HIT-NCS

대전보건대학교
DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY
34504 대전광역시 동구 충정로 21

NCS 기반 성과중심 교육과정 가이드북 | 호텔외식조리과

2016년 특성화사업

NCS 기반 성과중심 교육과정 가이드북

National Competency Standards

호텔외식조리과



대전보건대학교
DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY



I

NCS 기반 성과중심
교육과정

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

HIT-NCS

National Competency Standards



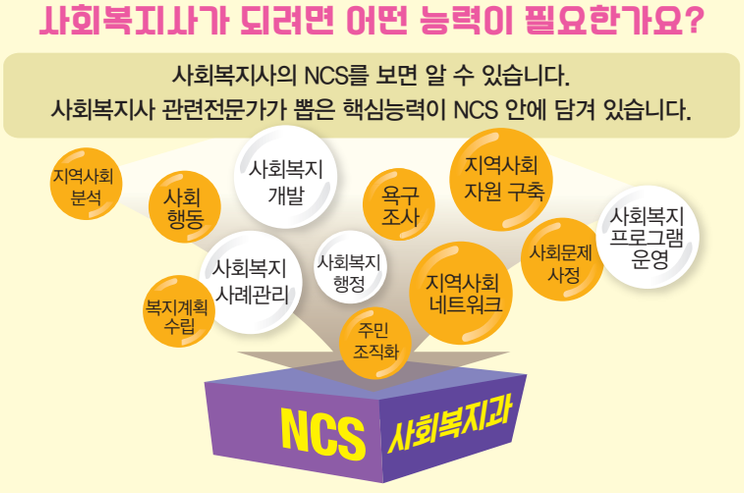
I. NCS 기반 성과중심 교육과정

1. NCS 기반 성과중심 교육과정은 무엇인가요?

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

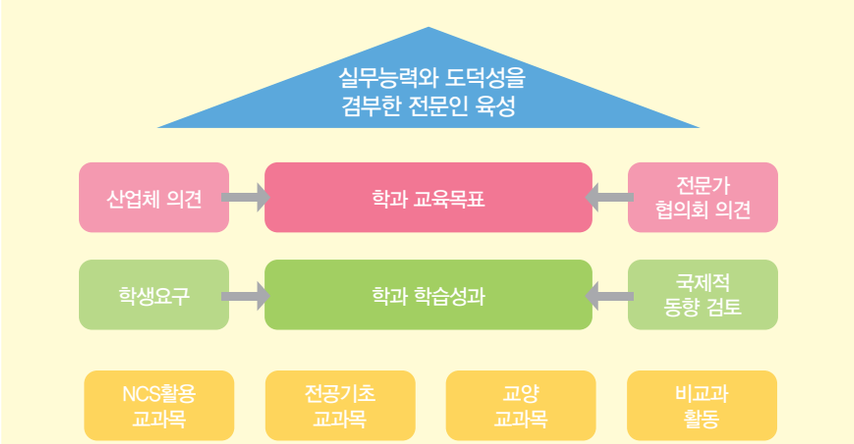
예를 들어 “피부관리사 – 피부미용”,“사회복지사 – 사회복지행정” 등과 같은 산업현장의 직무를 성공적으로 수행하기 위해 요구되는 능력(지식, 기술, 태도)을 국가적 차원에서 표준화한 것입니다.





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.





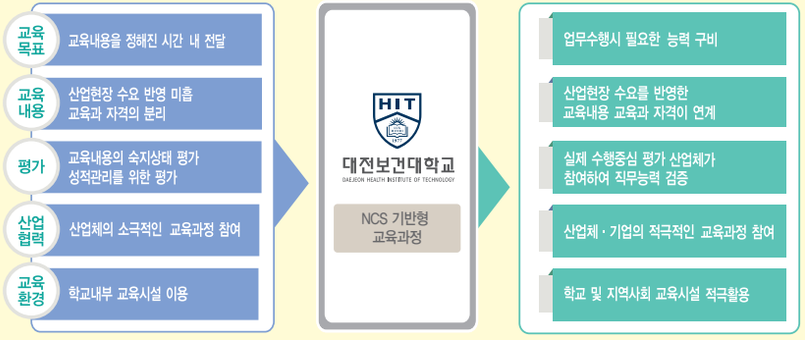


3. NCS 기반 성과중심 교육과정, 왜 필요한가요?



4. 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

5. 대전보건대학교에서 성취한 직무수행능력은 취업할 때 어떻게 보여줄 수 있나요?



학습성과 평가 인증

"현장 요구 지식과 기술을 갖춘 인재임을 인증"

평가요소 1

교과목을 통해 차곡차곡 쌓인 역량의 종합 산출

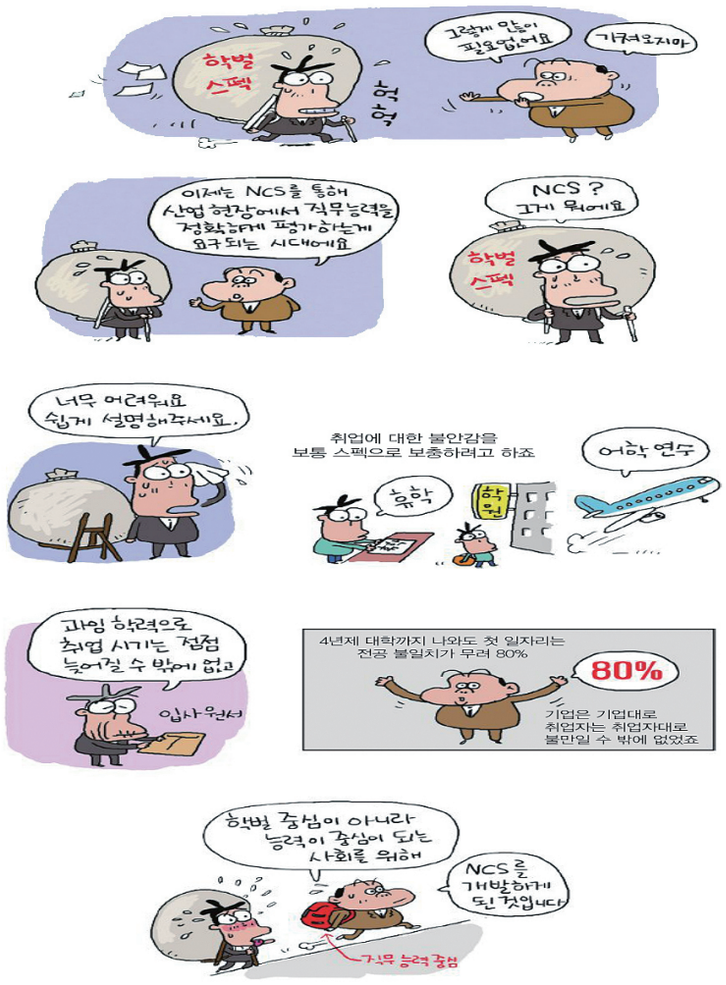
평가요소 2

- 직무에서 요구하는 수준의 역량 달성 여부를 졸업 학기 평가
- 직무 수행시 중요도와 수행빈도가 높은 기술(핵심실무역량)의 평가 포함

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



6. 스펙보다는 능력을!



출처 : 고용노동부 직업능력정책과(2015) 국가직무능력표준 쿨가이드 three

7. 학생 역량달성 모니터링 시스템

학생종합이력관리시스템

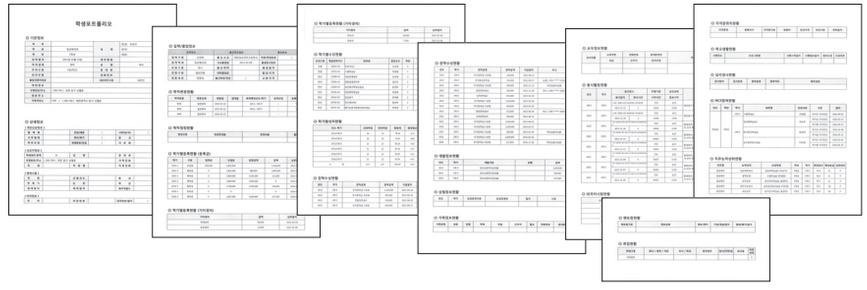
- **소개** : 학생들이 재학 중 참여한 학습과 관련된 모든 사항을 체계적으로 관리하는 시스템(홈페이지 : https://ncs.hit.ac.kr)



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



- **결과물(학생포트폴리오)**



8. 학과별 인력양성 유형

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

임상병리과

임상병리 전문인재




방사선과

방사선사




치기공과

치과기공사




치위생과

치과위생사




의무행정정보과

의료정보관리/병원행정/
(병원)정보시스템운영 인력




환경보건과

수질관리/폐기물관리/
작업환경관리/대기관리/
토양관리 전문직업인




안경광학과

안보건서비스를 사명으로,
문제해결능력을 갖춘 시기능
교정 전문가




물리치료과

물리치료 전문인력




피부미용과

피부 및 헤어미용인,
메이크업&네일 아티스트






응급구조과

1급 응급구조사




사회복지과

사회복지사, 청소년지도사,
보육교사




작업치료과

작업치료 전문인재




장례지도과

장례지도사




화장품과학과

화장품 개발 및
품질관리 연구원,
화장품 교육마케터




식품영양과

영양사 및 식품영양전문인력




바이오정보과

융합소프트웨어 개발인력 및
바이오융합 DB관리기술인




의무부사관과

의무부사관




특전의무부사관과

특전/육군부사관,
해군, 공군부사관 전문인력 양성




과학수사과

과학수사/교통사고조사/
보험조사분석 인력






간호학과

간호사




컴퓨터정보과

시스템소프트웨어 개발인력 및
정보시스템 운영인력




방송문화콘텐츠과

영상제작 및 음향엔지니어
전문인력




유아교육과

유치원 및 보육 교사




마케팅관리과

영업 및 판매 관련,
상품기획 및 마케팅관련 인력




경영정보과

사무자동화 관리운영/
회계정보입력/세무정보/
ERP 인력




금융보험과

금융 · 투자업무지원/
보험 및 손해사정 전문인력




호텔외식조리과

한식조리 및
호텔외식조리 인력



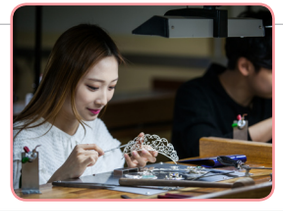

패션코디 · 컬러리스트과

패션디자인, 샵마스터,
메이크업 인력




주얼리디자인과

주얼리판매사 및
주얼리디자이너




대전보건대학교는

보건 · 의료산업 특성화 명문대학

외부 전문기관이 인정한 최고 수준의 전문대학

- 세계적 수준의 전문대학(WCC:World Class College) 선정 (2011~, 교육부)
- 1주기 전문대학 기관평가 "인증" (2011, 고등직업교육평가인증원)
- 1주기 대학구조개혁평가 "A등급(전문대학 2위)" 선정 (2015, 교육부)
- 2주기 전문대학 기관평가 "인증" (2016, 고등직업교육평가인증원)
- 국가고객만족도(NCSI) 조사 전문대학 부문 상위 (2013년 3위, 2014년 4위)

취업률이 곧 경쟁력!

- 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)

정부가 지원하는 우수대학

- 2014년 ~ 2018년 특성화 전문대학 육성 사업
- 2015년 ~ 2018년 SK 청년 비상 프로그램 사업
- 2011년 ~ 세계적 수준의 전문대학 육성사업
- 2008년 ~ 2013년 교육역량 강화 사업

국가시험 합격률 우수 대학

([1]4년제 대학 포함, 2017년도 2월 기준)

학 과	취득면허증	[1]전국대학 평균 합격률(%)	대전보건대학교 합격률(%)	전국평균 대비(%p)
임상병리과	임상병리사	74.2	93.3	↑ 19.1
방사선과	방사선사	77.5	91.5	↑ 14.0
치기공과	치과기공사	82.0	85.8	↑ 3.8
치위생과	치과위생사	86.8	91.3	↑ 4.5
안경광학과	안경사	76.1	98.5	↑ 22.4
물리치료과	물리치료사	84.9	93.0	↑ 8.1
응급구조과	응급구조사 1급	84.5	87.5	↑ 3.0
작업치료과	작업치료사	80.5	100	↑ 19.5
간호학과	간호사	96.4	97.3	↑ 0.9
의무행정과	의무기록사	44.6	80.6	↑ 36.0



II

호텔회식조리과
NCS 기반 성과중심
교육과정

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

HIT-NCS

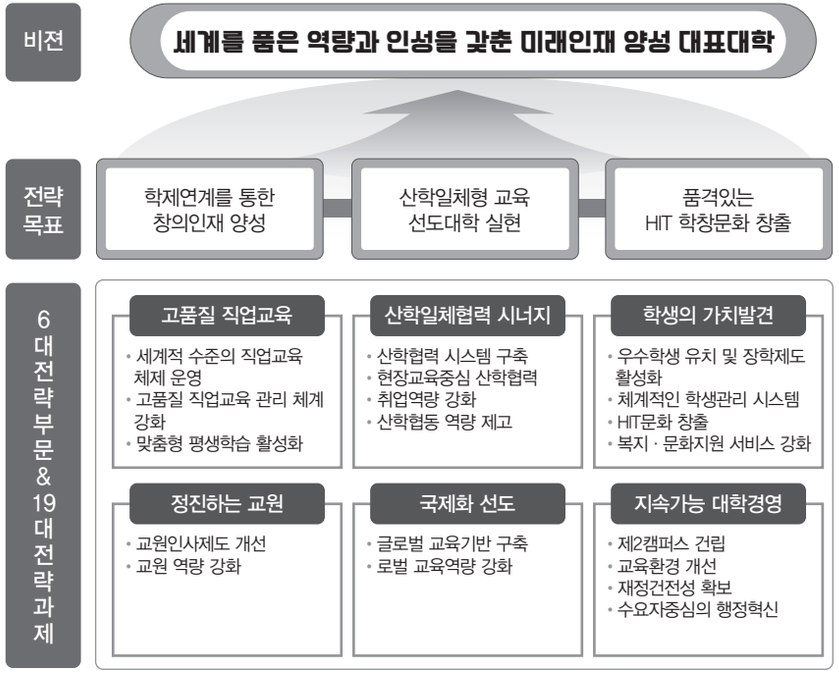
National Competency Standards

대학의 사명과 중장기 발전계획

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

대학은 "세계를 품는 역량과 인성을 갖춘 미래인재 양성 대표 대학"이라는 비전 하에, 6대 전략과 19대 전략과제를 설정함

NCS 기반 교육과정은 "고품질 직업교육"을 실현하기 위한 핵심적인 내용임



II. 호텔회식조리과 NCS 기반 성과중심 교육과정

1. 학과 소개

■ 학과의 최근 2년 성과

구분	2015	2015 (전국)	전국 평균 대비(%)
신입생 충원률	100%	100%	–
재학생 충원률	93%	102.50%	–
취업률	63.2	64.2	–
자격증 취득율	48%	58%	–
현장실습 이수율	100%	100%	–
기타	2016년도 특성화 학과		

■ 호텔회식조리과 졸업생 인터뷰



㈜ 이마트 'HMR개발&푸드서비스

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

안녕하세요. 대전보건대학교 호텔외식조리과 동문회장 90학번 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	2016년 주요 활동
숟가락&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 국내의 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	• 시험과목 – 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다. – 실기 : 실기 과제는 밥류, 죽류, 국수/만두류, 국/탕류, 전골/찌개류, 찜/선류, 생채류, 숙채류, 구이/적류, 전류, 조림/초류, 볶음류, 회류, 마른찬류, 장아찌류, 김치류, 떡/다과류 등 총 17가지로 나뉘어져있고 58가지 시험문제가 있다. • 검정방법 – 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행. – 실기 : 한식조리기능사자격증 실기시험은 지급된 재료로 요구하는 작품을 시험시간 내에 1인분을 만들어야 한다. • 합격기준 – 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다. – 실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.	–
양식조리 기능사	• 시험과목 – 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다. – 실기 : 전채요리, 육수류, 소스류, 수프류, 생선요리, 육류요리 총 33가지 시험문제가 있다. • 검정방법 – 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행. – 실기 : 양식조리기능사 자격증 실기시험은 70분 정도 진행이 되며 시험과제는 33가지 메뉴 중 두가지가 무작위로 출제된다. • 합격기준 – 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다. – 실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.	–
일식조리 기능사	• 시험과목 – 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다. – 실기 : 총 28가지의 시험문제가 있다. • 검정방법 – 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행. – 실기 : 일식조리기능사 자격증 실기시험은 70분 정도 진행이 되며 시험과제는 28가지 메뉴 중 두가지가 무작위로 출제된다.	
일식조리 기능사	• 합격기준 – 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다. – 실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.	–
복어조리 기능사	○ 시험과목 – 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다. – 실기 : 복어조리작업 ○ 검정방법 – 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행. – 실기 : 복어조리기능사 자격증 실기시험은 1시간 정도 진행이 되며 복어조리작업 하는 방법으로 출제된다. ○ 합격기준 – 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다. – 실기 : 시간 내에 과제를 제출하지 못하는 경우, 조리방법을 다르게 한 경우 실격처리 됩니다.	–
중식조리 기능사	• 시험과목 – 필기 : 식품위생 및 법규, 식품학, 조리이론과 원가계산, 공중보건 4과목이 있다. – 실기 : 중식조리기능사 출제 메뉴 중 두가지가 무작위로 출제된다. • 검정방법 – 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행. – 실기 : 중식조리기능사 자격증 실기시험은 70분 정도 진행이 되며 시험과제는 두 가지가 무작위로 출제된다. • 합격기준 – 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다. – 실기 : 시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우, 조리방법을 다르게 한 경우, 재료가 타거나 익지 않았을 경우 실격처리 됩니다.	–
제과 기능사	• 시험과목 – 필기 : 제조이론, 재료과학, 영양학, 식품위생학 4가지로 이뤄져 있다. – 실기 : 제과기능사 실기시험 메뉴 26종 • 검정방법 – 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행. – 실기 : 제과기능사 실기시험 메뉴 26종 메뉴 중 1종 출제 • 합격기준 – 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다. – 실기 : 실기는 2–4시간 정도의 시험 시간 내에 과제 제출, 60점 이상 시 합격한다.	–

취득면허 및 자격증	검정내용	시행기관
제빵 기능사	• 시험과목 – 필기 : 제조이론, 재료과학, 영양학, 식품위생학 4가지로 이뤄져 있다. – 실기 : 제빵기능사 실기시험 메뉴 25종 • 검정방법 – 필기 : 4과목(60문항)을 객관식 4지 택일형으로 진행. – 실기 : 제빵기능사 실기시험 메뉴 25종 메뉴 중 1종 출제 • 합격기준 – 필기 : 60점 이상 받아야 실기시험을 볼 수 있는 자격이 주어집니다. – 실기 : 실기는 2–4시간 정도의 시험 시간 내에 과제 제출, 60점 이상 시 합격한다.	–
위생사	• 시험과목 – 필기 : 위생관계법령, 환경위생학, 위생곤충학, 공중보건학, 식품위생학으로 이뤄져 있다. – 실기 : • 검정방법 – 필기 : 1문제당 1점으로 5지선다형으로 출제된다. – 실기 : • 합격기준 – 필기 : 전 과목 총점은 60%이상. 매 과목 40%를 득점한자. – 실기 : 실기는 만점의 60% 이상 득점한자.	–

2. 인재상 및 직무정의

호텔외식조리과 인재상 : 전문조리기능을 활용할 수 있는 능력을 갖춘 조리분야의 전문인

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

직업(군)	직무명	직무정의
조리사 [131}	한식조리사 [1311.}	한식조리는 조리사가 주방에서 판매를 목적으로 우리나라 고유의 음식이나 식사(한식)를 가직도 이에 손을 가하여 먹을 수 있도록 조제하는 것을 수행하는 일이다
	양식조리사 [1313]	양식조리는 조리사가 주방에서 판매를 목적으로 서양의 음식이나 식사(양식)를 가지고 이에 손을 가하여 먹을 수 있도록 조제하는 것을 수행하는 일이다
	중식조리사 (1312)	중식조리는 조리사가 주방에서 판매를 목적으로 중국의 음식이나 식사(중식)를 가직도 이에 손을 가하여 먹을 수 있도록 조제하는 것을 수행하는 일이다
	일식조리사 (1314)	일식조리는 조리사가 주방에서 판매를 목적으로 일본의 음식이나 식사(일식)를 가직도 이에 손을 가하여 먹을 수 있도록 조제하는 것을 수행하는 일이다
제과 제빵원 (212)	제과원 (2121)	제과는 각 제품에 적합한 식재료의 특성을 파악하여 선정, 관리하고 제조방법에 따라 케이크, 퍼프, 페이스트리, 파이, 쿠키, 디저트, 화과자, 초콜릿, 공예과자를 포함한 각 제품을 영양적, 예술적인 면을 고려하여 위생적으로 만드는 일이다.
	제빵원 (2121)	제빵은 각 제품에 적합한 식재료의 특성을 파악하여 선정, 관리하고 제조방법에 따라 발효과정을 거쳐 식빵, 과자빵, 특수빵, 조리빵, 데니쉬페이스트리, 빵 도넛, 찜빵류, 빵 공예를 포함한 각 제품을 영양적, 예술적인 면을 고려하여 위생적으로 만드는 일이다.

3. 교육목표

호텔외식조리과 교육목표 수립

대 학

비전	세계를 품는 역량과 인성을 갖춘 미래 인재 양성 대표 대학
인재상	도덕인, 봉사인, 도전인, 전문인, 희망인
교육목표	1. 인성교육 실현 2. 도전정신교육 실현 3. 전문기술교육실현 4. 평생교육실현

학 과

비전	세계를 품는 실력과 인성을 갖춘 중견조리인 양성
인재상	전문조리기능을 활용할 수 있는 능력을 갖춘 조리분야의 전문인
교육목표	1. 조리현장에서 필요한 전문지식과 따뜻한 인성, 고객을 배려하고 존중할 줄 하는 조리인 육성 2. 현장연계 조리 실무교육을 통한 조리인 육성 3. NCS 적용 1인 단위 조리실습을 통한 실무 경쟁력 강화 4. 산학협력 및 현장실습을 통한 교육체계 강화 5. 어학교육 및 해외현장 실습을 통한 국제적인 감각을 갖춘 조리인 육성 6. 학생인성 교육 강화로 산업체와 학생 만족도 향상

4. 학습성과

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

직무분야 핵심역량

- 개인위생과 작업위생을 수행하고 관리할 수 있는 역량
- 재료를 구매하고, 검수하고, 야채 등의 재료를 다듬고 썰고 준비할 수 있는 역량
- 후라이펜 및 조리기구를 활용하여 전문적인 음식을 만들 수 있는 역량
- 표준양목표를 판독할 수 있는 어학능력과 그에 따른 조리업무를 수행할 수 있는 역량
- 새로운 메뉴를 개발하고 상품화할 수 있는 능력
- 원가를 계산하고 통제하여 이윤을 창출할 수 있는 역량

학습성과

- 조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력
- 식재료 구매 및 메뉴관리 능력
- 조리실무기술 능력

핵심실무 역량

- 한식조리업무 수행역량
- 양식조리업무 수행역량
- 중식조리업무 수행역량
- 일식조리업무 수행역량
- 제과 · 제빵업무 수행역량
- 육가공업무 수행역량

※ 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	연계 교과목
1	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력	1.1 개인위생을 위한 안전한 복장착용, 신체청결유지, 작업장 위생기준을 준수할 수 있다.	기초 : 식품위생학, 식품위생관계법규, 공중보건학
			일반 : 메인프로덕숀실습, 약선한식조리실습, 가드망제실습, 궁중한정식실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 제과실습, 제빵실습
			심화 : 창업한식조리실습, 한식디저트 및 발효음식실습, 프랑스조리실습, 이태리조리실습
		1.2 조리작업 중 교차오염을 예방하기 위해 정해진 절차에 의해 세척, 소독, 작업순서 등 작업장 위생관리를 철저히 할 수 있다.	기초 : 식품위생학, 식품위생관계법규, 공중보건학
			일반 : 메인프로덕숀실습, 약선한식조리실습, 가드망제실습, 궁중한정식실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 제과실습, 제빵실습
			심화 : 창업한식조리실습, 한식디저트 및 발효음식실습, 프랑스조리실습, 이태리조리실습
		1.3 안전관리에 대한 규정과 절차를 숙지하고 준수하여 사고를 예방할 수 있다.	기초 : 식품위생학, 식품위생관계법규, 공중보건학
			일반 : 메인프로덕숀실습, 약선한식조리실습, 가드망제실습, 궁중한정식실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 제과실습, 제빵실습
			심화 : 창업한식조리실습, 한식디저트 및 발효음식실습, 프랑스조리실습, 이태리조리실습
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 : 영양학, 식품학, 발효식품학, 식품재료학
			일반 : 메뉴해설, 실험조리 및 실습, 조리원리
			심화 : 레스토랑 창업 상품개발 및 실습
		2.2 시장조사를 수시로 파악하고 재료의 원활한 공급이 이루어지도록 할 수 있다.	기초 : 식품재료학, 식품학
			일반 : 발효식품학, 조리원리
			심화 : 식품구매론, 식품가공저장학
2	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.	기초 : 식품구매론, 식품재료학
			일반 : 조리원리, 실험조리 및 실습
			심화 : 창업한식조리실습, 한식디저트 및 발효음식실습, 프랑스조리실습, 이태리조리실습, 일본응용조리실습, 중국응용조리실습, 제과실습
3	조리실무기술 능력	3.1 조리 용어와 기본 조리기술에 대해 이해하고 메뉴 조리법에 따라 조리를 함으로써 일관되고 높은 수준의 음식의 맛과 질을 유지할 수 있다.	기초 : 조리실무영어, 메뉴해설
			일반 : 메인프로덕숀실습, 약선한식조리실습, 가드망제실습, 궁중한정식실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 제과실습, 제빵실습
			심화 : 창업한식조리실습, 한식디저트 및 발효음식실습, 프랑스조리실습, 이태리조리실습, 부쳐실습
		3.2 표준조리를 위해 레시피를 판독하고 계량기구를 사용하여 계량하고 조리도구 및 장비를 사용하여 조리작업을 수행 할 수 있다.	기초 : 조리원리, 실험조리 및 실습, 한국조리 및 실습, 서양요리 및 실습, 일본요리 및 실습
			일반 : 메인프로덕숀실습, 약선한식조리실습, 가드망제실습, 궁중한정식실습, 일본조리실습, 중국조리실습, 제과실습, 제빵실습
			심화 : 창업한식조리실습, 한식디저트 및 발효음식실습, 프랑스조리실습, 이태리조리실습
		3.3 최상의 음식과 프리젠테이션, 맛에 대한 이해를 바탕으로 구성원과의 커뮤니케이션을 통해 신상품을 개발할 수 있다.	기초 : 가드망제실습, 약선한식조리실습,
			일반 : 메인프로덕숀실습, 궁중한정식실습, 일본조리실습, 중국조리 실습, 제빵실습
			심화 : 창업한식조리실습, 한식디저트 및 발효음식실습, 프랑스조리실습, 이태리조리실습, 일본응용조리실습, 중국응용조리실습, 제과실습, 레스토랑 창업 상품개발 및 실습

5. 2017학년도 교육과정 편제표

2017학년도 교육과정
호텔외식조리과

학년 학기	이수 구분	과 목 명	학점	강의	실습
1–1	교필	대학생활의이해1		1	
	교선	정보처리와 컴퓨터 활용1	2		2
	전필	식품위생학	3	3	
	전필	식품학	3	3	
	전필	영양학	3	3	
	전필	조리원리	3	3	
	전선	약선 한국조리	3		4
	전선	메인프로덕숀	3		4
	전선	공중보건학	3	3	
2–1	교필	진로지도1			1
	전필	메뉴해설	2	3	
	전선	일본요리및실습	3		4
	전선	중국요리및실습	3		4
	전선	이태리요리및실습	3		4
	전선	제빵실습	3		4
	전선	발효식품학	3	3	
	전선	창업 한식조리 및 실습	3		4
P–P	전필	조리현장실습	8		24

학년 학기	이수 구분	과 목 명	학점	강의	실습
1–2	교필	대학생활의이해2		1	
	전필	실험조리및실습	3	1	2
	전필	식품위생관계법규	3	3	
	전필	조리실무영어	2	3	
	전선	식품재료학	3	3	
	전선	찬요리및실습	3		4
	전선	궁중연향음식 및 실습	3		4
2–2	교필	진로지도2			1
	전필	식품가공저장학	3	3	
	전필	식품구매론	3	3	
	전선	제과실습	3		4
	전선	프랑스요리및실습	3		4
	전선	중식응용조리 및 실습	3		4
	전선	일식응용조리 및 실습	3		4
	전선	레스토랑 창업 상품 개발 및 실습	2	1	2
	전선	한식디저트 및 발효음식 실습	3		4

6. 교과목 프로파일

■ NCS교과목

직무명	한식조리							능력단위명	한식위생관리 1301010115_16v3 한식기초조리실무 1301010120_16v3 한식 밥조리 1301010121_16v3 한식 죽조리 1301010122_16v3 한식 국 · 탕 조리 1301010104_16v3. 한식 생채 · 회조리 1301010129_16v3 한식숙채조리 1301010130_16v3
교과목명	국문	약선 한식조리실습							
	영문	Medicinal Korean cuisine practice							
이수구분	전필	이수시간	60	학점	3	이론/실습	0/4	학년–학기	1–1
교과목표	– 해당 교과목을 통하여 – 한식 위생관리는 음식조리 작업에 필요한 위생관련지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생 · 식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행할 수 있는 능력이다. – 한식 기초조리실무는 한식조리를 수행함에 있어 칼 다루기, 기본 고명 만들기, 한식 기초조리법 등 기본적인 지식을 이해하고 기능을 익혀 조리업무에 활용할 수 있는 능력이다. – 한식 밥 조리는 쌀을 주재료로 하거나 혹은 다른 곡류나 견과류, 육류, 채소류, 어패류 등을 섞어 물을 붓고 불의 강약을 조절하여 호화되게 조리하는 능력이다. – 한식 죽 조리는 곡류 단독으로 또는 곡류와 견과류, 채소류, 육류, 어패류 등을 함께 섞어 물을 붓고 불의 강약을 조절하여 호화되게 조리하는 능력이다. – 한식 국 · 탕조리란 육류나 어류 등에 물을 많이 붓고 오래 끓이거나 육수를 만들어 채소나 해산물, 육류 등을 넣어 조리하는 능력이다. – 한식 생채 · 회조리란 채소를 살짝 절이거나 생것을 양념하는 조리이며 회 조리는 데치거나 생것을 신선한 상태로 조리 할 수 있는 능력이다. – 한식 숙채조리란 채소를 손질하여 물에 데치거나 삶아 양념으로 무치거나 볶아서 조리할 수 있는 능력이다.								
교육내용	교육내용							능력단위요소	
	한식 위생관리 음식조리 작업에 필요한 위생관련지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생 · 식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행할 수 있는 능력이다. 1.1 위생관리기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화 등을 착용할 수 있다 1.2 두발, 손톱, 손 등 신체청결을 유지하고 작업수행 시 위생습관을 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_16v3.1 개인위생 관리하기	
	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_16v3.1 개인위생 관리하기	

교육내용	교육내용	능력단위요소
	3. 주방위생 관리하기 3.1 주방 내에서 교차오염 방지를 위해 조리생산 단계별 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다. 3.2 주방위생에 있어 위해요소를 파악하고, 예방할 수 있다. 3.3 주방, 시설 및 도구의 세척, 살균, 해충 · 해서 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.	1301010115_16v3.3 주방위생 관리하기
	4. 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_16v3.1 기본 칼 기술 습득하기
	5. 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.	1301010120_16v3.2 기본 기능 습득하기
	6. 기본 조리법 습득하기 3.1 한식의 종류와 상차림에 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.	1301010120_16v3.3 기본 조리법 습득하기
	7 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_16v3.1 밥 재료 준비하기
	8. 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_16v3.2 밥 조리하기
	9. 밥 담기 31 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.	1301010121_16v3.3 밥 담기
	10. 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_16v3.1 죽 재료 준비하기
	11. 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_16v3.2 죽 조리하기
	12. 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.	1301010122_16v3.3 죽 담기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	13. 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_16v3.1 국 · 탕 재료 준비하기
	14. 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
	15. 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.	1301010104_16v3.2 국 · 탕 조리하기
	16.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_16v3.1 생채 · 회 재료 준비하기
	17. 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_16v3.2 생채 · 회 조리하기
	18. 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.	1301010129_16v3.3 생채 · 회 담기
	19. 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.	1301010130_16v3.1 숙채 재료 준비하기
	20. 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_16v3.2 숙채 조리하기
	21. 숙채담기 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.	1301010130_16v3.3 숙채 담기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법(standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

직무명	한식조리							능력단위명	한식 전 · 적조리 1301010127_16v3. 한식 찜 · 선조리 1301010106_16v3 한식 조림. · 초조리 1301010125_16v3 한식 튀김 조리 1301010128_16v3. 한식 찌개조리 1301010123_16v3 한식 전골조리 1301010124_16v3
교과목명	국문	궁중 한정식실습							
	영문	Royal korean cuisine practice							
이수구분	전필	이수시간	60	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	1-2
교과목표	– 해당 교과목을 통하여 – 한식 전 · 적 조리란 육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 익기 쉽게 썰고 그대로 혹은 꼬치에 꿰어서 밀가루와 달걀 물을 입힌 후 기름을 두르고 지져내는 능력이다. – 한식 찜 · 선 조리란 육류, 생선류, 가금류, 채소류 등에 양념을 하여 국물을 붓고 무르게 끓이거나 쪄서 형태를 유지하게 조리하는 능력이다. – 한식 조림 · 초 조리란 육류, 어패류, 채소류 등에 간장양념물을 넣어 국물이 거의 없도록 조림 조리를 할 수 있는 능력이다. – 한식 튀김조리란 육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 밀가루 등의 반죽옷을 입혀 기름에 튀겨 조리하는 능력이다. – 한식 찌개조리란 육수나 국물에 장류나 젓갈로 간을 하고 육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 넣어 함께 끓여내는 조리 능력이다. – 한식 전골조리란 육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 양념한 뒤 건더기가 잠길 정도로 육수나 국물을 부어 함께 끓여내는 조리 능력이다. – 등을 실습을 통하여 지식과 기능을 숙련시킨다.								

교육내용	교육내용	능력단위요소
	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_16v3.1 전 · 적 재료준비하기
	2. 전 · 적조리하기 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 꼬치를 활용하여 전 · 적의 형태를 만들 수 있다. 2.4 재료와 조리법에 따라 기름의 종류 · 양과 온도를 조절하여 지져 낼 수 있다.	1301010127_16v3.2 전 · 적 조리하기
	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.	1301010127_16v3.3 전 · 적 담기
	4. 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_16v3.1 찜 · 선 재료준비하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	5. 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 쪄서 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.	1301010106_16v3.2 찜 · 선 조리하기
	6. 찜 · 선 담기 3.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 3.2 찜, 선의 종류에 따라 국물을 자작하게 담아낼 수 있다. 3.3 찜, 선의 종류에 따라 고명을 올릴 수 있다. 3.4 찜, 선의 종류에 따라 겨자장, 초간장 등을 곁들일 수 있다.	1301010106_16v3.3 찜 · 선 담기
	7. 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_16v3.1 조림 · 초 재료준비하기
	8. 조림 · 초 조리하기 2.1 조리종류에 따라 준비한 도구에 재료를 넣고 양념장에 조릴 수 있다. 2.2 재료와 양념장의 비율, 첨가 시점을 조절할 수 있다. 2.3 재료가 눌어붙거나 모양이 흐트러지지 않게 화력을 조절하여 익힐 수 있다. 2.4 조리종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다.	1301010125_16v3.2 조림 · 초 조리하기
	9. 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.	1301010125_16v3.3 조림 · 초 담기
	10. 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_16v3.1 튀김 재료 준비하기
	11. 튀김 조리하기 2.1 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽옷 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_16v3.2 튀김 조리하기
	12. 튀김담기 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.	1301010128_16v3.3 튀김 담기
	13. 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 걷어내어 제거할 수 있다. 1.6 조리종류에 따라 끓이는 시간과 불의 강도를 조절 할 수 있다.	1301010123_16v3.1 찌개 재료준비하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	14. 찌개 조리하기 2.1 채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶아서 사용할 수 있다. 2.2 조리법에 따라 재료는 양념하여 밑간할 수 있다. 2.3 육수에 재료와 양념을 첨가 시점을 조절하여 넣고 끓일 수 있다.	1301010123_16v3.2 찌개 조리하기
	15. 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.	1301010123_16v3.3 찌개 담기
	16. 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 제거하며 육수를 끓일 수 있다. 1.5 사용시점에 맞춰 냉, 온으로 보관할 수 있다.	1301010124_16v3.2 전골 조리하기
	17. 전골 조리하기 2.1 채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶아서 사용할 수 있다. 2.2 조리법에 따라 재료는 전을 부치거나 양념하여 밑간할 수 있다. 2.3 전 처리한 재료를 그릇에 가지런히 담을 수 있다. 2.4 전골 양념장과 육수는 필요량에 따라 조절할 수 있다.	1301010106_16v3.1 찜 · 선 재료준비하기
	18. 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.	1301010124_16v3.3 전골 담기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법(standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	
관련 자격증		

직무명	한식조리					능력단위명	양념육류가공 2101010307_13v1 한식구이조리 1301010109_16v3 한식 면류조리 1301010103_16v3 한식 볶음조리 1301010126_16v3		
교과목명	국문	창업 한식조리실습							
	영문	Start-up Korean cuisine practice							
이수구분	전필	이수시간	60	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	2-1
교과목표	– 해당 교과목을 통하여 – 양념육류 가공이란 양념육류 원 · 부재료를 준비하여 양념제조, 양념배합 · 숙성, 열처리를 한 후 검사 · 포장하는 능력이다. – 한식 구이조리란 육류, 어패류, 채소류, 버섯류 등의 재료를 소금이나 양념장에 재워 직접, 간접 화력으로 익혀낼 수 있는 능력이다. – 한식 면류 조리란 밀가루나 쌀가루, 메밀가루, 전분 가루를 사용하여 국수, 만두, 냉면 등을 조리하는 능력이다. – 한식 볶음 조리란 육류, 어패류, 채소류 등에 간장이나 고추장 양념을 넣어 재료에 맛이 충분히 배이도록 볶음조리를 할 수 있는 능력이다. – 등을 실습을 통하여 지식과 기능을 숙련시킨다.								

교육내용	교육내용	능력단위요소
	1. 양념육류 원 · 부재료 준비하기 1.1 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육류 원 · 부재료를 계량할 수 있다. 1.2 양념육류가공 작업지침에 따라 전처리를 행할 수 있다. 1.3 양념육류가공 작업지침에 따라 원료육을 정형 및 세절할 수 있다. 1.4 양념육류가공 작업지침에 따라 전처리 설비의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.	2101010307_13v1.1 양념육류 원 · 부재료 준비하기
	2. 양념육류 원 · 부재료 양념제조하기 2.1 양념육류가공 작업지침에 따라 양념재료를 분쇄하거나 절단할 수 있다. 2.2 양념육류가공 작업지침에 따라 각 재료별 소요되는 양을 계량할 수 있다. 2.3 양념육류가공 작업지침에 따라 준비된 재료들을 혼합할 수 있다.	2101010307_13v1.3 양념육류 원 · 부재료 양념 배합 · 숙성하기
	3. 양념육류 원 · 부재료 양념 배합 · 숙성하기 3.1 양념육류가공 작업지침에 따라 필요한 양의 양념을 원료육과 혼합할 수 있다. 3.2 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성온도 및 시간을 설정하여 숙성 작업할 수 있다. 3.3 양념육류가공 작업지침에 따라 양념육의 숙성상태를 확인할 수 있다.	2101010307_13v1.3 양념육류 원 · 부재료 양념 배합 · 숙성하기
	4. 양념육류 열처리 · 냉각하기 4.1 양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 가열온도와 시간을 설정할 수 있다. 4.2 양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 양념육을 가열할 수 있다. 4.3 양념육류 제품의 두께와 제품의 종류, 투입량에 따라 맛과 색 · 모양을 유지하여 완료된 양념육을 단시간에 냉각시킬 수 있다.	2101010307_13v1.4 양념육류 열처리 · 냉각하기
	5. 양념육류 검사 · 포장하기 5.1 양념육류가공 작업지침에 따라 작업전 사용설비에 대하여 작동상태 및 청결상태를 확인할 수 있다. 5.2 양념육류 검사규격에 따라 위생 및 품질 적합여부를 검사할 수 있다. 5.3 양념육류가공 작업지침에 따라 내포장 및 외포장 작업을 실시할 수 있다. 5.4 양념육류가공 작업지침에 제품의 표시사항을 확인할 수 있다. 5.5 양념육류가공 작업지침에 따라 냉장보관실에 보관할 수 있다.	2101010307_13v1.5 양념육류 검사 · 포장하기
	6. 구이 재료 준비하기 1.1 구이의 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 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다. 1.5 필요에 따라 양념장을 숙성할 수 있다.	1301010109_16v3.1 구이 재료 준비하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	7. 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.	1301010109_16v3.2 구이 조리하기
	8. 구이 담기 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.	1301010109_16v3.3 구이 담기
	9. 면류 재료 준비하기 1.1 면 조리(국수, 만두, 냉면)종류에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.2 조리에 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 기계를 사용하여 용도에 맞게 면이나 만두피를 만들 수 있다.	1301010103_16v3.1 면류 재료 준비하기
	10. 면류 조리하기 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.	1301010103_16v3.2 면류 조리하기
	11. 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.	1301010103_16v3.3 면류 담기
	12. 볶음재료 준비하기 1.1 볶음조리에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다 1.2 조리에 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_16v3.1 볶음재료 준비하기
	13. 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 눌어붙거나 모양이 흐트러지지 않게 화력을 조절하여 익힐 수 있다.	1301010126_16v3.2 볶음 조리하기
	14. 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.	1301010126_16v3.3 볶음 담기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

직무명	한식조리	능력단위명	음청류 1301010112_16v3 한과조리 1301010113_16v3 지지는 떡류 만들기 2102010324_16v2 설기떡류 만들기 2102010301_13v1 김치조리 1301010111_16v3 장아찌 1301010114_16v3

교과목명		
	국문	한식 디저트 및 발효음식실습
	영문	Korean Dessert & Fermentation Food Practice

이수구분	전필	이수시간	45	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	2-2

교과목표

– 해당 교과목을 통하여
– 음청류조리란 후식 또는 기호성 식품으로서 한약재, 과일, 열매, 꽃, 잎, 곡물 등으로 화채, 식혜, 수정과, 숙수, 수단, 갈수 등을 조리할 수 있는 능력이다.
– 한과조리란 곡물에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣어 반죽하여 기름에 지지거나 또는 과일, 열매 등을 조려서 유밀과, 유과, 정과, 숙실과, 강정 등을 만들 수 있는 조리 능력 이다.
– 지지는 떡류 만들기란 지지는 떡류 만들기란 고객의 건강한 간식 및 식사대용의 제품을 생산하기 위하여 지지기 과정을 거쳐 상품을 만드는 능력이다.
– 설기떡류 만들기란 설기떡류 재료를 준비하여 계량한 후, 빻기, 찌기의 과정을 거쳐 마무리를 하는 능력이다.
– 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.
– 장아찌조리란 오이, 무, 마늘 따위의 채소를 간장이나 소금물에 담가 놓거나 된장, 고추장에 박았다가 조금씩 꺼내 양념하여 오래 두고 먹게 조리하는 능력이다.
– 등을 실습을 통해 제조할 수 있는 지식과 기능을 숙련시키는 것이다

교육내용

교육내용	능력단위요소
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_16v3.1 음청류 재료 준비하기
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_16v3.2 음청류 조리하기
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.	1301010112_16v3.3 음청류 담기
4. 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_16v3.1 한과 재료준비하기

교육내용

교육내용	능력단위요소
5. 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_16v3.2 한과 재료배합하기
6. 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 꿀이나 설탕시럽에 즙청하여 담가둔 후 꺼내거나 끼얹을 수 있다. 3.5 고명을 사용하여 장식할 수 있다.	1301010113_16v3.3 한과 조리하기
7. 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.	1301010113_16v3.4 한과 담기
4. 한과 재료준비하기 1.1 한과의 종류8. 지지는 떡류 재료준비하기 1.1 작업기준서와 생산량을 고려하여 배합표를 작성할 수 있다. 1.2 작업기준서에 따라 재료를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 1.4 지지는 떡류의 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정하고 소금을 첨가할 수 있다.에 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.	2102010324_16v2.1 지지는 떡류 재료 준비하기
9. 지지는 떡류 재료 계량하기 2.1 배합표에 따라 제품별로 필요한 각 재료를 계량할 수 있다. 2.2 배합표에 따라 부재료의 양을 조절할 수 있다. 2.3 배합표에 따라 생산량을 고려하여 소금 · 설탕의 양을 조절할 수 있다.	2102010324_16v2.2 지지는 떡류 재료 계량하기
10. 지지는 떡류 빻기 3.1 배합표에 따라 생산량을 고려하여 빻을 재료의 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 빻을 수 있다. 3.2 지지는 떡 만들기 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 빻는 횟수를 조절할 수 있다. 3.3 빻기된 찹쌀가루의 입도, 색상, 냄새를 확인하여 분쇄작업을 완료할 수 있다.	2102010324_16v2.3 지지는 떡류 빻기
11. 지지는 떡류 지지기 4.1 작업기준서에 따라 끓는 물로 농도를 맞추어 익반죽 할 수 있다. 4.2 작업기준서에 명시된 모양과 크기에 맞춰 빚을 수 있다. 4.3 배합표에 따라 부재료를 넣어 지질 수 있다. 4.4 지져낸 떡에 부재료를 장식하고 집청할 수 있다.	2102010324_16v2.4 지지는 떡류 지지기
12. 지지는 떡류 마무리하기 5.1 작업기준서에 따라 제품 특징에 맞는 포장지를 선택할 수 있다. 5.2 작업기준서에 따라 제품 특징에 맞는 포장지를 선택하여 포장할 수 있다. 5.3 작업기준서에 따라 포장 표시면에 표기사항을 표시할 수 있다. 5.4 제품의 보관 온도에 따라 제품 보관 방법을 적용할 수 있다.	2102010324_16v2.5 지지는 떡류 마무리하기
13. 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_13v1.1 설기떡류 재료 준비하기

교육내용

교육내용	능력단위요소
14. 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_13v1.2 설기떡류 재료 계량하기
15. 설기떡류 빻기 3.1 배합표에 따라 생산량을 고려하여 빻을 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 빻을 수 있다. 3.2 설기떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 빻는 횟수를 조절할 수 있다. 3.3 재료의 특성에 따라 체질의 횟수를 조절하고 체눈의 크기를 선택하여 사용할 수 있다.	2102010301_13v1.3 설기떡류 빻기
16. 설기떡류 찌기 4.1 설기떡류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 찜기에 넣고 골고루 펴서 안칠 수 있다. 4.2 설기떡류 작업기준서에 따라 최종 포장단위를 고려하여 찜기에 안쳐진 설기떡류을 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_13v1.4 설기떡류 찌기
17. 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.	2102010301_13v1.5 설기떡류 마무리하기
18. 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 적정한 시간과 염도에 맞춰 절일 수 있다.	1301010111_16v3.1 김치 재료준비하기
19. 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_16v3.2 김치 양념배합하기
3. 김치 조리하기 3.1 김치의 특성에 맞도록 주재료에 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_16v3.3 김치 조리하기
20. 김치 담기 4.1 조리종류와 색, 형태, 인원수, 분량 등을 고려하여 그릇을 선택할 수 있다. 4.2 적정한 온도를 유지하도록 담을 수 있다. 4.3 김치의 종류에 따라 건더기와 국물의 분량을 조절하여 담을 수 있다.	1301010111_16v3.4 김치 담기
21. 장아찌 재료 준비하기 1.1 장아찌의 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.	1301010114_16v3.1 장아찌 재료준비하기
22. 장아찌 양념 배합하기 2.1 장아찌를 만들기 위한 장류를 배합, 조절할 수 있다. 2.2 장아찌 종류에 따라 양념장을 끓일 수 있다. 2.3 만든 양념장을 용도에 맞게 활용할 수 있다.	1301010114_16v3.2 장아찌 양념배합하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	23. 장아찌 조리하기 3.1 장아찌 종류에 따라 주재료를 적정한 시간과 염도를 맞추어 미리 절일 수 있다. 3.2 장아찌의 종류에 따라 재료에 양념장을 사용하여 첨가할 수 있다. 3.3 적정한 온도와 시간을 조절하여 숙성, 보관할 수 있다.	1301010114_16v3.3 장아찌 조리하기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

직무명	중식조리			능력단위명	중식 기초 조리실무 1301010320_16v3 중식 절임 · 무침조리 1301010302_16v3 중식 육수 · 소스조리 1301010303_16v3 중식 냉채조리 1301010304_16v3 중식 수프 · 탕조리 1301010306_16v3 중식 면조리 1301010312_16v3 중식 후식조리 1301010314_16v3				
교과목명	국문	중식조리 실습							
	영문	Chinese Cuisine & Practice							
이수구분	전필	이수시간	45	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	2-2
교과목표	– 해당 교과목을 통하여 – 중식 조리실무란 중식 기초 조리작업 수행에 필요한 조리 기능 익히기를 활용하는 능력이다. – 중식 절임 · 무침조리는 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. – 등을 실습을 통해 제조할 수 있는 지식과 기능을 숙련시키는 것이다								
교육내용	교육내용							능력단위요소	
	1. 기본 칼 기술 습득하기 1.1 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다. 1.2 칼을 숫돌을 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_16v3.1 기본 칼 기술 습득하기	
	2. 기본 기능 습득하기 2.1 조리기물의 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 중식조리의 요리별 육수 및 소스를 용도에 맞게 만들 수 있다. 2.8 중식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.							1301010320_16v3.2 기본 기능 습득하기	
	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.							1301010320_16v3.3 기본 조리방법 습득하기	

교육내용	교육내용	능력단위요소
	4. 절임 · 무침 준비하기 1.1 곁들임 요리에 필요한 절임 양과 종류를 선택할 수 있다. 1.2 곁들임 요리에 필요한 무침의 양과 종류를 선택할 수 있다. 1.3 표준 조리법에 따라 재료를 전 처리하여 사용할 수 있다.	1301010302_16v3.1 절임 · 무침 준비하기
	5. 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_16v3.2 절임류 만들기
	6. 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_16v3.3 무침류 만들기
	7. 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.	1301010302_16v3.4 절임 보관 · 무침 완성하기
	8. 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_16v3.1 육수 · 소스 준비하기
	9. 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_16v3.2 육수 · 소스 만들기
	10. 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.	1301010303_16v3.3 육수 · 소스 완성 · 보관하기
	11. 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_16v3.1 냉채 준비하기
	12. 기초장식 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_16v3.2 기초 장식 만들기
	13. 냉채 조리하기 3.1 무침 · 데침 · 찌기 · 삶기 · 조림 등의 조리방법을 표준조리법에 따라 적용할 수 있다. 3.2 해산물, 육류 및 가금류 등 냉채의 일부로서 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_16v3.3 냉채 조리하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	14. 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.	1301010304_16v3.4 냉채 완성하기
	15. 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_16v3.1 수프 □ 탕 준비하기
	16. 수프 · 탕조리하기 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_16v3.2 수프 □ 탕조리하기
	17. 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.	1301010306_16v3.3 수프 □ 탕 완성하기
	18. 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.	1301010312_16v3.1 면 준비하기
	19. 반죽하여 면 뽑기 2.1 면의 종류에 따라 적합하게 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_16v3.2 반죽하여 면 뽑기
	20. 면 삶아 담기 3.1 면의 종류와 양에 따라 끓는 물에 삶을 수 있다. 3.2 삶은 면을 찬물에 헹구어 면을 탄력 있게 할 수 있다. 3.3 메뉴에 따라 적합한 그릇을 선택하여 차거나 따뜻하게 담을 수 있다.	1301010312_16v3.3 면 삶아 담기
	21. 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.	1301010312_16v3.4 요리별 조리하여 완성하기
	22. 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_16v3.1 후식 준비하기
	23. 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 설탕을 녹여 재료를 버무릴 수 있다.	1301010314_16v3.2 더운 후식류 만들기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	24. 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_16v3.3 찬 후식류 만들기
	25. 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.	1301010314_16v3.4 후식류 완성하기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법(standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

직무명	중식조리	능력단위명	중식 딤섬조리 1301010305_16v3 중식 볶음조리 1301010307_16v3 중식 튀김조리 1301010308_16v3 중식 찜조리 1301010309_16v3 중식 조림조리 1301010310_16v3 중식 구이조리 1301010311_16v3 중식 밥조리 1301010313_16v3

교과목명	국문	중식응용조리 실습							
	영문	Chinese Application Cuisine & Practice							
이수구분	전필	이수시간	60	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	2-2

교과목표

– 해당 교과목을 통하여
– 중식 딤섬조리는 딤섬 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 · 갑각류 · 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 밥조리는 쌀로 지은 밥을 이용하여 각종 밥 요리를 할 수 있는 능력이다.
– 등을 실습을 통해 제조할 수 있는 지식과 기능을 숙련시키는 것이다

교육내용

교육내용	능력단위요소
1. 딤섬 준비하기 중식 딤섬조리는 딤섬 류의 종류에 따라 밀가루와 전분 반죽에 육류와 해산물 · 채소류를 이용한 소를 넣어 다양한 모양으로 만들어 조리할 수 있는 능력이다. 1.1 딤섬의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다. 1.2 재료를 딤섬 종류에 맞추어 손질할 수 있다. 1.3 조리법에 따라 소 재료를 준비할 수 있다.	1301010305_16v3.1 딤섬 준비하기
2. 딤섬 빚기 2.1 딤섬을 만들기 위한 반죽과 숙성을 할 수 있다. 2.2 딤섬 조리법에 따라 소를 준비할 수 있다. 2.3 원하는 모양의 딤섬을 빚을 수 있다. 2.4 달라붙거나 갈라지는 것을 방지하여 조리 전의 모양을 유지할 수 있다.	1301010305_16v3.2 딤섬 빚기
3. 딤섬 익히기 3.1 딤섬의 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 삶거나 쪄낼 수 있다.	1301010305_16v3.3 딤섬 익히기
4. 딤섬 완성하기 4.1 딤섬의 모양과 종류에 따라 용기를 준비, 활용할 수 있다. 4.2 딤섬을 색깔, 맛과 온도를 유지하여 담을 수 있다. 4.3 딤섬에 어울리는 소스를 제공할 수 있다.	1301010305_16v3.4 딤섬 완성하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	5. 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_16v3.1 볶음 준비하기
	6. 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_16v3.2 볶음 조리하기
	7. 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	1301010307_16v3.3 볶음 완성하기
	8. 튀김준비하기 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 조정할 수 있다.	1301010308_16v3.1 튀김 준비하기
	9. 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_16v3.2 튀김 조리하기
	10. 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.	1301010308_16v3.3 튀김 완성하기
	11. 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_16v3.1 찜 준비하기
	12. 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_16v3.2 찜 조리하기
	13. 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.	1301010309_16v3.3 찜 완성하기
	14. 조림준비하기 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_16v3.1 조림 준비하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	15. 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_16v3.2 조림 조리하기
	16. 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.	1301010310_16v3.3 조림 완성하기
	17. 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_16v3.1 구이 준비하기
	18. 구이 조리하기 2.1 재료를 각 구이요리의 특성에 맞게 손질할 수 있다. 2.2 구이의 종류에 따라 손질한 재료를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다. 2.3 재료에 따라 구이 온도를 조절하며 양념과 향신료를 첨가하여 구이요리를 할 수 있다. 2.4 각 구이의 종류에 따라 소스와 양념장을 만들 수 있다.	1301010311_16v3.2 구이 조리하기
	19. 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.	1301010311_16v3.3 구이 완성하기
	20. 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_16v3.1 밥 준비하기
	21. 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. 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_16v3.2 밥 짓기
	22. 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(계란 국물 또는 짬뽕 국물)을 곁들여 제공할 수 있다. 3.4 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.	1301010313_16v3.3 요리별 조리하여 완성하기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

<table>
<tr><td>직무명</td><td colspan="3">일식 · 복조리</td><td>능력단위명</td><td colspan="3">일식 기초조리 실무
1301010420_16v3
일식 초회조리
1301010402_16v3
일식 무침조리
1301010403_16v3
일식 국물조리
1301010404_16v3
일식 붉은살생선 회조리
1301010422_16v3
일식 면류조리
1301010411_16v3
일식 롤 초밥조리
1301010424_16v3
일식 알 초밥조리
1301010426_16v3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">교과목명</td><td>국문</td><td colspan="6">일식조리 실습</td></tr>
<tr><td>영문</td><td colspan="6">Japanese cuisine & practice</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전필</td><td>이수시간</td><td>60</td><td>학점</td><td>3</td><td>이론/실습</td><td>0/4</td><td>학년-학기</td><td>2-1</td></tr>
<tr><td>교과목표</td><td colspan="8">– 해당 교과목은
– 일식 기초조리실무는 일식 기초조리작업 수행에 필요한 칼다루기, 곁들임 만들기, 일식조리용어, 조리방법 등 기본적인 지식을 이해하고 기능을 익혀 조리업무에 활용할 수 있는 능력이다.
– 일식 초회조리는 기초 손질한 식재료에 혼합 초를 이용하여 식욕촉진제 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 생산되는 주재료를 사용하여 맛과 향을 중요시하게 조리할 수 있는 능력이다.
– 일식 붉은살생선회조리는 가다랑어 참치, 연어 등의 붉은살 생선을 이용하여 회를 조리할 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.
– 등의 지식과 기능을 숙련시킨다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="8">
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010420_16v3.1
기본 칼기술 습득하기</td></tr>
<tr><td>2. 기본기능 습득하기
2.1 일식 기본양념에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다.
2.2 일식 곁들임에 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.</td><td>1301010420_16v3.2
기본기능 습득하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010420_16v3.3
기본 조리방법 습득하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>교육내용</td><td>
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>4. 초회 재료 준비하기
일식 초회조리는 기초 손질한 식재료에 혼합 초를 이용하여 식욕촉진제 역할을 할 수 있게 초회를 조리할 수 있는 능력이다.
1.1 식재료를 기초손질 할 수 있다.
1.2 혼합 초 재료를 준비할 수 있다.
1.3 곁들임 양념을 준비할 수 있다.</td><td>1301010402_14v2.1
초회재료 준비하기</td></tr>
<tr><td>5. 초회 조리하기
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.</td><td>1301010402_14v2.2
초회조리하기</td></tr>
<tr><td>6. 초회 담기
3.1 용도에 맞는 기물을 선택할 수 있다.
3.2 제공 직전에 무쳐낼 수 있다.
3.3 색상에 맞게 담아낼 수 있다.</td><td>1301010402_14v2.3
초회 담기</td></tr>
<tr><td>7. 무침재료 준비하기
1.1 식재료를 기초손질 할 수 있다
1.2 무침양념을 준비할 수 있다.
1.3 곁들임 재료를 준비할 수 있다.</td><td>1301010403_14v2.1
무침재료 준비하기</td></tr>
<tr><td>8. 무침 조리하기
2.1 식재료를 전 처리 할 수 있다.
2.2 무침양념을 사용할 수 있다.
2.3 식재료와 무침양념을 용도에 맞게 무쳐낼 수 있다.</td><td>1301010403_14v2.2
무침조리하기</td></tr>
<tr><td>9. 무침담기
3.1 용도에 맞는 기물을 선택할 수 있다.
3.2 제공직전에 무쳐낼 수 있다.
3.3 색상에 맞게 담아 낼 수 있다.</td><td>1301010403_14v2.3
무침담기</td></tr>
<tr><td>10. 국물재료 준비하기
1.1 주재료를 손질하고 다듬을 수 있다.
1.2 부재료를 손질할 수 있다.
1.3 향미재료를 손질할 수 있다.</td><td>1301010404_16v3.1
국물재료 준비하기</td></tr>
<tr><td>11. 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.</td><td>1301010404_16v3.2
국물 우려내기</td></tr>
<tr><td>12. 국물요리 조리하기
3.1 맛국물을 조리 할 수 있다.
3.2 주재료와 부재료를 조리할 수 있다.
3.3 향미재료를 첨가하여 국물요리를 완성할 수 있다.</td><td>1301010404_16v3.3
국물요리 조리하기</td></tr>
<tr><td>13. 붉은살 회 준비하기
1.1 회에 곁들여지는 채소를 용도에 맞게 준비할 수 있다.
1.2 회의 종류에 따라 양념을 준비할 수 있다.
1.3 고추냉이를 준비할 수 있다.</td><td>1301010422_16v3.1
붉은살 회 준비하기</td></tr>
<tr><td>14. 붉은 살 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.</td><td>1301010422_16v3.2
붉은살 회 손질하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

교육내용	교육내용	능력단위요소
	15. 붉은 살 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_16v3.3 붉은살 회 썰기
	16. 붉은살 회 담기 4.1 접시는 차갑게 준비할 수 있다. 4.2 생선, 어패류의 특성에 따라 잘라서 담아낼 수 있다. 4.3 완성된 회에 곁들임을 제공할 수 있다.	1301010422_16v3.4 붉은살 회 담기
	17. 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_16v3.1 면 재료 준비하기
	18. 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 국물 조리하기
	19. 면 조리하기 3.1 면 요리의 종류에 맞게 맛국물을 준비할 수 있다. 3.2 부재료는 양념하거나 익혀서 준비할 수 있다. 3.3 면을 용도에 맞게 삶아서 준비할 수 있다.	1301010411_16v3.3 면 조리하기
	20. 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_16v3.1 롤 초밥재료 준비하기
	21. 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 밥에 뿌릴 수 있다.	1301010424_16v3.2 롤 양념초 조리하기
	22. 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_16v3.3 롤 초밥 조리하기
	23. 롤 초밥 담기 4.1 롤초밥의 종류와 양에 따른 기물을 선택할 수 있다. 4.2 롤초밥을 구성에 맞게 담을 수 있다. 4.3 롤초밥에 곁들임을 첨가할 수 있다.	1301010424_16v3.4 롤 초밥 담기
	24. 알 초밥 재료 준비하기 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_16v3.1 알 초밥 재료준비하기
	25. 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_16v3.2 양념초 조리하기
	26. 알초밥 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_16v3.3 알 초밥 조리하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	27. 알초밥 담기 4.1 알초밥의 종류와 양에 따른 기물을 선택할 수 있다. 4.2 알초밥을 구성에 맞게 담을 수 있다. 4.3 알초밥에 곁들임을 첨가할 수 있다.	1301010426_16v3.4 알 초밥 담기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

<table>
<tr><td>직무명</td><td colspan="3">일식 · 복조리</td><td>능력단위명</td><td colspan="3">일식 냄비조리
1301010405_16v3
일식 조림조리
1301010406_16v3
일식 찜 조리
1301010407_16v3
일식 흰살생선 회조리
1301010421_16v3
일식 패류 회조리
1301010423_16v3
일식 튀김조리
1301010409_16v3
일식 밥류조리
1301010412_16v3
일식 롤 초밥조리
1301010424_16v3
일식 알 초밥조리
1301010426_16v3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">교과목명</td><td>국문</td><td colspan="6">일식응용조리 실습</td></tr>
<tr><td>영문</td><td colspan="6">Japanese Application cuisine & practice</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전필</td><td>이수시간</td><td>60</td><td>학점</td><td>3</td><td>이론/실습</td><td>0/4</td><td>학년-학기</td><td>2-2</td></tr>
<tr><td>교과목표</td><td colspan="8">– 해당 교과목은
– 일식 냄비조리는 생선 등의 식재료를 이용하여 용도에 맞게 냄비조리를 할 수 있는 능력이다.
– 일식 조림조리는 다양한 식재료를 이용하여 조림을 할 수 있는 능력이다.
– 일식 찜조리는 다양한 식재료를 이용하여 찜을 할 수 있는 능력이다.
– 일식 흰살생선 회조리는 광어, 도미, 옥도미, 보리멸, 가자미, 농어 등의 흰살생선을 사용하여 회를 조리 할 수 있는 능력이다.
– 일식 패류회조리는 패류(貝類)를 이용하여 회를 조리 할 수 있는 능력이다.
– 일식 튀김조리는 다양한 식재료를 기름에 튀겨내는 능력이다.
– 일식 구이조리는 다양한 식재료를 직접구이와 간접구이로 구워내는 능력이다.
– 일식 밥류조리는 식사로서 사용되는 밥, 덮밥 류, 죽 류를 조리할 수 있는 능력이다.
– 일식 모둠초밥조리는 다양한 식재료를 사용하여 모둠초밥을 조리할 수 있는 능력이다.
– 등의 지식과 기능을 숙련시킨다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="8">
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010405_16v3.1
냄비재료 준비하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010405_16v3.2
냄비국물 우려내기</td></tr>
<tr><td>3. 냄비 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.</td><td>1301010405_16v3.3
냄비요리 조리하기</td></tr>
<tr><td>4. 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.</td><td>1301010406_16v3.1
조림재료 준비하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>교육내용</td><td>
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>5. 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.</td><td>1301010406_16v3.2
조림하기</td></tr>
<tr><td>6. 조림담기
3.1 조림의 특성에 따라 기물을 선택할 수 있다.
3.2 재료의 형태를 유지할 수 있다.
3.3 곁들임을 첨가하여 담아 낼 수 있다.</td><td>1301010406_16v3.3
조림담기</td></tr>
<tr><td>7. 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.</td><td>1301010407_16v3.1
찜 재료 준비하기</td></tr>
<tr><td>8. 찜 소스 조리하기
2.1 메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 맛국물을 준비할 수 있다.
2.2 찜 소스를 찜의 종류와 특성에 따라 조리법에 맞추어 조리할 수 있다.
2.3 첨가되는 찜 소스의 양을 조절하여 조리할 수 있다.</td><td>1301010407_16v3.2
찜소스 조리하기</td></tr>
<tr><td>9. 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.</td><td>1301010407_16v3.3
찜 조리하기</td></tr>
<tr><td>10. 찜 담기
4.1 찜의 특성에 따라 기물을 선택할 수 있다.
4.2 재료의 형태를 유지할 수 있다.
4.3 곁들임을 첨가하여 완성 할 수 있다.</td><td>1301010407_16v3.4
찜 담기</td></tr>
<tr><td>11. 곁들임 준비하기
1.1 회에 곁들여지는 채소를 용도에 맞게 준비할 수 있다.
1.2 회의 종류에 따라 양념을 준비할 수 있다.
1.3 고추냉이를 준비할 수 있다.</td><td>1301010421_16v3.1
곁들임 준비하기</td></tr>
<tr><td>22. 흰살 회 손질하기
2.1 흰살 생선을 회감용도에 맞게 위생적으로 전 처리 할 수 있다.
2.2 흰살 생선을 특성에 맞게 숙성시킬 수 있다.
2.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임을 할 수 있다.</td><td>1301010421_16v3.2
흰살 회 손질하기</td></tr>
<tr><td>13. 흰살 회 썰기
3.1 흰살 생선을 회감용도에 맞게 위생적으로 먹기 좋게 썰기 할 수 있다.
3.2 흰살 생선을 특성에 맞게 여러 가지 모양으로 썰기 할 수 있다.
3.3 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임한 생선을 썰기 할 수 있다.</td><td>1301010421_16v3.3
흰살 회 썰기</td></tr>
<tr><td>14. 흰살 회 담기
4.1 접시는 차갑게 준비할 수 있다.
4.2 생선, 어패류의 특성에 따라 담아낼 수 있다.
4.3 완성된 회에 곁들임을 제공할 수 있다.</td><td>1301010421_16v3.4
흰살 회 담기</td></tr>
<tr><td>15. 조개류 곁들임 준비하기
1.1 패류에 곁들여지는 채소를 용도에 맞게 준비할 수 있다.
1.2 회의 종류에 따라 양념을 준비할 수 있다.
1.3 고추냉이를 준비할 수 있다.</td><td>1301010423_16v3.1
조개류 곁들임
준비하기</td></tr>
<tr><td>16. 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.</td><td>1301010423_16v3.2
조개류 회 손질하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

교육내용

교육내용	능력단위요소
17. 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_16v3.3 조개류 회 썰기
18. 조개류 회 담기 4.1 접시는 미리 차갑게 준비할 수 있다. 4.2 패류의 특성에 따라 잘라서 담아낼 수 있다. 4.3 완성된 패류회에 곁들임을 제공할 수 있다.	1301010423_16v3.4 조개류 회 담기
19. 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_16v3.1 튀김재료 준비하기
20. 튀김옷 준비하기 2.1 식재료를 용도에 맞는 튀김옷의 재료를 사용하여 준비할 수 있다. 2.2 튀김 식재료에 맞는 양념을 준비할 수 있다. 2.3 튀김용도에 맞는 튀김옷의 농도를 맞출 수 있다.	1301010409_16v3.2 튀김옷 준비하기
21. 튀김조리하기 3.1 용도에 맞는 튀김기름을 선택할 수 있다 3.2 밀가루와 전분을 사용하여 튀김옷의 농도조절을 할 수 있다. 3.3 기름의 온도조절을 하여 재료의 특성에 맞게 튀겨 낼 수 있다.	1301010409_16v3.3 튀김 조리하기
22. 튀김담기 4.1 완성된 튀김은 즉시 담아 낼 수 있다. 4.2 양념을 튀김용도에 맞게 담아 낼 수 있다. 4.3 완성된 튀김에 곁들임을 첨가하여 담아 낼 수 있다.	1301010409_16v3.4 튀김담기
23. 튀김소스 조리하기 5.1 완성된 튀김에 맞는 튀김소스를 준비 할 수 있다. 5.2 양념을 튀김용도에 맞게 조리할 수 있다. 5.3 완성된 튀김에 튀김소스를 첨가하여 담아 낼 수 있다.	1301010409_16v3.5 튀김소스 조리하기
24. 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_14v2.1 구이재료 준비하기
25. 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_14v2.2 구이 굽기
26. 구이 담기 3.1 모양과 형태에 맞게 담아낼 수 있다. 3.2 양념을 준비하여 담아낼 수 있다. 3.3 구이종류의 특성에 따라 곁들임을 함께 낼 수 있다.	1301010410_14v2.3 구이담기
27. 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_16v3.1 밥 짓기
28. (녹차) 밥 조리하기 2.1 맛국물을 낼 수 있다. 2.2 메뉴에 맞게 기물선택을 할 수 있다. 2.3 밥에 맛국물을 넣고 고명을 선택할 수 있다.	1301010412_16v3.2 (녹차) 밥 조리하기

교육내용

교육내용	능력단위요소
29. 덮밥소스 조리하기 3.1 덮밥용 맛국물을 만들 수 있다. 3.2 덮밥용 양념간장을 만들 수 있다. 3.3 덮밥재료에 따른 소스를 조리하여 덮밥을 만들 수 있다.	1301010412_16v3.3 덮밥소스 조리하기
30. 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 놓고 고명을 곁들일 수 있다.	1301010412_16v3.4 덮밥 류 조리하기
31. 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.	1301010412_16v3.5 죽 류 조리하기
32. 모둠초밥 재료 준비하기 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.	1301010425_16v3.1 모둠초밥 재료 준비하기
33. 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.	1301010425_16v3.2 양념초 조리하기
34. 모둠초밥 조리하기 3.1 모둠초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다. 3.2 신속한 동작으로 만들 수 있다. 3.3 용도에 맞게 다양한 모둠초밥을 만들 수 있다.	1301010425_16v3.3 모둠초밥 조리하기
35. 모둠초밥 담기 4.1 모둠초밥의 종류와 양에 따른 기물을 선택할 수 있다. 4.2 모둠초밥을 구성에 맞게 담을 수 있다. 4.3 모둠초밥에 곁들임을 첨가할 수 있다.	1301010425_16v3.4 모둠초밥 담기

선행학습	
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)

<table>
<tr><td>직무명</td><td colspan="3">제빵</td><td>능력단위명</td><td colspan="4">빵류제품 재료혼합
2102010202_16v3
빵류제품 반죽발효
2102010203_16v3
빵류제품 반죽정형
2102010204_16v3
빵류제품 반죽익힘
2102010205_14v2
빵류제품 마무리
2102010206_14v2
냉동빵가공
2102010207_16v3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">교과목명</td><td>국문</td><td colspan="6">제빵실습</td></tr>
<tr><td>영문</td><td colspan="6">Bakery practice</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전필</td><td>이수시간</td><td>60</td><td>학점</td><td>3</td><td>이론/실습</td><td>0/4</td><td>학년-학기</td><td>2-1</td></tr>
<tr><td>교과목표</td><td colspan="8">– 해당 교과목은
– 빵류제품 재료혼합이란 제품개발을 통해 결정된 제품별 배합표에 따라 재료를 계량하고 여러 가지 제조방법에 따라 반죽을 만드는 능력이다.
– 빵류제품 반죽발효는 빵의 종류에 따라 부피와 풍미를 결정하는 것으로 1차 발효하기, 2차 발효하기, 다양한 발효하기를 하는 능력이다.
– 빵류제품 반죽정형이란 발효된 반죽을 미리 정한 크기로 나누어 원하는 제품 모양으로 만드는 과정으로 분할, 둥글리기, 중간발효, 성형, 패닝을 수행하는 능력이다.
– 빵류제품 반죽익힘이란 식감과 풍미가 좋아지도록 제품의 특성에 적합한 온도로 익히기를 하는 능력이다.
– 빵류제품 마무리란 빵의 특성에 따라 충전을 하거나 토핑을 하여 제품을 더욱 돋보이게 진열하는 능력이다.
– 냉동빵 가공이란 빵 반죽 또는 반가공품을 급속냉동하여 일정한 품질을 장기간 유지하고 필요한 시기에 해동, 생산하는 능력이다.
– 등의 지식과 기능을 숙련시킨다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="8">
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>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.</td><td>2102010202_16v3.1
재료 계량하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>2102010202_16v3.2
스트레이트법 혼합하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>2102010202_16v3.3
스펀지법 혼합하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>2102010202_16v3.4
다양한 혼합하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>교육내용</td><td>
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>5. 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.</td><td>2102010203_16v3.1
1차 발효하기</td></tr>
<tr><td>6 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 오븐 조건에 따라 2차 발효를 조절할 수 있다.
2.4 2차 발효 시 빵의 특성에 따라 면포, 덧가루를 사용할 수 있다.</td><td>2102010203_16v3.2
2차 발효하기</td></tr>
<tr><td>7. 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 펀칭, 발효할 수 있다.</td><td>2102010203_16v3.3
다양한 발효하기</td></tr>
<tr><td>8. 반죽 분할 둥글리기
1.1 반죽분할 시 제품 기준중량을 기반으로 계량하여 분할할 수 있다.
1.2 반죽분할 시 제품특성을 기준으로 신속, 정확하게 분할할 수 있다.
1.3 반죽둥글리기 시 반죽크기에 따라 둥글리기 할 수 있다.
1.4 반죽둥글리기 시 실내온도와 반죽상태를 고려하여 둥글리기 할 수 있다.</td><td>2102010204_16v3.1
반죽 분할 둥글리기</td></tr>
<tr><td>9. 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.</td><td>2102010204_16v3.2
중간발효하기</td></tr>
<tr><td>10. 반죽 성형 패닝하기
3.1 성형작업 시 밀대를 이용하여 가스빼기를 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, 짜기, 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.</td><td>2102010204_16v3.3
반죽 성형 패닝하기</td></tr>
<tr><td>11. 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.</td><td>2102010205_14v2.1
반죽 굽기</td></tr>
<tr><td>12. 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.</td><td>2102010205_14v2.2
반죽 튀기기</td></tr>
<tr><td>13. 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.</td><td>2102010205_14v2.3
다양한 익히기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

교육내용	교육내용	능력단위요소
	14. 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_14v2.1 빵류제품 충전하기
	15. 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_14v2.2 빵류제품 토핑하기
	16. 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.	2102010206_14v2.3 빵류제품 냉각포장하기
	17. 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, 둥글리기 또는 성형할 수 있다.	2102010207_16v3.1 냉동반죽하기
	18. 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_16v3.2 냉동보관하기
	19. 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.	2102010207_16v3.3 해동생산하기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

직무명	제과	능력단위명	과자류제품 재료혼합 2102010102_16v3 과자류제품 반죽정형 2102010103_16v3 과자류제품 반죽익힘 2102010104_16v3 과자류제품 포장 2102010105_14v2

교과목명									
	국문	제과실습							
	영문	Pastry practice							
이수구분	전필	이수시간	45	학점	3	이론/실습	0/3	학년-학기	2-2

교과목표	– 해당 교과목은 – 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. – 외부환경으로부터 제품을 보호하기 위해 냉각, 장식, 포장하는 과자류제품 포장 – 등의 능력을 수행할 수 있는 지식과 기능을 실습을 통해 숙련시킨다.

교육내용	교육내용	능력단위요소
	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_16v3.1 재료 계량하기
	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_16v3.2 반죽형 반죽하기
	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. 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 작업장온도, 유지온도, 반죽온도 등을 체크할 수 있다.	2102010102_16v3.4 퍼프 페이스트리 반죽하기
	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_16v3.5 충전물 제조하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	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. 6.4 다양한 제품 반죽 시 작업지시서의 규격에 따른 해당제품 반죽의 품질을 점검할 수 있다.	2102010102_16v3.6 다양한 반죽하기
	7. 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_16v3.1 분할 패닝하기
	8. 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_16v3.2 쿠키류 성형하기
	9. 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_16v3.3 퍼프 페이스트리 성형하기
	11. 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 적합하게 구워졌는지 확인할 수 있다.	2102010104_16v3.1 반죽 굽기
	12. 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 붙거나 기름을 지나치게 흡수되지 않도록 튀김관리를 할 수 있다. 2.4 튀김 완료시 작업지시서에 따라 적합하게 튀겨졌는지 확인할 수 있다.	2102010104_16v3.2 반죽 튀기기
	13. 반죽 찌기 3.1 찌기 시 작업지시서에 따라 찜기의 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 적합하게 익었는지 확인할 수 있다.	2102010104_16v3.3 반죽 찌기
	14. 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 적합하게 냉각되었는지 확인할 수 있다.	2102010105_14v2.1 과자류제품 냉각하기
	15. 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_14v2.2 과자류제품 장식하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	16. 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, 생산일자를 표기할 수 있다.	2102010105_14v2.3 과자류제품 포장하기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

<table>
<tr><td>직무명</td><td colspan="3">양식조리</td><td>능력단위명</td><td colspan="4">양식안전관리
1301010212_16v3
양식 기초 조리실무
1301010216_16v3
양식 조식조리
1301010210_16v3
양식 스톡조리
1301010202_16v3
양식 소스조리
1301010203_16v3
양식 수프조리
1301010204_16v3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">교과목명</td><td>국문</td><td colspan="7">메인 프로덕숀 실습</td></tr>
<tr><td>영문</td><td colspan="7">Main Production & practice</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전필</td><td>이수시간</td><td>60</td><td>학점</td><td>3</td><td>이론/실습</td><td>0/4</td><td>학년-학기</td><td>1-1</td></tr>
<tr><td>교과목표</td><td colspan="8">– 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.
– 양식 조식 조리는 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 조식요리를 조리하는 능력이다.
– 양식 스톡조리는 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수를 조리하는 능력이다.
– 양식 소스 조리는 육류, 어패류, 채소류, 스톡 류 등을 활용하여 조리에 사용되는 소스를 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.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="8">
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>1. 개인 안전관리하기
1.1 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성할 수 있다.
1.2 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시 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 인한 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.</td><td>1301010212_16v3.1
개인 안전관리하기</td></tr>
<tr><td>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 전원을 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.</td><td>1301010212_16v3.2
장비 · 도구 안전작업하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>교육내용</td><td>
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>3. 작업환경 안전관리하기
3.1 작업환경 안전관리 시 작업환경 안전관리 지침서를 작성할 수 있다.
3.2 작업환경 안전관리 시 작업장주변 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 적정한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.
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.</td><td>1301010212_16v3.3
작업환경 안전관리하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010216_16v3.1
기본 칼 기술 습득하기</td></tr>
<tr><td>5. 기본 기능 습득하기
2.1 조리기물의 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.</td><td>1301010216_16v3.2
기본 기능 습득하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010216_16v3.3
기본 조리방법 습득하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>113010102l0_16v3.1
달걀 조리하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010210_16v3.2
조찬용 빵류 조리하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

교육내용	교육내용	능력단위요소
	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.	1301010210_16v3.3 시리얼류 조리하기
	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.	1301010202_14v2.1 스톡재료 준비하기
	11. 스톡 조리하기 2.1 찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다. 2.2 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걷어 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_14v2.2 스톡 조리하기
	12. 스톡 완성하기 3.1 조리된 스톡을 불순물이 섞이지 않게 걸러낼 수 있다. 3.2 마무리 된 스톡의 색 · 맛 · 투명 감 · 풍미 · 온도를 통해 스톡의 품질을 평가할 수 있다. 3.3 스톡을 사용용도에 맞추어 풍미와 질감을 갖도록 완성할 수 있다.	1301010202_14v2.3 스톡 완성하기
	13. 소스재료 준비하기 양식 소스 조리는 육류, 어패류, 채소류, 스톡 류 등을 활용하여 조리에 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_14v2.1 소스재료 준비하기
	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 걷어낼 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_14v2.2 소스 조리하기
	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.	1301010203_14v2.3 소스 완성하기

교육내용	교육내용	능력단위요소
	16. 수프재료 준비하기 양식 수프조리는 육류, 어패류, 채소류, 스톡 류 등을 활용하여 메뉴에 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_14v2.1 수프재료 준비하기
	17. 수프 조리하기 2.1 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조정할 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_14v2.2 수프 조리하기
	18. 수프요리 완성하기 3.1 수프의 종류에 따라 크루톤(Crouton), 휘핑크림(Whipping Cream), 퀀넬(Quennel)과 같은 곁들임을 제공할 수 있다. 3.2 마무리 된 수프의 색깔과 맛, 투명 감, 풍미, 온도를 통해 수프의 품질을 평가할 수 있다.	1301010204_14v2.3 수프요리 완성하기
선행학습		
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)	

직무명	양식조리								능력단위명	양식 전채조리 1301010205_16v3 양식 샐러드 조리 1301010206_16v3 샌드위치 조리 1301010217_16v3
교과목명	국문	가드망제 실습								
	영문	Garde Manger & practice								
이수구분	전필	이수시간	60	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	1-2	
교과목표	– 해당 교과목을 통하여 – 양식 전채 조리는 식욕을 돋우기 위한 요리로 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 곁들여지는 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. – 등을 실습을 통하여 지식과 기능을 숙련시킨다.									

교육내용

교육내용	능력단위요소
1. 전채재료 준비하기. 1.1 적합한 콘디멘트(Condiments)를 준비할 수 있다. 1.2 식욕을 돋우며, 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_16v3.1 전채재료 준비하기
2. 전채요리 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_16v3.2 전채 조리하기
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, 핑거볼을 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.	1301010205_16v3.3 전채요리 완성하기
4. 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_16v3.1 샐러드재료 준비하기
5. 샐러드 조리하기 2.1 유화에 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_16v3.2 샐러드 조리하기
6. 샐러드요리 완성하기 3.1 샐러드용 재료에 드레싱을 얹거나 버무릴 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.	1301010206_16v3.3 샐러드요리 완성하기

교육내용

교육내용	능력단위요소
7. 샌드위치 재료 준비하기 1.1 샌드위치의 종류에 따른 조직과 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.	1301010217_16v3.1 샌드위치 재료 준비하기
8. 샌드위치 완성하기 2.1 모든 재료는 일의 흐름이 일직선이 되도록 집어 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_16v3.2 샌드위치 완성하기
9. 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.	1301010217_16v3.3 샌드위치 조리하기

선행학습	
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법(standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)

직무명	양식조리					능력단위명	양식 파스타 조리 [1301010209 16v3] 양식 어패류 요리 [1301010207 16v3]		
교과목명	국문	이태리조리 실습							
	영문	Italy Cuisine & practice							
이수구분	전필	이수시간	60	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	2-1
교과목표	– 해당 교과목을 통하여 – 양식 파스타 조리는 파스타와 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류를 활용하여 파스타와 곁들여지는 소스를 조리하는 능력이다. – 양식 어패류조리는 생선류, 조개류, 갑각류 등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 조리하고, 곁들여지는 소스 등을 조리하는 능력이다. – 등의 실습을 통하여 지식을 습득하고 기능을 숙련시킨다.								

교육내용

교육내용	능력단위요소
1. 파스타재료 준비하기 양식 파스타 조리는 파스타와 어패류 · 육류 · 채소류 · 유제품류 · 가공식품류를 활용하여 파스타와 곁들여지는 소스를 조리하는 능력이다. 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_16v3.1 파스타재료 준비하기
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. 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.	1301010209_16v3.3 파스타요리 완성하기
4. 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_16v3.1 어패류재료 준비하기
5. 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 살이 오그라들거나 덜 익혀지지 않도록 할 수 있다. 2.4 용도에 알맞게 향신료와 와인을 사용하여 조리할 수 있다. 2.5 요리에 알맞은 부재료와 소스를 조리할 수 있다.	1301010207_16v3.2 어패류 조리하기
6. 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.	1301010207_16v3.3 어패류요리 완성하기

선행학습	– 서양조리/조리법 기술
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)

<table>
<tr><td>직무명</td><td colspan="3">양식 조리</td><td>능력단위명</td><td colspan="3">양식 육류 조리
1301010208_16v3
양식 사이드 디쉬 조리
1301010218_16v3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">교과목명</td><td>국문</td><td colspan="6">프랑스조리 실습</td></tr>
<tr><td>영문</td><td colspan="6">French cuisine & practice</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전필</td><td>이수시간</td><td>80</td><td>학점</td><td>3</td><td>이론/실습</td><td>0/4</td><td>학년-학기</td><td>2-2</td></tr>
<tr><td>교과목표</td><td colspan="8">– 해당 교과목을 통하여
– 양식 사이드 디쉬 조리는 식사 또는 메인 요리에 곁들여 사용되는 전분을 포함한 곡류 및 채소요리를 조리할 수 있는 능력이다.
– 양식 육류조리는 육류와 가금류 등을 활용하여 육류, 가금류 조리와 곁들여지는 소스 등을 조리하는 능력이다.
– 등을 통하여 프랑스 요리를 이해하고, 기능을 숙련시킨다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="8">
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010218_16v3.1
사이드 디쉬 재료 준비하기</td></tr>
<tr><td>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 스톡을 바르거나 첨가하여 조리할 수 있다.
2.7 익힌 채소나 곡물을 으깨서 퓌레나 메쉬를 만들 수 있다.</td><td>1301010218_16v3.2
사이드 디쉬 조리하기</td></tr>
<tr><td>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 가니쉬(Garnish)를 제공 할 수 있다.
3.3 마무리 된 사이드 디쉬의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.</td><td>1301010218_16v3.3
사이드 디쉬 완성하기</td></tr>
<tr><td>4. 육류재료 준비하기
1.1 조리법과 질김 정도, 향미를 고려하여 육류, 가금류의 종류와 메뉴에 맞는 부위를 선택 할 수 있다.
1.2 메뉴의 종류에 따라 육류, 가금류의 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.</td><td>1301010208_16v3.1
육류재료 준비하기</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010208_16v3.2
육류 조리하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>교육내용</td><td>
<table>
<tr><th>교육내용</th><th>능력단위요소</th></tr>
<tr><td>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.</td><td>1301010208_16v3.3
육류요리 완성하기</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>선행학습</td><td>– 서양조리/조리법 기술</td></tr>
<tr><td>교수 · 학습법</td><td>– 실험 · 실습법 (standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)</td></tr>
</table>

직무명	축산식품가공			능력단위명		소시지류가공 2101010302 13V1 포장육가공 2101010311_13v1		
교과목명	국문	부처 실습						
	영문	Butcher practice						
이수구분	전필	이수시간	60	학점	3	이론/실습	0/4	학년-학기	2-1
교과목표	– 해당 교과목을 통하여 – 소시지 원 · 부재료를 준비한 후 원료육 분쇄, 세절 · 유화, 혼합, 충전, 열처리 · 냉각, 발효 · 숙성 단계를 거쳐 검사 · 포장을 하는 능력이다. – 포장육 가공이란 도체에서 해체 및 발골을 한 후 정형, 소분 과정을 거쳐 검사 · 포장하는 능력이다.							

교육내용

교육내용	능력단위요소
1. 소시지류 원료육 준비하기 1.1 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지 원 · 부재료를 계량할 수 있다. 1.2 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지류 원 · 부재료를 전처리할 수 있다. 1.3 소시지류가공 작업지침에 따라 원료육 정형 및 육분류를 할 수 있다. 1.4 소시지류가공 작업지침에 따라 전처리 설비의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.	2101010302_13v1.1 소시지류 원료육 준비하기
2. 소시지류 원료육 분쇄하기 2.1 초퍼운전매뉴얼에 따라 초퍼를 조립할 수 있다. 2.2 소시지류가공 작업지침에 따라 요구되는 크기로 원료육을 분쇄할 수 있다. 2.3 소시지류가공 작업지침에 따라 분쇄 설비의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다. 2.4 초퍼 운전매뉴얼에 따라 초퍼를 분해, 세척, 조립할 수 있다.	2101010302_13v1.2 소시지류 원료육 분쇄하기
3. 소시지류 원료육 세절 · 유화하기 3.1 소시지류가공 작업지침에 따라 준비된 분쇄육, 얼음, 향신료 및 식품첨가물을 투입 준비할 수 있다. 3.2 사일런트 커터 운전매뉴얼에 따라 설비를 작동시킬 수 있다. 3.3 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지 원부재료를 순서대로 사일런트 커터에 투입할 수 있다. 3.4 소시지 제품규격에 따라 세절육의 결착력 수준을 확인할 수 있다. 3.5 소시지류가공 작업지침에 따라 세절시간, 세절육의 온도, 유화상태를 기준으로 작업을 종료할 수 있다. 3.6 사일런트 커터 운전매뉴얼에 따라 사일런트 커터를 분해, 세척, 조립할 수 있다.	2101010302_13v1.3 소시지류 원료육 세절 · 유화하기
4. 소시지류 원료육 혼합하기 4.1 소시지류가공 작업지침에 따라 세절육, 분쇄육, 향신료 및 식품첨가물을 혼합 준비할 수 있다. 4.2 믹서기 운전매뉴얼에 따라 설비를 작동시킬 수 있다. 4.3 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지 원부재료를 순서대로 믹서에 투입할 수 있다. 4.4 소시지류 품질규격에 따라 혼합육의 결착력 수준을 확인할 수 있다. 4.5 소시지류가공 작업지침에 따라 혼합시간, 혼합육의 온도, 혼합상태를 기준으로 작업을 종료할 수 있다.	2101010302_13v1.4 소시지류 원료육 혼합하기
5. 소시지류 원료육 충전하기 5.1 소시지류가공 작업지침에 따라 유화육, 혼합육을 충전 준비할 수 있다. 5.2 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지제품 특성에 맞게 케이싱을 준비할 수 있다. 5.3 소시지류가공 작업지침에 따라 충전량, 충전압, 충전속도를 조절할 수 있다. 5.4 소시지류가공 작업지침에 따라 개당 충전량을 확인할 수 있다. 5.5 스타파 운전매뉴얼에 따라 스타파를 분해, 세척, 조립할 수 있다.	2101010302_13v1.5 소시지류 원료육 충전하기

교육내용	능력단위요소
6. 소시지류 열처리 · 냉각하기 6.1 소시지류가공 작업지침에 따라 열처리기의 온도와 시간 및 습도를 조절할 수 있다. 6.2 소시지류가공 작업지침에 따라 열처리기의 능력에 맞게 충전된 소시지를 설비에 진입할 수 있다. 6.3 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지제품의 열처리 상태를 확인하여 색상, 중심온도를 조절할 수 있다. 6.4 소시지류가공 작업지침에 따라 열처리 종료된 소시지제품을 냉각시킬 수 있다. 6.5 소시지류가공작업지침에 따라 건조 발효 소시지를 냉훈 시킬 수 있다. 6.6 열처리기 운전매뉴얼에 따라 열처리기를 세정, 세척할 수 있다.	2101010302_13v1.6 소시지류 열처리 · 냉각하기
7. 소시지류 발효 · 숙성하기 7.1 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지제품 특성에 맞게 숙성실의 온도 및 습도를 조절할 수 있다. 7.2 소시지류가공 작업지침에 따라 소시지제품 특성별 숙성기간을 정할 수 있다. 7.3 소시지류가공 작업지침에 따라 발효제품의 pH와 수분활성도를 검사할 수 있다.	2101010302_13v1.7 소시지류 발효 · 숙성하기
8. 소시지류 검사 · 포장하기 8.1 소시지류 검사지침에 따라 소시지제품에 부적합한 이물질을 색출할 수 있다. 8.2 소시지류 검사지침에 따라 소시지제품에 부적합한 불량품을 선별할 수 있다. 8.3 포장기 운전매뉴얼에 따라 포장 단위에 맞도록 제품을 포장할 수 있다. 8.4 소시지류가공 작업지침에 따라 필요할 경우 진공포장된 소시지제품을 2차 살균할 수 있다. 8.5 소시지류가공 작업지침에 따라 포장설비의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.	2101010302_13v1.8 소시지류 검사 · 포장하기
9. 포장육 해체 · 발골하기 1.1 포장육가공 작업지침에 따라 도체번호, 품종, 성별, 등급 등의 개체정보를 식별할 수 있다. 1.2 식육 부위별 분할기준에 의거하여 식육을 분할할 수 있다. 1.3 산업안전보건법에 따라 보호장구를 착용하고 안전하게 작업할 수 있다. 1.4 축산물위생관리법에 따라 위생장구를 착용하고 위생적으로 작업할 수 있다. 1.5 포장육가공 작업지침에 따라 설비의 작동상태와 청결상태를 확인할 수 있다.	2101010311_13v1.1 포장육 해체 · 발골하기
10. 포장육 정형하기 2.1 축산물위생관리법에 따라 개체이력을 확인할 수 있다. 2.2 포장육가공 작업지침에 따라 냄새, 색상 등의 외관을 확인할 수 있다. 2.3 포장육가공 작업지침에 따라 작업표준에 의거 정형할 수 있다. 2.4 포장육가공 작업지침에 따라 작업표준에 의거 지방의 두께를 조절 할 수 있다. 2.5 포장육가공 작업지침에 따라 작업표준에 의거 계량 및 부분육 표시사항을 표시할 수 있다.	2101010311_13v1.2 포장육 정형하기
11. 포장육 소분하기 3.1 축산물위생관리법에 따라 축종, 부위 및 이력을 확인할 수 있다. 3.2 포장육가공 작업지침에 따라 냄새, 색상 등의 외관을 확인할 수 있다. 3.3 포장육가공 작업지침에 따라 부위 및 용도에 따라 세절하여 진열할 수 있다. 3.4 포장육가공 작업지침에 따라 계량 및 부분육 표시사항을 표시할 수 있다. 3.5 포장육가공 작업지침에 따라 트레이포장기 및 포장 상태를 점검할 수 있다. 3.6 포장육가공 작업지침에 따라 계량 및 개체별 표시사항을 점검할 수있다.	2101010311_13v1.3 포장육 소분하기
12. 포장육 검사.포장하기 4.1 축산물위생관리법에 따라 부분육의 이력을 확인할 수 있다. 4.2 포장육가공 작업지침에 따라 냄새, 색상 등의 외관을 확인할 수 있다. 4.3 포장육가공 작업지침에 따라 포장육 제품의 특성에 맞는 포장을 할 수 있다. 4.4 축산물 위생관리법에 따라 제품의 이력과 품질등급 등을 표시할 수 있다. 4.5 포장육가공 작업지침에 따라 진공포장기 및 포장기의 상태를 확인할 수 있다. 4.6 포장육가공 작업지침에 따라 포장육제품외관 및 진공상태를 확인할 수 있다. 4.7 포장육가공 작업지침에 따라 포장육제품의 표시사항을 확인할 수 있다.	2101010311_13v1.4 포장육 검사 · 포장하기

선행학습	
교수 · 학습법	– 실험 · 실습법(standard recipe 설명, 시연, 실습, 평가)

5. 일반 교과목

<table>
<tr><td colspan="2">교과목명</td><td colspan="6">식품위생학</td></tr>
<tr><td colspan="2">관련 학습성과 및 수행준거</td><td colspan="6">조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력</td></tr>
<tr><td rowspan="3">직무 및
능력단위</td><td>직무명</td><td>능력단위코드</td><td colspan="2">능력단위(수준)</td><td colspan="2">NCS 학습모듈</td></tr>
<tr><td rowspan="2">–</td><td>–</td><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td></tr>
<tr><td>–</td><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전공선택</td><td>이수시간</td><td>45</td><td>학점</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">식생활의 다양화, 전문화 및 대형화에 따라 발생될 수 있는 각종 위생상의 위해의 방지와 각종 오염원으로부터 식품의 안정성 확보 및 위해에 관한 제반지식을 습득시켜 식생활의 생활적인 행상과 위생적인 식생활의 생활화에 기여한다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="6">식품위생의 정의, 용어의 기원 등을 이해하고 식품위생의 목적, 대상범위 등을 파악, 위생상의 위해요인을 이해하고 설명할 수 있다.</td></tr>
<tr><td>교수 · 학습
방법</td><td colspan="6">
<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
</td></tr>
<tr><td>장비 및 도구</td><td colspan="6">빔프로젝트 등</td></tr>
<tr><td>평가 방법</td><td colspan="6">
<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. 평가자 질문 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)
</td></tr>
<tr><td>교육정보</td><td colspan="6">에센스 식품위생학, 송형익외 8인 지구문화사 2016</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">교과목명</td><td colspan="6">식품학</td></tr>
<tr><td colspan="2">관련 학습성과 및 수행준거</td><td colspan="6">식재료 구매 및 메뉴관리 능력</td></tr>
<tr><td rowspan="3">직무 및
능력단위</td><td>직무명</td><td colspan="2">능력단위코드</td><td colspan="2">능력단위(수준)</td><td>NCS 학습모듈</td></tr>
<tr><td rowspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전공필수</td><td>이수시간</td><td>48시간</td><td>학점</td><td colspan="2">3학점</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">식품 중에 함유된 각종 영양소의 종류, 식품적 가치, 구조, 특성, 성분의 변화 및 식품의 물성에 대한 제반지식을 습득하여 식품을 효율적으로 이용할 수 있도록 한다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="6">식품의 정의와 중요성 및 분류 파악, 식품의 구성성분을 이해, 식품 중의 수분의 종류와 역할 등을 이해하고 설명할 수 있다.</td></tr>
<tr><td>교수 · 학습
방법</td><td colspan="6">
<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
</td></tr>
<tr><td>장비 및 도구</td><td colspan="6">빔프로젝트 등</td></tr>
<tr><td>평가 방법</td><td colspan="6">
<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. 평가자 질문 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)
</td></tr>
<tr><td>교육정보</td><td colspan="6">기초가 탄탄한 식품학, 황인경, 김정원, 변진원, 한진숙, 김수희, 박찬경, 수학사 2016</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">교과목명</td><td colspan="6">영양학</td></tr>
<tr><td colspan="2">관련 학습성과 및 수행준거</td><td colspan="6">식재료 구매 및 메뉴관리 능력</td></tr>
<tr><td rowspan="3">직무 및
능력단위</td><td>직무명</td><td colspan="2">능력단위코드</td><td colspan="2">능력단위(수준)</td><td>NCS 학습모듈</td></tr>
<tr><td rowspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전공필수</td><td>이수시간</td><td>48시간</td><td>학점</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">영양의 중요성을 이해시켜 영양의 질적인 균형 이룬 식생활로 건강을 유지토록 함</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="6">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.</td></tr>
<tr><td>교수 · 학습
방법</td><td colspan="6">
<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
</td></tr>
<tr><td>장비 및 도구</td><td colspan="6">빔프로젝터, AV, 컴퓨터</td></tr>
<tr><td>평가 방법</td><td colspan="6">
<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. 평가자 질문 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)
</td></tr>
<tr><td>교육정보</td><td colspan="6">베이직 영양학, 김덕희 외 6인 공저, 지구문화사</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">교과목명</td><td colspan="6">조리원리</td></tr>
<tr><td colspan="2">관련 학습성과 및 수행준거</td><td colspan="6">식재료 구매 및 메뉴관리 능력</td></tr>
<tr><td rowspan="3">직무 및
능력단위</td><td>직무명</td><td colspan="2">능력단위코드</td><td colspan="2">능력단위(수준)</td><td>NCS 학습모듈</td></tr>
<tr><td rowspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전공필수</td><td>이수시간</td><td>48시간</td><td>학점</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">조리과정에서 일어나는 식품의 물리, 화학적 구조를 이해하고 열, 산, 알칼리의 조리조건이 이들 성분에 미치는 영향을 과학적으로 설명한다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="6">식품과 조리원리의 개념을 이해할 수 있고 조리방법, 곡류 및 전분, 밀가루, 감자류, 당류, 두류 등 식품의 분류 및 수분, 열의 특성을 파악할 수 있다.</td></tr>
<tr><td>교수 · 학습
방법</td><td colspan="6">
<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
</td></tr>
<tr><td>장비 및 도구</td><td colspan="6">빔프로젝터, AV, 컴퓨터</td></tr>
<tr><td>평가 방법</td><td colspan="6">
<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. 평가자 질문 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)
</td></tr>
<tr><td>교육정보</td><td colspan="6">메뉴개발을 위한 조리원리, 안미령 외 7인 공저, 지구문화사</td></tr>
</table>

교과목명	메뉴해설												
관련 학습성과 및 수행준거	조리실무기술 능력												
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈							
	–	–		–		–							
		–		–		–							
이수구분	전공필수	이수시간	48시간	학점	3								
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 실체, 분석평가, 마케팅전략, 음식의 추세, 메뉴평가, 메뉴 표기												
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	PPT												
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. 평가자 질문 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	메뉴관리론, 이두찬, 양서원 2012												

교과목명	발효식품학												
관련 학습성과 및 수행준거	식재료 구매 및 메뉴관리 능력												
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈							
	–	–		–		–							
		–		–		–							
이수구분	전공필수	이수시간	48시간	학점	3								
교육목표	발효식품과 관련된 미생물의 특성과 유기화합물의 화학변화와 각종 발효식품의 발효기작과 이용 등의 제반 사항에 관한 기본적이고 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	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	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
		○											○
	A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 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 발효식품학, 홍태희 외 5인 지구문화사 2016												

<table>
<tr><td colspan="2">교과목명</td><td colspan="6">식품가공저장학</td></tr>
<tr><td colspan="2">관련 학습성과 및 수행준거</td><td colspan="6">식재료 구매 및 메뉴관리 능력</td></tr>
<tr><td rowspan="3">직무 및
능력단위</td><td>직무명</td><td colspan="2">능력단위코드</td><td colspan="2">능력단위(수준)</td><td>NCS 학습모듈</td></tr>
<tr><td rowspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전공필수</td><td>이수시간</td><td>48시간</td><td>학점</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">각종 식품가공법과 다양한 식품의 저장법과 관련된 기초적이고 전문적인 지식에 대하여 이해하고 파악할 수 있다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="6">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.</td></tr>
<tr><td>교수 · 학습
방법</td><td colspan="6">
<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
</td></tr>
<tr><td>장비 및 도구</td><td colspan="6">빔프로젝트 등</td></tr>
<tr><td>평가 방법</td><td colspan="6">
<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. 평가자 질문 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)
</td></tr>
<tr><td>교육정보</td><td colspan="6">New 식품가공저장학</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">교과목명</td><td colspan="6">식품구매론</td></tr>
<tr><td colspan="2">관련 학습성과 및 수행준거</td><td colspan="6">식재료 구매 및 메뉴관리 능력</td></tr>
<tr><td rowspan="3">직무 및
능력단위</td><td>직무명</td><td colspan="2">능력단위코드</td><td colspan="2">능력단위(수준)</td><td>NCS 학습모듈</td></tr>
<tr><td rowspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td colspan="2">–</td><td colspan="2">–</td><td>–</td></tr>
<tr><td>이수구분</td><td>전공필수</td><td>이수시간</td><td>48시간</td><td>학점</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td>교육목표</td><td colspan="6">식품재료와 음료구매의 개요와 효율적 관리업무 방법을 이해하고, 마케팅, 유통, 검수, 재고관리에 관한 지식을 습득한다.</td></tr>
<tr><td>교육내용</td><td colspan="6">구매의 외부 환경, 구매시장, 식품시장과 상품, 구매계획, 구매활동, 구매요구서와 명세서의 작성 등 구매의 개념, 소비자의 구매행동, 소비자 구매 행동의 결정요인에 대해 알 수 있다.</td></tr>
<tr><td>교수 · 학습
방법</td><td colspan="6">
<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
</td></tr>
<tr><td>장비 및 도구</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>평가 방법</td><td colspan="6">
<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. 평가자 질문 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)
</td></tr>
<tr><td>교육정보</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

교과목명	식품위생관계법규			
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	–	–	–	–
		–	–	–

이수구분	전공필수	이수시간	48시간	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. 평가자 질문 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	조리실무기술 능력			
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈
	–	–	–	–
		–	–	–

이수구분	전공필수	이수시간	48시간	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 콩자반 제조 등 조리실험을 하는 자세, 실험보고서 작성하는 방법, 기기의 종류와 사용법에 대해 알 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:

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. 평가자 질문 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(수준)	NCS 학습모듈	
	–	–	–	–	
		–	–	–	
이수구분	전공필수	이수시간	48시간	학점	3
교육목표	호텔 및 전문외식업체의 주방에서 사용하는 영문 표준양목표의 해독법을 숙련시켜, 현장 적응에 필요한 업무를 수행하는 능력을 배양하는데 목표가 있다.				
교육내용	Appetizer, Soup, Meat, Poultry, Fish&Shellfish 등 조리용어 해설				
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	PPT							
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. 평가자 질문 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	공중보건학				
관련 학습성과 및 수행준거	조리작업에 필요한 위생 및 안전관리능력				
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드	능력단위(수준)	NCS 학습모듈	
	–	–	–	–	
		–	–	–	
이수구분	전공필수	이수시간	48시간	학점	3
교육목표	공중보건은 집단을 대상으로 공중이 건강을 유지토록 한다.				
교육내용	감염병 각론과 기생충, 위생동물과 식품위생, 소독 공기 기후 및 일광, 옥사 주택 및상수, 환경오염, 하수분뇨 및 폐기물 처리 등에 대하여 알 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	교재와 정리노트, 빔프로젝트 등							
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. 평가자 질문 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	공중보건학 안용근 외 4인 공저, 도서출판 효일												

교과목명	식품재료학												
관련 학습성과 및 수행준거	식재료 구매 및 메뉴관리 능력												
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈							
	–	–		–		–							
		–		–		–							
이수구분	전공필수	이수시간	48시간	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	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	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
			○										
	A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구 F. 평가자 질문 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 식품재료학 홍태의 외 5인 지구문화사												

교과목명	창업및외식산업경영												
관련 학습성과 및 수행준거	식재료 구매 및 메뉴관리 능력												
직무 및 능력단위	직무명	능력단위코드		능력단위(수준)		NCS 학습모듈							
	–	–		–		–							
		–		–		–							
이수구분	전공선택	이수시간	48시간	학점	3								
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	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	칠판, 전자교탁 등												
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. 평가자 질문 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	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.

수준		인증수준 (1000점 만점 기준)	
인증	우수	조리분야 직무의 입직 단계에서 요구되는 지식과 기술을 충분히 갖추고 있어서 상급자의 많은 도움 없이도 신입 조리사로서의 직무를 수행할 수 있는 역량을 갖추었음	800점 이상
	충족	조리분야 직무의 입직 단계에서 요구되는 지식과 기술을 갖추고 있지만, 상급자의 일정한 지도를 통해 신입 조리사로서의 직무를 수행할 수 있는 역량을 갖추었음	600점 이상
미인증	미흡	조리분야 직무의 입직 단계에서 요구되는 지식과 기술을 미흡한 정도로 갖추어 상급자의 상당한 지도와 도움을 통해 신입 조리사로서의 직무를 수행할 수 있는 역량을 갖추었음	600점 미만

8. 학습성과 평가 체계

No	학습성과별 배점		평가도구별 배점						비고
			교과기반평가 (50%)		총괄평가 (50%)				
	가중치	점수 (1000점)	교과명	배점합	평가도구명	비율	배점	배점합	
1	20	200	• 식품위생학 • 식품위생관계법규 • 공중보건학	100	자격증 취득 (조리 · 식품관련)	20	100	100	
2	20	200	• 영양학 • 식품학 • 식품발효학 • 조리원리 • 식품재료학 • 메뉴해설 • 실험조리 및 실습 • 식품구매론 • 식품가공저장학 • 외식창업 및 경영	100	자격증 취득 (조리 · 식품관련)	20	100	100	
3	60	600	• 정보능력 • 조리실무영어 • 메인프로덕손실습 • 약선한식조리실습 • 가드망제실습 • 궁중한정식실습 • 이태리조리실습 • 창업한식조리실습 • 중식조리실습 • 일식조리실습 • 제과실습 • 프랑스조리실습 • 한식디저트 및 발효음식실습 • 제빵실습 • 중식응용조리실습 • 일식응용조리실습	300	작업장 수행평가 (창작요리)	60	300	300	
총계	100%	1000	–	500	–	100	500	500	

※ 학습성과별 평가점수 산정시 총 1,000점 만점을 기준으로, 교과기반평가 및 총괄평가의 비율에 따라 각각 배점을 부여



부록

대학생활 길라잡이

DAEJEON HEALTH INSTITUTE OF TECHNOLOGY

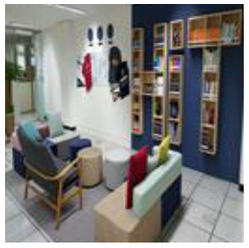
HIT-NCS

National Competency Standards



1. 학생 대상 프로그램 주요 운영부서 안내

국제교류원 교류지원센터

사진	위치 및 연락처	프로그램
	☏ 042-670-9039 (9동 1층 9105호) 글로벌강의실 ☏ 042-670-9670 (9동 B1)	– 외국 대학 및 산업체와의 국제교류협약(MOU) 체결 – 학생 해외연수 및 해외취업 지원 – 교내 외국어 교육 프로그램 – 외국인 유학생 대상 한국어 연수과정을 개발 및 운영 – 외국인 유학생 대상 한국생활 지원

취업 · 창업지원센터

사진	위치 및 연락처	프로그램
	8동 4층 / ☏ 042-670-9034, 9035	_ 취업 · 진로 상시 상담 _ 1:1 자기소개서 작성지도 _ 취업성공패키지교육 _ 취업 · 창업역량강화 특강 _ 이미지 메이킹 및 취업 포토존 _ 모의 인성 · 직무능력검사 _ 창업 지원 프로젝트

교수학습지원센터

사진	위치 및 연락처	프로그램
	9동 2층 / ☎ 042-670-9017	– NCS기반 Peer Tutoring 프로그램 – 기초학습진단평가 및 기초학습향상지원 – 국가시험 모의고사 Tool 지원

2. 학생 복지시설 안내

구분	위치. 이용안내	사진
보건실	• **전화번호** : 670-9630 • **장소** : 본부 9동 4층(ATM기 옆) • **이용시간** : 09:00 ~ 18:00(방학시, 16:00) • **이용안내** : 응급처치 및 간단의약품 제공, 신체측정 및 건강상담, 안정실 운영, 구급함 대여등	
학생 상담실	• **전화번호** : 670-9631 • **장소** : 본부 9동 4층 건강관리실 내 • **이용시간** : 09:00 ~ 18:00 • **상담내용** : 성격, 정서, 학업 및 진로, 성상담, 대인관계, 가정문제, 심리검사 등	
체력 단련실	• **전화번호** : 670-9540 • **장소** : 9동 2층 • **이용시간** : 10:00 ~ 21:30(하계방학은 오후 18:00까지) • **이용안내** : 헬스장, 탁구장, 샤워실	
교내 커피숍 (라인21)	• **전화번호** : 670-9690 • **장소** : 8동 4층 • **이용시간** : 08:30 ~ 22:00	
HIT-이노베이션	• **전화번호** : 670-9118 • **장소** : 8동 3층 • **이용시간** : 09:00 ~ 17:30 • **이용안내** : 휴식공간, 스터디, 독서	



구분	위치, 이용안내	사진
교내서점	• **전화번호** : 670-9791 • **장소** : 9동 지하 2층 • **이용시간** : 09:00 ~ 17:00 • **이용안내** : 전공 관련 교재 판매	
학생 식당	• **전화번호** : 670-9550 • **장소** : 9동 지하 3층 • **이용시간** : 11:00 ~ 14:00 • **이용안내** : 중식	
교내 문구점	• **전화번호** : 670-9554 • **장소** : 9동 지하 1층 • **이용시간** : 08:00 ~ 21:00 • **이용안내** : 문구, 제본, 코팅, 잡화, 복사	
도서관	• **전화번호** : 670-9092, 9093 • **이용시간** : 09:00 ~ 21:30 • **이용안내** : 전공자료실, 전자정보실/그룹스터디실, 교양자료실/연속간행물실, 자유열람실	

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 3.000이상으로 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
HIT외국어우수장학금	– 학교에서 실시하는 언어경시대회 입상 자	소정금액
학사장학금	– 전공심화과정 입학생	입학금 100%
전공심화장학금	– 전공심화과정 재학생	수업료 20%



장학금명	선발기준	장학금액
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

※ 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
8	청룡축구회	친목 도모와 단합력을 위한 동아리
9	로라랙트	봉사정신함양과 지도자적 자질 함양을 바탕으로 하는 동아리
10	예그리나	자기계발과 봉사활동을 접목시킨 동아리
11	Beautiful Road(BR)	걷기 및 야구 관람을 통한 친목 도모 동아리
12	프란치스코회 (가톨릭학생회)	종교활동을 통한 지역문화 발전에 기여하는 가톨릭 종교 동아리
13	풍당	수상레저스포츠를 배우고 해양환경 정화활동을 통한 대학 홍보 및 사회 봉사를 하는 동아리
14	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 수업년한은 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 임시시험을 실시하여 해당학기 성적을 인정할 수 있다.



구분	내용
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 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(허)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 징병검사, 예비군교육, 애 · 경사, 질병 및 기타 사정으로 출석하지 못한 경우는 증빙서류를 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, 인턴십운영규정에 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.

구분	내용
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 1.20 미만인 사람은 이를 경고한다.
유급	① 1, 2학기 1.20미만의 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.
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.

교과구분 \ 학제		2년제(학점)	3년제(학점)	4년제(학점)
교양	필수	2	2	25
	선택	6	10	
	소계	8	12	25
전공	소계	50	74	87

구분	내용
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.