉴에 따른 소 만들기 능력 • 형태 유지 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010305_16v3.3 딤섬 익히기	• 딤섬 익히기 • 조리도구 선택	• 익히기(찜, 삶음, 튀김) 능력 • 조리도구 사용 능력 • 표준 조리법에 따른 조리 능력 • 화력의 강약 조절 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010305_16v3.4 딤섬 완성하기	• 딤섬소스의 특성 • 딤섬종류에 따른 용기 선택 • 색깔, 맛, 온도의 적정성	• 담은 용기 선택 능력 • 딤섬소스 조리 능력 • 모양, 색깔에 맞추어 담을 수 있는 능력 • 온도 맞추어 담을 수 있는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010307_16v3.1 볶음 준비하기	• 메뉴에 따른 사용되어지는 항신료 특성 • 양념의 효능과 특성 • 볶음 메뉴별 사용되는 재료의 특성 • 볶음 조리법 • 재료의 영양	• 재료의 이취제거 능력 • 재료의 특성에 맞는 선택 능력 • 재료의 특성에 맞게 손질하는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010307_16v3.2 볶음 조리하기	• 볶음 재료의 영양 • 재료의 종류와 성질 • 조리도구 선택	• 전분을 이용한 농도 조절 능력 • 조리 기름 위생관리 능력 • 중식 팬 관리능력 • 채소 썰기능력 • 화력의 강약 조절 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인

지식/ 기술/ 태도	1301010307_16v3.3 볶음 완성하기	• 기초 장식 재료 • 메뉴별 제공 방법에 따른 그릇을 선택 • 표준조리법에 따른 요리의 색상, 맛, 향, 온도의 정도를 조절 할 수 있는 지식	• 메뉴의 형태 및 제공방법에 따른 접시 담기 능력 • 메뉴의 특성에 따라 기초 장식을 할 수 있는 능력 • 볶음을 최종 마무리할 수 있는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010308_16v3.1 튀김 준비하기	• 양념의 효능 • 영양에 관한 지식 • 튀김 재료의 특성 • 튀김 조리법에 따른 온도 조절	• 재료의 이취 제거 능력 • 재료의 특성에 맞는 선택 능력 • 재료의 특성에 맞게 손질하는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010308_16v3.2 튀김 조리하기	• 기름 성분의 특성 • 기름의 분류(식물성기름, 동물성기름) • 조리도구 선택 • 튀김 재료 사용 방법	• 기름의 종류, 양, 온도 조절 능력 • 조리 기름 위생관리 능력 • 중식 팬 관리 능력 • 튀기기 능력 • 튀김 후 기름 제거 능력 • 튀김옷 제조 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010308_16v3.3 튀김 완성하기	• 기초 장식 준비 • 메뉴의 종류에 따른 그릇 선택 • 요리의 색깔, 맛, 향, 온도의 적정성	• 튀김을 적당한 온도로 담기 능력 • 튀김을 최종 마무리 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010309_16v3.1 찜 준비하기	• 양념의 용도 • 조리도구 선택 • 주재료와 부재료의 성질과 물리적 변화 • 주재료의 열에 의한 응고상태에 대한 지식 • 찜 조리법 • 찜 특성을 고려한 재료의 선택	• 식재료의 선도 유지 능력 • 식재료의 손질 및 밀감 능력 • 양념이 잘 배어들 수 있도록 칼집 넣는 능력 • 찜 재료 손질 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010309_16v3.2 찜 조리하기	• 기름과 물에 데치기 • 재료의 종류와 특성 • 양념과 항신료 특성 • 찜의 특성과 종류	• 기름 양 조절과 물에 데치기 능력 • 재료의 종류에 따른 조리 능력 • 전문으로 농도를 조절 할 수 있는 능력 • 조리법에 따른 양념과 항신료 사용 능력 • 화력의 강약조절 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010309_16v3.3 찜 완성하기	• 기초 장식 • 메뉴의 종류에 따른 그릇 선택 • 요리의 색깔, 맛, 향, 온도의 적정성	• 찜 요리 특성에 맞는 그릇에 담는 능력 • 찜 요리를 최종 마무리할 수 있는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인
	1301010310_16v3.1 조림 준비하기	• 생선 류, 육류 등 열에 의한 물리적 변화와 특성	• 손질 및 밀감하는 능력 • 재료에 따른 칼집 넣는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수

자식/ 기술/ 태도	1301010310_16v3.1 조림 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 양념의 용도</li> <li>• 조리 도구 선택</li> <li>• 조림 조리법</li> <li>• 조림의 특성을 고려한 재료의 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재료의 선도 유지 능력</li> <li>• 조림 재료 손질 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010310_16v3.2 조림 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기름과 물의 데치기 온도</li> <li>• 양념과 향신료 용도와 특성</li> <li>• 조림요리의 특성과 종류</li> <li>• 재료의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기름과 물에 데치기 능력</li> <li>• 농도 조절 능력</li> <li>• 양념과 향신료 사용 능력</li> <li>• 재료의 종류에 따른 조리 능력</li> <li>• 조리 기름 위생관리능력</li> <li>• 중식 팬 관리능력</li> <li>• 화력의 강약조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010310_16v3.3 조림 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기초 장식</li> <li>• 메뉴의 종류에 따른 그릇 선택</li> <li>• 완성된 요리의 색깔, 맛, 향, 온도의 적정성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기초 장식을 할 수 있는 능력</li> <li>• 맛과 온도를 고려하여 제공할 수 있는 능력</li> <li>• 요리의 특성에 맞게 잘라 제공할 수 있는 능력</li> <li>• 조리 요리 마무리 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010311_16v3.1 구이 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구이 조리법</li> <li>• 구이의 특성을 고려한 적합한 재료의 선택</li> <li>• 양념의 용도</li> <li>• 재료의 성질과 열에 의한 물리적 변화</li> <li>• 조리도구 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선도 유지 능력</li> <li>• 손질 및 밑간하는 능력</li> <li>• 재료 손질 능력</li> <li>• 칼집 넣는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010311_16v3.2 구이 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기름과 물에 데치는 온도</li> <li>• 양념과 향신료 용도와 특성</li> <li>• 재료의 종류와 특성</li> <li>• 종류에 따른 소스와 양념장</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소스와 양념장 조리 능력</li> <li>• 양념과 향신료 사용 능력</li> <li>• 재료의 특성에 따른 조리 능력</li> <li>• 중량에 따른 기름과 물을 조절하여 데치는 능력</li> <li>• 화력의 강약 조절능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010311_16v3.3 구이 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구이의 색깔, 맛, 향, 온도의 적정성</li> <li>• 기초 장식</li> <li>• 종류에 따른 그릇 선택</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구이를 잘라서 제공할 수 있는 능력</li> <li>• 기초 장식을 할 수 있는 능력</li> <li>• 적절한 온도에 제공할 수 있는 능력</li> <li>• 조화를 고려한 그릇 선택 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010313_16v3.1 밥 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 곡류의 종류와 특성</li> <li>• 밥 조리기구의 선별</li> <li>• 쌀의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 덮밥용 쌀 준비 능력</li> <li>• 볶음밥용 쌀 준비 능력</li> <li>• 쌀 계량능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010313_16v3.2 밥 짓기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥 짓는 기구 및 설비</li> <li>• 쌀의 물리적 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥 보온과 보관 능력</li> <li>• 밥 짓는 시간 조절 능력</li> <li>• 쌀의 양, 종류, 건조도에 따른 밥 물 조절 능력</li> <li>• 제공 양에 따라 쌀을 계량하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> </ul>

지식/ 기술/ 태도	1301010313_16v3.2 밥 짓기		• 화력의 강약 조절 능력	• 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인																																			
	1301010313_16v3.3 요리별 조리하여 완성하기	• 기름을 이용한 밥 볶음과 튀김 • 메뉴의 이해 능력 • 전분의 팽윤과 호화 • 조리용 도구의 종류 및 용도	• 메뉴에 따른 기초 장식이용 능력 • 메뉴에 따른 육수와 조리용 소스를 사용하는 능력 • 밥 요리에 어울리는 재료 선택 능력 • 밥의 보온 보관 능력 • 적정량의 식용유를 가감하여 밥 볶는 능력 • 화력의 강약 조절 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 인내력 • 위생사항 준수 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인																																			
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																																				
	지식		기술		상황																																		
이수구분	전공필수	이수시간	60		학점	4																																	
교육목표	- 해당 교과목을 통하여 - 중식 덩성조리는 덩성 류의 종류에 따라 밀가루와 전분 반죽에 육류와 해산물·채소류를 이용한 소를 넣어 다양한 모양으로 만들어 조리할 수 있는 능력이다. - 중식 볶음조리는 육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 볶음요리를 할 수 있는 능력이다 - 중식 튀김조리는 육류·감각류·어패류·채소류·두부류 재료 특성을 이해하고 손질하여 기름에 튀겨내는 조리능력이다. - 중식 찜조리는 육류·해물 류 등 재료 특성에 어울리는 양념이나 소스를 이용하여 찜 요리를 할 수 있는 능력이다 - 중식 조림조리는 육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 조림을 할 수 있는 능력이다 - 중식 구이조리는 구이 재료의 특성을 이해하고 그에 따른 조리법에 맞추어 조리할 수 있는 능력이다 - 중식 볶조리는 쌀로 지은 밥을 이용하여 각종 밥 요리를 할 수 있는 능력이다. - 등을 실습을 통해 제조할 수 있는 지식과 기능을 숙련시키는 것이다																																						
교육내용	- 실습																																						
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타							A	B	C	D	E	F	G	H		○																						
A	B	C	D	E	F	G	H																																
	○																																						
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위																																		
	• 조리용 칼, 도마, 중화팬, 조리용 국자, 튀김팬, 튀김 받침대, 덩성 찜기, 덩성 소도구, 계량저울, 계량컵, 계량스푼, 조리용젓가락, 제(조리용, 기름용), 온도계, 조리용집게, 타이머, 푸드 프로세서(믹서기 대용 기능), 조리용기, 찜면보 등 • 조리용 화구 또는 열기구, 냉장냉동고 등 • 조리복·조리안전화·앞치마·조리모·위생행주, 위생장갑, 분리수거용 봉투 등																																						
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table>	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○		A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)											
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																											
○		○			○	○					○																												
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																						

교과목명		일본요리 및 실습			
관련 학습성과 및 수행준거		조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.		
			1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.		
			1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.		
		식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.		
		조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
			3.2표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.		
			3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	일식조리	1301010420_16v3	일식 기초조리 실무	유	
		1301010402_16v3	일식 초회조리	유	
		1301010403_16v3	일식 무침조리	유	
		1301010404_16v3	일식 국물조리	유	
		1301010422_16v3	일식 붉은살생선 회조리	유	
		1301010411_16v3	일식 면류조리	유	
		1301010424_16v3	일식 롤 초밥조리	유	
		1301010426_16v3	일식 알 초밥조리	유	
	능력단위요소 코드		능력단위요소	수행준거	
	1301010420_16v3.1		기본 칼기술 습득하기	1.1 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다. 1.2 기본 썰기방법을 습득할 수 있다. 1.3 조리목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다. 1.4 칼을 연마하고 관리할 수 있다.	
능력단위 요소 및 수행준거	1301010420_16v3.2		기본기능 습득하기	2.1 일식 기본양념에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 2.2 일식 결들임에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 2.3 일식 기본 맛국물조리에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 2.4 일식 기본 재료에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다.	
	1301010420_16v3.3		기본 조리방법 습득하기	3.1 일식 조리도구의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. 3.2, 계량방법을 습득할 수 있다. 3.3 일식 기본 조리법에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 3.4 조리 업무 전과 후의 상태를 점검할 수 있다.	
	1301010402_14v2.1		초회재료 준비하기	1.1 식재료를 기초손질 할 수 있다. 1.2 혼합 초 재료를 준비할 수 있다. 1.3 결들임 양념을 준비할 수 있다.	
	1301010402_14v2.2		초회조리하기	2.1 식재료를 전 처리 할 수 있다. 2.2 혼합 초를 만들 수 있다. 2.3 식재료와 혼합초의 비율을 용도에 맞게 조리할 수 있다.	

능력단위 요소 및 수행준거	1301010402_14v2.3	초회 담기	3.1 용도에 맞는 기물을 선택할 수 있다. 3.2 재공 직전에 무쳐낼 수 있다. 3.3 색상에 맞게 담아낼 수 있다.
	1301010403_14v2.1	무침재료 준비하기	1.1 식재료를 기초손질 할 수 있다 1.2 무침양념을 준비할 수 있다. 1.3 결들임 재료를 준비할 수 있다.
	1301010403_14v2.2	무침조리하기	2.1 식재료를 전 처리 할 수 있다. 2.2 무침양념을 사용할 수 있다. 2.3 식재료와 무침양념을 용도에 맞게 무쳐낼 수 있다.
	1301010403_14v2.3	무침담기	3.1 용도에 맞는 기물을 선택할 수 있다. 3.2 재공직전에 무쳐낼 수 있다. 3.3 색상에 맞게 담아 낼 수 있다.
	1301010404_16v3.1	국물재료 준비하기	1.1 주재료를 손질하고 다듬을 수 있다. 1.2 부재료를 손질할 수 있다. 1.3 향미재료를 손질할 수 있다.
	1301010404_16v3.2	국물 우려내기	2.1 물의 온도에 따라 국물재료를 넣는 시점을 조절할 수 있다. 2.2 국물재료의 종류에 따라 불의 세기를 조절할 수 있다. 2.3 국물재료의 종류에 따라 우려내는 시간을 조절 할 수 있다.
	1301010404_16v3.3	국물요리 조리하기	3.1 맛국물을 조리 할 수 있다. 3.2 주재료와 부재료를 조리할 수 있다. 3.3 향미재료를 첨가하여 국물요리를 완성할 수 있다.
	1301010422_16v3.1	붉은살 회 준비하기	1.1 회에 결들여지는 채소를 용도에 맞게 준비할 수 있다. 1.2 회의 종류에 따라 양념을 준비할 수 있다. 1.3 고추냉이를 준비할 수 있다.
	1301010422_16v3.2	붉은살 회 손질하기	2.1 붉은살생선을 회감용도에 맞게 위생적으로 전 처리 할 수 있다. 2.2 생선특성에 맞게 숙성시킬 수 있다. 2.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임을 할 수 있다.
	1301010422_16v3.3	붉은살 회 썰기	3.1 붉은살 생선을 회감용도에 맞게 위생적으로 먹기 좋게 썰기 할 수 있다. 3.2 붉은살 생선을 특성에 맞게 다양한 모양으로 썰기 할 수 있다. 3.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임한 생선을 썰기 할 수 있다.
	1301010422_16v3.4	붉은살 회 담기	4.1 접시는 차갑게 준비할 수 있다. 4.2 생선, 어패류의 특성에 따라 잘라서 담아낼 수 있다. 4.3 완성된 회에 결들임을 제공할 수 있다.
	1301010411_16v3.1	면 재료 준비하기	1.1 면류의 식재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 1.2 면 요리에 맞는 부재료와 양념을 준비할 수 있다. 1.3 면 요리의 구성에 맞는 기물을 준비할 수 있다.
	1301010411_16v3.2	면 국물 조리하기	2.1 면 요리의 종류에 맞게 맛국물을 조리할 수 있다. 2.2 주재료와 부재료를 조리할 수 있다. 2.3 향미재료를 첨가하여 면 국물조리를 완성할 수 있다.
	1301010411_16v3.2	면 조리하기	2.1 면 요리의 종류에 맞게 맛국물을 준비할 수 있다. 2.2 부재료는 양념하거나 익혀서 준비할 수 있다. 2.3 면을 용도에 맞게 삶아서 준비할 수 있다.
	1301010411_16v3.3	면 담기	3.1 면 요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 양념을 담아 낼 수 있다. 3.3 맛국물을 담아 낼 수 있다.
	1301010424_16v3.1	롤 초밥재료 준비하기	1.1 초밥용 밥을 준비할 수 있다. 1.2 롤초밥의 용도에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 1.3 고추냉이(가루, 생)와 부재료를 준비할 수 있다.
	1301010424_16v3.2	롤 양념초 조리하기	2.1 초밥용 배합초의 재료를 준비할 수 있다. 2.2 초밥용 배합초를 조리할 수 있다. 2.3 용도에 맞게 다양한 배합초를 준비된 법에 뿌릴 수 있다.

능력단위 요소 및 수행준	1301010424_16v3.3	롤 초밥 조리하기	3.1 롤초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다. 3.2 신속한 동작으로 만들 수 있다. 3.3 용도에 맞게 다양한 롤초밥을 만들 수 있다.	
	1301010424_16v3.4	롤 초밥 담기	4.1 롤초밥의 종류와 양에 따른 기물을 선택할 수 있다. 4.2 롤초밥을 구성에 맞게 담을 수 있다. 4.3 롤초밥에 결들임을 첨가할 수 있다.	
	1301010426_16v3.1	알 초밥 재료준비하기	1.1 배합 초를 섞어 알초밥을 준비할 수 있다. 1.2 초밥의 용도에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 1.3 고추냉이(가루, 생)와 부재료를 준비할 수 있다.	
	1301010426_16v3.2	양념초 조리하기	1.1 초밥용 배합초의 재료를 준비할 수 있다. 2.2 초밥용 배합초를 조리할 수 있다. 2.3 용도에 맞게 다양한 배합초를 준비된 밥에 뿌릴 수 있다.	
	1301010426_16v3.3	알 초밥 조리하기	3.1 알초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다. 3.2 신속한 동작으로 만들 수 있다. 3.3 용도에 맞게 다양한 알초밥을 만들 수 있다.	
	1301010426_16v3.4	알 초밥 담기	4.1 알초밥의 종류와 양에 따른 기물을 선택할 수 있다. 4.2 알초밥을 구성에 맞게 담을 수 있다. 4.3 알초밥에 결들임을 첨가할 수 있다.	
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도
	1301010420_16v3.1 기본 칼기술 습득하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 숯 등의 종류와 특징</li><li>• 칼의 종류와 사용용도</li><li>• 칼을 숯들과 사프닝 스틸 (sharpening steel)을 이용해 연마하는 방법</li><li>• 조리방법과 썰기 방법</li><li>• 다양한 모양의 썰기 용어</li><li>• 칼 보관 방법</li><li>• 일식 조리기구의 종류와 명칭, 특징, 용도</li><li>• 일식 조리방법과 자르기 방법</li><li>• 조리원리</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 칼을 숯들과 사프닝 스틸 (sharpening steel)을 이용해 연마하는 기술</li><li>• 칼의 활용, 관리, 보관 능력</li><li>• 칼을 사용하여 다양한 크기, 두께, 굵기, 모양으로 썰는 능력</li><li>• 다양한 종류의 칼을 사용할 수 있는 능력</li><li>• 일식 ?조리방법과 자르기 기술</li><li>• 주방도구의 활용, 관리, 보관 능력</li><li>• 칼 가는 기술</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 메모 하는 태도</li><li>• 반복 훈련 태도</li><li>• 식재료 관리 준수정신</li><li>• 식품위생법 준수 태도</li><li>• 안전사항 준수 태도</li><li>• 적극적인 질문 태도</li><li>• 적합한 용모와 복장</li><li>• 주방직원간의 원활한 의사소통</li><li>• 주의 깊게 관찰하는 태도</li></ul>
	1301010420_16v3.2 기본기능 습득하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 냉장 냉동고의 관리방법</li><li>• 일식 기본양념의 종류와 준비방법</li><li>• 일식 결들임의 종류</li><li>• 일식에 사용되는 맛국물 조리방법</li><li>• 일식 식재료의 특징과 종류</li><li>• 계량법</li><li>• 기본 스톱, 소스 종류</li><li>• 도구사용법</li><li>• 조리기술의 종류와 명칭, 특징, 용도</li><li>• 조리방법과 썰기 방법</li><li>• 조리원리</li><li>• 조리도구 · 장비 관리법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 조리기술마다 필요한 조리능력</li><li>• 적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li><li>• 조리방법과 재료손질 능력</li><li>• 계량 능력</li><li>• 양념재료 활용 능력</li><li>• 일식 식재료 활용 능력</li><li>• 결들임 조리능력</li><li>• 맛국물 조리능력</li><li>• 채소 전처리 능력</li><li>• 어패류 전처리 능력</li><li>• 육류 전처리 능력</li><li>• 조리도구 · 장비의 종류와 동작특성, 관리기술</li><li>• 주방도구의 활용, 관리, 보관 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 메모 하는 태도</li><li>• 매뉴얼에 따른 안전관리 수칙실행 자세</li><li>• 반복 훈련 태도</li><li>• 식품위생법 준수 태도</li><li>• 안전관리 준수 정신</li><li>• 안전사항 준수 태도</li><li>• 위생관리기준 준수</li><li>• 원활한 의사소통</li><li>• 적극적인 질문 태도</li><li>• 적합한 용모와 복장</li><li>• 주방도구 정리정돈 태도</li><li>• 주의 깊게 관찰하는 태도</li></ul>
	1301010420_16v3.3 기본 조리방법 습득하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 계량법</li><li>• 도구사용법</li><li>• 일본식요리에 관한 지식</li><li>• 일본요리의 특징과 분류</li><li>• 조리기술의 종류와 명칭, 특징, 용도</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 레시피 또는 표준조리법에 의한 조리능력</li><li>• 적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li><li>• 조리방법에 따른 장비 활용 능력</li><li>• 주방 장비 청소 및 보관 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 조리방법을 연구하는 태도</li><li>• 위생적 조리태도</li><li>• 반복 훈련 태도</li><li>• 식품위생법 준수 태도</li><li>• 안전사항준수</li><li>• 적극적인 문제해결 태도</li></ul>

지식/ 기술/ 태도	1301010420_16v3.3	기본 조리방법 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기본조리방법</li> <li>• 폐기물, 가시물의 개념과 계산법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li> <li>• 맛을 내는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생관리 기준준수</li> <li>• 주의 깊게 관찰하는 태도</li> </ul>
	1301010402_14v2.1	초회재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선, 어패류 특성</li> <li>• 식재료 종류, 특성</li> <li>• 조리용 칼의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선, 어패류, 기초손질능력</li> <li>• 생선, 어패류 처리기술</li> <li>• 생선, 어패류 썰기 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010402_14v2.2	초회조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선, 어패류의 특성</li> <li>• 양념의 종류별 특징</li> <li>• 초간장 재료</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재료의 배합비율 조절능력</li> <li>• 종류별 사용 능력</li> <li>• 초간장과 양념(아쿠미)의 혼합 비율 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010402_14v2.3	초회 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 양념의 종류별 특징</li> <li>• 어패류 특성</li> <li>• 일식 기물의 종류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기술선택 능력</li> <li>• 어패류 무쳐 담는 능력</li> <li>• 재료의 배합 비율 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010403_14v2.1	무침재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선, 어패류의 기초손질 순서</li> <li>• 생선, 어패류의 특성</li> <li>• 식재료관리</li> <li>• 양념의 종류별 특징</li> <li>• 조리용 칼의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 결들임 재료의 조리방법과 썰기 능력</li> <li>• 생선, 어패류의 손질능력</li> <li>• 식재료 처리기술</li> <li>• 양념의 종류별 사용능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010403_14v2.2	무침조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선, 어패류의 특성</li> <li>• 식재료 종류와 특성</li> <li>• 양념의 종류와 특성</li> <li>• 초간장의 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식재료 처리기술</li> <li>• 양념의 종류별 사용능력</li> <li>• 재료의 배합비율 조절능력</li> <li>• 종류별로 메뉴에 따른 사용 능력</li> <li>• 초간장과 양념(아쿠미)의 혼합 비율 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010403_14v2.3	무침담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생선, 어패류의 특성</li> <li>• 식재료 특성</li> <li>• 양념의 종류별 특징</li> <li>• 일식 기물의 종류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기술선택능력</li> <li>• 어패류 무쳐 담는 기술</li> <li>• 재료의 배합 비율 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 습득 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010404_16v3.1	국물재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 다시마의 종류 및 성분</li> <li>• 생선, 어패류를 포함한 식재료의 종류와 특성</li> <li>• 식재료관리</li> <li>• 일련, 이변, 다시마국물</li> <li>• 조리도구의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가다랑어 포의 선별 능력</li> <li>• 국물 우려내는 기술</li> <li>• 다시마의 선별 능력</li> <li>• 불 조절 능력</li> <li>• 식재료처리기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> </ul>
	1301010404_16v3.2	국물 우려내기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가다랑어 포의 종류와 특성</li> <li>• 기본조리 용어</li> <li>• 다시마, 가다랑어 포의 보관, 사용법</li> <li>• 다시마의 종류와 특성</li> <li>• 맛국물의 종류</li> <li>• 화력 조절</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가다랑어 포의 선별 능력</li> <li>• 국물 내는 기술</li> <li>• 다시마의 선별 능력</li> <li>• 불 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010404_16v3.3	국물요리 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가다랑어 포의 종류 및 조리특성</li> <li>• 간장, 식초, 맛술의 종류와 특성</li> <li>• 다시마, 가다랑어 포의 보관, 사용법</li> <li>• 다시마의 종류 및 성분</li> <li>• 맛국물의 종류</li> <li>• 조리도구의 종류 및 용도</li> <li>• 향신료의 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가다랑어 포의 선별 능력</li> <li>• 국물 우려내는 기술</li> <li>• 다시마의 선별 능력</li> <li>• 불 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복 훈련 태도</li> <li>• 안전 수칙 준수 태도</li> <li>• 위생 관리 태도</li> <li>• 조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010422_16v3.1 붉은살 회 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기본조리용어</li> <li>식재료관리</li> <li>조미료 및 향신료의 종류와 특성</li> <li>생선, 어패류의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>부재료 (쓰마, 겹)의 종류와 조리기술</li> <li>생선, 어패류 조리기술</li> <li>식재료를 손질할 수 있는 능력</li> <li>회용 살의 수분을 제거하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010422_16v3.2 붉은살 회 손질하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>생선과 갑각류의 종류와 특성</li> <li>생선살(단백질)의 특징</li> <li>생선살의 숙성</li> <li>생선, 어패류의 종류와 특성</li> <li>식재료관리</li> <li>조리도구의 종류와 특성</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관</li> <li>활어 수족관 관리와 생선의 질병</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>어패류 썰기 동작으로 회 뜨는 기술</li> <li>일정한 크기와 두께로 회 뜨는 능력</li> <li>조리도구 사용기술</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관 능력</li> <li>회 뜨는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010422_16v3.3 붉은살 회 썰기	<ul style="list-style-type: none"> <li>생선과 갑각류의 종류와 특성</li> <li>생선살(단백질)의 특징</li> <li>생선살의 숙성</li> <li>생선, 어패류의 종류와 특성</li> <li>식재료관리</li> <li>조리도구의 종류와 특성</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관</li> <li>활어 수족관 관리와 생선의 질병</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>어패류 썰기 동작으로 회 뜨는 기술</li> <li>일정한 크기와 두께로 회 뜨는 능력</li> <li>조리도구 사용기술</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관 능력</li> <li>회 뜨는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010422_16v3.4 붉은살 회 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리기술의 종류와 용도</li> <li>조리도구 사용법</li> <li>생선, 어패류의 모양과 특성</li> <li>생선회 곁들이는 양념장의 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>구성에 맞게 담는 능력</li> <li>식재료처리기술</li> <li>양념장 조리기술</li> <li>일식 데코레이션 (곁들이 활용능력)</li> <li>접시 사용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010411_16v3.1 면 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>면류의 종류와 특성</li> <li>밀가루 종류와 특성</li> <li>식재료의 종류와 특성</li> <li>양념의 특성</li> <li>조리도구의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>국물 우려내는 기술</li> <li>기술선택능력</li> <li>다시마의 선별 능력</li> <li>면류 조리기술</li> <li>불 조절 능력</li> <li>식재료 손질기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010411_16v3.2 면 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>다시조리법</li> <li>맛국물의 종류와 특성</li> <li>면의 종류 및 특성</li> <li>면의 종류에 따른 보존법</li> <li>조리용 냄비의 종류와 용도</li> <li>조미료와 향신료의 종류와 특성</li> <li>채소의 종류와 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>다시마, 가다랑어 포 등 국물 우려내는 능력</li> <li>맛국물 내는 방법과 보존 기술</li> <li>면을 삶아 내는 기술</li> <li>식재료 손질기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010411_16v3.3 면 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기물의 종류와 용도</li> <li>다시조리법</li> <li>면의 종류와 특성</li> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>조리용 기구의 종류와 용도</li> <li>채소의 종류와 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>다시조리기술</li> <li>식재료 손질 능력</li> <li>양념조리기술</li> <li>용도에 맞게 기물 선택능력</li> <li>칼의 사용 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010424_16v3.1 롤 초밥재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>단백질조리의 특성</li> <li>부재료의 종류와 특성</li> <li>생선, 어패류의 특성</li> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>전분의 호화도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>밥 짓기 조리기술</li> <li>식자재 조리기술</li> <li>재료의 혼합 능력</li> <li>참치의 종류와 부위, 처리기술</li> <li>초밥용 생선살의 수분 제거능력</li> <li>초밥용 싸을 씻는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>식자재 선도 확인 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010424_16v3.1 롤 초밥재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>초밥용 쌀의 선별 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>초밥조리 기술</li> <li>패류 기초손질 능력</li> <li>초밥용 쌀의 선별 능력</li> </ul>	
	1301010424_16v3.2 롤 양념초 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이의 성분</li> <li>기본 썰기와 모양 썰기</li> <li>기본조리용어</li> <li>밥의 종류와 특성</li> <li>생선과 갑각류의 종류, 조리 적합성</li> <li>생선이나 어패류의 종류와 부위별 조리법</li> <li>배합초 조리법</li> <li>종류별 초밥과 어울리는 차</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li> <li>배합초 조리능력</li> <li>초밥 쥐는 능력</li> <li>초밥 초 만드는 기술</li> <li>초밥용 밥 짓기 조리기술</li> <li>초밥용 밥(사리)의 제작기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> </ul>
	1301010424_16v3.3 롤 초밥 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이의 성분</li> <li>기본 썰기와 모양 썰기</li> <li>기본조리용어</li> <li>밥의 종류와 특성</li> <li>생선과 갑각류의 종류, 조리 적합성</li> <li>생선이나 어패류의 종류와 부위별 조리법</li> <li>종류별 초밥과 어울리는 차</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li> <li>초밥 쥐는 능력</li> <li>초밥 초 만드는 기술</li> <li>초밥용 밥 짓기 조리기술</li> <li>초밥용 밥(사리)의 제작기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010424_16v3.4 롤 초밥 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곁들이 재료의 종류와 조리방법</li> <li>고추냉이의 성분</li> <li>조리기술의 종류와 특성</li> <li>초밥용 밥의 온도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li> <li>기본 썰기와 모양 썰기</li> <li>조리기술 선별능력</li> <li>초밥 데코레이션 능력</li> <li>초밥 쥐는 기술</li> <li>초밥의 종류에 따른 곁들이 선택 능력</li> <li>칼의 종류의 손질법과 보관능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복적으로 습득하는 태도</li> <li>식자재 선도 확인 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구를 청결하게 관리하는 태도</li> </ul>
	1301010426_16v3.1 알 초밥 재료준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>단백질조리의 특성</li> <li>부재료의 종류와 특성</li> <li>생선, 어패류의 특성</li> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>전분의 호화도</li> <li>활어 수족관 관리와 생선의 질병</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재 조리기술</li> <li>재료의 혼합 능력</li> <li>참치의 종류와 부위, 처리기술</li> <li>초밥용 생선살의 수분 제거능력</li> <li>초밥용 싸을 씻는 능력</li> <li>초밥조리 기술</li> <li>패류 기초손질 능력</li> <li>초밥용 쌀의 선별 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>식자재 선도 확인 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010426_16v3.2 양념초 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이의 성분</li> <li>기본 썰기와 모양 썰기</li> <li>기본조리용어</li> <li>밥의 종류와 특성</li> <li>생선과 갑각류의 종류, 조리 적합성</li> <li>생선이나 어패류의 종류와 부위별 조리법</li> <li>배합초 조리법</li> <li>종류별 초밥과 어울리는 차</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li> <li>배합초 조리능력</li> <li>초밥 쥐는 능력</li> <li>초밥 초 만드는 기술</li> <li>초밥용 밥 짓기 조리기술</li> <li>초밥용 밥(사리)의 제작기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010426_16v3.3 알 초밥 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>고추냉이의 성분</li><li>기본 썰기와 모양 썰기</li><li>기본조리용어</li><li>밥의 종류와 특성</li><li>생선과 갑각류의 종류, 조리 적합성</li><li>생선이나 어패류의 종류와 부위별 조리법</li><li>종류별 초밥과 어울리는 차</li><li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li><li>초밥 쥐는 능력</li><li>초밥 초 만드는 기술</li><li>초밥용 밥 짓기 조리기술</li><li>초밥용 밥(사리)의 제작기술</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>반복 훈련 태도</li><li>안전 수칙 준수 태도</li><li>위생 관리 태도</li><li>조리도구 청결 관리 태도</li></ul>																			
	1301010426_16v3.4 알 초밥 담기	<ul style="list-style-type: none"><li>결들임 재료의 종류와 조리방법</li><li>고추냉이의 성분</li><li>조리기술의 종류와 특성</li><li>초밥용 밥의 온도</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li><li>기본 썰기와 모양 썰기</li><li>조리기술 선별능력</li><li>초밥 장식(데코레이션) 능력</li><li>초밥 쥐는 기술</li><li>초밥의 종류에 따른 결들임 선택 능력</li><li>칼의 종류의 손질법과 보관능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>반복적으로 습득하는 태도</li><li>식자재 선도 확인 태도</li><li>안전 수칙 준수 태도</li><li>위생 관리 태도</li><li>조리도구를 청결하게 관리하는 태도</li></ul>																			
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																				
	지식		기술		상황																		
이수구분	전공필수		이수시간		45	학점	3																
	- 해당교과목을 통하여 - 일식 기초조리실무는 일식 기초조리작업 수행에 필요한 칼다루기, 결들임 만들기, 일식조리용어, 조리방법 등 기본적인 지식을 이해하고 기능을 익혀 조리업무에 활용할 수 있는 능력이다 - 일식 초회조리는 기초 손질한 식재료에 혼합 초를 이용하여 식육촉진제 역할을 할 수 있게 초회를 조리할 수 있는 능력이다. - 일식 무침조리는 준비된 식재료에 따라 다양한 양념을 첨가하여 용도에 맞게 무쳐 낼 수 있는 능력이다. - 일식 국물조리는 준비된 맛국물에 제철에 나는 주재료를 사용하여 맛과 향을 중요시하게 조리할 수 있는 능력이다. - 일식 붉은살생선회조리는 가다랑어 참치, 연어 등의 붉은살 생선을 이용하여 회를 조리 할 수 있는 능력이다. - 일식 면류조리는 면 재료를 이용하여 양념, 국물과 함께 제공하여 조리할 수 있는 능력이다. - 일식 롤초밥조리는 다양한 식재료를 이용하여 롤 초밥을 조리할 수 있는 능력이다. - 일식 알초밥조리는 다양한 식재료를 이용하여 알초밥을 조리할 수 있는 능력이다. - 등을 실습을 통해 숙련시킨다.																						
교육내용	- 실습																						
교수 · 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H		○						
	A	B	C	D	E	F	G	H															
	○																						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																							
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위																		
	<ul style="list-style-type: none"><li>냉장고, 냉동고, 도마, 숟, 숟, 도마소독기 등</li><li>조리도구 : 용기, 온도계, 염도계, 계량컵, 계량스푼, 프라이 팬, 튀김 팬, 찜 솥, 냄비, 석쇠, 밀대, 김발, 계량저울, 그릇(대, 중, 소), 대접 (대, 중, 소), 접시(대, 중, 소), 조리용젓가락, 체, 주걱, 국자, 조리용집게, 강판 등</li></ul>																						

장비 및 도구	<ul style="list-style-type: none"><li>조리용 불 또는 가열도구 등</li><li>위생 관련 약품 : 소독제, 세제, 방청제 등</li><li>소독, 방충 및 방서 장비와 활동에는 물리적, 화학적 도구 · 장비와 관련 활동을 모두 포함한다.<ul style="list-style-type: none"><li>－ 물리적 방법 : 방충망, 방서 구 (쥐덫, 끈끈이), 자외선허프, 통로 차단)</li></ul></li><li>메뉴판</li><li>레시피</li><li>냄비 (맑은탕 용, 사브사브용), 기물</li><li>－ 면류를 위한 식기류 : 메밀국수 담는 용기 등</li><li>칼, 도마, 용기, 계량컵, 계량수저, 계량저울, 김발, 조리용 젓가락, 그물망 국자, 그물망 체 등</li><li>조리용 화구와 가열 도구, 냉장고</li><li>조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화, 위생 행주, 분리수거용 봉투</li><li>칼, － 생선회칼(사시미보초), － 채소용 칼(우스바보초), － 토막 칼(데바보초)</li></ul>																																						
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○		○			○	○					○																												
	A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																						

교과목명		일식응용조리 및 실습			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
	조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.			
		3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.			
		3.3 최상의 음식과 프레젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	일식조리	1301010405_16v3	일식 냄비조리	유	
		1301010406_16v3	일식 조림조리	유	
		1301010407_16v3	일식 찜 조리	유	
		1301010421_16v3	일식 환살생선 회조리	유	
		1301010423_16v3	일식 패류 회조리	유	
		1301010409_16v3	일식 튀김조리	유	
		1301010410_14v2	일식구이조리	유	
		1301010412_16v3	일식 밥류조리	유	
		1301010412_16v3	일식모듬초밥조리	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010405_16v3.1	냄비재료 준비하기	1.1 주재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 1.2 부재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 1.3 양념재료를 준비할 수 있다.		
	1301010405_16v3.2	냄비국물 우려내기	2.1 용도에 맞게 국물을 우려낼 수 있다. 2.2 국물재료의 종류에 따라 불의 세기를 조절할 수 있다. 2.3 국물재료의 종류에 따라 우려내는 시간을 조절할 수 있다.		
	1301010405_16v3.3	냄비요리 조리하기	3.1 재료특성에 따라 냄비를 선택할 수 있다. 3.2 맛국물에 재료를 넣어 용도에 맞게 끓일 수 있다. 3.3 메뉴에 따라 양념장을 조리할 수 있다.		
	1301010406_16v3.1	조림재료 준비하기	1.1 생선, 어패류, 육류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 1.2 두부, 채소, 버섯류를 재료의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 1.3 메뉴에 따라 양념장을 준비할 수 있다.		
	1301010406_16v3.2	조림하기	2.1 재료에 따라 조림양념을 만들 수 있다. 2.2 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다. 2.3 재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조릴 수 있다.		
	1301010406_16v3.3	조림담기	3.1 조림의 특성에 따라 기물을 선택할 수 있다. 3.2 재료의 형태를 유지할 수 있다. 3.3 결들임을 첨가하여 담아 낼 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010407_16v3.1	찜 재료 준비하기	1.1 메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 손질할 수 있다. 1.2 고명, 부재료, 향신료를 조리법에 맞추어 손질할 수 있다. 1.3 양념재료를 준비할 수 있다.
	1301010407_16v3.2	찜 조리하기	3.1 찜통을 준비할 수 있다. 3.2 찜 양념을 만들 수 있다. 3.3 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다.
	1301010407_16v3.3	찜 담기	4.1 찜의 특성에 따라 기물을 선택할 수 있다. 4.2 재료의 형태를 유지할 수 있다. 4.3 결들임을 첨가하여 완성 할 수 있다.
	1301010421_16v3.1	결들임 준비하기	1.1 회에 결들여지는 채소를 용도에 맞게 준비할 수 있다. 1.2 회의 종류에 따라 양념을 준비할 수 있다. 1.3 고추냉이를 준비할 수 있다.
	1301010421_16v3.2	환살 회 손질하기	2.1 환살 생선을 회감용도에 맞게 위생적으로 전 처리 할 수 있다. 2.2 환살 생선을 특성에 맞게 숙성시킬 수 있다. 2.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임을 할 수 있다.
	1301010421_16v3.3	환살 회 썰기	3.1 환살 생선을 회감용도에 맞게 위생적으로 먹기 좋게 썰기 할 수 있다. 3.2 환살 생선을 특성에 맞게 여러 가지 모양으로 썰기 할 수 있다. 3.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임한 생선을 썰기 할 수 있다.
	1301010421_16v3.4	환살 회 담기	4.1 접시는 차갑게 준비할 수 있다. 4.2 생선, 어패류의 특성에 따라 담아낼 수 있다. 4.3 완성된 회에 결들임을 제공할 수 있다.
	1301010423_16v3.1	조개류 결들임 준비하기	1.1 패류에 결들여지는 채소를 용도에 맞게 준비할 수 있다. 1.2 회의 종류에 따라 양념을 준비할 수 있다. 1.3 고추냉이를 준비할 수 있다.
	1301010423_16v3.2	조개류 회 손질하기	2.1 조개류 및 잡어 생선을 회감용도에 맞게 위생적으로 전 처리 할 수 있다. 2.2 생선, 어패류 특성에 맞게 숙성시킬 수 있다. 2.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임을 할 수 있다.
	1301010423_16v3.3	조개류 회 썰기	3.1 패류회를 회감용도에 맞게 위생적으로 먹기 좋게 썰기 할 수 있다. 3.2 패류를 특성에 맞게 여러 가지 모양으로 썰기 할 수 있다. 3.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임한 생선을 썰기 할 수 있다.
	1301010423_16v3.4	조개류 회 담기	4.1 접시는 미리 차갑게 준비할 수 있다. 4.2 패류의 특성에 따라 잘라서 담아낼 수 있다. 4.3 완성된 패류회에 결들임을 제공할 수 있다.
	1301010409_16v3.1	튀김재료 준비하기	1.1 식재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 1.2 식재료에 맞는 양념을 준비할 수 있다. 1.3 튀김용도에 맞는 박력분과 전분을 준비할 수 있다.
	1301010409_16v3.2	튀김하기	2.1 용도에 맞는 튀김기름을 선택할 수 있다 2.2 밀가루와 전분을 사용하여 튀김옷의 농도조절을 할 수 있다. 2.3 기름의 온도조절을 하여 재료의 특성에 맞게 튀겨 낼 수 있다.
	1301010409_16v3.3	튀김담기	3.1 완성된 튀김은 즉시 담아 낼 수 있다. 3.2 양념을 튀김용도에 맞게 담아 낼 수 있다. 3.3 완성된 튀김에 결들임을 첨가하여 담아 낼 수 있다.
	1301010410_14v2.1	구이재료 준비하기	1.1 식재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 1.2 식재료에 맞는 양념을 준비할 수 있다. 1.3 구이용도에 맞는 기물을 준비할 수 있다.
	1301010410_14v2.2	구이 굽기	2.1 식재료의 특성에 따라 구이방법을 선택할 수 있다. 2.2 불의 강약을 조절하여 구워낼 수 있다. 2.3 재료의 형태가 부서지지 않도록 구울 수 있다.
	1301010410_14v2.3	구이담기	3.1 모양과 형태에 맞게 담아낼 수 있다. 3.2 양념을 준비하여 담아낼 수 있다. 3.3 구이종류의 특성에 따라 결들임을 함께 낼 수 있다.

능력단위 요소 및 수행준거	1301010412_16v3.1	밥 짓기	1.1 쌀을 씻어 불릴 수 있다. 1.2 조리법(밥, 죽)에 맞게 물을 조절할 수 있다. 1.3 밥을 지어 뜸들이기를 할 수 있다.	
	1301010412_16v3.2	(죽차) 밥 조리하기	2.1 맛국물을 낼 수 있다. 2.2 메뉴에 맞게 기술선택을 할 수 있다. 2.3 밥에 맛국물을 넣고 고명을 선택할 수 있다.	
	1301010412_16v3.4	덮밥 류 조리하기	4.1 덮밥의 재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 4.2 맛국물에 튀기거나 익힌 재료를 넣고 조리할 수 있다. 4.3 밥 위에 조리된 재료를 넣고 고명을 곁들일 수 있다.	
	1301010412_16v3.5	죽 류 조리하기	5.1 맛국물을 낼 수 있다. 5.2 용도(쌀, 밥)에 맞게 주재료를 조리 할 수 있다. 5.3 주재료와 부재료를 사용하여 죽을 조리할 수 있다.	
	1301010440_16v3.1	모듬초밥 재료준비하기	1.1 배합 초를 섞어 초밥을 준비할 수 있다. 1.2 초밥의 용도에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 1.3 고추냉이(가루, 생)와 부재료를 준비할 수 있다.	
	1301010440_16v3.2	양념초 조리하기	2.1 초밥용 배합초의 재료를 준비할 수 있다. 2.2 초밥용 배합초를 조리할 수 있다. 2.3 용도에 맞게 다양한 배합초를 준비된 밥에 뿌릴 수 있다.	
	1301010440_16v3.3	모듬초밥 조리하기	3.1 모듬초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다. 3.2 신속한 동작으로 만들 수 있다. 3.3 용도에 맞게 다양한 모듬초밥을 만들 수 있다.	
	1301010440_16v3.4	모듬초밥 담기	4.1 모듬초밥의 종류와 양에 따른 기술을 선택할 수 있다. 4.2 모듬초밥을 구성에 맞게 담을 수 있다. 4.3 모듬초밥에 곁들임을 첨가할 수 있다.	
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도
	1301010405_16v3.1 냄비재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>가다랑어 포의 종류 및 성분</li> <li>다시마의 종류 및 성분</li> <li>맛국물의 종류</li> <li>식재료 관리</li> <li>조리용 냄비의 종류와 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>가다랑어 포의 선별 능력</li> <li>국물 우려내는 기술</li> <li>다시마의 선별 능력</li> <li>불 조절 능력</li> <li>식재료처리기술</li> <li>초간장과 양념 조리 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010405_16v3.2 냄비국물 우려내기	<ul style="list-style-type: none"> <li>가다랑어 포와 다시마</li> <li>다시마의 종류 및 성분</li> <li>맛국물의 종류</li> <li>조리 용어</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>가다랑어 포의 선별 능력</li> <li>다시마의 선별 능력</li> <li>국물 우려내는 기술</li> <li>불 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010405_16v3.3 냄비요리 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료관리</li> <li>양념장의 종류와 특성</li> <li>조리용 냄비의 종류 및 용도</li> <li>향신료의 특성과 종류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냄비요리의 제공방법, 연출능력</li> <li>메뉴별 조리능력</li> <li>불 조절 능력</li> <li>식재료처리 능력</li> <li>양념장의 종류와 만드는 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010406_16v3.1 조림재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료 관리</li> <li>식재료의 종류와 특성</li> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>조리용 도구의 종류와 특성</li> <li>채소의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식자재의 손질 능력</li> <li>불 조절 능력, 시간 조절능력</li> <li>양념 만드는 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010406_16v3.2 조림하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>일식 조리법</li> <li>조리도구 사용법</li> <li>조미와 완성도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>불 조절 능력과 시간조절능력</li> <li>식재료의 색상, 윤기 내는 완성 기술</li> <li>식재료의 조미능력</li> <li>일식조리기술</li> <li>조미와 완성기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> </ul>

지식/ 기술/ 태도	1301010406_16v3.3 조림담기	• 식재료의 종류와 특성 • 일식기물의 종류와 특성 • 조리도구 사용법	• 곁들임 채소 손질기술 • 부재료의 형태유지 능력 • 일식 데코레이션 기술	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
지식/ 기술/ 태도	1301010407_16v3.1 찜 재료 준비하기	• 단백질의 열에 의한 응고상태 • 식재료관리 • 식재료 처리법 • 조리도구의 종류와 특성 • 찜 조리법의 특성	• 식재료의 조리기술 • 신속한 조리로 육즙 보존 능력 • 찜의 색상과 형태 유지 능력 • 찜용 재료 손질 능력	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
	1301010407_16v3.2 찜 조리하기	• 단백질의 열 응고상태 • 식재료관리 • 식재료의 종류와 특성 • 양념의 종류와 특성	• 불 조절 능력 • 신속한 조리로 육즙 보존 능력 • 양념장의 양을 맞추는 능력 • 익힘 정도를 조절할 수 있는 능력 • 찌는 시간 조절 능력 • 찜용 식재료 처리기술	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
	1301010407_16v3.3 찜 담기	• 식재료관리 • 일식 조리법의 특성 • 조리용 도구의 종류 및 용도 • 조리기물의 종류와 특성	• 불 조절 능력 • 식재료 조리기술 • 재료의 형태유지 능력 • 찜 맛국물 조리 능력 • 찜용 기술선택능력	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
	1301010421_16v3.1 곁들임 준비하기	• 기본조리용어 • 식재료관리 • 조미료 및 향신료의 종류와 특성 • 생선, 어패류의 종류와 특성	• 부재료 (쓰마, 겹)의 종류와 조리기술 • 생선, 어패류 조리기술 • 식재료를 손질할 수 있는 능력 • 회용 살의 수분을 제거하는 능력	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
	1301010421_16v3.2 현살 회 손질하기	• 생선 및 갑각류의 종류와 특성 • 생선살(단백질)의 특징 • 생선살의 숙성 • 생선, 어패류의 종류와 특성 • 식재료관리 • 조리도구의 종류와 특성 • 칼의 종류에 따른 손질 및 보관 • 활어 수족관 관리와 생선의 질병	• 어패류 썰기 동작으로 회 뜨는 기술 • 생선류 회뜨기 전의 손질능력 • 일정한 크기와 두께로 회 뜨는 능력 • 조리도구 사용기술 • 칼의 종류에 따른 손질 및 보관 능력 • 회 뜨는 능력	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
	1301010421_16v3.3 현살 회 썰기	• 생선과 갑각류의 특성 • 생선살(단백질)의 특징 • 생선살의 숙성 • 생선, 어패류의 종류와 특성 • 식재료관리 • 조리도구의 종류와 특성 • 칼의 종류에 따른 손질 및 보관 • 활어 수족관 관리와 생선의 질병	• 어패류 썰기 동작으로 회 뜨는 기술 • 일정한 크기와 두께로 회 뜨는 능력 • 조리도구 사용기술 • 칼의 종류에 따른 손질 및 보관 능력 • 회 뜨는 능력	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
	1301010421_16v3.4 현살 회 담기	• 조리기물의 종류와 용도 • 조리도구 사용법 • 생선, 어패류의 모양과 특성 • 일식 장식 (곁들임 활용능력) • 접시 사용 능력	• 구성에 맞게 담는 능력 • 식재료처리기술 • 양념장 조리기술 • 일식 장식 (곁들임 활용능력) • 접시 사용 능력	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도
	1301010423_16v3.1 조개류 곁들임 준비하기	• 기본조리용어 • 식재료관리 • 조미료 및 향신료의 종류와 특성 • 생선, 어패류의 종류와 특성	• 부재료 (쓰마, 겹)의 종류와 조리기술 • 생선, 어패류 조리기술 • 식재료를 손질할 수 있는 능력 • 회용 살의 수분을 제거하는 능력	• 반복 훈련 태도 • 안전 수칙 준수 태도 • 위생 관리 태도 • 조리도구 청결 관리 태도

자식/ 기술/ 태도	1301010423_16v3.2 조개류 회 손질하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>생선 및 갑각류의 종류와 특성</li> <li>생선살(단백질)의 특징</li> <li>생선살의 숙성</li> <li>생선, 어패류의 종류와 특성</li> <li>식재료관리</li> <li>조리도구의 종류와 특성</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관</li> <li>활어 수족관 관리와 생선의 질병</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>어패류 썰기 동작으로 회 뜨는 기술</li> <li>일정한 크기와 두께로 회 뜨는 능력</li> <li>조리도구 사용기술</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관 능력</li> <li>회 뜨는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010423_16v3.4 조개류 회 담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리기술의 종류와 용도</li> <li>조리도구 사용법</li> <li>생선, 어패류의 모양과 특성</li> <li>생선회 결들이는 양념장의 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>구성에 맞게 담는 능력</li> <li>식재료처리기술</li> <li>양념장 조리기술</li> <li>일식 데코레이션 (결들이 활용능력)</li> <li>접시 사용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010409_16v3.1 튀김재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기본 조리용어</li> <li>생선, 어패류, 육류의 부위와 특성</li> <li>식재료관리</li> <li>식재료종류와 특성</li> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>조리용 칼의 종류 및 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>밀간 시간조절 능력</li> <li>밀간 양념 비율을 조절 능력</li> <li>식재료 처리기술</li> <li>식재료에 맞는 반죽의 농도 조절 능력</li> <li>어취제거 능력</li> <li>양념조리기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010409_16v3.2 튀김하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>밀가루의 종류 및 성질</li> <li>전분의 종류 및 성질</li> <li>조리용 유지의 종류와 특성 - 경화유 및 경화유지 - 동물성, 식물성 유지 - 발연점 - 산패, 변질 - 트랜스 지방</li> <li>튀김조리법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기름 양 조절 능력</li> <li>온도조절능력</li> <li>튀김기의 조작기술</li> <li>튀김반죽의 농도조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010409_16v3.4 튀김담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>기름의 분류(식물성기름, 동물성기름)와 특성</li> <li>식재료의 종류와 특성</li> <li>조리기술의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>기름 온도 조절 능력</li> <li>양념장 및 소스 제조기술</li> <li>조미료와 향신료 조리기술</li> <li>튀김 담는 종이 접는 능력</li> <li>튀김 데코레이션 능력</li> <li>튀김조리기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 습득 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결관리 태도</li> </ul>
	1301010410_14v2.1 구이재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료의 부위별 특성</li> <li>식재료의 저장관리</li> <li>어취제거 방법의 종류</li> <li>조리기술의 종류와 특성</li> <li>조리도구의 용도별 특징</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>생선살 썰기 기술</li> <li>생선을 양념(된장, 간장, 소금)을 절이는 능력</li> <li>식재료 조리기술</li> <li>양념흡착이 용이하게 칼집 넣는 능력</li> <li>육류를 구이용도에 맞게 손질할 수 있는 능력</li> <li>조리기술 선별능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010410_14v2.2 구이 굽기	<ul style="list-style-type: none"> <li>구이조리법의 특성</li> <li>식재료 종류와 특성</li> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>양념조리법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>구이조리기술</li> <li>불 조절 능력</li> <li>숙성단계의 절임 기술</li> <li>재료종류에 맞게 꼬챙이에 꿰는 능력</li> <li>주재료의 굽기 완성도 능력</li> <li>주재료 속 양념의 조화 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010410_14v2.3 구이담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식재료 종류와 특성</li> <li>식재료 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>색상의 조화 능력</li> <li>재료에 따른 담는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010410_14v2.3 구이담기	<ul style="list-style-type: none"> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>일식 데코레이션</li> <li>재료에 따른 기술의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>조미능력</li> <li>주재료의 특성에 맞는 부재료의 선택기술</li> <li>주재료와 부재료(결들이)의 혼합 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010412_16v3.1 밥 짓기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>밥 씻기(조우스이) 조리법</li> <li>쌀의 종류와 용도</li> <li>쌀 씻기(오카유) 조리법</li> <li>전분의 호화도</li> <li>조리기구의 종류와 사용법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>쌀의 선별 능력</li> <li>물의 비율 조절하는 능력</li> <li>밥 짓기 조리기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010412_16v3.2 (녹차) 밥 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명의 종류와 용도별 특성</li> <li>기름의 종류와 사용법</li> <li>다시의 종류와 특성</li> <li>다시조리법</li> <li>차의 종류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명조리기술</li> <li>기름선택능력</li> <li>녹차 맛국물 조리능력</li> <li>밥 짓기 조리기술</li> <li>온도 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010412_16v3.4 덮밥 류 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명의 종류와 특성</li> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>쌀의 종류와 용도</li> <li>식재료 종류와 특성</li> <li>전분의 호화도</li> <li>조리기구의 종류와 사용</li> <li>조미료와 향신료의 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고명조리기술</li> <li>밥 짓기 조리기술</li> <li>식재료 손질 능력</li> <li>식재료 조리 능력</li> <li>쌀의 선별 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010412_16v3.5 죽 류 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>맛국물재료의 종류 및 성분</li> <li>엿살과 찬쌀의 용도별 특성</li> <li>쌀 씻기(오카유) 조리법</li> <li>전분의 성질</li> <li>죽 조리기구의 종류와 사용법</li> <li>죽의 종류와 조리법</li> <li>청기름과 달걀의 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>맛국물 조리기술</li> <li>맛국물재료의 선별 능력</li> <li>불 조절 능력</li> <li>쌀과 밥 씻는 기술</li> <li>조리시간 조절 능력</li> <li>죽 농도 조절 능력</li> <li>죽의 맛국물 조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010440_16v3.1 모듬초밥 재료준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>곡류의 종류와 특성</li> <li>단백질조리의 특성</li> <li>부재료의 종류와 특성</li> <li>생선, 어패류의 특성</li> <li>양념의 종류와 특성</li> <li>전분의 호화도</li> <li>활어 수족관 관리와 생선의 질병</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>밥 짓기 조리기술</li> <li>식자재 조리기술</li> <li>재료의 혼합 능력</li> <li>참치의 종류와 부위, 처리기술</li> <li>초밥용 생선살의 수분 제거능력</li> <li>초밥용 쌀을 씻는 능력</li> <li>초밥조리 기술</li> <li>패류 기초손질 능력</li> <li>초밥용 쌀의 선별 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>식자재 선도 확인 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>
	1301010440_16v3.2 양념초 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이의 성분</li> <li>기본 썰기와 모양 썰기</li> <li>기본조리용어</li> <li>밥의 종류와 특성</li> <li>생선과 갑각류의 종류, 조리 적합성</li> <li>생선이나 어패류의 종류와 부위별 조리법</li> <li>배합초 조리법</li> <li>종류별 초밥과 어울리는 차</li> <li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li> <li>배합초 조리능력</li> <li>초밥 쥐는 능력</li> <li>초밥 초 만드는 기술</li> <li>초밥용 밥 짓기 조리기술</li> <li>초밥용 밥(사리)의 제작기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복 훈련 태도</li> <li>안전 수칙 준수 태도</li> <li>위생 관리 태도</li> <li>조리도구 청결 관리 태도</li> </ul>

지식/ 기술/ 태도	1301010440_16v3.3 모듬초밥 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>고추냉이의 성분</li><li>기본 썰기와 모양 썰기</li><li>기본조리용어</li><li>밥의 종류와 특성</li><li>생선과 갑각류의 종류, 조리 적합성</li><li>생선이나 어패류의 종류와 부위별 조리법</li><li>종류별 초밥과 어울리는 차</li><li>칼의 종류에 따른 손질 및 보관법</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li><li>초밥 쥐는 능력</li><li>초밥 초 만드는 기술</li><li>초밥용 밥 짓기 조리기술</li><li>초밥용 밥(사리)의 제작기술</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>반복 훈련 태도</li><li>안전 수칙 준수 태도</li><li>위생 관리 태도</li><li>조리도구 청결 관리 태도</li></ul>																		
	1301010440_16v3.4 모듬초밥 담기	<ul style="list-style-type: none"><li>결들임 재료의 종류와 조리방법</li><li>고추냉이의 성분</li><li>조리기술의 종류와 특성</li><li>초밥용 밥의 온도</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>고추냉이 농도와 양을 조절하는 능력</li><li>기본 썰기와 모양 썰기</li><li>조리기술 선별능력</li><li>초밥 데코레이션 능력</li><li>초밥 쥐는 기술</li><li>초밥의 종류에 따른 결들임 선택 능력</li><li>칼의 종류의 손질법과 보관능력</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>반복적으로 습득하는 태도</li><li>식자재 선도 확인 태도</li><li>안전 수칙 준수 태도</li><li>위생 관리 태도</li><li>조리도구를 청결하게 관리하는 태도</li></ul>																		
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																					
	지식		기술				상황																	
이수구분	전공필수		이수시간		60		학점	4																
교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 해당 교과목을 통하여</li><li>- 일식 냄비조리는 생선 등의 식재료를 이용하여 용도에 맞게 냄비조리를 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 일식 조림조리는 다양한 식재료를 이용하여 조림을 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 일식 찜조리는 다양한 식재료를 이용하여 찜을 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 일식 환살생선 회조리는 광어, 도미, 옥도미, 보리멸, 가자미, 농어 등의 환살생선을 사용하여 회를 조리 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 일식 패류회조리는 패류(貝類)를 이용하여 회를 조리 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 일식 튀김조리는 다양한 식재료를 기름에 튀겨내는 능력이다.</li><li>- 일식 구이조리는 다양한 식재료를 직접구이와 간접구이로 구워내는 능력이다.</li><li>- 일식 발류조리는 식사로서 사용되는 밥, 덮밥 류, 죽 류를 조리할 수 있는 능력이다.</li><li>- 일식 모듬초밥조리는 다양한 식재료를 사용하여 모듬초밥을 조리할 수 있는 능력이다</li><li>- 등의 지식과 기능을 숙련시킨다.</li></ul>																							
교육내용	- 실습																							
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								A	B	C	D	E	F	G	H		○						
	A	B	C	D	E	F	G	H																
	○																							
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																								

장비 및 도구	NCS 능력단위					자체 능력단위								
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 냄비, 철 냄비, 토기냄비, 사브사브용 냄비</li><li>• 칼, 도마, 계량저울, 계량컵, 계량스푼, 조리용젓가락, 온도계, 체, 조리용집게, 강판, 믹서기, 타이머 등</li><li>• 조리용 화구와 가열 도구, 냉장고 등</li><li>• 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화, 위생행주, 분리수거용 봉투 등</li><li>• 칼<ul style="list-style-type: none"><li>－생선회칼(사시미보초)</li><li>－채소용 칼(우스바보초)</li><li>－토막 칼(대바보초)</li></ul></li><li>• 덮밥용 냄비, 덮밥용 그릇, 국자, 젓가락 등</li></ul>													
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	
	○		○			○	○					○		
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)														
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성													

교과목명		제빵 실습			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
	조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다. 3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다. 3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	제빵	2102010202_16v3	빵류제품 재료혼합	유	
		2102010203_16v3	빵류제품 반죽발효	유	
		2102010204_16v3	빵류제품 반죽정형	유	
		2102010205_14v2	빵류제품 반죽인힘	유	
		2102010206_14v2	빵류제품 마무리	유	
		2102010207_16v3	냉동빵가공	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	2102010202_16v3.1	재료 계량하기	1.1 재료계량준비 시 생산량에 따라 배합표를 조정할 수 있다. 1.2 재료계량 시 제품에 따라 배합표를 기준으로 재료를 정확하게 계량할 수 있다. 1.3 재료계량 시 제품에 따라 사용재료를 기준으로 재료의 손실을 최소화할 수 있다. 1.4 재료계량준비, 계량 시 제품에 따라 사용재료를 전처리할 수 있다.		
	2102010202_16v3.2	스트레이트법 혼합하기	2.1 스트레이트법 반죽 준비 시 지침서에 따라 사용수(水)의 온도를 계산할 수 있다. 2.2 스트레이트법 반죽 시 제품특성에 따라 반죽기의 속도를 조절할 수 있다. 2.3 스트레이트법 반죽 시 제품특성에 따라 반죽온도를 조절할 수 있다. 2.4 스트레이트법 반죽 완료 시 제품특성에 따라 혼합정도의 적절성을 점검할 수 있다.		
	2102010202_16v3.3	스펀지법 혼합하기	3.1 스펀지법 반죽 준비 시 지침서에 따라 사용수(水)의 온도를 계산할 수 있다. 3.2 스펀지법 반죽 시 제품특성에 따라 반죽기의 속도를 조절할 수 있다. 3.3 스펀지법 반죽 시 제품특성에 따라 스펀지 발효상태를 확인할 수 있다. 3.4 스펀지법 반죽 시 제품특성에 따라 반죽온도를 조절할 수 있다. 3.5 스펀지법 반죽 완료 시 제품특성에 따라 혼합정도의 적절성을 점검할 수 있다.		
	2102010202_16v3.4	다양한 혼합하기	4.1 다양한 혼합 시 각종 제빵법에 따라 반죽할 수 있다. 4.2 다양한 혼합 시 작업환경에 반죽온도로 계산하여 혼합할 수 있다. 4.3 다양한 혼합 시 제품특성에 따라 반죽온도를 조절할 수 있다. 4.4 다양한 혼합 시 제품특성에 따라 스펀지 발효상태를 확인할 수 있다. 4.5 다양한 혼합 완료 시 제품특성에 따라 혼합정도의 적절성을 점검할 수 있다.		
	2102010203_16v3.1	1차 발효하기	1.1 1차 발효 시 제품별 발효조건을 기준으로 발효할 수 있다. 1.2 1차 발효 시 반죽 온도의 차이에 따라 발효시간을 조절할 수 있다. 1.3 1차 발효 시 발효조건에 따라 발효시간을 조절할 수 있다. 1.4 1차 발효 시 팽창정도에 따라 발효완료시점을 찾을 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	2102010203_16v3.2	2차 발효하기	2.1 2차 발효 시 제품별 발효조건에 맞게 발효할 수 있다. 2.2 2차 발효 시 반죽 분할량과 정형모양에 따라 발효점을 확인할 수 있다. 2.3 2차 발효 시 빵을 굽는 온도 조건에 따라 2차 발효를 조절할 수 있다. 2.4 2차 발효 시 빵의 특성에 따라 면포, 덧가루를 사용할 수 있다.
	2102010203_16v3.3	다양한 발효하기	3.1 다양한 발효 시 반죽의 종류에 따라 발효조건에 맞게 발효할 수 있다. 3.2 다양한 발효 시 발효의 분류에 따라 온도 및 시간을 조절할 수 있다. 3.3 다양한 발효 시 유산균 발효종, 발효미생물을 이용하여 사워반죽(sourdough)를 제조할 수 있다 3.4 다양한 발효 시 제품에 따라 편칭, 발효할 수 있다.
	2102010204_16v3.1	반죽 분할 등글리기	1.1 반죽분할 시 제품 기준중량을 기반으로 계량하여 분할할 수 있다. 1.2 반죽분할 시 제품특성을 기준으로 신숙, 정확하게 분할할 수 있다. 1.3 반죽등글리기 시 반죽크기에 따라 등글리기 할 수 있다. 1.4 반죽등글리기 시 실내온도와 반죽상태를 고려하여 등글리기 할 수 있다.
	2102010204_16v3.2	중간발효하기	2.1 중간발효 시 제품특성을 기준으로 실온 또는 발효실에서 발효할 수 있다. 2.2 중간발효 시 반죽크기에 따라 반죽의 간격을 유지하여 중간발효할 수 있다. 2.3 중간발효 시 반죽이 마르지 않도록 비닐 또는 젖은 헝겊으로 덮어 관리할 수 있다. 2.4 중간발효 시 제품특성에 따라 중간발효시간을 조절할 수 있다.
	2102010204_16v3.3	반죽 성형 패닝하기	3.1 성형작업 시 밑대를 이용하여 가스배기를 할 수 있다. 3.2 손으로 성형 시 제품의 특성에 따라 말기, 꼬기, 접기, 비비기를 할 수 있다. 3.3 성형작업 시 충전물과 토핑물을 이용하여 싸기, 바르기, 찌기, 넣기를 할 수 있다. 3.4 패닝작업 시 비용적을 계산하여 적정량을 패닝할 수 있다. 3.5 패닝작업 시 발효율과 사용할 팬을 고려하여 적당한 간격으로 패닝할 수 있다.
	2102010205_14v2.1	반죽 굽기	1.1 굽기 시 빵의 특성에 따라 발효상태, 충전물, 반죽물성에 적합한 시간과 온도를 결정할 수 있다. 1.2 반죽을 오븐에 넣을 시 팽창상태를 기준으로 충격을 최소화하여 굽기를 할 수 있다. 1.3 굽기 시 온도편차를 고려하여 팬의 위치를 바꾸어 골고루 구워낼 수 있다. 1.4 굽기 시 반죽의 발효상태와 토핑물의 종류를 고려하여 구워낼 수 있다.
	2102010205_14v2.2	반죽 튀기기	2.1 튀기기 시 반죽 표피의 수분량을 고려하여 건조시켜 튀겨낼 수 있다. 2.2 튀기기 시 반죽의 발효상태를 고려하여 튀김온도와 시간, 투입시점을 조절할 수 있다. 2.3 튀기기 시 제품의 품질을 고려하여 튀김기름의 신선도를 확인할 수 있다. 2.4 튀기기 시 제품특성에 따라 모양과 색상을 균일하게 튀겨낼 수 있다.
	2102010205_14v2.3	다양한 익히기	3.1 다양한 익히기 시 제품특성에 따라 익히는 방법을 결정할 수 있다. 3.2 찌기 시 제품특성에 따라 찌기온도와 시간을 조절할 수 있다. 3.3 찌기 시 제품의 크기와 생산량에 따라 찜통의 용량을 조절할 수 있다. 3.4 데치기 시 발효상태와 생산량에 따라 온도와 용기의 용량을 조절하여 생산할 수 있다.
	2102010206_14v2.1	빵류제품 충전하기	1.1 충전물 선택 시 영양성분을 고려하여 맛과 영양을 극대화 할 수 있다. 1.2 충전물 생산 시 제품의 특성을 고려하여 충전물을 생산할 수 있다. 1.3 충전물 사용 시 제품과 재료의 특성을 고려하여 충전물을 사용, 관리할 수 있다. 1.4 충전물 사용 완료 시 정확한 비율과 사용량을 기반으로 완제품을 만들 수 있다.
	2102010206_14v2.2	빵류제품 토핑하기	2.1 토핑물 선택 시 영양성분을 고려하여 맛과 영양을 극대화 할 수 있다. 2.2 토핑물 생산 시 제품의 특성을 고려하여 토핑물을 생산할 수 있다. 2.3 토핑물 사용 시 제품과 재료의 특성을 고려하여 토핑물을 사용, 관리할 수 있다. 2.4 토핑물 사용 완료 시 정확한 비율과 사용량을 기반으로 완제품을 만들 수 있다.
	2102010206_14v2.3	빵류제품 냉각포장하기	3.1 포장, 진열 시 제품 특성과 포장재, 진열대를 고려하여 제품의 신선도를 유지, 관리할 수 있다. 3.2 포장, 진열 시 제품 특성과 포장재, 진열대를 고려하여 제품을 위생적으로 유지, 관리할 수 있다. 3.3 진열관리 시 제품특성에 따라 제품을 더욱 돋보이게 진열할 수 있다. 3.4 제품을 진열관리 시 판매시간 및 매출 추이를 기반으로 재고 관리를 할 수 있다.

능력단위 요소 및 수행준거	2102010207_16v3.1	냉동반죽하기	1.1 냉동반죽 혼합 시 제조지침서를 기준으로 반죽의 급수온도를 조절할 수 있다. 1.2 냉동반죽 혼합 시 제조지침서를 기준으로 후염법, 후이스트법 등 반죽을 혼합할 수 있다. 1.3 냉동빵 생산계획에 따라 생산계획표를 기준으로 생산량을 조절할 수 있다. 1.4 냉동반죽 혼합 완료 시 분할시간을 기준으로 분할, 동글리기 또는 성형할 수 있다.	
	2102010207_16v3.2	냉동보관하기	2.1 분할 또는 성형 완료 시 냉동 지침서를 기준으로 반죽의 냉동조건을 조절할 수 있다. 2.2 생산일, 유통기한에 따라 선입선출 기준으로 보관, 적재할 수 있다. 2.3 냉동 완료 시 제품 종류별 포장 지침서에 따라 포장단위에 맞도록 포장할 수 있다. 2.4 냉동반죽 배송 및 운반 시 보관온도를 기준으로 운반관리할 수 있다.	
	2102010207_16v3.3	해동생산하기	3.1 해동 시 해동 지침서에 따라 상온 또는 냉장에서 해동할 수 있다. 3.2 냉동빵 생산 시 제조 지침서를 기준으로 냉동 반죽을 제품화할 수 있다. 3.3 냉동빵 생산완료 시 품질관리 지침서를 기준으로 품질관리를 할 수 있다. 3.4 냉동빵 생산 시 위생 지침서를 기준으로 기기 및 도구를 위생적으로 관리할 수 있다.	
자식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도
	2102010202_16v3.1 재료 계량하기	• 배합표 작성방법 • 재료의 특성 및 취급에 관한 지식 • 정확한 저울사용에 관한 지식	• 저울사용 기술 • 배합량 계산 능력 • 재료의 전처리에 관한 기술 • 정리 정돈에 관한 기술	• 정확한 작업 태도 • 위생적인 작업 준수 • 재료소실방지에 관한 태도
	2102010202_16v3.2 스트레이트법 혼합하기	• 스트레이트법에 관한 지식 • 반죽온도에 관한 지식 • 믹서 사용에 관한 지식 • 반죽상태에 관한 지식	• 믹서 사용에 관한 기술 • 적정흡수를 판단 능력 • 완료된 반죽상태 확인 능력 • 믹서기 사용 기술	• 안전수칙 준수 • 위생적인 작업 준수 • 작업지시서에 따른 정확한 반죽 의지
	2102010202_16v3.3 스펀지법 혼합하기	• 스펀지법에 관한 지식 • 발효상태에 관한 지식 • 반죽온도에 관한 지식 • 믹서 사용에 관한 지식 • 반죽상태에 관한 지식	• 믹서 사용에 관한 기술 • 적정흡수를 판단 능력 • 스펀지 발효상태 확인 능력 • 완료된 반죽상태 확인 능력	• 안전수칙 준수 • 위생적인 작업 준수 • 작업지시서에 따른 정확한 스펀지법 반죽 의지
	2102010202_16v3.4 다양한 혼합하기	• 다양한 제빵 반죽법에 관한 지식 • 발효상태에 관한 지식 • 반죽온도에 관한 지식 • 믹서 사용에 관한 지식 • 반죽상태에 관한 지식	• 다양한 반죽제조에 관한 기술 • 믹서 사용에 관한 기술 • 적정흡수를 판단 능력 • 다양한 반죽 발효상태 확인 능력 • 완료된 반죽상태 확인 능력	• 안전수칙 준수 • 위생적인 작업 준수 • 작업지시서에 따른 정확한 반죽 의지 • 다양한 기타제품을 작업지시서에 따른 정확하게 반죽하려는 의지
	2102010203_16v3.1 1차 발효하기	• 1차 발효조건에 대한 지식 • 발효실 조작방법 • 제품별 건열과 습도에 대한 지식	• 발효기 조작 능력 • 발효점 확인 능력 • 발효온도 및 시간조절 능력	• 안전수칙 준수 • 위생적인 작업 준수 • 1차 발효점을 찾기 위한 의지
	2102010203_16v3.2 2차 발효하기	• 2차 발효 조건에 대한 지식 • 발효상태에 대한 지식 • 제품별 건열과 습도에 대한 지식	• 발효기 조작 능력 • 발효점 확인 능력 • 발효온도 및 시간조절 능력	• 안전수칙 준수 • 위생적인 작업 준수 • 2차 발효점을 찾기 위한 의지
	2102010203_16v3.3 다양한 발효하기	• 다양한 발효조건에 대한 지식 • 효모, 유산균 및 발효미생물의 종류에 따른 발효 지식 • 반죽 제조법에 따른 발효 지식	• 다양한 발효환경 설정 능력 • 효모, 유산균 및 발효미생물의 종류, 반죽법에 따라 발효점 확인 능력 • 발효온도 및 시간조절 능력	• 안전수칙 준수 • 위생적인 작업 준수 • 다양한 기타제품의 발효점을 찾기 위한 의지
	2102010204_16v3.1 반죽 분할 동글리기	• 분할에 관한 지식 • 반죽 취급에 관한 지식 • 동글리기에 관한 지식	• 분할 능력 • 동글리기 능력 • 반죽관리 능력	• 신속, 정확한 동글리기 작업 의지 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수 • 정리 정돈에 관한 태도

자식/ 기술/ 태도	2102010204_16v3.2 중간발효하기	• 중간발효에 관한 지식 • 반죽 취급에 관한 지식 • 발효 상태에 관한 지식 • 안전수칙에 관한 지식	• 온도관리 능력 • 반죽관리 능력 • 시간관리 능력 • 발효상태 판단 능력	• 신속, 정확한 중간발효 작업 의지 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수 • 정리 정돈에 관한 태도
	2102010204_16v3.3 반죽 성형 패닝하기	• 반죽 성형에 관한 지식 • 비윤적 계산에 관한 지식 • 제품별 패닝방법에 관한 지식 • 이형유에 관한 지식 • 팬의 특성에 관한 지식	• 가스빠기 능력 • 제품형태에 따른 성형 능력 • 충전물과 토핑사용 기술	• 신속, 정확한 성형패닝 작업 의지 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수 • 정리 정돈에 관한 태도
	2102010205_14v2.1 반죽 굽기	• 오븐특성 및 조작에 관한 지식 • 굽기방법에 관한 지식 • 굽기온도에 관한 지식 • 스팀사용방법에 대한 지식	• 오븐조작 능력 • 제품별 특성에 따른 굽기 능력 • 안전수칙에 관한 기술	• 신속, 정확한 굽기 작업 의지 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수 • 정리 정돈에 관한 태도
	2102010205_14v2.2 반죽 튀기기	• 튀김온도에 관한 지식 • 튀김용 유지의 특성에 관한 지식 • 튀김용 유지의 관리방법 • 안전수칙에 관한 지식	• 튀기기 조작 능력 • 제품별 특성에 따른 튀기기능력 • 안전수칙에 관한 기술	• 신속, 정확한 튀기기 작업 의지 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수 • 정리 정돈에 관한 태도
	2102010205_14v2.3 다양한 익히기	• 다양한 익히기에 관한 지식 • 호화에 관한 지식 • 안전관리방법	• 다양한 익히기 관리 능력 • 제품별 특성에 따른 익히기 능력 • 안전수칙에 관한 기술	• 신속, 정확한 다양한 익히기 작업 의지 • 위생적인 작업 준수 • 안전수칙 준수 • 정리 정돈에 관한 태도
	2102010206_14v2.1 빵류제품 충전하기	• 재료 특성에 관한 지식 • 충전을 제조방법 • 제품과 충전물의 물성에 관한 지식 • 충전을 유지관리방법	• 충전물 유지관리방법 • 제품특성에 맞는 충전물 적용 능력 • 충전을 유지관리 능력	• 재료 취급절차 준수 • 제조공정을 준수하는 태도 • 신속정확한 태도 • 위생적 사고
	2102010206_14v2.2 빵류제품 토핑하기	• 재료 특성에 관한 지식 • 토핑을 제조방법 • 제품과 토핑물의 물성에 관한 지식	• 토핑을 가공 능력 • 제품특성에 맞는 토핑물 적용 능력 • 토핑물 유지관리 능력	• 재료 취급절차 준수 • 제조공정을 준수하는 태도 • 신속정확한 태도 • 위생적인 사고와 준법정신
	2102010206_14v2.3 빵류제품 냉각포장하기	• 제품냉각에 관한 지식 • 포장에 관한 지식 • 진열에 관한 지식 • 보관 및 재고 관리 방법	• 포장기술 • 제품별 진열 능력 • 시간대별 진열 능력 • 재고 관리 능력	• 위생적인 사고와 준법정신 • 효율적, 미래지향적 사고 • 신속 정확한 태도 • 선입선출을 준수하는 자세
	2102010207_16v3.1 냉동반죽하기	• 냉동빵 원료에 관한 지식 • 냉동반죽온도에 관한 지식 • 제품별 혼합방법 • 냉동빵 배합표에 관한 지식	• 물온도 조절 능력 • 다양한 냉동반죽 혼합 기술 • 냉동빵 배합표 분할 및 성형 능력	• 제조공정을 준수하는 자세 • 신속, 정확한 태도 • 위생적 사고
	2102010207_16v3.2 냉동보관하기	• 동결온도에 관한 지식 • 냉동설비와 냉동방법에 관한 지식 • 냉동보관 및 배송에 관한 지식	• 냉동설비 운영 능력 • 제품별 냉동, 포장 보관기술 • 배송관리 능력	• 선입선출을 준수하는 자세 • 지침서를 준수하는 자세 • 효율적, 미래지향적 사고
	2102010207_16v3.3 해동생산하기	• 해동에 관한 지식 • 냉동빵의 생산에 관한 지식 • 냉동빵의 최종제품의 품질관리방법	• 냉장 및 상온 해동 기술 • 다양한 냉동반죽 성형 및 발효 기술 • 완제품 품질분석 능력	• 해동 조건에 유연하게 대처하는 자세 • 창의적 사고 • 위생적인 사고와 준법정신

직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																																	
	지식		기술			상황																														
이수구분	전공필수		이수시간		60		학점		4																											
교육목표	<div>- 해당 교과목은</div> <div>- 빵류제품 재료혼합이란 제품개발을 통해 결정된 제품별 배합표에 따라 재료를 계량하고 여러 가지 제조방법에 따라 반죽을 만드는 능력이다.</div> <div>- 빵류제품 반죽발효는 빵의 종류에 따라 부피와 풍미를 결정하는 것으로 1차 발효하기, 2차 발효하기, 다양한 발효하기를 하는 능력이다.</div> <div>- 빵류제품 반죽정형이란 발효된 반죽을 미리 정한 크기로 나누어 원하는 제품 모양으로 만드는 과정으로 분할, 둥글리기, 중간발효, 성형 패닝을 수행하는 능력이다.</div> <div>- 빵류제품 반죽익힘이란 식감과 풍미가 좋아지도록 제품의 특성에 적합한 온도로 익히기를 하는 능력이다.</div> <div>- 빵류제품 마무리란 빵의 특성에 따라 충전을 하거나 토핑을 하여 제품을 더욱 돋보이게 진열하는 능력이다.</div> <div>- 냉동빵 가공이란 빵 반죽 또는 반가공품을 급속냉동하여 일정한 품질을 장기간 유지하고 필요한 시기에 해동, 생산하는 능력이다.</div> <div>- 등의 지식과 기능을 숙련시킨다.</div>																																			
교육내용	- 실습																																			
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										A	B	C	D	E	F	G	H		○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																												
	○																																			
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																				
장비 및 도구	NCS 능력단위					자체 능력단위																														
	<div>• 주장비 : 저울, 블렌더, 믹서(버터컬믹서, 스파이럴믹서, 수평믹서), 도우 컨디셔너, 냉장발효기, 냉장고, 오븐, 튀김기, 찜기, 도우컨디셔너, 가열기(버너, 전자렌지), 급속냉동고, 저장고(냉동고, 냉장고 등), 파이프러, 식빵슬라이스, 포장기, 진열대(상온, 냉동, 냉장 등)</div> <div>• 소도 구: 계량용기, 반죽통, 온도계, 발효용기, 온도계, 면포, 비닐, 철판 및 각종 팬류, 밀대, 스크래퍼, 저울, 스테인레스 보울, 비닐 및 면포, 타이머, 크림주입기, 성형소도구</div> <div>• 각종 소도구류 등</div>																																			
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table>										A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																							
○		○			○	○					○																									
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																				
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																			

교과목명		제과 실습			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
직무 및 능력단위	제과	조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
			3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.		
			3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.		
직무 및 능력단위	제과	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
		2102010102_16v3	과자류제품 재료혼합	유	
		2102010103_16v3	과자류제품 반죽정형	유	
		2102010104_16v3	과자류제품 반죽익힘	유	
능력단위 요소 및 수행준거	2102010105_14v2		과자류제품 포장	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드		능력단위요소	수행준거	
	2102010102_16v3.1		재료 계량하기	1.1 최종제품 규격서에 따라 배합표를 점검할 수 있다. 1.2 제품별 배합표에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.3 제품별 배합표에 따라 재료를 계량할 수 있다. 1.4 제품별 배합표에 따라 정확한 계량여부를 확인할 수 있다.	
	2102010102_16v3.2		반죽형 반죽하기	2.1 반죽형 반죽제조 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다. 2.2 반죽형 반죽제조 시 재료의 특성에 따라 전처리를 할 수 있다. 2.3 반죽형 반죽제조 시 작업지시서에 따라 해당제품의 반죽을 할 수 있다. 2.4 반죽형 반죽제조 시 작업지시서에 따라 반죽온도, 재료온도, 비중 등을 확인할 수 있다.	
	2102010102_16v3.3		거품형 반죽하기	3.1 거품형 반죽제조 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다. 3.2 거품형 반죽제조 시 재료의 특성에 따라 전처리를 할 수 있다. 3.3 거품형 반죽제조 시 작업지시서에 따라 해당제품의 반죽을 할 수 있다. 3.4 거품형 반죽제조 시 작업지시서에 따라 반죽온도, 재료온도, 비중 등을 확인할 수 있다.	
	2102010102_16v3.4		퍼프 페이스트리 반죽하기	4.1 퍼프 페이스트리 반죽제조 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다. 4.2 퍼프 페이스트리 반죽제조 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다. 4.3 퍼프 페이스트리 반죽제조 시 작업지시서에 따라 반죽을 할 수 있다. 4.4 퍼프 페이스트리 반죽제조 시 작업지시서에 따른 작업정온도, 유지온도, 반죽온도 등을 체크할 수 있다.	
	2102010102_16v3.5		충전물 제조하기	5.1 충전물 제조 시 작업지시서에 따라 재료를 확인할 수 있다. 5.2 충전물 제조 시 재료의 특성에 따라 전처리를 할 수 있다. 5.3 충전물 제조 시 작업지시서에 따라 해당제품의 충전물을 만들 수 있다. 5.4 충전물 제조 시 작업지시서의 규격에 따라 충전물의 품질을 점검할 수 있다.	
	2102010102_16v3.6		다양한 반죽하기	6.1 다양한 제품 반죽 시 제품별로 배합표에 따라 재료를 확인할 수 있다. 6.2 다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 전처리를 할 수 있다. 6.3 다양한 제품 반죽 시 작업지시서에 따라 반죽을 할 수 있다.	

능력단위 요소 및 수행준거	2102010102_16v3.6	다양한 반죽하기	6.4 다양한 제품 반죽 시 작업지시서의 규격에 따른 해당제품 반죽의 품질을 점검할 수 있다.
	2102010103_16v3.1	분할 패닝하기	1.1 분할 패닝 시 제품에 따른 팬, 종이 등 필요기구를 사전에 준비할 수 있다. 1.2 분할 패닝 시 작업지시서의 분할방법에 따라 반죽 양을 조절할 수 있다. 1.3 분할 패닝 시 작업지시서에 따라 해당제품의 분할 패닝을 할 수 있다. 1.4 분할 패닝 시 작업지시서에 따른 적정여부를 확인할 수 있다.
	2102010103_16v3.2	쿠키류 성형하기	2.1 쿠키류 성형 시 작업지시서에 따라 정형에 필요한 기구, 설비를 준비할 수 있다. 2.2 쿠키류 성형 시 작업지시서에 따라 정형방법을 결정할 수 있다. 2.3 쿠키류 성형 시 제품의 특성에 따라 분할하여 정형할 수 있다. 2.4 쿠키류 성형 시 작업지시서의 규격여부에 따라 정형 결과를 확인할 수 있다.
	2102010103_16v3.3	퍼프 페이스트리 성형하기	3.1 퍼프 페이스트리 성형 시 작업지시서에 따라 정형에 필요한 기구, 설비를 준비할 수 있다. 3.2 퍼프 페이스트리 성형 시 작업지시서에 따라 반죽상태에 따른 정형방법을 결정할 수 있다. 3.3 퍼프 페이스트리 성형 시 제품의 특성에 따라 분할하여 모양잡기를 할 수 있다. 3.4 퍼프 페이스트리 성형 시 작업지시서의 규격여부에 따라 정형결과를 확인할 수 있다.
	2102010103_16v3.4	다양한 성형하기	4.1 다양한 제품 성형 시 작업지시서에 따라 정형에 필요한 기구, 설비를 준비할 수 있다. 4.2 다양한 제품 성형 시 작업지시서에 따라 정형방법을 결정할 수 있다. 4.3 다양한 제품 성형 시 제품의 특성에 따라 분할, 정형할 수 있다. 4.4 다양한 제품 성형 시 작업지시서의 규격여부에 따라 정형결과를 확인할 수 있다.
	2102010104_16v3.1	반죽 굽기	1.1 굽기 시 작업지시서에 따라 오븐의 종류를 선택할 수 있다. 1.2 굽기 시 작업지시서에 따라 오븐 온도, 시간, 습도 등을 설정할 수 있다. 1.3 굽기 시 제품특성에 따라 오븐 온도, 시간, 습도 등에 대한 굽기관리를 할 수 있다. 1.4 굽기완료 시 작업지시서에 따라 적절하게 구워졌는지 확인할 수 있다.
	2102010104_16v3.2	반죽 튀기기	2.1 튀기기 시 작업지시서에 따라 튀김류의 품질, 온도, 양 등을 맞출 수 있다. 2.2 튀기기 시 작업지시서에 따라 양면이 고른 색상을 갖고 익도록 튀길 수 있다. 2.3 튀기기 시 제품특성에 따라 제품이 서로 불거나 기름을 지나치게 흡수되지 않도록 튀김관리를 할 수 있다. 2.4 튀김 완료 시 작업지시서에 따라 적절하게 튀겨졌는지 확인할 수 있다.
	2102010104_16v3.3	반죽 찌기	3.1 찌기 시 작업지시서에 따라 찌기의 종류를 선택할 수 있다. 3.2 찌기 시 작업지시서에 따라 스팀 온도, 시간, 압력 등을 설정할 수 있다. 3.3 찌기 시 제품특성에 따라 스팀 온도, 시간, 압력 등에 대한 찌기관리를 할 수 있다. 3.4 찌기완료 시 작업지시서에 따라 적절하게 익었는지 확인할 수 있다.
	2102010105_14v2.1	과자류제품 냉각하기	1.1 제품 냉각 시 작업지시서에 따라 냉각방법을 선택할 수 있다. 1.2 제품 냉각 시 작업지시서에 따라 냉각환경을 설정할 수 있다. 1.3 제품 냉각 시 설정된 냉각환경에 따라 냉각할 수 있다. 1.4 제품 냉각 시 작업지시서에 따라 적절하게 냉각되었는지 확인할 수 있다.
	2102010105_14v2.2	과자류제품 장식하기	2.1 제품 장식 시 제품의 특성에 따라 장식물, 장식방법을 선택할 수 있다. 2.2 제품 장식 시 장식방법에 따라 장식조건을 설정할 수 있다. 2.3 제품 장식 시 설정된 장식조건에 따라 장식할 수 있다. 2.4 제품 장식 시 제품의 특성에 적합하게 장식되었는지 확인할 수 있다.
	2102010105_14v2.3	과자류제품 포장하기	3.1 제품 포장 시 제품의 특성에 따라 포장방법을 선택할 수 있다. 3.2 제품 포장 시 포장방법에 따라 포장재를 결정할 수 있다. 3.3 제품 포장 시 선택된 포장방법에 따라 포장할 수 있다. 3.4 제품 포장 시 제품의 특성에 적합하게 포장되었는지 확인할 수 있다. 3.5 제품 포장 시 제품의 유통기한, 생산일자 등을 표기할 수 있다.

지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도
	2102010102_16v3.1 재료 계량하기	• 배합표 작성 지식 • 재료의 특성 및 취급에 관한 지식 • 정확한 계량관련 지식	• 저울 사용 기술 • 원료의 가시적인 분석 능력 • 정리 정돈에 관한 기술	• 배합표 점검 태도 • 위생적인 작업 준수 • 정확히 계량하려는 의지
	2102010102_16v3.2 반죽형 반죽하기	• 재료 전처리방법에 대한 지식 • 반죽형 반죽방법에 대한 지식 • 패닝 및 성형에 맞는 반죽온도, 비중에 대한 지식 • 배합률 균형과 특징에 대한 지식	• 크럼블 반죽 기술 • 블렌딩 반죽 기술 • 설탕/물법 반죽 기술 • 단단계법 반죽 기술 • 믹서기 사용 기술	• 작업지시서에 따른 정확한 반죽 의지 • 반죽형 반죽방법 및 공정절차 준수 • 위생적인 작업 준수
	2102010102_16v3.3 거품형 반죽하기	• 거품형 반죽방법에 대한 지식 • 패닝 및 성형에 맞는 반죽온도, 비중에 대한 지식 • 배합률 균형과 특징에 대한 지식	• 공립법 반죽 기술 • 별립법 반죽 기술 • 단단계법 반죽 기술 • 믹서기 사용 기술	• 작업지시서에 따른 정확한 거품형 반죽 의지 • 거품형 반죽방법 및 공정절차 준수 • 위생적인 작업 준수
	2102010102_16v3.4 퍼프 페이스트리 반죽하기	• 반죽하는 재료의 물성, 온도, 실내온도관리에 대한 지식 • 퍼프 페이스트리 반죽방법에 대한 지식 • 반죽온도 계산방법에 대한 지식	• 반죽 및 접기 기술 • 믹서기, 냉동기기 등 관련설비 관리 기술 • 제품특성에 따른 온도 관리 기술 • 반죽온도 관리 기술	• 작업지시서에 따른 정확한 퍼프 페이스트리 반죽 의지 • 퍼프 페이스트리 반죽방법 및 공정절차 준수 • 위생적인 작업 준수
	2102010102_16v3.5 충전물 제조하기	• 충전물, 토핑물 재료특성에 대한 지식 • 충전물, 토핑물 제조방법에 대한 지식 • 충전물, 토핑물 품질평가에 대한 지식	• 충전물, 토핑물 제조 기술 • 충전물, 토핑물 품질관리 기술 • 충전물, 토핑물 제품에 적용하는 기술	• 작업지시서에 따른 정확한 충전물 제조 의지 • 충전물 제조방법 및 공정절차 준수 • 위생적인 작업 준수
	2102010102_16v3.6 다양한 반죽하기	• 설탕 공예, 초콜릿, 슈, 타르트, 마지 팬, 화과자 등의 특성, 반죽 및 배합표에 대한 지식 • 색깔에 대한 지식과 공예작품의 표현방법에 대한 지식 • 재료 전처리방법에 대한 지식 • 패닝 및 성형에 맞는 반죽온도, 비중에 대한 지식	• 초콜릿 가공 기술 • 설탕 공예용 반죽 기술 • 마지 팬 공예 기술 • 공예도구 사용 기술 • 믹서기 사용 기술 • 소스 제조 기술 • 리퀴르 사용 기술	• 다양한 기타제품을 작업지시서에 따라 정확하게 반죽하려는 의지 • 다양한 반죽방법 및 공정절차 준수 • 위생적인 작업 준수 • 섬세하고 창조적인 태도
	2102010103_16v3.1 분할 패닝하기	• 종이 다루는 방법에 대한 지식 • 철판 다루는 기술에 대한 지식 • 제품별 팬 준비에 대한 지식	• 저울 다루는 기술 • 철판 준비 능력 • 모양깍지를 다루는 기술	• 작업지시서에 따른 정확한 분할 패닝 의지 • 분할 패닝절차 준수 • 안전한 작업수칙 준수 • 위생적인 작업 준수
	2102010103_16v3.2 쿠키류 성형하기	• 기계, 기구, 도구 등을 사용하는 방법에 대한 지식 • 쿠키 중 성분 변화에 대한 지식 • 안전수칙에 관한 지식	• 모양깍지를 다루는 기술 • 페이스트리 백 다루는 기술 • 기계, 기구, 도구 등을 사용하는 기술	• 작업지시서에 따른 정확한 쿠키류 정형 의지 • 쿠키류 정형절차 준수 • 안전한 작업수칙 준수 • 위생적인 작업 준수
	2102010103_16v3.3 퍼프 페이스트리 성형하기	• 기계, 기구, 도구 등을 사용하는 방법에 대한 지식 • 과일 장식에 대한 지식 • 온도 조절하는 지식	• 온도 조절하는 기술 • 페이스트리에 결을 내는 기술 • 충전물 사용 기술	• 작업지시서에 따른 정확한 퍼프 페이스트리 정형 의지 • 퍼프 페이스트리의 정형절차 준수 • 안전한 작업수칙 준수 • 위생적인 작업 준수
	2102010103_16v3.4 다양한 성형하기	• 화과자 반죽제조방법에 대한 지식 • 슈에 있어서 모양깍지 사용방법에 대한 지식	• 화과자 반죽제조 기술 • 슈에 있어서 모양깍지를 다루는 기술	• 작업지시서에 따른 다양한 제품별 정형 의지 • 다양한 제품별 정형절차 준수

지식/ 기술/ 태도	2102010103_16v3.4 다양한 성형하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>타르트에 있어서 반죽제조방법에 대한 지식</li> <li>초콜릿 템퍼링 방법에 대한 지식</li> <li>아이싱에 있어서 모양내는 방법에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>타르트에 있어서 팬을 다루는 기술</li> <li>초콜릿 템퍼링 하는 기술</li> <li>아이싱에 있어서 모양짜지를 다루는 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전한 작업수칙 준수</li> <li>위생적인 작업 준수</li> </ul>
	2102010104_16v3.1 반죽 굽기	<ul style="list-style-type: none"> <li>굽기 중 성분 변화에 대한 지식</li> <li>오븐 사용방법에 대한 지식</li> <li>제품별 온도에 대한 지식</li> <li>안전수칙에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐 조작 기술</li> <li>굽기 관리 기술</li> <li>오븐 관리 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업지시서에 따른 정확한 굽기 의지</li> <li>반죽 굽기절차 준수</li> <li>안전한 작업수칙 준수</li> <li>위생적인 작업 준수</li> </ul>
	2102010104_16v3.2 반죽 튀기기	<ul style="list-style-type: none"> <li>튀김기름의 종류와 특성에 대한 지식</li> <li>튀기는 중 성분 변화에 대한 지식</li> <li>튀김기 사용방법에 대한 지식</li> <li>제품별 온도에 대한 지식</li> <li>안전수칙에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>튀김기 온도 조작 기술</li> <li>튀김 관리 기술</li> <li>튀김기 관리 기술</li> <li>튀김기름 관리 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업지시서에 따른 정확한 튀기기 의지</li> <li>반죽 튀기기 절차 준수</li> <li>안전한 작업수칙 준수</li> <li>위생적인 작업 준수</li> </ul>
	2102010104_16v3.3 반죽 찌기	<ul style="list-style-type: none"> <li>찌는 과정 중 성분 변화에 대한 지식</li> <li>찜기 사용방법에 대한 지식</li> <li>안전수칙에 관한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>찜기 사용 기술</li> <li>찌기 관리 기술</li> <li>찜기 관리 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업지시서에 따른 정확한 찌기 의지</li> <li>반죽 찌기절차 준수</li> <li>안전한 작업수칙 준수</li> <li>위생적인 작업 준수</li> </ul>
	2102010105_14v2.1 과자류제품 냉각하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉각기술 동향에 대한 지식</li> <li>냉각환경에 대한 지식</li> <li>냉각방법에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉각동향의 적용 기술</li> <li>냉각환경 점검 기술</li> <li>냉각방법에 대한 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전성/건강성을 고려하는 자세</li> <li>효율적인 냉각과 원가를 절감하는 자세</li> <li>안전수칙 준수 태도</li> </ul>
	2102010105_14v2.2 과자류제품 장식하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품과 장식의 상호관계에 대한 지식</li> <li>장식 재료의 특성에 대한 지식</li> <li>장식을 제조방법에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>장식을 선택에 대한 기술</li> <li>장식을 제조에 대한 기술</li> <li>장식방법에 대한 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>장식물과 제품품질 특성간의 연관성을 고려하는 자세</li> <li>위생적인 장식을 제조에 대한 자세</li> <li>제품의 상품성을 높여려는 자세</li> </ul>
	2102010105_14v2.3 과자류제품 포장하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>포장의 목적에 대한 지식</li> <li>제품의 유통기간 설정방법에 대한 지식</li> <li>포장재 용도에 대한 지식</li> <li>제품별 포장방법에 대한 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품별 유통기간 설정 기술</li> <li>제품특성에 따른 포장재의 선택 기술</li> <li>제품별 포장방법에 대한 기술</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생적인 제품을 고려하는 자세</li> <li>부재료비를 절감하려는 자세</li> <li>포장재가 식품에 미치는 영향</li> <li>제품의 상품성을 높여려는 자세</li> </ul>
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거	
	지식		기술	상황
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점 3
교육목표	- 해당 교과목을 통하여 - 과자류제품 재료혼합이란 제품개발을 통해 결정된 제품별 배합표에 따라 재료를 계량하고, 제품종류에 맞는 반죽방법으로 반죽하며, 충전물을 제조하는 능력이다. - 작업지시서에 따라 정한 크기로 나누어 원하는 제품모양으로 만드는 일련의 과정으로 다양한 과자류제품을 분할 패닝하고 성형하는 과자류 제품 반죽정형, - 성형을 거친 반죽을 작업지시서에 따라 굽기, 튀기기, 찌기 과정을 통해 익히는 과자류제품 반죽익힘.			

교육목표	- 외부환경으로부터 제품을 보호하기 위해 냉각, 장식, 포장하는 과자류제품 포장 - 등의 능력을 수행할 수 있는 지식과 기능을 실습을 통해 숙련시킨다.																																						
교육내용	- 실습																																						
교수· 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H		○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
	○																																						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																							
장비 및 도구	<table><tr><td colspan="7">NCS 능력단위</td><td colspan="6">자체 능력단위</td></tr><tr><td colspan="7"><ul style="list-style-type: none"><li>계량박스, 저울, 작업대(나무작업대, 대리석작업대 등), 혼합기(수직믹서, 블랜더믹서 등), 온도계, 당도계, 비중계 또는 비중컵, 가스레인지 또는 인덕션, 전자레인지, 탕공예도구(램프, 장갑, 실리콘몰드 등), 화과자용 떡 제조용 각종 찜기류, 초콜릿용 템퍼링기 및 초콜릿용 틀, 냉장고, 냉동고, 온장고, 소독기, 스크래퍼, 고무주걱, 나무주걱, 휘퍼, 과도, 식도, 톱칼, 각종 제과용 팬(케이크 팬, 파운드케이크 팬, 구움과자 팬, 플렉시 팬, 실리콘페이퍼 등), 규격별 스텐볼, 냄비</li><li>분할 패닝하기 : 가위, 칼, 자, 팬, 붓, 분무기</li><li>쿠키류 성형하기 : 기계, 기구, 도구, 자, 모양깎지, 붓, 자, 칼, 분무기, 철판, 모양틀</li><li>퍼프 페이스트리 성형하기 : 자, 칼, 붓, 믹싱 볼, 분무기, 철판</li><li>기타 정형하기 : 모양깎지, 타르트 팬, 스크래퍼, 스파츄라, 돌림판, 분무기, 철판, 마지 팬 스틱, 비닐, 플라스틱 파일, 에어 브러쉬</li><li>오븐, 튀김기, 찜기, 면포</li><li>수동포장기, 자동포장기, 충전기, 장식기, 항온·항습기, 자동분할기, 충전물 제조기.</li></ul></td><td colspan="6"></td></tr></table>													NCS 능력단위							자체 능력단위						<ul style="list-style-type: none"><li>계량박스, 저울, 작업대(나무작업대, 대리석작업대 등), 혼합기(수직믹서, 블랜더믹서 등), 온도계, 당도계, 비중계 또는 비중컵, 가스레인지 또는 인덕션, 전자레인지, 탕공예도구(램프, 장갑, 실리콘몰드 등), 화과자용 떡 제조용 각종 찜기류, 초콜릿용 템퍼링기 및 초콜릿용 틀, 냉장고, 냉동고, 온장고, 소독기, 스크래퍼, 고무주걱, 나무주걱, 휘퍼, 과도, 식도, 톱칼, 각종 제과용 팬(케이크 팬, 파운드케이크 팬, 구움과자 팬, 플렉시 팬, 실리콘페이퍼 등), 규격별 스텐볼, 냄비</li><li>분할 패닝하기 : 가위, 칼, 자, 팬, 붓, 분무기</li><li>쿠키류 성형하기 : 기계, 기구, 도구, 자, 모양깎지, 붓, 자, 칼, 분무기, 철판, 모양틀</li><li>퍼프 페이스트리 성형하기 : 자, 칼, 붓, 믹싱 볼, 분무기, 철판</li><li>기타 정형하기 : 모양깎지, 타르트 팬, 스크래퍼, 스파츄라, 돌림판, 분무기, 철판, 마지 팬 스틱, 비닐, 플라스틱 파일, 에어 브러쉬</li><li>오븐, 튀김기, 찜기, 면포</li><li>수동포장기, 자동포장기, 충전기, 장식기, 항온·항습기, 자동분할기, 충전물 제조기.</li></ul>												
	NCS 능력단위							자체 능력단위																															
<ul style="list-style-type: none"><li>계량박스, 저울, 작업대(나무작업대, 대리석작업대 등), 혼합기(수직믹서, 블랜더믹서 등), 온도계, 당도계, 비중계 또는 비중컵, 가스레인지 또는 인덕션, 전자레인지, 탕공예도구(램프, 장갑, 실리콘몰드 등), 화과자용 떡 제조용 각종 찜기류, 초콜릿용 템퍼링기 및 초콜릿용 틀, 냉장고, 냉동고, 온장고, 소독기, 스크래퍼, 고무주걱, 나무주걱, 휘퍼, 과도, 식도, 톱칼, 각종 제과용 팬(케이크 팬, 파운드케이크 팬, 구움과자 팬, 플렉시 팬, 실리콘페이퍼 등), 규격별 스텐볼, 냄비</li><li>분할 패닝하기 : 가위, 칼, 자, 팬, 붓, 분무기</li><li>쿠키류 성형하기 : 기계, 기구, 도구, 자, 모양깎지, 붓, 자, 칼, 분무기, 철판, 모양틀</li><li>퍼프 페이스트리 성형하기 : 자, 칼, 붓, 믹싱 볼, 분무기, 철판</li><li>기타 정형하기 : 모양깎지, 타르트 팬, 스크래퍼, 스파츄라, 돌림판, 분무기, 철판, 마지 팬 스틱, 비닐, 플라스틱 파일, 에어 브러쉬</li><li>오븐, 튀김기, 찜기, 면포</li><li>수동포장기, 자동포장기, 충전기, 장식기, 항온·항습기, 자동분할기, 충전물 제조기.</li></ul>																																							
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○		○			○	○					○																												
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																							
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																						

교과목명		메인프로덕션			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
직무 및 능력단위	조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.			
		3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.			
		3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
		1301010212_16v3	양식안전관리	유	
		1301010216_16v3	양식 기초 조리실무	유	
		1301010210_16v3	양식 조식조리	유	
		1301010202_16v3	양식 스톡조리	유	
		1301010203_16v3	양식 소스조리	유	
		1301010204_16v3	양식 수프조리	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010212_16v3.1	개인 안전관리하기	1. 개인 안전관리하기 1.1 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성할 수 있다. 1.2 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 실시 할 수 있다. 1.3 주방에서 발생하는 개인 안전사고의 유형을 숙지시키고 예방을 위한 안전수칙을 교육할 수 있다. 1.4 주방 내 필요한 구급품이 적정 수량 비치되었는지 확인하고 개인 안전 보호 장비를 정확하게 착용하여 작업하는지 확인할 수 있다. 1.5 개인이 사용하는 칼에 대해 사용안전, 이동안전, 보관안전을 수행 할 수 있다. 1.6 개인의 화상사고, 낙상사고, 근육팽창과 골절사고, 절단사고, 전기기구에 의한 전기 쇼크 사고, 화재사고와 같은 사고 예방을 위해 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다. 1.7 개인 안전사고 발생 시 신속 정확한 응급조치를 실시하고 재발 방지 조치를 실행할 수 있다.		
	1301010212_16v3.2	장비 · 도구 안전작업하기	2. 장비 · 도구 안전작업하기 2.1 조리장비 · 도구에 대한 종류별 사용방법에 대해 주의사항을 숙지할 수 있다. 2.2 조리장비 · 도구를 사용 전 이상 유무를 점검할 수 있다. 2.3 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천 할 수 있다. 2.4 조리장비 · 도구를 사용 후 현원을 차단하고 안전수칙을 지키며 분해하여 청소 할 수 있다. 2.5 무리한 조리장비 · 도구 취급은 금하고 사용 후 일정한 장소에 보관하고 점검할 수 있다. 2.6 모든 조리장비 · 도구는 반드시 목적 이외의 용도로 사용하지 않고 규격품을 사용할 수 있다.		
	1301010212_16v3.3	작업환경 안전관리하기	3. 작업환경 안전관리하기 3.1 작업환경 안전관리 시 작업환경 안전관리 지침서를 작성할 수 있다. 3.2 작업환경 안전관리 시 작업장 주변 정리 정돈 등을 관리 점검할 수 있다. 3.3 작업환경 안전관리 시 제품을 제조하는 작업장 및 매장의 온 · 습도관리를 통하여 안전사고요소 등을 제거할 수 있다. 3.4 작업장내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010212_16v3.3	작업환경 안전관리하기	3.5 작업환경에서 필요한 안전관리시설 및 안전용품을 파악하고 관리할 수 있다. 3.6 작업환경에서 화재의 원인이 될 수 있는 곳을 자주 점검하고 화재진압기를 배치하고 사용할 수 있다. 3.7 작업환경에서의 유해, 위험, 화학물질을 처리기준에 따라 관리할 수 있다.
	1301010216_16v3.1	기본 칼 기술 습득하기	4. 기본 칼 기술 습득하기 양식 기초조리실무는 기본 칼 기술, 주방에서 업무수행에 필요한 조리기본 기능, 기본 조리방법을 습득하고 활용할 수 있는 능력이다. 1.1 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다. 1.2 기본 썰기방법을 습득할 수 있다. 1.3 조리목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다. 1.4 칼을 연마하고 관리할 수 있다.
	1301010216_16v3.2	기본 기능 습득하기	5. 기본 기능 습득하기 2.1 조리기술의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. 2.2 조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용 할 수 있다. 2.3 계량법을 이해하고 활용할 수 있다. 2.4 채소에 대하여 전처리 방법(Trimming Food Materials)을 이해하고 처리할 수 있다. 2.5 어패류에 대하여 전처리 방법(Trimming Food Materials)을 이해하고 처리할 수 있다. 2.6 육류에 대하여 전처리 방법(Trimming Food Materials)을 이해하고 처리할 수 있다. 2.7 양식조리의 요리별 스톡 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다. 2.8 양식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.
	1301010216_16v3.3	기본 조리방법 습득하기	6. 기본 조리방법 습득하기 3.1 서양요리의 기본 조리방법의 종류와 조리과학을 이해할 수 있다. 3.2 식재료 종류에 맞는 건열조리(Dry Heat Cooking)를 할 수 있다. 3.3 식재료 종류에 맞는 습열조리(Moist Heat Cooking)를 할 수 있다. 3.4 식재료 종류에 맞는 복합조리(Combination Heat Cooking)를 할 수 있다. 3.5 식재료 종류에 맞는 비가열조리(No Heat Cooking)를 할 수 있다.
	1301010210_16v3.1	달걀재료 준비하기	7. 달걀 조리하기 양식 조식 조리는 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 조식요리를 조리하는 능력이다. 1.1 달걀 요리에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 1.2 달걀 조리에 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 1.3 달걀과 부재료를 사용하여 달걀 요리 종류에 맞게 조리할 수 있다. 1.4 메뉴의 조리법에 따라 알맞은 부재료를 사용하여 완성 할 수 있다. 1.5 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.
	1301010210_16v3.2	조찬용 빵류 조리하기	8. 조찬용 빵류 조리하기 2.1 조찬용 빵류 조리에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 2.2 조찬용 빵류 조리에 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 2.3 조찬용 빵재료와 부재료를 사용하여 조찬용 빵 종류에 맞게 조리할 수 있다. 2.4 메뉴의 조리법에 따라 알맞은 부재료를 사용하여 완성 할 수 있다. 2.5 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.
	1301010210_16v3.3	시리얼류 조리하기	9. 시리얼류 조리하기 3.1 시리얼류 요리에 맞는 재료를 준비할 수 있다. 3.2 시리얼류 조리에 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 3.3 시리얼류와 부재료를 사용하여 시리얼류 요리 종류에 맞게 조리할 수 있다. 3.4 메뉴의 조리법에 따라 알맞은 부재료를 사용하여 완성 할 수 있다. 3.5 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.
	1301010202_14v2.1	스톡재료 준비하기	10. 스톡재료 준비하기 양식 스톡조리는 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수를 조리하는 능력이다. 1.1 조리에 필요한 부케가니(Bouquet Garni)를 준비할 수 있다. 1.2 스톡의 종류에 따라 미르포아(Mirepoix)를 준비할 수 있다. 1.3 육류, 어패류의 뼈를 찬물에 담가 핏물을 제거할 수 있다. 1.4 브라운스톡은 조리에 필요한 뼈와 부속물을 오븐에 구워서 준비할 수 있다.

능력단위 요소 및 수행준거	1301010202_14v2.2	스톡 조리하기	11. 스톡 조리하기 2.1 찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 건어 낼 수 있다. 2.3 적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있다. 2.4 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다.
	1301010202_14v2.3	스톡 완성하기	12. 스톡 완성하기 3.1 조리된 스톡을 불순물이 섞이지 않게 걸러낼 수 있다. 3.2 마무리 된 스톡의 색·맛·투명감·풍미·온도를 통해 스톡의 품질을 평가할 수 있다. 3.3 스톡을 사용용도에 맞추어 풍미와 질감을 갖도록 완성할 수 있다.
	1301010203_14v2.1	소스재료 준비하기	13. 소스재료 준비하기 양식 소스 조리는 육류, 어패류, 채소류, 스톡 류 등을 활용하여 조리 사용되는 소스를 조리하는 능력이다. 1.1 조리에 필요한 부케가니(Bouquet Garni)를 준비할 수 있다. 1.2 미르포아(Mirepoix)를 준비할 수 있다. 1.3 루(Roux)는 버터와 밀가루를 동량으로 사용하여 만들 수 있다. 1.4 소스에 필요한 스톡을 준비할 수 있다. 1.5 소스 조리에 필요한 주방도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.
	1301010203_14v2.2	소스 조리하기	14. 소스 조리하기 2.1 미르포아(Mirepoix)를 볶은 다음 찬 스톡을 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 소스의 용도에 맞게 농후제를 사용할 수 있다. 2.3 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 건어낼 수 있다. 2.4 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다. 2.5 원하는 소스의 지정된 맛, 향, 농도, 색이 될 때까지 조리할 수 있다. 2.6 소스를 걸러내어 정제할 수 있다.
	1301010203_14v2.3	소스 완성하기	15. 소스 완성하기 3.1 소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다. 3.2 소스에 표막이 생성되는 것을 막도록 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리 할 수 있다. 3.3 마무리 된 소스의 색깔과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 소스의 품질을 평가할 수 있다. 3.4 요구되는 양에 맞추어 소스를 제공할 수 있다.
	1301010204_14v2.1	수프재료 준비하기	16. 수프재료 준비하기 양식 수프조리는 육류, 어패류, 채소류, 스톡 류 등을 활용하여 매뉴에 사용되는 수프를 조리하는 능력이다. 1.1 육류, 어패류, 채소류, 곡류에서 수프용도에 알맞은 재료를 선별하여 준비할 수 있다. 1.2 조리에 필요한 부케가니(Bouquet Garni)를 준비할 수 있다. 1.3 미르포아(Mirepoix)를 준비할 수 있다. 1.4 수프에 적합한 농후제를 준비할 수 있다. 1.5 수프에 필요한 스톡을 준비할 수 있다. 1.6 수프 조리에 필요한 조리도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.
	1301010204_14v2.2	수프 조리하기	17. 수프 조리하기 2.1 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조절할 수 있다. 2.2 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 순서에 따라 볶아낼 수 있다. 2.3 재료가 냄비바닥에 눌러 붙지 않도록 조리할 수 있다. 2.4 스톡을 넣고 끓이며, 위에 뜨는 불순물을 제거할 수 있다. 2.5 원하는 수프의 향, 색, 농도가 충분히 우러나도록 끓일 수 있다. 2.6 수프의 종류에 따라 갈아주거나 걸러줄 수 있다.
	1301010204_14v2.3	수프요리 완성하기	18. 수프요리 완성하기 3.1 수프의 종류에 따라 크루톤(Crouton), 휘핑크림(Whipping Cream), 퀴넬(Quenne)과 같은 곁들임을 제공할 수 있다. 3.2 마무리 된 수프의 색깔과 맛, 투명 감, 풍미, 온도를 통해 수프의 품질을 평가할 수 있다.

능력단위요소	지식	기술	태도
1301010212_16v3.1 개인 안전관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전예방 지침</li> <li>작업 안전관리 수칙</li> <li>산업안전보건법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업과정 파악 기술</li> <li>안전사항 확인 기술</li> <li>용도별·종류별 칼 사용능력</li> <li>응급처치(지혈, 소독, 화상 처치 등) 기술</li> <li>조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력</li> <li>주방도구를 활용하고 관리, 보관할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전 의식</li> <li>협력적 사고</li> <li>통솔적 태도</li> <li>책임감</li> <li>세밀한 사고</li> <li>도구 정리정돈</li> <li>문제 해결</li> <li>안전한 용도와 복장</li> <li>원활한 의사소통</li> <li>안전사고에 대비한 책임감, 판단력</li> <li>안전관리 미비사항 발견 시 즉시 시정조치하려는 적극성</li> <li>응급상황 발생 시 대처할 수 있는 태도</li> <li>안전사고 예방을 위한 안전조치</li> <li>전문 기술자로서의 책임감과 자부심</li> </ul>
1301010212_16v3.2 장비·도구 안전작업하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리장비, 도구의 종류와 명칭, 특징, 용도</li> <li>조리장비, 도구의 분해 및 조립 방법</li> <li>조리장비, 도구 안전관리 지침</li> <li>조리장비, 도구의 작동 원리</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>도구, 장비의 종류와 사용능력</li> <li>조리장비, 도구의 분해 및 조립능력</li> <li>숫돌 사용능력</li> <li>용도별·종류별 칼 사용능력</li> <li>응급처치(지혈, 소독, 화상 처치 등) 기술</li> <li>조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력</li> <li>주방도구를 활용하고 관리, 보관할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>안전의식</li> <li>협력적 사고</li> <li>통솔적 태도</li> <li>책임감</li> <li>세밀한 사고</li> <li>도구 정리정돈</li> <li>문제 해결</li> <li>안전한 용도와 복장</li> <li>원활한 의사소통</li> <li>안전관리사항을 확인하기 위한 직관적, 경험적 사고</li> <li>안전사고에 대비한 책임감, 판단력</li> <li>안전관리 미비사항 발견 시 즉시 시정조치하려는 적극성</li> <li>응급상황 발생 시 대처할 수 있는 태도</li> <li>안전사고 예방을 위한 안전조치</li> <li>전문 기술자로서의 책임감과 자부심</li> </ul>
1301010212_16v3.3 작업환경 안전관리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업장의 환경관리 지침</li> <li>작업장 안전에 대한 지식</li> <li>구역별 안전관리 방법</li> <li>화재발생시 화재 진압방법에 대한 지식</li> <li>유해, 위험, 화학물질에 대한 처리기준</li> <li>화재 진압기에 대한 사용 지식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업장 설계도면의 적정성을 판단할 수 있는 능력</li> <li>작업장의 설비, 바닥, 벽, 천정, 수도, 하수, 전기, 가스등의 유지 능력</li> <li>주방 동선에 대한 안전조치 능력</li> <li>불안전한 전기기구나 화선에 대해 조치할 수 있는 능력</li> <li>주방설비와 배기 후드를 조작할 수 있는 능력</li> <li>작업장의 온도 센서를 조절할 수 있는 능력</li> <li>장비도구에 대해 관리하고 수리 요청할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업장환경에 대한 적극적인 안전관리 의지</li> <li>작업장환경에 대한 안전성을 고려하는 자세</li> <li>안전관리 미비사항 발견 시 즉시 시정조치하려는 적극성</li> <li>작업장환경의 정리정돈을 잘하는 자세</li> <li>안전사고에 대비한 책임감, 판단력</li> <li>응급상황 발생 시 대처할 수 있는 태도</li> <li>전문 기술자로서의 책임감과 자부심</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010212_16v3.3 작업환경 안전관리하기		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유해, 위험, 화학물질을 처리기준에 따라 관리할 수 있는 능력</li> <li>• 화재진압기 사용 능력</li> </ul>	
	1301010216_16v3.1 기본 칼 기술 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 칼의 종류와 사용용도</li> <li>• 칼을 안전하게 이용해 연마하는 방법</li> <li>• 조리방법과 썰기 방법</li> <li>• 다양한 모양의 썰기 용어</li> <li>• 칼 보관 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 칼을 손톱과 스테인레스 스틸을 이용해 칼날을 세우는 능력</li> <li>• 칼의 활용, 관리, 보관 능력</li> <li>• 칼을 사용하여 다양한 크기, 두께, 굵기, 모양으로 썰는 능력</li> <li>• 다양한 종류의 칼을 사용할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메모태도</li> <li>• 문제해결</li> <li>• 안전복장</li> <li>• 의사소통</li> <li>• 관찰태도</li> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생관리</li> </ul>
	1301010216_16v3.2 기본 기능 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계량법</li> <li>• 기본 스톱, 소스 종류</li> <li>• 도구사용법</li> <li>• 조리기물의 종류와 명칭, 특징, 용도</li> <li>• 조리방법과 썰기 방법</li> <li>• 식재료 관리</li> <li>• 조리원리</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리기물마다 필요한 조리능력</li> <li>• 적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li> <li>• 조리방법과 재료손질 능력</li> <li>• 계량 능력</li> <li>• 채소 전처리 능력</li> <li>• 어패류 전처리 능력</li> <li>• 육류 전처리 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메모태도</li> <li>• 문제해결</li> <li>• 안전복장</li> <li>• 의사소통</li> <li>• 관찰태도</li> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생관리</li> </ul>
	1301010216_16v3.3 기본 조리방법 습득하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기본 조리방법의 종류와 조리방법</li> <li>• 건열조리(Dry Heat Cooking)</li> <li>• 습열조리(Moist Heat Cooking)</li> <li>• 복합조리(Combination Heat Cooking)</li> <li>• 비가열조리(No Heat Cooking)</li> <li>• 조리기구의 종류와 명칭, 특징, 용도</li> <li>• 조리원리</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 레시피에 의한 조리능력</li> <li>• 적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력</li> <li>• 조리방법에 따른 장비 활용 능력</li> <li>• 주방 장비 청소 및 보관 능력</li> <li>• 주방 정리 및 청소 능력</li> <li>• 맛을 내는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메모태도</li> <li>• 문제해결</li> <li>• 안전복장</li> <li>• 조리방법을 연구하는 태도</li> <li>• 위생적 조리태도</li> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생관리기준 준수</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생관리</li> </ul>
	1301010210_16v3.1 달걀재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 달걀의 특성과 용도</li> <li>• 주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li> <li>• 부재료의 특징</li> <li>• 메뉴에 따른 달걀조리법</li> <li>• 메뉴의 맛과 풍미를 이끌어내는 부재료 선택법</li> <li>• 제공기를 선택법</li> <li>• 지정 된 색, 맛, 풍미, 온도 유지 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가스레인지, 오븐 조작능력</li> <li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>• 부재료를 용도에 맞게 준비할 수 있는 능력</li> <li>• 신선한 달걀 선별 능력</li> <li>• 부재료를 조리할 수 있는 능력</li> <li>• 오물렛 조리 시 속 재료 넣어 터지지 않게 하는 능력</li> <li>• 적절한 상태로 달걀조리 할 수 있는 능력</li> <li>• 메뉴에 따른 달걀조리법</li> <li>• 메뉴의 맛과 풍미를 이끌어내는 부재료 선택법</li> <li>• 제공기를 선택법</li> <li>• 지정 된 색, 맛, 풍미, 온도 유지 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010210_16v3.2 조찬용 빵류 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조찬용 빵의 특성과 용도</li> <li>• 메뉴에 따른 조찬용 빵류 조리 방법</li> <li>• 부재료의 특징</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>• 프렌치 토스트(French Toast)를 조리할 수 있는 능력</li> <li>• 팬 케이크(Pancake)를 조리할 수 있는 능력</li> <li>• 와플(Waffle)을 조리할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010210_16v3.3 시리얼류 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 더운 시리얼류와 찬 시리얼류 종류와 특징</li> <li>• 메뉴의 맛과 풍미를 이끌어내는 부재료 선택법</li> <li>• 더운 시리얼류와 찬 시리얼류의 조리법</li> <li>• 제공기를 선택법</li> <li>• 지정 된 색, 맛, 풍미, 온도 유지 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴에 따라 달걀을 조리할 수 있는 능력</li> <li>• 부재료를 활용할 수 있는 조리능력</li> <li>• 제공기물을 선택할 수 있는 능력</li> <li>• 지정 된 색, 맛, 풍미, 온도 유지 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010202_14v2.1 스톡재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 스톱의 종류와 조리법</li> <li>• 용도 별 칼, 도마 사용법</li> <li>• 육류, 어패류의 주재료 특성과 용도</li> <li>• 채소의 종류와 특성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>• 메뉴의 특징에 맞는 재료 손질 능력</li> <li>• 미르포아를 만들 수 있는 능력</li> <li>• 부케가니를 만들 수 있는 능력</li> <li>• 스토브 조작능력</li> <li>• 오븐 조작능력</li> <li>• 육류, 어패류, 채소, 부속물 손질 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태를 확인</li> </ul>
	1301010202_14v2.2 스톡 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 스킴(Skinning) 방법</li> <li>• 스톱의 맛, 향, 농도, 색의 특징</li> <li>• 스톱의 종류에 따른 조리법</li> <li>• 주재료와 어울리는 채소 선택법</li> <li>• 향신료 사용법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적절한 상태로 구울 수 있는 능력</li> <li>• 가스레인지 사용과 화력 조절 능력</li> <li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>• 부케가니, 미르포아 투입 시점과 방법에 대한 능력</li> <li>• 오븐 사용과 화력 조절 능력</li> <li>• 용도에 맞는 조리방법 적용 능력</li> <li>• 원하는 맛, 향, 농도, 색으로 만들 수 있는 능력</li> <li>• 주재료에 따른 조리온도와 시간조절 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010202_14v2.3 스톡 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 스톱의 사용용도</li> <li>• 종류에 따른 질감, 향미, 색채의 특징</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>• 원하는 온도로 보관 사용하는 능력</li> <li>• 적절한 상태로 양으로 스톱을 걸러내는 정제 능력</li> <li>• 질감, 향미, 색채와 조화를 고려한 제공 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010203_14v2.1 소스재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농후제의 종류와 특성</li> <li>• 소스의 종류와 조리법</li> <li>• 스톱의 종류와 특성</li> <li>• 육류, 어패류의 주재료 특성과 용도</li> <li>• 주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li> <li>• 채소의 종류와 특성</li> <li>• 향신료의 종류와 특성, 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>• 미르포아를 만들 수 있는 능력</li> <li>• 부케가니를 만들 수 있는 능력</li> <li>• 스토브 조작 능력</li> <li>• 오븐 조작 능력</li> <li>• 원하는 농후제를 만드는 능력</li> <li>• 육류, 어패류, 채소 스톱을 선택하는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010203_14v2.2 소스 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농후제의 종류와 특성</li> <li>• 소스의 종류와 조리법</li> <li>• 스톱의 종류와 특성</li> <li>• 육류, 어패류의 주재료 특성과 용도</li> <li>• 주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li> <li>• 채소의 종류와 특성</li> <li>• 향신료의 종류와 특성, 용도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>• 부케가니 투입 시점과 방법에 대한 능력</li> <li>• 소스 특성에 맞는 농후제 선택, 사용 능력</li> <li>• 스토브 화력 조작과 시간조절 능력</li> <li>• 원하는 소스의 맛, 향, 농도, 색으로 만들 수 있는 능력</li> <li>• 적절한 상태로 볶는 능력</li> <li>• 적절한 상태로 소스를 걸러내는 정제 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 반복훈련</li> <li>• 안전사항 준수</li> <li>• 위생사항 준수</li> <li>• 인내력</li> <li>• 정확성</li> <li>• 조리기기 상태 관찰</li> <li>• 준비 상태 확인</li> </ul>

자식/ 기술/ 태도	1301010203_14v2.3 소스 완성하기	<ul style="list-style-type: none"><li>소스 종류에 따른 좋은 품질 선별법</li><li>소스를 용도에 맞게 제공하는 방법</li><li>스톡 종류에 따른 질감, 향미, 색채의 특징</li><li>완성된 소스를 요리와 어울리게 담는 푸드 스타일방법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>색, 맛, 투명감을 평가할 수 있는 능력</li><li>소스의 표면이 마르지 않게 보관하는 능력</li><li>적정한 상태로 소스를 걸러내는 정제 능력</li><li>질감, 향미, 색채, 온도의 조화를 고려한 제공 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>반복훈련</li><li>안전사항 준수</li><li>위생사항 준수</li><li>인내력</li><li>정확성</li><li>조리기기 상태 관찰</li><li>준비 상태 확인</li></ul>		
	1301010204_14v2.1 수프재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"><li>곡류의 특성과 영양적 가치</li><li>농후제의 종류와 특성</li><li>수프의 종류와 조리법</li><li>스톡의 종류와 특성</li><li>육류, 어패류, 채소의 주재료 특성과 용도</li><li>주재료 용도별 칼, 도마 사용법</li><li>향신료의 종류와 특성, 용도</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>냉장, 냉동고 사용과 온도 조절 관리 능력</li><li>미르포아를 만들 수 있는 능력</li><li>부케가니를 만들 수 있는 능력</li><li>스토브, 오븐 조작 능력</li><li>원하는 농후 제를 만드는 능력</li><li>육류, 어패류, 채소 스톡을 선택하는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>반복훈련</li><li>안전사항 준수</li><li>위생사항 준수</li><li>인내력</li><li>정확성</li><li>조리기기 상태 관찰</li><li>준비 상태를 확인</li></ul>		
	1301010204_14v2.2 수프 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>농후제</li><li>수프 종류에 따른 육류, 어패류, 채소, 곡류 선택법</li><li>수프 종류에 따른 향신료의 선택법</li><li>수프 특성과 용도</li><li>스톡의 종류에 따른 수프 조리법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>가스레인지 화력 조작과 시간조절 능력</li><li>냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>부케가니 투입 시점과 방법에 대한 능력</li><li>수프 특성에 맞는 농후 제를 선택하여 사용하는 능력</li><li>원하는 수프의 맛, 향, 농도, 색으로 만들 수 있는 능력</li><li>재료를 메뉴의 특징에 맞추어 손질하는 능력</li><li>적정한 상태로 묶는 능력</li><li>적정한 상태로 수프를 걸러내어 정제 하는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>반복훈련</li><li>수시로 준비 상태를 확인하는 태도</li><li>안전사항 준수</li><li>위생사항 준수</li><li>인내력</li><li>정확성</li><li>필요한 조리기기 상태 관찰하는 태도</li></ul>		
	1301010204_14v2.3 수프요리 완성하기	<ul style="list-style-type: none"><li>수프의 종류에 따른 좋은 품질 선별법</li><li>수프의 종류에 따른 질감, 향미, 색채의 특징</li><li>완성된 수프를 담는 푸드 스타일방법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>수프와 어울리는 곁들임을 선택하여 제공하는 능력</li><li>수프의 색, 맛, 투명감이 좋은 품질을 평가할 수 있는 능력</li><li>원하는 온도로 보관 사용하는 능력</li><li>질감, 향미, 색채, 온도의 조화를 고려하여 제공할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>반복훈련</li><li>안전사항 준수</li><li>위생사항 준수</li><li>인내력</li><li>정확성</li><li>조리기기 상태 관찰</li><li>준비 상태 확인</li></ul>		
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거			
	지식		기술		상황	
이수구분	전공필수	이수시간	60		학점	4
교육목표	- 해당 교과목을 통하여 - 양식 안전관리는 조리사가 주방에서 일어날 수 있는 사고와 재해에 대하여 안전기준 확인, 안전수칙 준수, 안전예방 활동을 하는 능력이다. - 양식 기초조리실무는 기본 칼 기술, 주방에서 업무수행에 필요한 조리기본 기능, 기본 조리방법을 습득하고 활용할 수 있는 능력이다.					

교육목표	- 양식 조식 조리는 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 조식요리를 조리하는 능력이다. - 양식 스톡조리는 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리 사용되는 육수를 조리하는 능력이다. - 양식 수프조리는 육류, 어패류, 채소류, 스톡 류 등을 활용하여 메뉴에 사용되는 수프를 조리하는 능력이다. - 등을 실습을 통하여 제조할 수 있는 지식과 기능을 숙련시킨다.							
	교육내용							
교수 · 학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
		○						
A 이론강의 B,실습 C,발표 D,토론 E,팀프로젝트 F,캡스톤디자인 G,포트폴리오(학습자/교수자) H,기타								
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>믹서, 분쇄기, 오븐, 가스레인지, 반죽기, 조리용 칼, 도마, 계량컵, 계량스푼, 계량저울, 조리용젓가락, 온도계, 염도계, 체 · 조리용집게 · 타이머 등</li> <li>프라이 팬(Fry Pan), 소스 냄비(Sauce Pan), 시트 팬(Sheet Pan), 건지기(Frying Lader), 체(Sieve), 스푼(Long Spoon), 자동 타이머(Timer), 거품기, 믹싱 볼(Mixing Bowl), 뒤집게, 국자, 주걱, 코렌더(Colander)</li> <li>달걀스탠드</li> <li>조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화, 위생행주 · 1회용 위생 장갑 · 분리수거용 봉투 등</li> <li>위생 관련 약품 : 소독제, 세제, 방청제 등</li> <li>소독, 방충 및 방서 장비와 활동에는 물리적, 화학적 도구 · 장비</li> <li>안전보호구(조리안전화, 앞치마, 안전 장갑)</li> <li>A,B,C 분말소화기, 하론소화기, CO2소화기</li> <li>무재해 기록판</li> <li>안전 테이프</li> <li>구급장비, 응급처치용품</li> <li>저장용기</li> <li>조리 매뉴얼 및 매일매일 작성한 조리결과 체크리스트</li> <li>소창</li> </ul>							
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H
	○		○			○	○	
A, 포트폴리오 B, 문제해결시나리오 C, 서술형시험 D, 논술형시험 E, 사례연구 F, 평가자질문 G, 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H, 피평가자 체크리스트 I, 일지/저널 J, 역할연기 K, 구두발표 L, 작업장평가 M, 기타(선다형 등)								
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성							

교과목명		가드망제 실습			
관련 학습성과 및 수행준거		조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.		
			1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.		
			1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.		
		식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.		
			조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.	
		3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.			
3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.					
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	양식조리	1301010205_16v3	양식 전채조리	유	컴퓨터활용능력
		1301010206_16v3	양식 샐러드 조리	유	컴퓨터활용능력
		1301010217_16v3	샌드위치 조리	유	컴퓨터활용능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010205_16v3.1	전채재료 준비하기	1.1 적합한 콘디멘트(Condiments)를 준비할 수 있다. 1.2 식육을 둔우며, 전채메뉴 구성을 고려한 재료를 준비할 수 있다. 1.3 전채 조리에 필요한 조리도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다. 1.4 메뉴와 전채 조리에 필요한 조리법을 숙지할 수 있다.		
	1301010205_16v3.2	전채 조리하기	2.1 메뉴 구성에 알맞은 양의 전채를 준비할 수 있다. 2.2 채소와 허브를 적절하게 사용할 수 있다. 2.3 전채에 적합한 콘디멘트(Condiments)를 사용할 수 있다. 2.4 메뉴와 어울릴 수 있는 조리법을 선택할 수 있다.		
	1301010205_16v3.3	전채요리 완성하기	3.1 요리에 알맞은 온도로 접시를 준비할 수 있다. 3.2 색과 모양 그리고 여백을 살려 접시에 담을 수 있다. 3.3 전채를 먹는데 필요한 접시나 기물, 핑거블을 제공할 수 있다. 3.4 전채에 적합한 콘디멘트(Condiments)를 제공할 수 있다. 3.5 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.		
	1301010206_16v3.1	샐러드재료 준비하기	1.1 샐러드와 어울리는 드레싱 재료를 준비할 수 있다. 1.2 샐러드용 재료를 적합한 용도와 특성에 맞게 전 처리 할 수 있다. 1.3 샐러드 조리에 필요한 조리도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.		
	1301010206_16v3.2	샐러드 조리하기	2.1 유향에 안정을 주는 재료와 식초, 기름을 넣어 안정된 상태로 만들 수 있다. 2.2 드레싱의 특징에 맞는 허브와 향신료, 콘디멘트(Condiment)를 첨가할 수 있다. 2.3 육류, 어패류, 채소, 곡류는 따로 익혀서 조리할 수 있다. 2.4 필요한 경우 드레싱에 버무리기 전 양념할 수 있다.		
	1301010206_16v3.3	샐러드요리 완성하기	3.1 샐러드용 재료에 드레싱을 얹거나 버무리 수 있다. 3.2 메뉴에 알맞은 허브와 향신료, 콘디멘트(Condiment)를 선택하여 첨가할 수 있다. 3.3 샐러드는 차갑게 제공할 수 있다. 3.4 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.		
	1301010217_16v3.1	샌드위치 재료 준비하기	1.1 샌드위치의 종류에 따른 조식과 조각 모양을 갖는 빵을 준비할 수 있다 1.2 샌드위치의 종류에 따라 스프레드 재료를 준비할 수 있다. 1.3 속재료는 샌드위치 특성에 따라 준비 할 수 있다. 1.4 속재료와 어울릴 수 있는 가니쉬 재료를 준비할 수 있다.		

능력단위 요소 및 수행준거	1301010217_16v3.2	샌드위치 완성하기	2.1 모든 재료는 일의 흐름이 일직선이 되도록 접어 들기 편한 위치에 놓을 수 있다. 2.2 샌드위치 종류에 따라 속 재료와 어울리는 가니쉬를 선택하고 만들 수 있다. 2.3 더운 샌드위치에 어울리는 스프레드를 구분하여 발라 줄 수 있다. 2.4 찬 샌드위치에 어울리는 스프레드를 구분하여 발라 줄 수 있다. 2.5 스프레드를 바른 샌드위치에 속재료와 가니쉬를 넣어 만들 수 있다.		
	1301010217_16v3.3	샌드위치 조리하기	3.1 샌드위치요리에 알맞은 온도로 접시를 준비할 수 있다. 3.2 샌드위치를 다양한 썰기 방법으로 썰 수 있다. 3.3 색과 모양 그리고 여백을 살려 접시에 담을 수 있다. 3.4 샌드위치에 적합한 콘디멘트(Condiments)를 제공할 수 있다. 3.5 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.		
지식/ 기술/ 태도	능력단위요소	지식	기술	태도	
	1301010205_16v3.1 전채재료 준비하기	• 메뉴 구성과 서비스 방식 • 식육을 지극하는 재료와 색채, 맛, 향의 특징 • 육류, 어패류, 채소류의 특성과 용도 • 적합한 양념의 종류와 특성 • 전채메뉴의 종류와 특성 • 주재료용도 별 칼, 도마 사용법	• 냉장, 냉동고 관리 능력 • 메뉴 구성 시 재료와 조리법의 중복을 하지 않는 능력 • 스토브 조작 능력 • 신선한 육류, 어패류, 채소류 선택, 전채를 만드는 능력 • 오븐 조작 능력 • 조리실 온도 관리 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인	
	1301010205_16v3.2 전채 조리하기	• 전채의 종류에 따른 조리법 • 각각의 전채에 적합한 콘디멘트(Condiments) 선택법 • 채소와 허브의 종류와 특성(명칭) • 전채 특성과 메뉴 구성	• 냉장, 냉동고 사용과 플드키친 조리실 온도 관리 능력 • 스토브 화력 조작과 시간조절 능력 • 신선한 채소, 허브를 손질, 보관, 활용하는 능력 • 원하는 전채의 양, 맛, 향, 농도, 색으로 만들 수 있는 능력 • 재료를 메뉴의 특징에 맞추어 손질하는 능력 • 주재료 조리온도와 시간조절을 하는 능력 • 주재료용도 별 칼, 도마 사용 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태를 확인	
	1301010205_16v3.3 전채요리 완성하기	• 식· 공간 연출 • 접시 선택법 • 종류에 따른 질감, 향미, 색채의 특징 • 테이블 스타일링 • 푸드 스타일링 • 품질 선별법	• 겹틀임을 선택하여 조리하는 능력 • 냉장, 냉동고 관리 능력 • 전채의 양, 색, 맛을 좋은 품질로 만드는 능력 • 조화를 고려하여 제공할 수 있는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인	
	1301010206_16v3.1 샐러드재료 준비하기	• 드레싱의 종류와 특성 • 메뉴 구성과 서비스 방식 • 샐러드와 드레싱의 구성방법 • 샐러드의 종류와 특성 • 식육을 지극하는 재료와 색채, 맛, 향의 특징 • 육류, 어패류, 채소의 주재료 특성과 용도방법 • 주재료용도 별 칼, 도마 사용법 • 콘디멘트(Condiments)의 종류와 특성	• 냉장, 냉동고 관리 능력 • 스토브, 오븐 조작 능력 • 신선한 육류, 어패류, 채소류 선택 능력 • 재료를 메뉴의 특징에 맞게 자르는 능력 • 재료와 조리법을 중복시키지 않는 능력 • 조리실 온도 관리 능력 • 채소, 과일 등의 전 처리 하는 능력	• 반복훈련 • 안전사항 준수 • 위생사항 준수 • 인내력 • 정확성 • 조리기기 상태 관찰 • 준비 상태 확인	

지식/ 기술/ 태도	1301010206_16v3.2 샐러드 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>드레싱 종류에 따른 조리법</li> <li>샐러드 종류에 따른 조리법</li> <li>샐러드 특성과 메뉴 구성</li> <li>적합한 콘디멘트(Condiments) 선택법</li> <li>채소와 허브의 종류와 특성(명칭)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>스토브 화력 조작과 시간조절 능력</li> <li>신선한 채소, 허브를 손질, 조리하는 능력</li> <li>원하는 드레싱의 맛, 향, 농도, 색을 만들 수 있는 능력</li> <li>원하는 샐러드의 맛, 향, 농도, 색을 만들 수 있는 능력</li> <li>주재료용도 별 칼, 도마 사용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010206_16v3.3 샐러드요리 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>다양한 색깔의 음식을 접시에 담는 방법</li> <li>샐러드에 드레싱을 버무리거나 따로 제공 하는 판단력</li> <li>접시 선택법</li> <li>종류에 따른 질감, 향미, 색채의 특징</li> <li>푸드 스타일 방법</li> <li>품질 선별법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>결들임을 선택하여 조리하는 능력</li> <li>냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>드레싱을 선택하여 조리하는 능력</li> <li>양, 색, 맛을 좋은 품질로 만드는 능력</li> <li>질감, 향미, 색채, 온도의 조화를 고려한 제공 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010217_16v3.1 샌드위치 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>샌드위치 용 빵의 종류</li> <li>샌드위치 용 빵의 특성</li> <li>스프레드의 종류</li> <li>속재료의 종류와 특성</li> <li>가니쉬의 종류와 특성</li> <li>주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>메뉴 구성 시 재료와 조리법의 중복을 하지 않는 능력</li> <li>스토브 조작 능력</li> <li>오븐 조작 능력</li> <li>조리실 온도 관리 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010217_16v3.2 샌드위치 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>샌드위치 종류에 따른 빵의 조리법</li> <li>스프레드의 종류에 따른 조리법</li> <li>속재료의 종류에 따른 조리법</li> <li>각각의 샌드위치 속재료에 적합한 가니쉬 조리법</li> <li>샌드위치 특성과 메뉴 구성</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장, 냉동고 사용과 콜드키친 조리실 온도 관리 능력</li> <li>스토브 화력 조작과 시간조절 능력</li> <li>신선한 채소, 허브를 손질, 보관, 활용하는 능력</li> <li>원하는 전채의 양, 맛, 향, 농도, 색으로 만들 수 있는 능력</li> <li>재료를 메뉴의 특징에 맞추어 손질하는 능력</li> <li>주재료 조리온도와 시간조절을 하는 능력</li> <li>주재료용도 별 칼, 도마 사용 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태를 확인</li> </ul>
	1301010217_16v3.3 샌드위치 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>식공간 연출</li> <li>접시 선택법</li> <li>종류에 따른 질감, 향미, 색채의 특징</li> <li>테이블 스타일링</li> <li>푸드 스타일링</li> <li>품질 선별법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>샌드위치를 다양한 모양으로 써는 능력</li> <li>샌드위치에 어울리는 양념 (Condiment)을 선택하고 함께 제공하는 능력</li> <li>샌드위치를 다양한 방법으로 담는 능력</li> <li>조화를 고려하여 제공할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>

직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																																			
	E 정보능력		컴퓨터를 활용하여 국,내외의 조리 표준양목표를 search 할 수 있다.																																			
	E-1 컴퓨터 활용능력		컴퓨터를 활용하여 표준양목표를 작성할 수 있다.																																			
	E-1 정보처리능력		컴퓨터를 활용하여 표준양목표의 음식사진을 작성할 수 있다.																																			
	지식		기술		상황																																	
	• recipe • photo shop • standard recipe • food ingredient • 가식물 • 컴퓨터 조작법 • 컴퓨터 사양		• 표준양목표 작성 • 재료의 특성에 따라 최소한의 trimming 기술 • 규격에 맞게 cutting • 재료 계량 • 조리법 • 조리 사진 촬영		• 컴퓨터를 활용하여 표준양목표를 작성할 수 있다. • 표준양목표에 사진 첨부, 보정을 할 수 있다. • 표준양목표에 파일번호를 붙여 관리할 수 있다. • 표준양목표를 송부할 수 있다.																																	
이수구분	전공필수	이수시간		45		학점	3																															
교육목표	- 해당 교과목을 통하여 - 양식 전채 조리는 식욕을 돋우기 위한 요리로 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 결들여지는 소스 등을 조리하는 능력이다. - 양식 샐러드조리는 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류를 활용하여 단순 샐러드와 복합 샐러드, 각종 드레싱 류를 조리하는 능력이다. - 양식 샌드위치 조리는 각종 샌드위치를 조리하는 능력이다. - 직업기초능력 : 컴퓨터를 활용한 표준양목표 작성, 사진 편집능력을 숙련시킨다. - 등을 실습을 통하여 지식과 기능을 숙련시킨다.																																					
교육내용	- 실습을 통하여 양식전채조리, 양식샐러드조리, 양식샌드위치조리, 컴퓨터활용능력																																					
교수 · 학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타							A	B	C	D	E	F	G	H		○																					
A	B	C	D	E	F	G	H																															
	○																																					
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위																																	
	• 소스 냄비(Sauce Pot), 짜주머니, 고운 체, 프라이팬, 달걀 절단기, 믹싱 볼(Mixing Bowl), 칼, 거품기, 스파출라, 롱 스푼, 소스냄비, 시트 팬, • 소창 (Cheese cloth), 꼬지 등																																					
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○		○			○	○					○																											
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																					

교과목명		창업 이태리조리 실습			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력		1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체정결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.		
			1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.		
			1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.		
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3	식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하며 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.		
	조리실무기술 능력	3.1	조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
3.2		표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.			
3.3		최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	양식조리	1301010209 16v3	양식 파스타 조리	유	자원관리능력
		1301010207 16v3	양식 어패류 요리	무	자원관리능력
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드	능력단위요소	수행준거		
	1301010209_16v3.1	파스타재료 준비하기	1.1 파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽할 수 있다. 1.2 원하는 모양으로 만든 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 처리할 수 있다. 1.3 파스타에 필요한 부재료, 소스 재료를 준비할 수 있다. 1.4 파스타 조리에 필요한 주방 도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.		
	1301010209_16v3.2	파스타 조리하기	2.1 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다. 2.2 속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다. 2.3 삶아 익힌 면은 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다. 2.4 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.		
	1301010209_16v3.3	파스타요리 완성하기	3.1 일인분의 양을 조절하여 제공할 수 있다. 3.2 주재료에 어울리는 가니쉬(Garnish)를 제공 할 수 있다. 3.3 파스타 종류에 알맞은 그릇에 담아 제공 할 수 있다. 3.4 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.		
	1301010207_16v3.1	어패류재료 준비하기	1.1 어패류의 원산지, 조리법을 고려하여 선별할 수 있다. 1.2 조리에 요구되는 신선도를 갖고 있는지 검사할 수 있다. 1.3 구입 후 조리 이전까지 신선한 상태를 유지하도록 보관할 수 있다. 1.4 생선류, 조개류, 갑각류를 손질하여 용도에 맞는 크기로 자를 수 있다. 1.5 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다. 1.6 필요한 경우 오일과 향신료를 이용하여 마리네이드(Marinade) 할 수 있다. 1.7 어패류 조리에 필요한 조리도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.		
	1301010207_16v3.2	어패류 조리하기	2.1 재료에 적합한 조리방식과 조리도구를 결정할 수 있다. 2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다. 2.3 화력을 조절하여 삶이 오그라들거나 덜 익히지 않도록 할 수 있다. 2.4 용도에 알맞게 향신료와 와인을 사용하여 조리할 수 있다. 2.5 요리에 알맞은 부재료와 소스를 조리할 수 있다.		
	1301010207_16v3.3	어패류요리 완성하기	3.1 요리에 알맞은 맛과 풍미를 이끌어 낼 수 있는 소스를 제공할 수 있다. 3.2 주재료에 어울리는 부재료(Side Dish), 가니쉬(Garnish)를 제공할 수 있다. 3.3 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가 할 수 있다.		

	능력단위요소	지식	기술	태도
지식/ 기술/ 태도	1301010209_16v3.1 파스타재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>밀가루 종류</li> <li>생면 파스타 면기 사용법</li> <li>생면 파스타 제조법</li> <li>주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li> <li>파스타에 필요한 부재료, 소스</li> <li>파스타의 종류와 특징</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>가스레인지 조작 능력</li> <li>냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>메뉴에 따른 파스타 만드는 능력</li> <li>부재료, 소스를 만들 수 있는 능력</li> <li>오븐 조작 능력</li> <li>파스타 반죽 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010209_16v3.2 파스타 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴에 따른 부재료, 소스 선택법</li> <li>삶아 익힌 면의 처리법</li> <li>속을 채운 파스타</li> <li>파스타 조리법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>가스레인지 화력 조작과 시간조절 능력</li> <li>냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>메뉴에 따른 부재료, 소스를 조리할 수 있는 능력</li> <li>삶아 익힌 면을 적절하게 처리할 수 있는 능력</li> <li>속을 채운 파스타 조리 능력</li> <li>적절한 상태의 파스타조리 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010209_16v3.3 파스타요리 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴에 따른 양 조절 법</li> <li>메뉴에 따른 파스타조리법</li> <li>부재료 선택법</li> <li>완성된 요리를 담는 푸드 스타일 방법</li> <li>지정 된 색, 맛, 풍미, 온도를 유지하는 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>겉돌임 선택, 조리 능력</li> <li>냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>색깔과 맛, 풍미, 온도를 고려한 제공 능력</li> <li>파스타에 따른 그릇 선택 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010207_16v3.1 어패류재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴에 따른 부재료와 소스의 특징</li> <li>메뉴의 특성에 맞는 어패류 손질 관리법</li> <li>메뉴의 특성에 맞는 전처리, 마리네이드 방법</li> <li>어패류의 원산지, 조리법</li> <li>어패류의 특징</li> <li>주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>가스레인지 조작능력</li> <li>냉장, 냉동고관리 능력</li> <li>메뉴에 따라 어패류 선택 능력</li> <li>부재료, 소스 선택 능력</li> <li>오븐 사용능력</li> <li>특성상의 원산지, 조리법</li> <li>특성에 맞게 전처리, 마리네이드 할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010207_16v3.2 어패류 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>부재료와 소스</li> <li>양식기초조리능력</li> <li>어패류조리 방법</li> <li>익힘 정도</li> <li>특성과 용도</li> <li>향신료 종류와 쓰임 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장, 냉동고 관리 능력</li> <li>부재료와 소스를 조리할 수 있는 능력</li> <li>오븐 사용능력</li> <li>적절한 상태로 조리 할 수 있는 능력</li> <li>향신료 종류에 따라 활용할 수 있는 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>
	1301010207_16v3.3 어패류요리 완성하기	<ul style="list-style-type: none"> <li>맛과 풍미를 이끌어내는 부재료와 소스 선택 방법</li> <li>메뉴에 따른 어패류조리법</li> <li>메뉴에 따른 제공기울 선택법</li> <li>완성된 요리를 담는 푸드 스타일 방법</li> <li>지정 된 색, 맛, 풍미, 온도를 유지하는 방법</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>메뉴에 따른 부재료 활용 능력</li> <li>메뉴에 따른 어패류 조리 능력</li> <li>색깔과 맛, 풍미, 온도를 고려한 제공 능력</li> <li>양, 색, 맛을 좋은 품질로 만드는 능력</li> <li>요리에 따른 그릇 선택 능력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>반복훈련</li> <li>안전사항 준수</li> <li>위생사항 준수</li> <li>인내력</li> <li>정확성</li> <li>조리기기 상태 관찰</li> <li>준비 상태 확인</li> </ul>

영역 및 하위 영역		수행준거											
직업 기초 능력	E 자원관리능력	표준양목표에 투입되는 식자재의 특성을 숙지하고 있다.											
	E-1 시간관리능력	음식생산에 소요되는 식자재 구매를 시스템에 소요되는 시간의 특성에 맞게 업무를 수행할 수 있다.											
	E-1 예산관리능력	표준 양목표의 원가를 산출할 수 있다.											
	E-1 물적자원관리능력	생산에 사용되는 식자재를 구매, 발주, 검수를 할 수 있다.											
	지식	기술	상황										
	<ul style="list-style-type: none"><li>식자재 특성(dry, daily, vegetable, fish, meat - beef &amp; pork, poultry)</li><li>식자재 표기법</li><li>표준양목표 판독</li><li>식자재 발주 시스템 활용</li><li>냉장온도관리</li><li>식자재 창고 관리</li><li>원가</li><li>판매가</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>식자재 재고 파악</li><li>식자재 발주리스를 작성</li><li>식자재 검수 (전수조사, 샘플조사)</li><li>식자재 보관법</li><li>식자재 저장법 (창고, 냉장, 냉동)</li><li>식재료 조작</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>표준양목표에 투입되는 재료를 구매절차(구매발주서 작성, 구매, 검수, 입고, 보관)를 통하여 준비할 수 있다.</li><li>표준양목표에서 요구되는 재료의 투입량, 절기 등의 업무를 수행할 수 있다.</li><li>남아 있는 식자재 저장 및 보관법에 의해 관리할 수 있다.</li><li>표준원가를 계산할 수 있다.</li><li>판매가격을 계산할 수 있다.</li></ul>										
이수구분	전공필수	이수시간	45	학점	3								
교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 해당 교과목을 통하여</li><li>- 양식 파스타 조리는 파스타와 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류를 활용하여 파스타와 곁들여지는 소스를 조리하는 능력이다.</li><li>- 양식 어패류조리는 생선류, 조개류, 갑각류 등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 조리하고, 곁들여지는 소스 등을 조리하는 능력이다.</li><li>- 직업기초능력, 구매관리를 통하여 식자재 발주리스트작성, 구매, 검수, 입고, 보관 업무를 할 수 있는 능력이다.</li><li>- 등의 실습을 통하여 지식을 습득하고 기능을 숙련시킨다.</li></ul>												
교육내용	- 실습을 통하여 양식파스타 조리, 양식 어패류조리, 구매관리												
교수·학습 방법	A	B	C	D	E	F	G	H					
		○											
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	NCS 능력단위				자체 능력단위								
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 오븐(Oven), 가스레인지(Stove), 찜기</li><li>• 프라이 팬(Fry Pan), 소스 냄비(Sauce Pan), 시트 팬(Sheet Pan), 건지(Frying Lader), 거품기, 체(Sieve), 스푼(Long Spoon), 스푼, 자동 타이머(Timer), 나무 주걱, 뒤집게, 칼, 가위, 석화나이프, 체</li><li>• 계량 컵, 저울, 밀대(Rolling Pin) 등</li><li>• 꼬치</li></ul>												
평가 방법	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
	○		○			○	○					○	
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성												

교과목명		프랑스요리 및 실습			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체정결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.			
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.			
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.			
	식재료 구매 및 메뉴관리 능력	2.3 식재료의 보관기준에 대한 지식을 습득하고 구매 및 검수 업무를 수행하여 식재료의 종류, 부위, 신선도를 선별하고 관리하여 조리에 알맞게 적용할 수 있다.			
직무 및 능력단위	양식조리	조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.		
			3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.		
			3.3최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.		
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력
	양식조리	1301010208_16v3	양식 육류 조리	유	
		1301010218_16v3	양식 사이드 디쉬 조리	유	
		1301010221_16v1.2	콜 푸드 플레이팅하기	유	
능력단위 요소 및 수행준거	능력단위요소 코드		능력단위요소	수행준거	
	1301010218_16v3.1 사이드 디쉬 재료 준비하기			1. 사이드 디쉬 재료 준비하기 1.1 메인 요리와 어울리는 재료를 미리 선정하여 준비할 수 있다. 1.2 전분류나 채소에 섞인 불순물을 골라낼 수 있다. 1.3 종류나 건조된 정도에 따라 물에 불리거나 삶아낼 수 있다. 1.4 물기를 제거하여 준비할 수 있다.	
	1301010218_16v3.2 사이드 디쉬 조리하기			2. 사이드 디쉬 조리하기 2.1 크기와 단단한 정도에 따라 조리 방법을 선택할 수 있다. 2.2 채소 원래 모양이 유지되고 원하는 색상이 유지되도록 익혀낼 수 있다. 2.3 양과 종류에 따라 압력, 시간, 불의 세기를 조절하여 원하는 촉감만큼 익힐 수 있다. 2.4 채소의 맛과 타는 것을 방지하기 위해 오일의 양을 조절할 수 있다. 2.5 필요한 양념을 하여 익혀낼 수 있다. 2.6 소스나 스톱을 바르거나 첨가하여 조리할 수 있다. 2.7 익힌 채소나 곡물을 으개서 푸레나 메쉬를 만들 수 있다.	
	1301010218_16v3.3 사이드 디쉬 완성하기			3. 사이드 디쉬 완성하기 3.1 더운 메인 요리에는 뜨겁게 찬 메인 요리에는 차게 사이드 디쉬 요리를 제공할 수 있다. 3.2 사이드 디쉬에 어울리는 가나쉬(Garnish)를 제공할 수 있다. 3.3 마무리 된 사이드 디쉬의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.	
능력단위 요소 및 수행준거	1301010208_16v3.1 육류재료 준비하기			4. 육류재료 준비하기 1.1 조리법과 절김 정도, 향미를 고려하여 육류, 가공육의 종류와 메뉴에 맞는 부위를 선택 할 수 있다. 1.2 메뉴의 종류에 따라 육류, 가공육의 종류와 조리 부위를 선택할 수 있다. 1.3 용도에 맞게 재료를 발골, 절단하여 손질할 수 있다. 1.4 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다. 1.5 로스팅(Roasting) 할 재료는 끈을 사용하여 감쌀 수 있도록 묶을 수 있다. 1.6 필요에 따라 마리네이드(Marinade)방법과 향신료와 채소를 채워 넣는 방법을 사용 할 수 있다.	

			1.7 육류 조리에 필요한 주방도구(Kitchen Utensil)를 준비할 수 있다.	
능력단위 요소 및 수행준거	1301010208_16v3.2 육류 조리하기		5. 육류요리 조리하기 2.1 육류, 가금류 요리 시 재료에 적합한 조리 방식과 조리 도구를 결정할 수 있다. 2.2 재료가 눌러 붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다. 2.3 육류, 가금류 요리에 알맞은 가니쉬(Garnish)와 소스를 조리할 수 있다. 2.4 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리할 수 있다. 2.5 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.	
	1301010208_16v3.3 육류요리 완성하기		6. 육류요리 완성하기 3.1 육류, 가금류 요리에 알맞은 맛과 풍미를 이끌어 낼 수 있는 요리를 제공할 수 있다. 3.2 주재료에 어울리는 가니쉬(Garnish)를 제공 할 수 있다. 3.3 마무리 된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.	
	1301010221_16v1.1 핫 푸드 플레이팅하기		1.1 푸드 플레이팅의 개념을 이해 할 수 있다. 1.2 푸드 플레이팅의 구성요소를 이해 할 수 있다. 1.3 메뉴에 따른 음식을 조리하고 푸드 플레이팅을 할 수 있다. 1.4 핫 푸드 플레이팅 가니쉬를 개발하고 조리 할 수 있다. 1.5 고급조리기술(분자요리, 저온조리)을 활용하여 조리하고 푸드 플레이팅 할 수 있다.	
	능력단위요소	지식	기술	태도
지식/ 기술/ 태도	1301010218_16v3.1 사이드 디쉬 재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 메인 메뉴에 어울리는 사이드 디쉬 종류</li><li>• 사이드 디쉬 특징</li><li>• 재료의 정선 및 절단 방법</li><li>• 전처리, 마리네이드 방법</li><li>• 주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 가스레인지 조작능력</li><li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>• 정선 및 절단 능력</li><li>• 사이드 디쉬 재료의 선택 능력</li><li>• 오븐 사용 능력</li><li>• 전처리, 마리네이드를 할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 반복훈련</li><li>• 안전사항 준수</li><li>• 위생사항 준수</li><li>• 인내력</li><li>• 정확성</li><li>• 조리기기 상태 관찰</li><li>• 준비 상태 확인</li></ul>
	1301010218_16v3.2 사이드 디쉬 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 사이드 디쉬 메뉴에 따른 조리 방법</li><li>• 조리할 때의 채소 색 유지 방법</li><li>• 전분류(감자, 쌀, 파스타 등) 조리법에 대한 이해와 조리특성</li><li>• 채소류 조리법에 대한 이해와 조리특성</li><li>• 향신료 및 오일, 버터의 사용 방법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>• 사이드 디쉬 조리 능력</li><li>• 오븐을 사용 능력</li><li>• 적절한 상태의 사이드 디쉬 조리 능력</li><li>• 향신료 종류에 따라 활용할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 반복훈련</li><li>• 안전사항 준수</li><li>• 위생사항 준수</li><li>• 인내력</li><li>• 정확성</li><li>• 조리기기 상태 관찰</li><li>• 준비 상태 확인</li></ul>
	1301010218_16v3.3 사이드 디쉬 완성하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 메인 메뉴에 어울리는 사이드 디쉬 종류 선택</li><li>• 메뉴에 따른 사이드 디쉬 조리법</li><li>• 사이드 디쉬 메뉴에 따른 제공기술 선택법</li><li>• 완성된 요리를 담는 푸드 스타일 방법</li><li>• 지정 된 색, 맛, 풍미, 온도를 유지하는 방법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 메뉴에 따른 사이드 디쉬 조리 능력</li><li>• 부재료 활용 능력</li><li>• 색깔과 맛, 풍미, 온도를 고려한 제공 능력</li><li>• 요리에 따른 그릇 선택 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 반복훈련</li><li>• 안전사항 준수</li><li>• 위생사항 준수</li><li>• 인내력</li><li>• 정확성</li><li>• 조리기기 상태 관찰</li><li>• 준비 상태 확인</li></ul>
	1301010208_16v3.1 육류재료 준비하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 메뉴에 따른 부재료와 소스</li><li>• 육류, 가금류 특징</li><li>• 재료의 발골, 절단 방법</li><li>• 전처리, 마리네이드 방법</li><li>• 주재료용도 별 칼, 도마 사용법</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 가스레인지 조작능력</li><li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>• 발골, 절단 능력</li><li>• 부재료와 소스 선택 능력</li><li>• 오븐 사용 능력</li><li>• 육류, 가금류를 선택 능력</li><li>• 전처리, 마리네이드를 할 수 있는 능력</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 반복훈련</li><li>• 안전사항 준수</li><li>• 위생사항 준수</li><li>• 인내력</li><li>• 정확성</li><li>• 조리기기 상태 관찰</li><li>• 준비 상태 확인</li></ul>

지식/ 기술/ 태도	1301010208_16v3.2 육류 조리하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 메뉴에 따른 육류조리 방법</li><li>• 부재료와 소스</li><li>• 양식 기초 직무능력</li><li>• 육류요리의 익힘 정도</li><li>• 육류의 특성과 용도</li><li>• 향신료 종류와 쓰임 방법</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>• 부재료와 소스 조리 능력</li><li>• 오븐을 사용 능력</li><li>• 적절한 상태의 육류조리 능력</li><li>• 향신료 종류에 따라 활용할 수 있는 능력</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 반복훈련</li><li>• 안전사항 준수</li><li>• 위생사항 준수</li><li>• 인내력</li><li>• 정확성</li><li>• 조리기기 상태 관찰</li><li>• 준비 상태 확인</li></ul>																		
	1301010208_16v3.3 육류요리 완성하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 가니쉬(Garnish)와 소스 선택법</li><li>• 메뉴에 따른 육류조리법</li><li>• 메뉴에 따른 제공기술 선택법</li><li>• 완성된 요리를 담는 푸드 스타일 방법</li><li>• 지정 된 색, 맛, 풍미, 온도를 유지하는 방법</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 메뉴에 따른 육류 조리 능력</li><li>• 부재료 활용 능력</li><li>• 색깔과 맛, 풍미, 온도를 고려한 제공 능력</li><li>• 요리에 따른 그릇 선택 능력</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 반복훈련</li><li>• 안전사항 준수</li><li>• 위생사항 준수</li><li>• 인내력</li><li>• 정확성</li><li>• 조리기기 상태 관찰</li><li>• 준비 상태 확인</li></ul>																		
	1301010221_16v1.1 핫 푸드 플레이팅하기	<ul style="list-style-type: none"><li>• 푸드 플레이팅의 개념</li><li>• 푸드 플레이팅의 기본 구성요소</li><li>• 푸드 플레이팅의 기본 원칙</li><li>• 접시 용어</li><li>• 핫 가니쉬의 종류와 연출 방법</li><li>• 음식과 색채의 원리</li><li>• 음식과 조형의 원리</li><li>• 음식과 디자인 원리</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 요리의 특성을 잘 살릴 수 있는 접시 선택능력</li><li>• 다양한 형태의 가니쉬 제조 및 활용능력</li><li>• 균형있는 푸드 플레이팅 능력</li><li>• 다양한 소스 제조 및 소스 디자인 기술</li><li>• 푸드 플레이팅 도구 활용능력</li><li>• 음식을 디자인하고 조리할 수 있는 능력</li><li>• 가스레인지 조작 능력</li><li>• 냉장, 냉동고 관리 능력</li><li>• 오븐 조작 능력</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• 반복훈련</li><li>• 안전사항 준수</li><li>• 위생사항 준수</li><li>• 인내력</li><li>• 정확성</li><li>• 조리기기 상태 관찰</li><li>• 준비 상태 확인</li></ul>																		
직업 기초 능력	영역 및 하위 영역		수행준거																					
	지식		기술		상황																			
이수구분	전공필수		이수시간		45		학점	3																
교육목표	<ul style="list-style-type: none"><li>- 해당 교과목을 통하여</li><li>- 양식 사이드 디쉬 조리는 식사 또는 메인 요리에 곁들여 사용되는 전분을 포함한 곡류 및 채소요리를 조리할 수 있는 능력이다.</li><li>- 양식 육류조리는 육류와 가금류 등을 활용하여 육류, 가금류 조리와 곁들여지는 소스 등을 조리하는 능력이다.</li><li>- 푸드 플레이팅은 오랜 동안 연구한 경력을 갖춘 요리사가 자신만의 개성을 갖고 고객이 요리에 가치와 문화를 느끼도록 음식을 접시에 맛과 색, 모양 등을 예술적으로 배열하는 능력이다.</li><li>- 등을 통하여 프랑스 요리를 이해하고, 기능을 숙련시킨다.</li></ul>																							
교육내용	- 실습																							
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								A	B	C	D	E	F	G	H		○						
	A	B	C	D	E	F	G	H																
	○																							
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																								

장비 및 도구	NCS 능력단위	자체 능력단위																																					
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 오븐(Oven), 레인지(Range), 살라만더(Salamander)</li><li>• 프라이팬(Frying Pan), 소스냄비(Sauce Pan), 로스팅 팬(Roasting Pan), 시트 팬(Sheet Pan), 미트 포크(Meat Fork), 뒤집개(Utility Turner), 믹싱 볼(Mixing Bowl), 나무주걱, 스푼, 소스 솥(sauce pot), 가위, 석화나이프, 체, 거품기.</li><li>• 칼(Knife), 자동타이머(Timer), 꼬지</li><li>• 프리젠테이션 세트(Presentation Gift Set)</li></ul>																																						
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td></td></tr></table> <p>A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)</p>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○			○	○					○	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
○		○			○	○					○																												
교육정보	관련 교재 및 참고자료 등 작성																																						

## ■ 일반 교과목

교과목명		식품위생학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-																																		
이수구분	전공선택	이수시간	45	학점	3																																	
교육목표	식생활의 다양화, 전문화 및 대량화에 따라 발생될 수 있는 각종 위생상의 위해의 방지와 각종 오염원으로부터 식품의 안정성 확보 및 위해에 관한 제반지식을 습득시켜 식생활의 생활적인 향상과 위생적인 식생활의 생활화에 기여한다.																																					
교육내용	식품위생의 정의, 용어의 기원 등을 이해하고 식품위생의 목적, 대상범위 등을 파악, 위생상의 위해요인을 이해하고 설명할 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> <p>A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타</p>						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
장비 및 도구	빔프로젝트 등																																					
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)</p>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○		○																																				
교육정보	에센스 식품위생학, 송형익외 8인 지구문화사 2016																																					

교과목명		식품학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		식재료 구매 및 메뉴관리 능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-																																		
이수구분	전공필수	이수시간	45시간	학점	3학점																																	
교육목표	식품 중에 함유된 각종 영양소의 종류, 식품적 가치, 구조, 특성, 성분의 변화 및 식품의 물성에 대한 제반지식을 습득하여 식품을 효율적으로 이용할 수 있도록 한다.																																					
교육내용	식품의 정의와 중요성 및 분류 파악, 식품의 구성성분을 이해, 식품 중의 수분의 종류와 역할 등을 이해하고 설명할 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table>					A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																	
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	빔프로젝트 등																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	○		○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
○		○																																				
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	기초가 탄탄한 식품학, 황인경, 김정원, 변진원, 한진숙, 김수희, 박찬경, 수확사 2016																																					

교과목명			영양학																																			
관련 학습성과 및 수행준거			탄수화물, 지질, 단백질의 흡수, 비타민 및 영양소의 기능과 역할, 식품관리 능력																																			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-	-																																	
이수구분	전공필수	이수시간	45시간	학점	3																																	
교육목표	영양의 중요성을 이해시켜 영양의 질적인 균형 이론 식생활로 건강을 유지토록 함																																					
교육내용	식생활과 건강, 탄수화물, 탄수화물의 소화와 흡수, 지질, 지질의 소화 흡수와 대사, 단백질, 단백질의 소화와 흡수, 지용성 비타민 등 영양소의 기능과 역할 및 필수영양소의 종류를 알 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○		○																					
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○		○																																				
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	빔프로젝터, AV, 컴퓨터																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○																																				
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	베이직 영양학, 김덕희 외 6인 공저, 지구문화사																																					

교과목명		조리원리																																				
관련 학습성과 및 수행준거		식재료 구매 및 메뉴관리 능력																																				
		식품의 물리, 화학적 변화 이해를 중심으로 조리조작능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-																																		
이수구분	전공필수	이수시간	45시간	학점	3																																	
교육목표	조리과정에서 일어나는 식품의 물리, 화학적 구조를 이해하고 열, 산, 알칼리의 조리조건이 이들 성분에 미치는 영향을 과학적으로 설명한다.																																					
교육내용	식품과 조리원리의 개념을 이해할 수 있고 조리방법, 곡류 및 전분, 밀가루, 감자류, 당류, 두류 등 식품의 분류 및 수분, 열의 특성을 파악할 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○		○																					
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○		○																																				
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	빔프로젝터, AV, 컴퓨터																																					
평가 방법	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M		○											
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
	○																																					
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	메뉴개발을 위한 조리원리, 안미영 외 7인 공저, 지구문화사																																					

교과목명		메뉴해설																														
관련 학습성과 및 수행준거		식재료 구매 및 메뉴관리 능력																														
		메뉴를 만들고, 판독할 수 있는 능력																														
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																											
	-	-	-	-																												
		-	-	-	-																											
이수구분	전공필수	이수시간	30시간	학점	2																											
교육목표	메뉴해설을 통한 다양한 고객에 따른 활자메뉴, 그림메뉴 그리고 만화로 작성된 어린이 메뉴들을 주방에서 의사소통을 위한 작성된 메뉴 판독, 조리법 표기방법, 만드는 방법 그리고 마케팅 도구로 관련시켜 메뉴 해독법을 숙지함으로써 현장적응에 필요한 메뉴를 판독하고 작성할 수 있는 능력을 배양하는데 그 목표가 있다.																															
교육내용	메뉴계획, 개발전략, 디자인, 원가관리, 가격결정, 가격 결정의 실제, 분석평가, 마케팅전략, 음식의 추세, 메뉴평가, 메뉴 표기																															
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○																	
A	B	C	D	E	F	G	H																									
○																																
장비 및 도구	PPT																															
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)						A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																				
		○																														
교육정보	메뉴관리론, 이두찬, 양서원 2012																															

교과목명		발효식품학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		발효식품과 관련된 미생물, 유기화합물의 화학변화에 관한 전문지식 능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-																																		
이수구분	전공필수	이수시간	45시간	학점	3																																	
교육목표	발효식품과 관련된 미생물의 특성과 유기화합물의 화학변화와 각종 발효식품의 발효기작과 이용 등의 제반 사항에 관한 기본적인 전문적인 지식의 이해와 활용																																					
교육내용	발효미생물과 물질대사, 주류, 장류, 침채류, 염장식품, 발효유제품, 유기산 발효와 균체생산 등 발효학의 의미를 이해하고 역사 및 발효공업의 분야를 파악할 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> <p>A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타</p>						A	B	C	D	E	F	G	H		○						○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
	○						○																															
장비 및 도구	빔프로젝트 등																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> <p>A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)</p>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M		○											○
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
	○											○																										
교육정보	New 발효식품학, 홍태희 외 5인 자문문화사 2016																																					

교과목명		식품가공저장학																																				
관련 학습성과 및 수행준거		식재료 구매 및 메뉴관리 능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-																																		
이수구분	전공필수	이수시간	45시간	학점	3																																	
교육목표	각종 식품가공법과 다양한 식품의 저장법과 관련된 기초적이고 전문적인 지식에 대하여 이해하고 파악할 수 있다.																																					
교육내용	식품가공의 단위조작, 식품의 저장법, 곡류가공, 과일 및 채소류 가공, 우유 및 유제품, 육류가공품 등 식품가공과 저장의 유래 및 필요성을 이해하고 식품의 품질변화에 관한 내용을 이해하고 관리할 수 있는 방법을 파악한다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> <p>A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타</p>						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
장비 및 도구	빔프로젝트 등																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)</p>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○																																				
교육정보	New 식품가공저장학																																					

교과목명			식품위생관계법규										
관련 학습성과 및 수행준거			조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력										
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력								
	-	-	-	-									
		-	-	-	-								
이수구분	전공필수	이수시간	45시간	학점	3								
교육목표	식품위생과 관련된 법규의 올바른 이해와 적용												
교육내용	식품위생법의 의미와 법의 분류 및 시행체계를 이해하고 설명할 수 있다.												
교수·학습 방법													
	A	B	C	D	E	F	G	H					
	○							○					
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타													
장비 및 도구	빔프로젝트												
평가 방법													
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
			○										
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)													
교육정보	New 식품위생관계법규												

교과목명			실험조리 및 실습																																				
관련 학습성과 및 수행준거			식자재 구매 및 메뉴관리 능력																																				
			조리실무기술 능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위		NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-		-																																		
		-	-		-																																		
이수구분	전공필수	이수시간	45시간		학점	3																																	
교육목표	조리 시에 일어나는 물리적, 화학적 변화를 실험을 통하여 관찰 확인																																						
교육내용	각종 식품 계량하기, 쌀가루 첨가량과 수온에 따른 경단의 질감, 곡류와 콩의 흡수율, 조미료 첨가 순서에 따른 풍자반 제조 등 조리실험을 하는 자세, 실험보고서 작성하는 방법, 기기의 종류와 사용법에 대해 알 수 있다.																																						
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>							A	B	C	D	E	F	G	H	○	○																						
	A	B	C	D	E	F	G	H																															
○	○																																						
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																							
장비 및 도구																																							
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>													A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																										
		○																																					
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																							
교육정보	에센스 실험조리 김현주 외 4인 지구문화사																																						

교과목명		조리실무영어																																				
관련 학습성과 및 수행준거		조리실무기술 능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-																																		
이수구분	전공필수	이수시간	30시간	학점	2																																	
교육목표	호텔 및 전문외식업체의 주방에서 사용하는 영문 표준양목표의 해독법을 숙련시켜, 현장 적응에 필요한 업무를 수행하는 능력을 배양하는데 목적이 있다.																																					
교육내용	Appetizer, Soup, Meat, Poultry, Fish&Shellfish 등 조리용어 해설																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						A	B	C	D	E	F	G	H	○		○																					
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○		○																																				
A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타																																						
장비 및 도구	PPT																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○																																				
A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)																																						
교육정보	The Western Cook Book 이두찬 2016																																					

교과목명			식품재료학																																			
관련 학습성과 및 수행준거			식재료 구매 및 메뉴관리 능력																																			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-	-																																	
이수구분	전공필수	이수시간	45시간	학점	3																																	
교육목표	각종 식품재료의 종류와 특성에 관한 제반지식을 습득하고 적절한 이용법을 활용한다.																																					
교육내용	식품재료학의 의의에 대하여 이해하고 식품재료의 성질을 파악하고 식품재료의 처리에 대하여 이해하고 설명할 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○																																				
교육정보	New 식품재료학 홍태의 외 5인 지구문화사																																					

교과목명		식품구매론																																				
관련 학습성과 및 수행준거		식재료 발주, 구매, 검수, 저장 및 관리 능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-																																		
이수구분	전공필수	이수시간	48시간	학점	3																																	
교육목표	식품재료와 음료구매의 개요와 효율적 관리업무 방법을 이해하고, 마케팅, 유통, 검수, 재고관리에 관한 지식을 습득한다.																																					
교육내용	구매의 외부 환경, 구매시장, 식품시장과 상품, 구매계획, 구매활동, 구매요구서와 명세서의 작성 등 구매의 개념, 소비자의 구매 행동, 소비자 구매 행동의 결정요인에 대해 알 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table border="1"><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>○</td></tr></table> A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타						A	B	C	D	E	F	G	H	○							○																
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○							○																															
장비 및 도구																																						
평가 방법	<table border="1"><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○																																				
교육정보																																						

교과목명		외식창업론																																				
관련 학습성과 및 수행준거		식재료 구매 및 메뉴관리 능력																																				
		조리실무기술 능력																																				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위	NCS 학습모듈	직업기초능력																																	
	-	-	-	-																																		
		-	-	-	-																																	
이수구분	전공필수	이수시간	30시간	학점	2																																	
교육목표	외식산업의 범위와 현황, 변화하는 환경을 이해하고 시장 트렌드 및 전망을 통해 창업에 필요한 준비를 하는데 목표를 둔다.																																					
교육내용	외식창업의 유형, 콘셉트의 개발, 브랜드개발과 등록, 사업계획서, 메뉴개발과 관리 등을 이해할 수 있다.																																					
교수·학습 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th></tr><tr><td>○</td><td></td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>A.이론강의 B.실습 C.발표 D.토론 E.팀프로젝트 F.캡스톤디자인 G.포트폴리오(학습자/교수자) H.기타</p>						A	B	C	D	E	F	G	H	○		○	○																				
	A	B	C	D	E	F	G	H																														
○		○	○																																			
장비 및 도구	철판, 전자교탁 등																																					
평가 방법	<table><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr><tr><td></td><td></td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자질문 G. 평가자 체크리스트(예 : 보고서나 작품에 대한 평가자 체크리스트) H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널 J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 기타(선다형 등)</p>												A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			○										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																									
		○																																				
교육정보	외식사업창업론 김영갑 외 2인 교문사 2015																																					

## 7. 학습성과 평가 인증 기준

여러분이 달성한 학습성과는 졸업시 총괄평가 결과와 교과목 이수 과정에서 얻은 평가 결과를 바탕으로 인증서를 수여합니다. “인증서”는 해당 직무를 성공적으로 수행할 수 있는 역량을 갖추었음을 대전보건대학교 총장님이 인증하는 서류입니다.

### 1) 인증등급기준

수준		인증수준(1000점만점기준)	
인증	우수	조리분야직무의입직단계에서요구되는지식과기술을충분히갖추고있어서상급자의많은도움없이도신입조리사로서의직무를수행할수있는역량을갖추었음	(800)점이상
	충족	조리분야직무의입직단계에서요구되는지식과기술을갖추고있지만,상급자의 일정한지도를통해신입조리사로서의직무를수행할수있는역량을갖추었음	(600)점이상
미인증	미흡	조리분야직무의입직단계에서요구되는지식과기술을미흡한정도로갖추어상급자의상당한지도와도움을통해신입조리사로서의직무를수행할수있는역량을갖추었음	(600)점미만

### 2) 미인증기준

- 학습성과중1개라도해당학습성과의40%미만달성하거나(과락40점)
- 학습성과전체총점이만점의60%미만달성인(전체평균60점미만)경우

### 3) 총괄평가교육프로그램의향상교육및재평가기준(※2018년이후시행예정)

- 학습성과평가결과미인증학생을대상으로향상교육실시
- 향상교육및재평가범위
  - 평가결과가‘미흡’인학습성과에대해서평가점수가60%미만인수행준거와 평가도구에대해향상교육과재평가실시

## 8. 학습성과 평가 체계

No	학습성과별 배점		평가도구별배점						비고
			교과기반평가(50%)		총괄평가(50%)				
	가중치	점수 (1000점)	교과명	배점합	평가도구명	비율	배점	배점합	
1	25%	250점	찬요리및실습, 제빵실습, 악선훈국조리, 실험조리 및 실습, 식품위생학, 식품위생관계법규, 메인프로덕션, 궁중연향음식및실습, 공중보건학	150점	자격증취득 (호텔·조리·식품·위생)	100%	100점	100점	
2	25%	250점	조리원리, 정보처리와 컴퓨터활용1, 영양학, 식품학, 식품재료학, 식품구매론, 식품가공저장학, 발효식품학, 메뉴해설	150점	자격증취득 (호텔·조리·식품·위생)	100%	100점	100점	
3	50%	500점	한식디저트 및 발효음식실습, 창업한식조리 및 실습, 중식응용조리 및 실습, 중국요리 및 실습, 조리현장실습, 제빵실습, 제과실습, 일식응용조리 및 실습, 일본요리및실습, 레스토랑 창업상품 개발 및 실습	200점	포트폴리오평가 (호텔, 한식기반)	100%	300점	300점	한식 기반
4	50%	500점	프랑스요리 및 실습, 중식응용조리 및 실습, 중국요리 및 실습, 조리현장실습, 제빵실습, 제과실습, 일식응용조리 및 실습, 일본요리 및 실습, 이태리요리 및 실습, 레스토랑 창업상품 개발 및 실습	200점	포트폴리오평가 (호텔·양식기반)	100%	300점	300점	양식 기반
총계	100%	1000점	-	500점	-	-	-	500점	

※ 학습성과별평가점수산정시총1,000점만점을기준으로,교과기반평가및총과평가의비율에따라각각배점을부여

※ 교과기반평가의배점합은해당교과의평균값으로산출

부록

대학생활

# 길라잡이

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY



National Competency Standards

HIT-NCS

## 1. 학생 대상 프로그램 주요 운영부서 안내

## 국제교류원 교류지원센터



## 위치 및 연락처

Tel. 042-670-9039  
(9동 1층 9105호)  
글로벌강의실  
Tel. 042-670-9670  
(9동 B1)

## 프로그램

- 외국 대학 및 산업체와의 국제교류협약(MOU) 체결
- 학생 해외연수 및 해외취업 지원
- 교내 외국인 교육 프로그램
- 외국인 유학생 대상 한국어 연수과정을 개발 및 운영
- 외국인 유학생 대상 한국생활 지원

## 취업·창업지원센터(Start Up Lab)



## 위치 및 연락처

8동 4층 /  
Tel. 042-670-9034,  
9035

## 프로그램

- 취업·진로 상시 상담
- 1:1 자기소개서 작성지도
- 취업성공패키지교육
- 취업·창업역량강화 특강
- 이미지 메이킹 및 취업 포트폴리오
- 모의 인성·직무능력검사
- 창업 지원 프로젝트

## 교수학습지원센터



## 위치 및 연락처

9동 2층 /  
Tel. 042-670-9017

## 프로그램

- NCS기반 Peer Tutoring 프로그램
- 기초학습진단평가 및 기초학습향상지원
- 국가시험 모의고사 Tool 지원

## 2. 학생 복지시설 안내

구분	위치, 이용안내	사진
보건실	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9630</li> <li>장소 : 본부 9동 4층(ATM기 옆)</li> <li>이용시간 : 09:00 ~ 18:00(방학시, 16:00)</li> <li>이용안내 : 응급처치 및 간단한약품 제공, 신체측정 및 건강상담, 안정실 운영, 구급함 대여 등</li> </ul>	
학생 상담실	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9631</li> <li>장소 : 본부 9동 4층 건강관리실 내</li> <li>이용시간 : 09:00 ~ 18:00</li> <li>상담내용 : 성격, 정서, 학업 및 진로, 상담, 대인관계, 가정문제, 심리검사 등</li> </ul>	
체력 단련실	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9540</li> <li>장소 : 9동 2층</li> <li>이용시간 : 10:00 ~ 21:30 (하계방학은 오후 18:00까지)</li> <li>이용안내 : 헬스장, 탁구장, 샤워실</li> </ul>	
교내 커피숍 (라인21)	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9690</li> <li>장소 : 8동 4층</li> <li>이용시간 : 08:30 ~ 22:00</li> </ul>	
HIT-이노베이션	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9118</li> <li>장소 : 8동 3층</li> <li>이용시간 : 09:00 ~ 17:30</li> <li>이용안내 : 휴식공간, 스터디, 독서</li> </ul>	

구분	위치, 이용안내	사진
교내서점	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9791</li> <li>장소 : 9동 지하 2층</li> <li>이용시간 : 09:00 ~ 17:00</li> <li>이용안내 : 전공 관련 교재 판매</li> </ul>	
학생 식당	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9550</li> <li>장소 : 9동 지하 3층</li> <li>이용시간 : 11:00 ~ 14:00</li> <li>이용안내 : 중식</li> </ul>	
도서관	<ul style="list-style-type: none"> <li>전화번호 : 670-9092, 9093</li> <li>이용시간 : 09:00 ~ 21:30</li> <li>이용안내 : 전공자료실, 전자정보실/그룹스터디실, 교양자료실/연속간행물실, 자유열람실</li> </ul>	

## 3. 교내 장학금 종류

장학금명	선발기준	장학금액
청운리더십장학금	- 학생간부로서, 품행이 방정하며 타의 모범이 되는 자	소정금액
HIT복지장학금	- 저소득층 자녀(소득분위 0~7분위) - 본인 또는 부모가 장애등급을 가진 자	소정금액
청운교직원자녀장학금	- 우리대학 교직원 직계자녀인 자	등록금 전액 (입학금+수업료)
청운가족장학금	- 우리대학에 가족 2인 이상이 재학 중인 자	수업료 50%
청운동문장학금	- 우리대학 동문의 자녀	입학금 100%
보훈장학금	- 국가유공자 본인 · 자녀, 북한이탈주민자녀	등록금 전액 (입학금+수업료)
위로장학금	- 각종 재해로 피해를 입은 자	소정금액
총장특별장학금	- 총장이 필요하다고 인정된 자	소정금액
HIT마일리지장학금	- 각종 마일리지를 적립한 자	소정금액
HIT봉사장학금	- 각종 봉사활동에 참여한 자	소정금액
HIT메이커장학금	- 대학 이미지를 높이거나, 홍보활동을 한 자	소정금액
HIT인턴십장학금	- 학과에 모범적이고 학구열이 높으며 근로를 원하는 자	소정금액
효인성장학금	- 충효 정신이 투철한 자	소정금액
여덕최우수장학금	- 전체 신입생 중 성적이 수석인 자 ※ 일정 성적 유지 시, 재학기간 지급	등록금 전액 (입학금+수업료)
총장미래인재장학금	- 학과 신입생 중 성적이 수석인 자 ※ 일정 성적 유지 시, 1년 지급	등록금 전액 (입학금+수업료)
청운인재장학금	- 학업성적이 3.00이상으로 품행이 방정하고 타의 모범이 되며, 각 학과 교수회의를 거쳐 추천받은 자 (1종~4종)+	1종 : 수업료 전액 2종 : 수업료 80% 3종 : 수업료 70% 4종 : 수업료 60%
HIT글로벌장학금	- 각종 해외 프로그램에 참여한 자	소정금액

장학금명	선발기준	장학금액
HIT외국어우수장학금	- 학교에서 실시하는 언어경시대회 입상 자	소정금액
학사장학금	- 전공심화과정 입학생	입학금 100%
전공심화장학금	- 전공심화과정 재학생	수업료 20%
HIT외국어향상장학금	- 교내 언어교육 프로그램에 참여한 자	소정금액
맞춤형장학금	- 가정형편이 곤란하여 학비조달이 어려운 자	소정금액
HIT다문화장학금	- 다문화 가정의 구성원으로 입학한 자	소정금액
HIT유학생장학금	- 외국국적 소유자로 외국인등록이 되어있는 자	소정금액
HIT-LOC장학금	- 타 학과 전공교과목 학기별 9학점 이상 이수하고, 학기 평점 3.0 이상인 성적우수자	소정금액

※ 위 내용은 2017년 기준이며, 2018년은 변동 될 수 있음

※ 교내 장학금 문의 : 학생입학처 학생지원팀(☎042-670-9044)

#### 4. 동아리 현황

##### ■ 일반 동아리 현황

일반 동아리는 모든 신입생을 대상으로 모집하여, 다른 학과나 다른 대학의 친구들과 교류할 수 있다는 장점이 있습니다.

구분	일반 동아리명	창립 목적
1	청운산악회	친목 도모 및 인격 도야에 힘쓰는 동아리
2	R C Y	건전한 성장과 지도자적 인격 함양을 기하는 동아리
3	하늘회	주위의 심신 장애인 및 불우한 환경의 사람들에게 도움을 주기 위한 동아리
4	도레미	음악적 지식 함양과 건전한 대학 생활을 위한 동아리
5	스크린	매주 목요일 회의 및 한달에 한번 영화 관람 등을 통한 친목 도모 동아리
6	고스트	매주 정기적인 모임을 통하여 친목 도모를 위한 동아리
7	DFC	민족 복음화와 세계선교를 돕기 위한 동아리

구분	일반 동아리명	창립 목적
8	청룡축구회	친목 도모와 단합력을 위한 동아리
9	로라랙트	봉사정신함양과 지도자적 자질 함양을 바탕으로 하는 동아리
10	에그리나	자기계발과 봉사활동을 접목시킨 동아리
11	프란치스코회 (가톨릭학생회)	종교활동을 통한 지역문화 발전에 기여하는 가톨릭 종교 동아리
12	바이올라	나눔과 봉사를 시행하며 재능을 기르기 위한 합창 동아리

#### 5. 학사 관련 주요 내용

구분	내용
수업 연한	① 본 대학교의 수업연한은 2년 또는 3년, 4년으로 한다 ② 학사학위 전공심화과정의 수업연한은 2년제의 전문학사 취득자는 2년 이상, 3년제의 전문학사 취득자는 1년 이상으로 하되, 수업연한을 단축할 수 없다.
수업 일수	① 수업일수는 매학년도 30주(매학기 15주) 이상으로 한다. ② 천재지변, 기타 교육과정 운영상 부득이한 사유로 인하여 제 1항의 규정에 의한 수업일수를 충족할 수 없을 경우에는 ... 매 학년도 2주 범위에서 수업일수를 감축할 수 있다.
휴학	① 질병, 병역의무, 가정형편, 기타 부득이한 사유로 4주(28일) 이상 수업할 수 없을 때는 보호자 연서로서 휴학원을 제출하여 총장의 허가를 얻어 휴학 할 수 있다. ② 휴학은 1년을 단위로 연속하여 허가할 수 있다. ③ 휴학은 군휴학과 일반휴학으로 분류한다. 1. 군휴학 : 병역의무복무로 인한 휴학으로 입영통지서 또는 그 사본을 첨부하여야 한다. 2. 일반휴학 : 질병, 해외연수, 가정형편, 기타 부득이한 사유로 인한 일반휴학은 휴학사유서, 병 : 의원 (한의사 포함)에서 발행한 진단서, 연수허가서 등 관련서류를 첨부하여야 한다. ④ 병역의무복무로 인하여 수업일수 4분의 3이상 출석한 사람이 군 휴학을 할 경우 입시시험을 실시하여 해당학기 성적을 인정할 수 있다.
복학	① 휴학한 사람은 휴학기간 중 학적을 보유하며 휴학기간 만료와 동시에 복학한다. 다만, 휴학기간 중이라도 총장의 승인을 받아 복학 할 수 있다. ② 복학은 학기개시 후 4주(28일) 이내에서 허가 할 수 있다. ③ 일반휴학 중 군휴학 절차를 거치지 않고 입대하여 제적된 사람이 전역 후 복학하고자 할 때는 병적확인서 등 관련서류를 확인한 후 제적을 군휴학으로 소급 적용하여 복학을 허가 할 수 있다. ④ 휴학기간 중이라도 다음 각호의 1에 해당하는 사람은 총장의 허가를 받아 복학 할 수 있다. 1. 휴학한 사람이 학점 재이수 등의 사유로 조기복학을 하고자 하는 경우

구분	내용
복학	2. 휴학한 사람이 휴학을 하게 된 사유가 종료되어 4주(28일) 이내에 다시 등록하여 학업을 계속하고자 할 경우 3. 학기가 개시되어 수업일수 4주(28일)가 지난 후 전역예정인 복학생의 경우 소속 부대장의 휴(하)가 또는 수강허가 등으로 사실상 수업일수 4주(28일) 이전부터 출석이 가능하여 학점취득을 위한 최소 출석일수를 확보할 수 있고 총장이 정하는 증빙서류(전역예정증명서, 수강 허용증 또는 휴가증 등)를 제출할 수 있는 사람 4. 공익근무 또는 군복무 등으로 휴학중인 학생이 공익근무 또는 군복무 중 복학(야간 또는 주간)을 희망하는 경우 복무를 관리하는 소속기관장(부대장 등)의 허가가 있고 수강에 지장이 없는 사람
출석 인정	① 학생이 질병검사, 예비군교육, 애·경사, 질병 및 기타 사정으로 출석하지 못한 경우는 증빙 서류를 제출하여 출석으로 인정받을 수 있다. 다만, 출석인정 기간은 수업시간의 4분의 1을 초과할 수 없다.
시험	① 교과목별로 성적을 평가하기 위하여 중간평가, 종합평가, 수시평가로 구분하여 실시하되, 그 실시에 관한 사항은 총장이 따로 정한다. ② 시험은 주·객관식을 병용한 필답고사를 원칙으로 한다. 다만, 교과목에 따라 실기, 실습, 과제물작성 등에 의하여 평가할 수 있다. ③ 각 교과목 총수업 시간수의 4분의 1을 초과하여 결석한 사람은 시험에 응시할 수 없으며, 해당 교과목의 학점을 미취득(F)으로 처리한다. 다만, 인터넷운영규정에 의한 과정 이수자는 예외로 한다.
추가 시험	① 질병, 기타 부득이한 사유로 인하여 시험에 응하지 못할 때에는 교무처의 허락을 얻은 후 과목 담당교수가 추가시험을 부과하여 성적을 평가할 수 있다. ② 제46조①항 규정에도 불구하고 추가시험 성적은 B+급까지 인정할 수 있다.
성적	① 성적평가는 각 교과목을 100점 만점으로 하고, 출석상황, 과제물 및 시험성적 등을 종합하여 평가한다. ② 성적평가는 D0급 이상일 때 학점을 취득한 것으로 인정한다. 다만, 성적평가를 점수로 표시할 필요가 없는 교과목의 급제는 P(Pass)로 표기하고, 낙제는 F(Fail)로 표기한다. 이 때, P(Pass)학점은 인정하고 평점평균 산출에서는 제외한다. ③ 수강승인을 받고도 수강하지 아니한 과목의 성적은 미취득(F)으로 처리한다.
학사 경고	① 성적평가 결과 매학기 평점평균이 1.0 미만인 사람은 이를 경고한다.
유급	① 1, 2학기 1.0미만의 성적을 취득하여 교무위원회에서 학사경고된 사람으로 진급 및 졸업사정에서 탈락된 사람은 재학기간 중 1년 단위로 유급을 할 수 있다. 다만, 본인 스스로 이미 취득한 성적을 포기하고자 사람은 학과장의 승인을 받아 유급 할 수 있다.

구분		내용			
졸업	① 졸업사정은 전 학년 종합성적에 의거 매 학년도 말에 하며, 졸업에 관한 제반사항은 교무위원회에서 확정한다.				
	② 졸업 최소 이수학점은 아래의 표와 같다. … 다만, 편입학(재입학)자와 전과자, 교양학점인정학생은 졸업 최소 이수학점에 인정학점을 포함한다.				
	학과구분 \ 학제		2년제	3년제	4년제
	교양	필수	4	4	4
		선택	8	14	26
		소계	12	18	30
	전공	소계	63	95	110
	전공선택 또는 교양선택		5	7	—
졸업학점		80	120	140	
성희롱, 성폭력 예방	① 본 대학의 구성원(교직원, 학생)을 성희롱 및 성폭력으로부터 보호하고 이를 근절하기 위하여 성폭력상담소를 설치 운영하며, 성희롱 및 성폭력행위가 발생하여 신고 접수되면 상담소장은 그 사실에 관하여 총장에게 보고하고 필요한 조치(조사)를 취하여야 한다.				

MENO