



# 음식 조리 전문 교과 교육과정





# Contents

<b>음식 조리 전문 교과 교육과정</b> .....	1
1. 교과 교육과정의 목표와 구조, 편성·운영의 방향 .....	1
1-1. 교과 교육과정의 목표 .....	1
1-2. 교과 교육과정 구조 .....	2
1-3. 교과 교육과정 편성·운영의 방향 .....	2

## [과목별 교육과정]

### 전문 공통 과목

1. 성공적인 직업생활 .....	3
--------------------	---

### 기초 과목

1. 식품과 영양 .....	10
2. 급식 관리 .....	20

### 실무 과목

1. 한국 조리 .....	28
2. 서양 조리 .....	44
3. 중식 조리 .....	56
4. 일식 조리 .....	70
5. 소믈리에 .....	83
6. 바리스타 .....	92
7. 바텐더 .....	104



# 음식 조리 전문 교과 교육과정

## 1. 교과 교육과정의 목표와 구조, 편성·운영의 방향

### 1-1. 교과 교육과정의 목표

음식 조리 분야는 한 나라의 역사와 문화를 가진 식문화에 대한 이해를 바탕으로 우리 음식의 세계화와 과학적인 우리 음식 문화에서 다양한 외국의 음식에 이르기까지 다양한 분야가 있다. 음식 조리 분야의 경력 개발은 분야에 따라 차이는 있지만 일반적으로 조리 관련 보조 조리사로 부터 총주방장에 이르기까지 고등학교에서 배운 지식과 기술을 바탕으로 조리 산업 현장에서 실무능력을 갖추어 경력 개발을 하게 된다.

따라서 음식 조리 분야 교육은 음식 조리 분야의 기능과 기술을 바탕으로 자기 주도적으로 사고하고 실천하는 음식 조리를 담당할 실무전문가 양성을 목적으로 한다. 이러한 목적을 달성하기 위하여 음식 조리 분야 교육은 음식 조리 분야의 기초적인 전문 지식과 산업체 현장 실무 기능, 기술 및 태도를 길러 취업 및 창업 등의 진로를 개척하고, 변화하는 미래 사회에 대처할 수 있는 능력과 태도를 길러 평생학습 능력을 함양하며, 직업의 전 생애에 걸쳐 동일 분야 산업의 발전에 기여할 수 있는 유능한 인력을 양성할 수 있도록 하는 성격을 가진다.

음식 조리 교과 교육과정은 관련 분야인 식음료 조리, 서비스에 필요한 실무전문가를 양성하기 위하여 입직 수준의 음식 조리 분야 직무능력을 갖추도록 하는 데 교육목표를 두고 있다. 이를 위한 세부적인 목표는 다음과 같다.

- 가. 음식 조리 분야의 기초 원리와 기능·기술을 습득하여 조리 산업 현장에서 조리 업무를 효율적으로 수행할 수 있다.
- 나. 음식 조리 분야의 직무수행에 필요한 기초 지식과 문제 해결능력을 습득하여 조리 산업 현장의 실무를 창의적으로 수행할 수 있다.
- 다. 음식 조리 분야의 직무수행 능력을 향상시키는 평생학습 태도를 길러 개인의 진로를 개척하고, 국가의 산업 발전에 기여할 수 있는 태도를 기른다.

## 1-2. 교과 교육과정 구조

구분	기준학과	전문 공통 과목	기초 과목	실무 과목	인력 양성 유형 (진로)
음식 조리 교과	조리·식음료과	성공적인 직업생활	식품과 영양 급식 관리 식품 위생*	한국 조리 서양 조리 중식 조리 일식 조리 소믈리에 바리스타 바텐더 제과* 제빵*	한식/양식/중식/일식조리사 및 주방장 제과원 제빵원 소믈리에 바리스타 바텐더
창의적 체험활동	자율 활동, 동아리활동, 봉사활동, 진로활동				
현장실습	산업체 견학 → 산업체 체험학습 → 현장실습(인턴십)				

\* 는 다른 교과군(또는 기준학과)에 편성된 과목임을 의미함.

## 1-3. 교과 교육과정 편성·운영의 방향

음식 조리 분야는 식재료 손질에서부터 조리 완성품을 작품으로 평가하는 다양한 분야로 이루어져 있으며, 기초적인 능력에서부터 숙련된 전문 기술까지 요구하고 있다. 따라서 고등학교 교육과정은 산업에 관한 지식에서부터 전공에 관한 기본적인 지식과 기술을 갖추 수 있도록 편성·운영되어야 한다.

- 가. 음식 조리 분야의 조리 관련 실무를 효율적이고 창의적으로 수행하기 위해 필요한 지식과 기술을 습득할 수 있도록 하여야 한다.
- 나. 이론 위주의 전문 과목은 학생의 학습 능력과 학과별 기초 지식과 기술을 고려하여 내용을 구성하여야 한다.
- 다. 이론과 실습이 통합된 과목은 조리 직무와 관련이 있는 응용 과제의 형태로 구성하여야 한다.
- 라. 학과별 인력 양성 유형을 구현하고 학생의 취업 역량을 제고할 수 있도록 교육과정을 구성하며, 필요에 따라 이 교과군의 교육과정에서 다루지 않은 국가직무능력표준(NCS)이나 타 교과(군)의 기초과목 및 실무과목도 검토하여 교육과정에 편성한다.
- 마. 국가직무능력표준(NCS) 기초 과목과 실무 과목을 체계적으로 구성하여 이론을 바탕으로 실무를 창의적으로 수행할 수 있도록 교육과정을 편성·운영하여야 한다.

[전문 공통 과목]

## 1. 성공적인 직업생활

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘성공적인 직업생활’은 교과군과 관계없이 선택할 수 있는 전문 공통 과목으로, 노동 시장에 성공적으로 이행하기 위해 고등학교 재학 중에 학습해야 할 필요가 있는 직업기초능력, 일과 산업의 이해, 취업과 창업, 산업 안전, 근로관계, 직업윤리 등을 학습하는 기초적인 성격의 과목이다. 따라서 ‘성공적인 직업생활’은 특성화 고등학교나 산업수요 맞춤형 고등학교, 또는 전문 교과를 주로 교육하는 고등학교의 어느 학과에서나 편성할 수 있다.

#### 나. 목표

미래의 직업생활에서 요구하는 기초적이고 실천적인 지식을 습득하고, 직업인으로서의 기본 자세를 갖추어 성공적인 직업생활을 준비할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

### 2. 내용

#### 가. 내용 체계

내용 영역	내용 영역 요소
일과 직업생활	<ul style="list-style-type: none"><li>• 일과 직업의 가치</li><li>• 직업생활의 의미</li><li>• 생애 발달과 직업적 성공</li></ul>

내용 영역	내용 영역 요소
기업과 산업 활동	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기업과 기업 활동</li> <li>• 제조업과 제품 생산 활동</li> <li>• 서비스업과 서비스 생산</li> </ul>
직업 능력 개발과 평생 학습	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 직업기초능력의 종류와 향상</li> <li>• 전공별 직무 수행 능력 탐색</li> <li>• 경력 개발과 평생 학습의 의미</li> </ul>
취업과 창업	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 합리적인 의사 결정과 취업</li> <li>• 취업 계획 수립과 구직 활동</li> <li>• 창업과 기업가 정신</li> </ul>
근로관계와 산업 안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 근로관계와 법</li> <li>• 고용 서비스와 사회 제도</li> <li>• 산업 안전과 재해 예방</li> <li>• 협력적인 노사 관계</li> </ul>
직업윤리와 직업사회	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 사회 문제와 직업윤리</li> <li>• 미래의 직업 사회</li> </ul>

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 일과 직업생활

#### 가) 일과 직업의 가치

- 일과 직업의 의미를 설명할 수 있다.
- 일과 직업이 자신의 삶에서 어떠한 가치가 있는지 설명할 수 있다.

#### 나) 직업생활의 의미

- 직업생활이 내용, 성격, 장소, 방식 등에 따라 다양한 모습으로 나타날 수 있음을 설명할 수 있다.
- 다양한 직업생활의 의미와 중요성을 개인적·사회적 측면에서 설명할 수 있다.

#### 다) 생애 발달과 직업적 성공

- 생애 발달의 일반적인 과정과 특성을 설명할 수 있다.
- 생애 발달의 과정 속에서 직업적 성공을 위해 필요한 것을 설명할 수 있다.

### 2) 기업과 산업 활동

#### 가) 기업과 기업 활동

- 기업의 의미와 특징을 설명할 수 있다.
- 기업의 종류를 이해하고, 형태별 특징을 설명할 수 있다.



- 기업 경영과 관련한 제반 활동을 이해하고, 이들 간의 관계를 설명할 수 있다.

나) 제조업과 제품 생산 활동

- 제조업의 의미와 특징에 대하여 설명할 수 있다.
- 제품의 생산 방식과 생산 체제를 설명할 수 있다.

다) 서비스업과 서비스 생산

- 서비스업의 의미와 특징에 대하여 설명할 수 있다.
- 서비스의 생산 방식과 생산 체제를 설명할 수 있다.

3) 직업 능력 개발과 평생 학습

가) 직업기초능력의 종류와 향상

- 직업기초능력의 개념을 설명할 수 있다.
- 직업기초능력의 종류를 파악하고 성공적인 직업생활에 미치는 영향을 설명할 수 있다.
- 미래의 성공적인 직업생활을 위한 효과적인 직업기초능력 향상 방법을 탐색할 수 있다.

나) 전공별 직무 수행 능력 탐색

- 직무 수행 능력의 개념과 의미를 설명할 수 있다.
- 전공별 요구되는 직무 수행 능력을 파악하고, 이를 향상시키기 위한 방법을 탐색할 수 있다.

다) 경력 개발과 평생 학습의 의미

- 직업 세계의 변화에 따른 경력 개발의 필요성과 의미를 설명할 수 있다.
- 전공별 경력 개발 경로를 탐색하고, 평생 학습의 의미와 중요성을 설명할 수 있다.

4) 취업과 창업

가) 합리적인 의사 결정과 취업

- 합리적인 의사 결정 방법을 통해 자신의 경력 개발 경로를 수립할 수 있다.
- 자신의 경력 개발 경로에서 취업의 의미를 설명할 수 있다.

나) 취업 계획 수립과 구직 활동

- 취업 계획을 수립하는 절차와 방법을 설명할 수 있다.
- 이력서 및 자기 소개서 작성, 면접 준비 등 효과적인 구직 활동을 위한 방법을 탐색하고 실천할 수 있다.

다) 창업과 기업가 정신

- 창업의 의미와 과정을 설명하고 창업의 조건과 다양한 사례를 탐색할 수 있다.
- 기업가 정신의 개념과 의미를 설명할 수 있다.

5) 근로관계와 산업 안전

가) 근로관계와 법

- 근로관계법의 종류와 기본 원리를 설명할 수 있다.
- 「근로기준법」에 따른 근로 계약 체결의 의미를 설명할 수 있다.
- 근로 계약 관계에서 권익의 침해와 차별에 대한 시정 방법을 설명할 수 있다.

나) 고용 서비스와 사회제도

- 고용 서비스의 의미와 중요성을 설명할 수 있다.
- 고용 보험 제도의 종류별 특징을 이해하고, 신청 절차를 설명할 수 있다.

다) 산업 안전과 재해 예방

- 안전사고의 형태와 원인을 알고 안전 수칙 및 사고형태별 안전 대책을 설명할 수 있다.
- 산업 재해의 개념을 알고 예방 원칙과 대책에 대해 설명할 수 있다.
- 산업 재해의 종류를 알고 산업 재해 처리 방법에 대해 설명할 수 있다.

라) 협력적인 노사 관계

- 노사 관계의 의미와 중요성을 설명할 수 있다.
- 노동조합과 사용자 단체의 역할과 사회적 책임을 설명할 수 있다.
- 상생의 노사 문화 형성의 중요성을 이해할 수 있다.

6) 직업윤리와 직업 사회

가) 사회문제와 직업윤리

- 급격한 사회 변동에서 발생하는 사회 문제에 따른 직업윤리의 중요성을 설명할 수 있다.
- 직업생활과 관련된 책임과 의무를 적극적으로 실천한 사례를 통해 윤리적 의사 결정의 중요성을 설명할 수 있다.
- 직업생활과 관련된 윤리적 쟁점들을 해결할 수 있는 개인 윤리적 방안과 사회 윤리적 방안을 탐구할 수 있다.

나) 미래의 직업 사회

- 최근의 직업 사회 변화 동향을 탐색할 수 있다.
- 미래 사회 변화의 특징을 이해하고, 이를 통해 미래의 직업생활을 전망할 수 있다.

### 3. 교수·학습

- 가. 기본적인 개념과 원리를 바탕으로 변화하는 직업 세계를 이해할 수 있도록 한다. 직업기초 능력, 일과 산업의 이해, 산업 안전, 근로관계, 직업윤리 등을 학습하는 기초 과목이지만, 다양한 전공 학생들의 성취수준, 취업 희망 분야 및 교육 환경 등을 고려하여 기본적인 개념과 원리를 효율적으로 학습할 수 있도록 지도한다.
- 나. ‘일과 직업생활’ 영역에서는 학생이 희망하는 일과 직업생활의 의미를 이해할 수 있도록 다양한 직업 현장과 연계된 소재를 활용한다. 학생이 생각하는 직업적 성공을 이룬 사람과의 인터뷰, 사례 조사 등을 통해 자신의 삶에서 일과 직업적 성공이 무엇인지 탐색해 볼 수 있도록 지도한다.
- 다. ‘기업과 산업 활동’ 영역에서는 기업의 의미와 특징, 기업의 종류와 형태별 특징을 이해하고, 제조업과 서비스업의 특징과 생산 체제를 파악할 수 있도록 지도한다. 전공과 관련한 기업과 부서를 선택하여 견학이나 체험 활동 등을 통해 기업 경영과 관련한 제반 활동을 효율적으로 학습할 수 있도록 한다.
- 라. ‘직업 능력 개발과 평생 학습’ 영역에서는 학생이 몸으로 체득할 수 있도록 다양한 직업 현장과 연계된 소재를 활용하여 직업기초능력별 적용 및 향상 방법을 실습하도록 한다. 전공과 적합한 경력 개발 계획 설계를 통해 기업에서 요구하는 기본 소양을 갖추고 평생 학습의 의미와 중요성을 학습할 수 있도록 지도한다.
- 마. ‘취업과 창업’ 영역에서는 학생이 희망하는 기업의 구직 정보 등을 분석하고, 이에 기초한 자기소개서 및 이력서 작성, 면접 준비, 관련 직업 자격 탐색 등을 실습해 볼 수 있도록 지도한다. 창업의 다양한 사례를 통해 창업의 의미, 기업가 정신의 개념과 의미를 학습할 수 있도록 지도한다.
- 바. ‘근로관계와 산업 안전’ 영역에서는 직업 현장에서 당면하게 되는 다양한 사례에 기초하여 근로관계법, 고용 서비스와 고용 보험 제도, 차별 시정 제도, 상생의 노사 문화 형성의 중요성을 효율적으로 학습할 수 있도록 지도한다. 산업별 안전사고의 특성과 예방 대책, 재해 예방을 위한 대책을 다양한 직업 현장의 사례를 통한 체득 중심의 활동에 중점을 두어 지도한다.
- 사. ‘직업윤리와 직업 사회’ 영역에서는 다양한 직업생활에서 당면하게 되는 다양한 윤리적 문제 상황을 설정하고, 이를 해결하기 위한 개인 및 사회 윤리적 방안과 이를 실천할 수 있는 구체적인 실행계획을 수립하도록 지도한다.
- 아. 이 과목에서는 직업 현장의 소재와 핵심 지식을 이해할 수 있도록 지도하고, 이 과목과 관련된 일반 과목, 전공 기초 과목, 전공 실무 과목과의 통합 수업을 통하여 ‘몸으로 익히고 마음으로 느끼는 수업’이 되도록 지도한다.

자. 학생들이 취업 후 직장 생활에서 직면할 수 있는 다양한 상황에 적극적으로 대처할 수 있도록 다양한 사회적인 현안과 연계하여 지도한다.

## 4. 평가

### 가. 평가의 주안점

- 1) 평가는 단순하고 지엽적인 문제보다는 원리의 이해, 응용, 종합적인 사고와 실용적인 측면에 중점을 두고 실시한다.
- 2) 개념의 이해와 관련 지식의 단순한 습득 정도보다는 구체적인 상황에서의 문제해결 능력과 관계 지식을 체득하였는지에 중점을 두고 평가한다.
- 3) 수행 평가는 사전에 평가 방법을 안내하여 학생들이 스스로 계획하여 수행하도록 하되, 일부 특정 내용이나 영역에 치우치지 않도록 한다.
- 4) 관찰, 견학, 조사, 토론 학습에 대한 평가는 수업 시간을 이용하여 학생들이 작성한 보고서와 태도, 발표력 등을 평가하되, 학생의 자기 평가를 병행하도록 한다.
- 5) 주제에 대한 핵심 내용 파악 및 요점 정리 능력을 통하여 주어진 과제에 능동적으로 적응할 수 있는 능력을 기를 수 있도록 평가한다.
- 6) 미래 직업인으로서 갖추어야 할 올바른 직업관을 확립하여 자아실현은 물론 산업 발전에 기여할 수 있는 능력을 기를 수 있도록 평가한다.

### 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
일과 직업생활	직업생활의 다양한 모습을 활용하여 일과 직업이 자신의 삶에서 어떠한 가치가 있는지 설명하고, 직업적 성공을 위해 무엇이 필요한지 설명할 수 있다.	직업생활의 다양한 모습을 활용하여 일과 직업의 의미, 그리고 생애 발달의 과정에서 직업적 성공의 의미를 설명할 수 있다.	직업생활의 다양한 모습을 활용하여 일과 직업의 의미, 그리고 생애 발달의 특성을 설명할 수 있다.
기업과 산업 활동	기업의 의미와 형태별 특징을 구체적으로 설명하고, 제조업과 제품 생산 활동, 서비스업과 서비스 생산의 의미와 특징, 생산 방식과 생산 체제를 구체적으로 설명할 수 있다.	기업의 의미와 형태별 특징을 설명하고, 제조업과 제품 생산 활동, 서비스업과 서비스 생산의 의미와 특징을 예를 들어 설명할 수 있다.	기업의 의미와 형태별 특징을 이해하고, 제조업과 제품 생산 활동, 서비스업과 서비스 생산의 의미와 특징을 설명할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
직업 능력 개발과 평생 학습	직업기초능력과 전공별 직무수행능력 향상 방법을 탐색하여 구체적인 실천 계획을 수립하고, 구체적인 경력 개발 경로를 설정하여 자신에게 적합한 경력 개발 계획 수립을 통해 평생 학습의 중요성을 설명할 수 있다.	다양한 직업기초능력의 종류와 특징, 전공별 요구되는 직무수행능력의 종류와 특징을 설명하고, 그들의 향상 방법을 탐색하여 자신에게 적합한 경력 개발 계획을 수립할 수 있다.	직업기초능력, 직무수행능력 및 경력 개발의 중요성을 설명하고, 전공별 관련 정보를 수집하여 실천 계획과 경력 개발 계획을 수립할 수 있다.
취업과 창업	합리적인 의사 결정 방법을 통해 자신의 경력 개발 경로를 수립하고, 효과적인 구직과 창업 활동을 위한 방법을 실천할 수 있다.	합리적인 의사 결정 방법을 통해 자신의 경력 개발 경로를 수립하고, 취업과 창업 계획을 수립하는 절차와 방법을 설명할 수 있다.	자신의 경력 개발 경로에서 취업과 창업이 갖는 의미를 확인하고, 취업과 창업 계획을 수립하는 절차와 방법을 설명할 수 있다.
근로관계와 산업 안전	근로관계 법, 고용 서비스와 고용 보험 제도를 구체적으로 설명하고, 산업안전, 재해 예방을 위한 방법을 사례와 연계하여 설명하며, 상생의 노사 문화 형성의 중요성을 구체적으로 설명할 수 있다.	근로관계 법, 고용 서비스와 고용 보험 제도의 의미와 중요성을 이해하고, 산업 안전, 재해 예방을 위한 방법을 예를 들어 설명하며, 노사관계의 의미와 중요성을 구체적으로 설명할 수 있다.	근로관계 법, 고용 서비스와 고용 보험 제도의 의미와 중요성을 이해하고, 산업 안전, 재해 예방을 위한 방법, 노사 관계의 의미와 중요성을 설명할 수 있다.
직업윤리와 직업 사회	직업생활에서 발생할 수 있는 윤리적 문제와 쟁점들을 구체적인 사례를 들어 제시하고, 이를 해결할 수 있는 방법을 합리적으로 설명하며, 미래 직업생활의 변화를 일상생활과 관련지어 구체적으로 예를 들어 설명할 수 있다.	직업생활에서 발생할 수 있는 윤리적 문제와 쟁점들을 제시하고 이를 해결할 수 있는 방안을 설명하며, 미래 직업생활의 변화를 구체적으로 설명할 수 있다.	성공적인 직업생활을 위한 조건으로서 직업윤리와 윤리적 의사 결정의 중요성을 설명하고, 미래 직업생활의 변화를 설명할 수 있다.

\* S(Superior) 등급: 새로운 아이디어를 활용하여 실행하거나 새로운 예를 만들어 설명할 수 있는 수준

A(Advanced) 등급: 타인에게 설명하면서 실행하거나 예를 들어 비교하면서 설명할 수 있는 수준

P(Pass) 등급: 필요지식을 모두 이해하고 스스로 실행할 수 있는 수준

[기초 과목]

# 1. 식품과 영양

## 1. 성격 및 목표

### 가. 성격

‘식품과 영양’은 영양소가 우리 몸에서 하는 역할, 질병에 따른 영양 관리, 생애 주기에 따른 영양, 식품의 특성과 이용, 식품의 가공 및 저장에 대한 지식을 습득하고, 더 나아가 음식 조리 분야의 직무를 수행할 때 균형 잡힌 메뉴 구성 및 조리 과정에서 일어나는 변화 등을 이해할 수 있는 능력을 기를 수 있도록 구성된 과목이다.

### 나. 목표

음식 조리과 관련한 조리 현장에서 직무를 수행하기 위하여 요구되는 식품과 영양에 관련된 전반적인 지식을 습득하여 조리 현장에서 실무에 활용할 수 있다.

- 1) 영양소의 기능을 이해하고, 질병과의 관계를 설명할 수 있으며 생애 주기에 따른 영양관리 방법을 알고 건강한 삶을 위한 영양관리를 할 수 있다.
- 2) 식품의 특성에 따른 이용 방법과 식품의 가공 및 저장 방법을 이해하여 식품을 안전하게 관리할 수 있다.
- 3) 조리 현장에서 식품의 특성과 영양을 고려하여 직무를 수행하고, 관련 직무를 창의적이고 능동적으로 해결할 수 있는 태도를 기른다.

## 2. 내용

### 가. 내용 체계

‘식품과 영양’은 음식 조리 분야 전공 학생들이 영양소에 대한 이해를 통하여 질병과 생애 주기에 따른 영양관리 능력을 습득하고, 식품의 특성과 가공 및 저장 과정에서 나타나는 변화 등을 이해할 수 있는 능력을 향상시킬 수 있도록 편성된 이론 과목이다.

‘식품과 영양’ 과목의 내용은 과목의 성격과 목표를 최대한 달성시키고, 음식 조리 분야에 대한 국가·사회 및 개인의 요구에 충실하게 부응한다는 기본 원칙에 따라 다음과 같은 내용 체계로 구성하여 지도한다.

내용 영역	내용 영역 요소
식생활의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식생활의 기능</li> <li>• 식생활과 건강</li> <li>• 한국의 식생활과 문화</li> <li>• 식생활과 식량 자원</li> </ul>
영양소의 종류와 기능	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 탄수화물, 지방, 단백질</li> <li>• 비타민, 무기질, 물</li> <li>• 영양소의 소화 및 흡수</li> <li>• 에너지 대사</li> </ul>
생애 주기에 따른 영양	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 임신·수유기의 영양</li> <li>• 영·유아기 및 아동기의 영양</li> <li>• 청소년기의 영양</li> <li>• 성인기 및 노년기의 영양</li> </ul>
질병과 식생활	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 치료식의 이해</li> <li>• 소화기 질환</li> <li>• 비만과 저체중</li> <li>• 당뇨병과 대사 증후군</li> <li>• 심혈관 질환</li> <li>• 암</li> </ul>
식품의 특성과 이용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 곡류 및 전분류</li> <li>• 채소류, 과일류 및 해조류</li> <li>• 육류, 어패류, 알류 및 콩류</li> <li>• 우유류 및 기타 식품</li> </ul>
식품의 가공 및 저장 방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품의 변질과 안전</li> <li>• 식품 가공 및 저장</li> <li>• 가공식품의 종류 및 특성</li> <li>• 식품의 포장과 표시</li> </ul>

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 식생활의 이해

#### 가) 식생활의 기능

- 우리 생활에서 식생활이 가지는 의미와 기능을 이해한다.

#### 나) 식생활과 건강

- 우리 생활에서 식생활이 신체적·사회적 건강에 미치는 영향을 이해한다.
- 건강한 식생활을 위한 요소를 이해한다.
- 한국인 영양 섭취 기준의 제정 목적과 종류를 이해한다.
- 식사 구성안을 이용하여 균형 잡힌 식사 계획을 하는 과정을 이해하고 관련 실무에 적용할 수 있다.

#### 다) 한국의 식생활과 문화

- 우리나라 전통 식생활 문화의 우수성과 특성을 이해한다.
- 한국형 식생활의 우수성을 이해한다.
- 한식의 우수성을 이해하고 한식의 세계화에 대한 방향을 제시할 수 있다.

#### 라) 식생활과 식량 자원

- 식량의 안정적 공급이 가지는 중요성을 이해한다.
- 우리나라의 식량 공급 현황과 식량 자급률을 높이는 방안을 이해한다.
- 식량이 가지는 의미와 식량을 둘러싼 환경 변화를 이해한다.

### 2) 영양소의 종류와 기능

#### 가) 탄수화물, 지방, 단백질

- 탄수화물, 지방, 단백질의 식품 화학적인 특성과 영양적인 특성을 이해한다.
- 탄수화물, 지방, 단백질이 우리 몸에서 하는 역할을 이해한다.
- 탄수화물, 지방, 단백질의 섭취와 관련된 영양 문제를 이해한다.
- 탄수화물, 지방, 단백질의 적정 섭취량을 이해하고 함유 식품을 파악할 수 있다.
- 트랜스 지방이 만들어지는 과정과 우리 몸에 미치는 영향을 이해한다.
- 단백질의 상호 보충 효과의 개념을 이해하고 관련 실무에 적용할 수 있다.
- 질소 평형의 종류와 의미를 이해한다.

#### 나) 비타민, 무기질, 물

- 수용성 비타민과 지용성 비타민을 분류하고 특징을 이해한다.



- 지용성 비타민이 우리 몸에서 하는 역할 및 과잉증과 결핍증을 이해한다.
- 수용성 비타민이 우리 몸에서 하는 역할과 결핍증을 이해하고 함유 식품을 파악할 수 있다.
- 임신부에게 엽산이 중요한 이유와 결핍 시 나타날 수 있는 현상을 이해한다.
- 무기질이 우리 몸에서 하는 역할과 결핍증을 이해하고 함유 식품을 파악할 수 있다.
- 칼슘의 흡수를 증가시키는 요인과 저해하는 요인을 이해한다.
- 수분이 우리 몸에서 하는 역할을 이해한다.
- 수분 필요량에 영향을 끼치는 조건과 수분 평형 유지 방법을 이해한다.
- 수분 균형 이상의 종류와 원인을 이해한다.

#### 다) 영양소의 소화 및 흡수

- 소화의 뜻과 소화 방법을 이해한다.
- 입에서 일어나는 소화 작용을 이해한다.
- 위와 소장의 기능과 소화 과정을 이해한다.
- 흡수의 뜻과 흡수 과정을 이해한다.

#### 라) 에너지 대사

- 에너지 대사의 의미와 생성된 에너지가 우리 몸에서 하는 역할을 이해한다.
- 폭발열량계의 구조와 측정 방법을 알고, 식품의 영양 표시를 보고 식품에 함유된 에너지를 계산하는 방법을 이해한다.
- 에너지 대사량이 사용되는 곳과 영향을 끼치는 요인을 이해한다.

### 3) 생애 주기에 따른 영양

#### 가) 임신·수유기의 영양

- 임신기의 생리적 변화를 이해한다.
- 임신기의 신체적 변화와 영양 관리 방법을 이해한다.
- 수유부의 영양 관리 방법을 이해한다.
- 모유 분비와 관련된 호르몬과 출산 후 모유 분비량의 변화를 이해한다.
- 초유의 특징과 초유를 수유해야 하는 이유를 이해한다.
- 모유와 조제분유의 특징을 이해한다.

#### 나) 영·유아기 및 아동기의 영양

- 영·유아기의 신체 성장 특징과 영양 관리 방법을 이해한다.
- 아동기의 신체 성장 특징과 영양 관리 방법을 이해한다.
- 아동기에 나타날 수 있는 영양 문제와 해결 방법을 이해한다.

다) 청소년기의 영양

- 청소년기 성장·발달의 특징과 영양 관리 방법을 이해한다.
- 청소년기의 음주와 흡연이 인체에 미치는 영향을 이해한다.

라) 성인기 및 노년기의 영양

- 성인기의 신체적 특징에 따른 영양 관리 방법을 이해한다.
- 성인기의 사회 심리적 특징에 따른 식사관리 방법을 이해한다.
- 노년기의 신체적 변화와 영양 관리 방법을 이해한다.
- 노년기에 나타나는 영양 문제와 해결 방법을 이해한다.

4) 질병과 식생활

가) 치료식의 이해

- 치료식의 특징을 이해한다.
- 일반식과 치료식의 차이점을 이해한다.

나) 소화기 질환

- 위의 구조와 기능을 이해한다.
- 위장 질환의 원인과 증상 및 식사요법을 이해한다.
- 간의 기능을 이해한다.
- 간 질환의 원인과 증상 및 식사요법을 이해한다.

다) 비만과 저체중

- 비만의 유형 및 판정 방법을 이해한다.
- 비만의 원인과 문제점을 이해한다.
- 비만 예방 방법과 체중 조절 방법을 이해한다.
- 저체중의 정의와 원인 및 식사 요법을 이해한다.
- 식사 장애의 유형별 특징 및 식사 요법을 이해한다.

라) 당뇨병과 대사 증후군

- 당뇨병의 특징 및 위험 인자를 이해한다.
- 유형별 당뇨병의 원인을 이해한다.
- 당뇨병의 증상과 합병증을 이해한다.
- 당뇨병의 진단 방법과 식사요법을 이해한다.
- 대사 증후군의 정의와 진단 기준 및 당뇨병과의 관련성을 이해한다.

마) 심혈관 질환

- 고혈압의 진단 기준과 원인 및 합병증을 이해한다.
- 고혈압의 예방법 및 식사 요법을 이해한다.
- 고지혈증의 원인과 증상을 이해한다.
- 고지혈증의 진단 기준과 식사 요법을 이해한다.
- 동맥 경화증의 정의와 발생 과정을 이해한다.
- 동맥 경화증의 원인, 증상, 식사 요법을 이해한다.
- 심근 경색의 발생 원인과 증상 및 관리 방법을 이해한다.

바) 암

- 암의 특징을 이해한다.
- 암 발생 추이와 식생활 변화와의 관계를 이해한다.
- 암 발생의 위험 인자를 이해한다.
- 암 예방과 암 환자를 위한 식생활 방법을 이해한다.

5) 식품의 특성과 이용

가) 곡류 및 전분류

- 곡류와 전분류의 특징 및 일반 성분을 이해한다.
- 쌀의 구조 및 종류와 특징을 이해한다.
- 곡류의 구조적 특징을 이해한다.
- 밀의 구조적 특징과 반죽 시 변화를 이해한다.
- 밀가루의 종류별 특징과 용도를 이해한다.
- 전분의 조리 가공 시 일어나는 변화를 이해한다.
- 호화, 노화가 잘 일어나는 조건을 이해한다.

나) 채소류, 과일류 및 해조류

- 채소류에 들어 있는 일반 성분과 특수 성분을 이해한다.
- 채소류의 선택 시 유의점을 이해한다.
- 과일류에 들어 있는 일반 성분과 특수 성분을 이해한다.
- 효소적 갈변 반응과 비효소적 갈변 반응을 이해한다.
- 효소적 갈변 반응의 억제 방법을 이해한다.
- 해조류의 특징을 이해한다.
- 해조류의 일반 성분 및 특수 성분을 이해한다.

다) 육류, 어패류, 알류 및 콩류

- 육류 조직의 구조 및 종류별 특징을 이해한다.
- 도살 후 육류 조직 변화의 특징을 이해한다.
- 육류의 조리 가공 시 변화를 이해한다.
- 어패류에 들어 있는 특수 성분 및 조리 시 변화를 이해한다.
- 알류의 구조와 종류별 특성을 이해한다.
- 신선한 달걀의 선택법을 이해한다.
- 난황과 난백에 들어 있는 영양 성분과 조리 가공 시의 변화를 이해한다.
- 콩류에 들어 있는 특수 성분의 조리 가공 시의 변화를 이해한다.

라) 우유류 및 기타 식품

- 우유류에 들어 있는 일반 및 특수 성분을 이해한다.
- 우유를 가열할 때 나타나는 변화를 이해한다.
- 유지류의 특징과 산패를 이해한다.
- 건과류의 특징과 성분을 이해한다.
- 조미료의 종류와 특성을 이해한다.
- 향신료의 종류와 특징을 이해한다.

6) 식품의 가공 및 저장 방법

가) 식품의 변질과 안전

- 식품 변질의 원인을 이해한다.
- 식중독의 특징을 이해한다.
- 유전자 변형 농산물의 의미를 알고 식품의 안전성과의 관계를 이해한다.
- 식품에 방사선 조사(照射)를 하는 목적을 이해한다.
- 농약을 사용한 농산물이 우리 인체에 미치는 영향을 이해한다.

나) 식품 가공 및 저장

- 식품 가공의 목적을 이해한다.
- 식품 가공 기초 공정의 방법과 목적을 이해한다.
- 식품 변질의 원인을 알고 식품 저장 방법을 이해한다.
- 건조법의 원리 및 종류와 이에 해당하는 식품을 이해한다.
- 저온법의 특징과 저장 방법을 이해한다.
- 가열 살균법의 종류와 원리, 방법 그리고 이에 해당하는 식품을 이해한다.
- 삼투압 저장법의 원리와 이에 해당하는 식품을 이해한다.

- 산 저장법의 원리와 이에 해당하는 식품을 이해한다.
- 기체 조절법의 원리와 이에 해당하는 식품을 이해한다.

#### 다) 가공식품의 종류 및 특성

- 벼의 구조와 도정에 따른 영양 성분의 변화를 이해한다.
- 농산 자원을 이용한 가공식품의 종류와 가공 방법을 이해한다.
- 고기를 이용한 가공식품의 종류와 가공법 및 특징을 이해한다.
- 우유를 이용한 가공식품의 종류와 가공법 및 특징을 이해한다.
- 수산 건제품, 연제품, 훈제품의 특징과 건조 방법을 이해한다.

#### 라) 식품의 포장과 표시

- 식품 포장의 목적과 포장재의 종류를 이해한다.
- 식품 포장 방법을 이해한다.
- 식품 표시 제도의 목적과 포장 정보를 이해한다.
- 농산물·수산물·축산물 이력 추적제의 목적, 종류, 특징을 이해한다.
- 건강 기능 식품의 의미와 종류를 이해한다.
- 건강 기능 식품의 관리 체계와 올바른 선택을 이해한다.

### 3. 교수·학습

- 가. 식품과 영양에 대한 지식을 식생활과 연계하여 건강한 삶을 살아가는 생활에 적용하고, 조리 가공 시 나타나는 변화의 원리를 이해하여 음식을 조리할 때 적용할 수 있도록 지도한다.
- 나. 식사 구성안, 식품 구성 자전거, 식품군별 1인 1회 분량, 식품군별 1일 권장 섭취 횟수 등을 활용하여 균형 잡힌 식단을 작성할 수 있도록 지도한다.
- 다. ‘질병과 식생활’ 영역은 시청각 자료를 이용하고, 식사 요법을 통하여 질병을 예방하였거나 치료 중인 사례를 조사 및 발표 등을 통하여 실생활과 관련하여 지도한다.
- 라. ‘영양소의 종류와 기능’, ‘생애 주기에 따른 영양’, ‘질병과 식생활’ 단원은 서로 간에 학습이 연계하여 이루어지도록 지도한다.
- 마. 식품의 저장 방법 영역에서는 저장 원리에 대하여 이해하고 우리 주변에서 식품을 저장하는 방법을 조사하도록 지도한다.
- 바. 학습자의 능력에 따라 수준을 고려하여 교과와 내용을 재구성하며, 학습자에게 조리 현장에서 필요로 하는 지식을 습득하여 직무에 적용할 수 있는 내용으로 지도한다.

## 4. 평가

### 가. 평가의 주안점

- 1) ‘영양소의 종류와 기능’ 영역에서는 단순하고 지엽적인 내용보다는 영양소의 상호관련성과 조리 가공 시 나타나는 변화를 이해하고 실무에 적용하는 면에 중점을 두고 평가한다.
- 2) 식사 구성안, 식품 구성 자전거, 식품군별 1인 1회 분량, 식품군별 1일 권장 섭취 횟수 등을 이해하고 균형 잡힌 식단을 작성하는 능력을 평가한다.
- 3) 질병에 따른 식사 요법을 제시하고 조리 과정에서 어떻게 적용할 것인가에 주안점을 두어 평가한다.
- 4) ‘질병과 식생활’ 영역은 식생활에서의 적용 능력을 평가하고, 식품의 변질과 안전, 가공식품의 종류 및 특성, 식품의 포장과 표시 영역은 식품을 조사한 후 토론을 하고, 이를 평가에 반영한다.

### 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
식생활의 이해	식생활의 기능과 건강, 한국의 식생활과 문화, 식생활과 식량 자원에 대하여 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 식량 자원을 아끼는 방법을 제시할 수 있다.	식생활의 기능과 건강, 한국의 식생활과 문화, 식생활과 식량 자원에 대하여 다른 사람에게 설명하면서 식량 자원을 아끼는 방법을 제시할 수 있다.	식생활의 기능과 건강, 한국의 식생활과 문화에 대하여 다른 사람에게 설명할 수 있다.
영양소의 종류와 기능	영양소가 우리 몸에서 하는 역할과 상호관련성에 대하여 구체적으로 설명하고, 균형 잡힌 식생활을 실천하기 위한 식품을 선택할 수 있다.	영양소가 우리 몸에서 하는 역할과 상호관련성을 설명하고, 균형 잡힌 식생활을 실천하기 위한 식품을 선택할 수 있다.	영양소가 우리 몸에서 하는 역할을 설명하고, 균형 잡힌 식생활을 실천하기 위한 식품을 선택할 수 있다.
생애 주기에 따른 영양	생애 주기에 따른 신체적 변화와 이에 따른 식사관리 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	생애 주기에 따른 신체적 변화와 이에 따른 식사 관리 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	생애 주기에 따른 신체적 변화와 이에 따른 식사 관리 방법을 적용할 수 있다.
질병과 식생활	질병의 원인을 구체적으로 설명하고, 질병 치료를 위한 식사요법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	질병의 원인을 구체적으로 설명하고, 질병 치료를 위한 식사요법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	질병의 원인을 설명하고, 질병 치료를 위한 식사요법을 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
식품의 특성과 이용	식품의 조리 가공에 따른 구체적인 변화를 예를 들어 다른 사람에게 설명하면서 조리 실무에 적용할 수 있다.	식품의 조리 가공에 따른 구체적인 변화를 다른 사람에게 설명하면서 조리 실무에 적용할 수 있다.	식품의 조리 가공에 따른 변화를 조리 실무에 적용할 수 있다.
식품의 가공 및 저장 방법	식품의 가공 및 저장 방법에 대하여 예를 들어 다른 사람에게 설명하면서 식품의 가공 및 저장에 적용할 수 있다.	식품의 가공 및 저장 방법에 대하여 다른 사람에게 설명하면서 식품의 가공 및 저장에 적용할 수 있다.	식품의 가공 및 저장 방법에 이해하고 식품의 가공 및 저장에 적용할 수 있다.

[기초 과목]

## 2. 급식 관리

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘급식 관리’는 급식 산업의 이해, 식단 관리, 식품 재료 관리와 구매, 대량 조리과 배식, 대량 조리 설비와 기기 관리, 위생 관리, 안전 관리 등에 대한 지식을 습득하여 조리 관련 분야의 직무를 수행할 때 필요한 급식 관리 실무 능력을 함양하여 조리 산업 분야에 적용할 수 있는 능력을 기를 수 있도록 구성한 과목이다.

#### 나. 목표

음식 조리과 관련한 조리 현장에서 직무를 수행하기 위하여 요구되는 급식 관리에 관련된 전반적인 지식을 습득하여 조리 현장에서 실무에 활용할 수 있다.

- 1) 급식 관리 직무에 필요한 지식과 기술을 습득하여 급식 산업 관련 실무에 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.
- 2) 단체 급식의 유형에 따른 특징을 파악하고 합리적·효율적으로 업무를 수행할 수 있도록 식품 재료를 구입하며, 대량 조리 설비와 기기를 관리할 수 있는 태도를 기른다.



## 2. 내용

### 가. 내용 체계

‘급식 관리’는 음식 조리 분야 전공 학생이 합리적인 식품 재료 구매와 관리를 통한 효율적인 식단 관리 능력을 습득하고, 대량 조리를 위한 설비와 기기 관리 방법과 조리 과정에서의 위생과 안전에 대한 능력을 향상시킬 수 있도록 편성된 이론 과목이다.

‘급식 관리’ 과목의 내용은 과목의 성격과 목표를 최대한 달성시키고, 음식 조리 분야에 대한 국가·사회 및 개인의 요구에 충실하게 부응한다는 기본 원칙에 따라 다음과 같은 내용 체계로 구성하여 지도한다.

내용 영역	내용 영역 요소
급식 산업의 이해	<ul style="list-style-type: none"> <li>급식 산업의 유형과 변화</li> <li>급식관리 업무 및 관련 직업</li> </ul>
식단 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>식단 관리의 기본</li> <li>식단 작성의 실제</li> <li>표준 조리법(recipe)</li> </ul>
식품 재료 관리와 구매	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 재료의 특성과 선택</li> <li>식품의 구매 및 유통</li> <li>식품의 저장과 재고 관리</li> </ul>
대량 조리과 배식	<ul style="list-style-type: none"> <li>대량 조리의 특징</li> <li>조리 작업의 계획과 실제</li> <li>배식과 음식물 쓰레기 관리</li> </ul>
대량 조리 설비와 기기 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>급식 시설과 설비 및 유지 관리</li> <li>대량 조리 기기와 기구 관리</li> </ul>
위생 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>위생 관리의 개요</li> <li>개인위생 관리</li> <li>식품 위생 관리</li> <li>환경 위생 관리</li> </ul>
안전 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>열원 관리</li> <li>안전사고의 예방과 대책</li> </ul>
사무 관리와 원가 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>사무 관리</li> <li>원가 관리</li> </ul>
고객 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객 관계 관리와 고객 만족</li> <li>급식 서비스 관리</li> </ul>

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 급식 산업의 이해

#### 가) 급식 산업의 유형과 변화

- 급식 산업의 필요성과 의의를 이해한다.
- 급식 산업의 유형에 따른 특징을 이해한다.
- 급식 산업의 발달과정을 이해하고 현황을 파악한다.
- 급식 산업의 발전 방향을 제시한다.

#### 나) 급식관리 업무 및 관련 직업

- 급식관리 업무를 이해한다.
- 급식 산업과 관련된 직업의 종류와 특징을 이해한다.

### 2) 식단 관리

#### 가) 식단 관리의 기본

- 식사 관리의 의의와 식단의 기능을 이해한다.
- 식단의 종류에 따라 식단 계획과 식단 작성 시 고려 사항을 이해한다.

#### 나) 식단 작성의 실제

- 식단의 의미를 이해한다.
- 식단을 계획할 때의 고려 사항을 이해한다.

#### 다) 표준 조리법(recipe)

- 표준 조리법의 목적을 이해하고 작성한다.

### 3) 식품 재료 관리와 구매

#### 가) 식품 재료의 특성과 선택

- 식품 재료의 특징을 이해하고 질이 좋은 식품 재료를 구매한다.
- 식품 재료를 효율적으로 관리하는 방법을 이해한다.
- 물품의 원활한 공급과 식품의 원가를 효율적으로 관리하는 방법을 이해한다.

#### 나) 식품의 구매 및 유통

- 식품 유통 경로를 이해하고 식품 구매 계획을 수립한다.
- 식품 구매 유형에 따른 구매 절차와 구매 계약 방법과 검수 방법을 이해한다.

## 다) 식품의 저장과 재고 관리

- 최적의 품질을 유지하기 위한 식품 저장 관리 방법과 식품 저장고의 관리 방법을 이해한다.
- 식품 재고 조사 방법을 이해하고 적용한다.

## 4) 대량 조리과 배식

## 가) 대량 조리의 특징

- 대량 조리의 특징을 이해한다.
- 식품의 계량, 조리 목적에 적절한 전처리 방법, 대량 조리 방법을 이해하고 적용한다.

## 나) 조리 작업의 계획과 실제

- 조리 작업 계획의 중요성을 이해한다.
- 조리 작업을 위한 일정표를 작성하고 적용한다.

## 다) 배식과 음식물 쓰레기 관리

- 급식소와 고객의 특성을 고려한 배식 방법을 이해한다.
- 음식물 쓰레기 관리 방법을 이해하고 적용한다.

## 5) 대량 조리 설비와 기기 관리

## 가) 급식 시설과 설비 및 유지·관리

- 대량 조리를 위한 급식 시설과 설비의 원칙을 이해한다.
- 급식 작업 관리와 위생 관리를 효율적으로 하는 방법을 이해한다.

## 나) 대량 조리 기기와 기구 관리

- 급식 작업 구역별로 갖추어야 할 대량 조리 기기와 기구의 종류와 용도를 이해한다.
- 대량 조리 기기와 기구의 유지·관리 방법을 이해한다.

## 6) 위생 관리

## 가) 위생 관리의 개요

- 단체 급식소에서 위생적인 급식 제공의 중요성을 이해한다.
- 식중독 사고를 예방하는 방법을 이해한다.

## 나) 개인위생 관리

- 단체 급식소에서의 개인위생 관리의 중요성을 이해하고 적용한다.

다) 식품 위생 관리

- 식품 취급 과정에 따른 위생 관리 기준을 이해하고 적용한다.

라) 환경 위생 관리

- 단체 급식소를 둘러싸고 있는 시설·환경적 여건에 관한 위생 관리를 이해하고 적용한다.
- 세척과 소독의 기본 개념을 이해한다.
- 방충·방서 관리와 폐기물 관리 방법을 이해한다.

7) 안전 관리

가) 열원 관리

- 단체 급식소에서 사용하는 열원의 종류에 따른 특징을 이해한다.
- 열원 사용에 따른 안전사고를 예방하고 관리하는 방법을 이해한다.

나) 안전사고의 예방과 대책

- 안전사고의 원인과 종류를 이해한다.
- 안전사고 예방법과 응급조치 요령을 이해한다.

8) 사무 관리와 원가 관리

가) 사무 관리

- 사무 관리 개선의 필요성과 장부 관리 방법을 이해한다.

나) 원가 관리

- 원가의 개념과 원가 관리의 의의를 이해한다.
- 원가의 구성 요소와 손익 계산 방법, 예산 및 결산 업무에 대해 이해한다.

9) 고객 관리

가) 고객 관계 관리와 고객 만족

- 고객 관리의 중요성을 이해한다.
- 고객 만족도를 향상 시키는 방법을 개발한다.

나) 급식 서비스 관리

- 단체 급식 서비스의 특성과 중요성을 이해한다.

### 3. 교수·학습

- 가. 급식관리에 대하여 전반적으로 이해하여 조리 관련 직무를 수행할 때 합리적인 조리 설비와 기기 관리를 통하여 효율적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.
- 나. '식품 재료 관리와 구매' 영역은 현장 견학을 통하여 식품 재료의 다양성을 체험하고, 신선한 식품을 선택할 수 있도록 지도한다.
- 다. '대량 조리 설비와 기기 관리' 영역은 단체 급식소를 방문하여 대량 조리 설비와 기기를 효율적으로 유지·관리하는 방법을 조사하여 발표하도록 지도한다.
- 라. 협동 학습으로 단체 급식소에서 음식물 쓰레기를 줄이는 방법을 조사 및 토론하여 발표하도록 지도한다.
- 마. 학습자의 능력에 따른 수준을 고려하여 교과와 내용을 재구성하며, 학습자에게 조리 현장에서 필요로 하는 지식을 습득하여 직무에 적용할 수 있는 내용으로 지도한다.

### 4. 평가

#### 가. 평가의 주안점

- 1) 급식관리 목표를 효과적으로 달성할 수 있도록 표준 조리법(recipe)으로 작성할 수 있는 능력을 평가한다.
- 2) 대량 조리를 위한 급식 시설의 설비와 유지·관리 방법을 제시하고 단체 급식 유형에 따라 어떻게 적용할 것인가에 주안점을 두어 평가한다.
- 3) 개인위생 관리, 식품 위생 관리, 환경 위생 관리의 중요성을 이해하고 식중독 사고를 예방할 수 있는 방법을 제시하며 급식관리 과정에서 어떻게 적용할 것인가에 주안점을 두어 평가한다.
- 4) 협동 학습으로 단체 급식소에서 음식물 쓰레기를 줄이는 방법을 조사한 후 발표하여 평가에 반영한다.
- 5) 시장조사, 견학 등의 체험 학습 후에는 개인별 또는 모둠별로 보고서를 작성하여 평가에 반영한다.

## 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
급식 산업의 이해	급식 산업의 유형과 급식관리 업무를 설명하고, 시대에 따른 급식 산업의 현황을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 전망을 제시할 수 있다.	급식 산업의 유형과 급식관리 업무를 설명하고, 시대에 따른 급식 산업 현황을 다른 사람에게 설명하면서 전망을 제시할 수 있다.	급식 산업의 유형, 급식관리 업무, 시대에 따른 급식 산업 현황을 설명할 수 있다.
식단 관리	식단 관리의 의의와 기능을 설명하고, 합리적인 급식을 위한 식단을 작성하며 표준 조리법 작성에 대하여 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 작성할 수 있다.	식단 관리의 의의와 기능을 설명하고, 합리적인 급식을 위한 식단을 작성하며 표준 조리법 작성에 대하여 다른 사람에서 설명하면서 작성할 수 있다.	식단 관리의 의의와 기능을 설명하고, 합리적인 급식을 위한 식단과 표준 조리법을 작성할 수 있다.
식품 재료 관리와 구매	식품 재료의 특성을 설명하고, 최적의 품질을 유지할 수 있도록 저장하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 식품을 저장할 수 있다.	식품 재료의 특성을 설명하고, 최적의 품질을 유지할 수 있도록 저장하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 식품을 저장할 수 있다.	식품 재료의 특성을 설명하고, 최적의 품질을 유지할 수 있도록 식품을 저장할 수 있다.
대량 조리와 배식	대량 조리의 특징과 조리 작업 계획을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 대량 조리에 적용할 수 있다.	대량 조리의 특징과 조리 작업 계획을 다른 사람에게 설명하면서 대량 조리에 적용할 수 있다.	대량 조리의 특징을 설명하고 조리 작업 계획을 대량 조리에 적용할 수 있다.
대량 조리 설비와 기기 관리	대량 조리를 위한 시설과 설비, 조리 기기와 관리 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 대량 조리에 적용할 수 있다.	대량 조리를 위한 시설과 설비, 조리 기기와 관리 방법을 다른 사람에게 설명하면서 대량 조리에 적용할 수 있다.	대량 조리를 위한 시설과 설비, 조리 기기와 관리 방법을 대량 조리에 적용할 수 있다.
위생 관리	위생 관리의 중요성을 설명하고 개인위생 관리, 식품 위생 관리, 환경 위생 관리 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다.	위생 관리의 중요성을 설명하고 개인위생 관리, 식품 위생 관리, 환경 위생 관리 방법을 다른 사람에게 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다.	위생 관리의 중요성을 설명하고 개인위생 관리, 식품 위생 관리, 환경 위생 관리 방법을 조리 작업에 적용할 수 있다.
안전 관리	열원에 따른 특징과 안전사고의 원인, 종류를 설명하고 안전사고의 예방법과 응급조치 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다.	열원에 따른 특징과 안전사고의 원인, 종류를 설명하고 안전사고의 예방법과 응급조치 방법을 다른 사람에게 설명하면서 조리 작업에 적용할 수 있다.	열원에 따른 특징과 안전사고의 원인, 종류를 설명하고, 안전사고의 예방법과 응급조치 방법을 조리 작업에 적용할 수 있다.
사무 관리와 원가 관리	효율적인 사무 관리 방법과 원가 관리 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 원가 관리를 할 수 있다.	효율적인 사무 관리 방법과 원가 관리 방법을 다른 사람에게 설명하면서 원가 관리를 할 수 있다.	효율적인 사무 관리 방법을 설명하고 원가 관리를 할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
고객 관리	고객 관리와 급식 서비스의 중요성을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 급식 서비스 관리에 적용할 수 있다.	고객 관리와 급식 서비스의 중요성을 다른 사람에게 설명하면서 급식 서비스 관리에 적용할 수 있다.	고객 관리와 급식 서비스의 중요성을 급식 서비스 관리에 적용할 수 있다.

[실무 과목]

## 1. 한국 조리

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘한국 조리’는 음식 조리 분야의 조리과 관련 학생들이 우리 음식의 역사와 문화를 올바르게 이해하고 조리 실무 능력을 습득하여, 한국조리에 활용할 수 있는 능력을 기르기 위한 것으로, 전체 조리 관련 과목 중에서 먼저 학습하는 과목이다.

이수해야 할 내용은 한식 조리 실무, 한식 밥·죽 조리, 한식 면류 조리, 한식 국·탕 조리, 한식 찌개·전골 조리, 한식 찜·선 조리, 한식 조림·초·볶음 조리, 한식 전·적·튀김 조리, 한식 구이 조리, 한식 생채·숙채·회 조리, 김치 조리, 음청류 조리, 한과 조리, 장아찌 조리 등으로 한국 음식과 관련하여 주식, 부식, 한과, 김치 등에 이르기까지 이론과 실습을 병행하여 지도할 수 있도록 구성되어 있다.

#### 나. 목표

한국 조리에 관한 조리 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 음식 조리 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.



## 2. 내용

### 가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
한식 조리 실무 (1301010101_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생 관리하기</li> <li>• 안전 관리하기</li> <li>• 메뉴 관리하기</li> <li>• 구매 관리하기</li> <li>• 식재료 관리하기</li> <li>• 기초 기능 익히기</li> </ul>
한식 밥·죽 조리 (1301010102_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥·죽 재료 준비하기</li> <li>• 밥·죽 조리하기</li> <li>• 밥·죽 담아 완성하기</li> </ul>
한식 면류 조리 (1301010103_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 면류 재료 준비하기</li> <li>• 면류 육수 만들기</li> <li>• 국수·만두 반죽하기</li> <li>• 국수·만두·냉면 조리하기</li> <li>• 면류 담아 완성하기</li> </ul>
한식 국·탕 조리 (1301010104_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국·탕 재료 준비하기</li> <li>• 국·탕 육수 만들기</li> <li>• 국·탕 조리하기</li> <li>• 국·탕 담아 완성하기</li> </ul>
한식 찌개·전골 조리 (1301010105_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찌개·전골 재료 준비하기</li> <li>• 찌개·전골 육수 만들기</li> <li>• 찌개·전골 양념장 만들기</li> <li>• 찌개·전골 조리하기</li> <li>• 찌개·전골 담아 완성하기</li> </ul>
한식 찜·선 조리 (1301010106_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찜·선 재료 준비하기</li> <li>• 찜·선 양념장 만들기</li> <li>• 찜·선 조리하기</li> <li>• 찜·선 담아 완성하기</li> </ul>
한식 조림·초·볶음 조리 (1301010107_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조림·초·볶음 재료 준비하기</li> <li>• 조림·초·볶음 양념장 만들기</li> <li>• 조림·초·볶음 조리하기</li> <li>• 조림·초·볶음 담아 완성하기</li> </ul>
한식 전·적·튀김 조리 (1301010108_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전·적·튀김 재료 준비하기</li> <li>• 전·적·튀김 조리하기</li> <li>• 전·적·튀김 담아 완성하기</li> </ul>

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
한식 구이 조리 (1301010109_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구이 재료 준비하기</li> <li>• 구이 양념장 만들기</li> <li>• 구이 조리하기</li> <li>• 구이 담아 완성하기</li> </ul>
한식 생채·숙채·회 조리 (1301010110_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생채·숙채·회 재료 준비하기</li> <li>• 생채·숙채·회 조리하기</li> <li>• 생채·숙채·회 담아 완성하기</li> </ul>
김치 조리 (1301010111_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 김치 재료 준비하기</li> <li>• 김치 양념 배합하기</li> <li>• 김치 담그기</li> <li>• 김치 담아 완성하기</li> </ul>
음청류 조리 (1301010112_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 음청류 재료 준비하기</li> <li>• 음청류 조리하기</li> <li>• 음청류 담아 완성하기</li> </ul>
한과 조리 (1301010113_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 한과 재료 준비하기</li> <li>• 한과 재료 배합하기</li> <li>• 한과 만들기</li> <li>• 한과 담아 완성하기</li> </ul>
장아찌 조리 (1301010114_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 장아찌 재료 준비하기</li> <li>• 장아찌양념 배합하기</li> <li>• 장아찌 조리하기</li> <li>• 장아찌 담아 완성하기</li> </ul>

\* 내용 영역의 괄호는 국가직무능력표준 능력단위 코드 번호임.

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 한식 조리 실무

#### 가) 위생 관리하기

- 개인위생을 위한 위생복과 안전한 복장을 착용할 수 있다.
- 개인위생을 관리하기 위해 신체의 청결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다.
- 법률기준에 따라 작업장 위생 관리 업무를 준비, 수행할 수 있다.
- 작업장 내에서 사용하는 주방도구, 장비, 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다.
- 위생안전에 있어 위해요소를 파악하고, 취급규칙에 따라 다룰 수 있다.
- 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위하여 세척, 소독을 하고, 작업 순서를 조절할 수 있다.
- 남은 재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리할 수 있다.

## 나) 안전 관리하기

- 개인안전사고 예방을 위해 평상시에 도구, 장비의 정리정돈을 잘할 수 있다.
- 반복 작업에 의한 부상과 질환에 대하여 안전 장구류를 착용하여 예방할 수 있다.
- 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다.
- 안전 장비류(가스레인지 등) 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다.
- 조리기구의 종류를 파악하여 안전하게 사용할 수 있다.
- 작업장내의 밝은 조명으로 이물질오염, 미끄러움을 방지할 수 있다.
- 작업장의 환기를 위한 통풍을 파악할 수 있다.

## 다) 메뉴 관리하기

- 균형 잡힌 식단 구성 방식을 감안하여 메뉴를 구성할 수 있다.
- 원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 조정할 수 있다.
- 메뉴의 식재료, 조리방법, 메뉴명, 메뉴판 작성 등 사용되는 용어와 명칭을 정확히 구분하고 사용할 수 있다.
- 레시피(recipe)에 준하여 조리 작업을 수행할 수 있다.
- 조리방법과 자르기 방법을 기준으로 조리작업을 수행할 수 있다.
- 메뉴에 따른 식재료와 영양특성을 파악하고 조리할 수 있다.
- 식단별, 메뉴별로 칼로리양, 주요영양소의 양을 계산, 관리할 수 있다.

## 라) 구매 관리하기

- 시장조사를 수시로 실시하여 재료의 원활한 공급이 이루어지도록 할 수 있다.
- 특산물, 희귀품, 고가품의 품목특성을 파악하고 활용할 수 있다.
- 식재료의 신선도를 선별하여 구매할 수 있다.

## 마) 식재료 관리하기

- 요리에 알맞은 육류 및 가금류의 종류와 부위, 품질등급을 선별할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 어패류를 선별할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 채소, 과일, 곡류를 선택하여 보관과 전처리를 할 수 있다.
- 식재료의 유통기간, 입·출고일, 단가, 제품 등 관리항목을 정하여 표시하고 분류할 수 있다.
- 요리에 따른 식재료를 전처리하여 신선도가 유지되도록 보관할 수 있다.
- 조리장비(냉장고, 냉동고)의 작동상태를 파악하고 조치를 취할 수 있다.

바) 기초 기능 익히기

- 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다.
- 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있다.
- 표준 조리를 위한 계량 기구를 사용하여 계량할 수 있다.
- 한식 양념류를 용도에 알맞게 사용할 수 있다.
- 조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다.
- 한식 기본 재료를 손질하여 고명을 만들 수 있다.

2) 한식 밥·죽 조리

가) 밥·죽 재료 준비하기

- 쌀과 잡곡의 비율을 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 쌀과 잡곡을 씻고 용도에 알맞게 불리기를 할 수 있다.
- 조리 방법에 따라서 쌀 등 재료를 갈거나 분쇄할 수 있다.
- 부재료는 조리 방법에 맞게 손질 할 수 있다.
- 돌솥, 압력솥 등 사용할 도구를 선택하고 준비할 수 있다.

나) 밥·죽 조리하기

- 밥과 죽의 종류와 형태에 따라 조리 시간과 방법을 조절할 수 있다.
- 조리 도구, 조리법과 쌀, 잡곡의 재료 특성에 따라 물의 양을 가감할 수 있다.
- 조리도구와 조리법에 맞도록 화력조절, 가열시간 조절, 뜸 들이기를 할 수 있다.

다) 밥·죽 담아 완성하기

- 조리 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 밥·죽을 따뜻하게 담아낼 수 있다.
- 조리종류에 따라 나물 등 부재료를 얹거나 고명을 얹어 낼 수 있다.

3) 한식 면류 조리

가) 면류 재료 준비하기

- 면 조리(국수, 만두)종류에 따라 재료를 준비할 수 있다.
- 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 부재료는 조리방법에 맞게 전 처리할 수 있다.

나) 면류 육수 만들기

- 찬물에 육수 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다.

- 면 조리의 종류에 맞게 화력과 시간을 조절하여 육수를 만들 수 있다.
- 육수의 종류에 따라 냉·온으로 보관할 수 있다.

#### 다) 국수·만두 반죽하기

- 가루를 분량대로 섞어 반죽할 수 있다.
- 사용 시점, 빈도에 따라 숙성시켜 보관할 수 있다.
- 손이나 기계를 사용하여 용도에 알맞게 면과 만두피를 만들 수 있다.

#### 라) 국수·만두·냉면 조리하기

- 면 종류에 따라 삶거나 끓일 수 있다.
- 만두는 만두피에 소를 넣어 조리방법에 따라 빻을 수 있다.
- 부재료를 조리방법에 따라 조리할 수 있다.
- 면 종류에 따라 양념장을 만들어 비비거나 용도에 알맞게 활용할 수 있다.
- 면의 종류에 따라 어울리는 고명을 만들 수 있다.

#### 마) 면류 담아 완성하기

- 면 요리의 종류에 알맞은 그릇을 선택할 수 있다.
- 요리 종류에 따라 냉·온으로 제공할 수 있다.
- 필요한 경우 양념장과 고명을 얹거나 따로 제공할 수 있다.

### 4) 한식 국·탕 조리

#### 가) 국·탕 재료 준비하기

- 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 육수의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.

#### 나) 국·탕 육수 만들기

- 찬물에 육수재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다.
- 조리의 종류에 따라 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다.
- 끓이는 중 부유물을 제거하여 맑은 육수를 만들 수 있다.
- 완성된 육수를 보고 품질을 판단할 수 있다.
- 육수의 종류에 따라 냉·온으로 보관할 수 있다.

#### 다) 국·탕 조리하기

- 재료의 종류에 맞게 국물조리를 만들 수 있다.
- 국·탕을 주재료와 부재료의 배합에 맞게 조리할 수 있다.

- 국·탕을 다양한 재료를 활용하여 조리할 수 있다.
- 조리의 종류에 따라 끓이는 시간을 다르게 할 수 있다.

라) 국·탕 담아 완성하기

- 조리법에 따라 국·탕 그릇을 선택할 수 있다.
- 국·탕을 뜨거운 온도로 담아 제공할 수 있다.
- 국·탕을 국물과 건더기의 비율에 맞게 담아낼 수 있다.
- 국·탕의 종류에 따라 고명을 활용할 수 있다.

5) 한식 찌개·전골 조리

가) 찌개·전골 재료 준비하기

- 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 육수의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.
- 전골조리의 경우 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.

나) 찌개·전골 육수 만들기

- 찬물에 육수 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다.
- 끓이는 중 부유물과 기름이 떠오르면 걷어내어 제거할 수 있다.
- 조리종류에 따라 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다.
- 사용시점에 맞추어 냉·온으로 보관할 수 있다.

다) 찌개·전골 양념장 만들기

- 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.
- 필요에 따라 양념장을 숙성할 수 있다.
- 만든 양념장을 용도에 알맞게 활용할 수 있다

라) 찌개·전골 조리하기

- 채소류 중 단단한 재료는 데치거나 삶아서 사용할 수 있다.
- 조리법에 따라 재료는 양념하여 밑간을 할 수 있다.
- 찌개는 육수에 재료와 양념의 첨가 시점을 조절하여 넣고 끓일 수 있다.
- 찌개에 따라 재료와 양념장, 육수를 그대로 그릇에 담아낼 수 있다.
- 전골은 전처리한 재료를 그릇에 가지런히 담아낼 수 있다.
- 전골 양념장과 육수는 필요량에 따라 조절할 수 있다.

마) 찌개·전골 담아 완성하기

- 조리 종류에 알맞은 그릇을 선택할 수 있다.
- 조리 특성에 맞게 건더기와 국물의 양을 조절할 수 있다.
- 필요한 경우 전골종류와 찌개에 따라 상에서 끓이며 먹도록 할 수 있다.

6) 한식 찜·선 조리

가) 찜·선 재료 준비하기

- 조리에서 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 찜·선의 종류에 맞게 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.
- 찜·선의 조리법에 따라 크기와 용도를 고려하여 재료를 썰 수 있다.

나) 찜·선 양념장 만들기

- 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.
- 필요에 따라 양념장을 숙성할 수 있다.
- 만든 양념장을 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

다) 찜·선 조리하기

- 육류의 찜은 고기를 양념하여 재워둔 후 찜을 할 수 있다.
- 찜·선 종류와 재료에 따라 가열시간을 조절할 수 있다.
- 채소류의 찜은 화력을 조절하여 재료의 고유의 색, 형태를 유지할 수 있다.
- 찜·선에 어울리는 고명을 만들 수 있다.

라) 찜·선 담아 완성하기

- 찜·선의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 찜·선의 종류에 따라 고명을 얹을 수 있다.
- 찜·선의 종류에 따라 국물을 자작하게 담아낼 수 있다.

7) 한식 조림·초·볶음 조리

가) 조림·초·볶음 재료 준비하기

- 조리법을 고려하여 적합한 재료를 선택할 수 있다.
- 조리에서 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 조림·초·볶음조리에 따라 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 조림·초·볶음조리의 재료에 따라 전처리를 수행할 수 있다.

나) 조림·초·볶음 양념장 만들기

- 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.
- 필요에 따라 양념장을 숙성시킬 수 있다.
- 만든 양념장을 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

다) 조림·초·볶음 조리하기

- 조리종류에 따라 준비한 도구에 재료를 넣고 양념장에 조리거나 기름에 볶을 수 있다.
- 재료와 양념장의 비율, 첨가 시점을 조절할 수 있다.
- 재료가 늘어붙거나 모양이 흐트러지지 않게 화력을 조절하여 익힐 수 있다.
- 조리종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다.

라) 조림·초·볶음 담아 완성하기

- 조리종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 조리법에 따라 국물의 양을 조절하여 담아낼 수 있다.
- 조림, 초, 볶음조리에 따라 고명을 얹어 낼 수 있다.

8) 한식 전·적·튀김 조리

가) 전·적·튀김 재료 준비하기

- 조리특성에 맞게 신선하고 적합한 재료를 선택할 수 있다.
- 전·적·튀김재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 전·적·튀김에 맞추어 도구를 준비할 수 있다.
- 전·적·튀김의 종류에 맞추어 재료를 전처리하여 준비할 수 있다.

나) 전·적·튀김 조리하기

- 밀가루, 달걀 등의 재료를 섞어 반죽 물의 농도를 맞출 수 있다.
- 조리의 종류에 따라 속 재료 및 혼합재료 등을 만들 수 있다.
- 주재료에 따라 소를 채우거나 꼬치를 활용하여 전·적의 형태를 만들 수 있다.
- 재료와 조리법에 따라 기름의 종류와 양, 온도를 조절하여 지지거나 튀길 수 있다.

다) 전·적·튀김 담아 완성하기

- 조리법에 따라 전·적·튀김그릇을 선택할 수 있다.
- 전·적·튀김의 조리는 기름을 제거하여 담아 낼 수 있다.
- 전·적·튀김 조리를 따뜻한 온도, 색깔, 풍미를 유지하여 담아낼 수 있다.



## 9) 한식 구이 조리

## 가) 구이 재료 준비하기

- 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 구이의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.

## 나) 구이 양념장 만들기

- 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.
- 필요에 따라 양념장을 숙성시킬 수 있다.
- 만든 양념장을 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

## 다) 구이 조리하기

- 구이종류에 따라 유장처리나 양념을 할 수 있다.
- 구이종류에 따라 초벌구이를 할 수 있다.
- 온도와 불의 세기를 조절하여 익힐 수 있다.

## 라) 구이 담아 완성하기

- 조리법에 따라 구이 그릇을 선택할 수 있다.
- 조리한 음식을 부서지지 않게 담아낼 수 있다.
- 구이는 따뜻한 온도를 유지하여 담아낼 수 있다.
- 조리종류에 따라 고명으로 장식할 수 있다.

## 10) 한식 생채·숙채·회 조리

## 가) 생채·숙채·회 재료 준비하기

- 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 숙채·생채·회의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행할 수 있다.

## 나) 생채·숙채·회 조리하기

- 양념장 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.
- 숙채는 조리방법에 따라서 삶거나 데칠 수 있다.
- 양념이 잘 배합되도록 무치거나 볶을 수 있다.
- 재료에 따라 회·숙회로 만들 수 있다.

다) 생채·숙채·회 담아 완성하기

- 숙채·생채·회 그릇을 선택할 수 있다.
- 숙채·생채·회 그릇에 담아낼 수 있다.
- 회는 채소를 곁들일 수 있다.

11) 김치 조리

가) 김치 재료 준비하기

- 김치에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 김치의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.

나) 김치 양념 배합하기

- 김치종류에 따른 양념 재료를 비율대로 혼합, 조절할 수 있다.
- 양념을 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

다) 김치 담그기

- 김치의 특성에 맞도록 주재료에 부재료와 양념의 비율을 조절하여 소를 넣거나 버무릴 수 있다.
- 김치의 종류에 따라 국물의 양을 조절할 수 있다.
- 온도와 시간을 조절하여 숙성시켜 보관할 수 있다.

라) 김치 담아 완성하기

- 김치의 종류에 따라 다양한 그릇을 선택할 수 있다.
- 적절한 온도를 유지하도록 담아낼 수 있다.
- 김치의 종류에 따라 조화롭게 담아낼 수 있다.

12) 음청류 조리

가) 음청류 재료 준비하기

- 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량할 수 있다.
- 음청류의 종류에 맞추어 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.

나) 음청류 조리하기

- 음청류의 주재료와 부재료를 배합할 수 있다.
- 음청류 종류에 따라 끓이거나 우려낼 수 있다.

- 음청류에 띄울 과일, 꽃, 떡수단, 재료 등을 조리법대로 준비할 수 있다.
- 끓이거나 우려낸 국물에 당도를 맞출 수 있다.
- 음청류의 종류에 따라 냉·온으로 보관할 수 있다.

다) 음청류 담아 완성하기

- 음청류의 그릇을 선택할 수 있다.
- 그릇에 준비한 재료와 국물을 비율에 맞게 담아낼 수 있다.
- 음청류에 따라 고명을 사용할 수 있다.

### 13) 한과 조리

가) 한과 재료 준비하기

- 한과에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다.
- 한과의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 재료에 따라 요구되는 전 처리를 수행 할 수 있다.

나) 한과 재료 배합하기

- 쌀가루나 밀가루에 원하는 색이 나오도록 발색 재료를 첨가, 조절할 수 있다.
- 주재료와 부재료를 배합할 수 있다.
- 배합한 재료를 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

다) 한과 만들기

- 한과제조에 필요한 재료를 반죽할 수 있다.
- 한과의 종류에 따라 모양을 만들 수 있다.
- 한과의 종류에 따라 조리방법을 다르게 하여 조리할 수 있다.
- 꿀이나 설탕시럽에 담가둔 후 꺼내거나 끼얹을 수 있다.

라) 한과 담아 완성하기

- 한과 담아낼 그릇을 선택할 수 있다.
- 색과 모양의 조화를 맞추어 담아낼 수 있다.
- 한과 종류에 따라 보관과 저장을 할 수 있다.

### 14) 장아찌 조리

가) 장아찌 재료 준비하기

- 조리에 사용하는 재료를 필요량에 맞게 계량 할 수 있다.
- 장아찌의 종류에 맞추어 도구와 재료를 준비할 수 있다.

- 재료에 따라 요구되는 전처리를 수행할 수 있다.

나) 장아찌 양념 배합하기

- 장아찌를 만들기 위한 장류를 배합, 조절할 수 있다.
- 장아찌 종류에 따라 양념장을 끓일 수 있다.
- 만든 양념장을 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

다) 장아찌 조리하기

- 장아찌 종류에 따라 주재료를 적정한 시간과 염도를 맞추어 미리 절일 수 있다.
- 장아찌의 종류에 따라 재료에 양념장을 사용하여 첨가할 수 있다.

라) 장아찌 담아 완성하기

- 장아찌의 종류에 따라 다양한 그릇을 선택할 수 있다.
- 장아찌의 종류에 따라 고명을 활용할 수 있다.

### 3. 교수·학습

- 가. 조리 원리를 이해하여 조리 순서에 맞게 작업을 수행할 수 있도록 한다.
- 나. 한국 음식의 재료 다루기와 기본 조리법을 충실히 지도하여 학생들의 학습 전이를 향상시킬 수 있도록 지도한다.
- 다. 한국 음식을 과학적이며 합리적으로 조리할 수 있으며 우리 음식 문화를 계승·발전시킬 수 있도록 지도한다.
- 라. 한국 음식에 대한 기초 지식을 이해하고 한국 조리 실무 기능을 습득하여 창의적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.
- 마. 한식 세계화 방안에 대하여 협동 학습, 프로젝트 학습 등을 통하여 능동적으로 학습에 참여할 수 있도록 지도한다.
- 바. 학생들이 수행하여야 할 과제를 제시하고, 이를 수행하기 위해 필요한 하위 성취 내용의 체크리스트를 작성하여 학생 스스로 학업 성취도를 확인할 수 있도록 지도한다.

## 4. 평가

### 가. 평가의 주안점

- 1) 내용 영역 요소(능력단위 요소)별로 제시된 학습 목표에 맞도록 평가 방법과 내용을 계획하여 평가한다.
- 2) 과제 수행 능력에 따라 기초 및 심화 과제를 제시하고, 이에 대한 수행 정도를 평가한다.
- 3) 학생 스스로 학습 정도를 확인하고, 자기 주도적으로 학습 목표에 도달하는 상황을 평가한다.
- 4) 실습 결과뿐만 아니라 개인위생, 재료계량, 조리과정, 맛 내기와 담아내기, 상차림, 정리·정돈과 위생 등의 실습 과정을 개발하여 항목별로 평가한다.
- 5) 단순하고 지엽적인 문제보다는 개념과 원리의 이해 및 적용을 통해 종합적인 조리실무능력을 평가한다.
- 6) 협동학습으로 한식 음식 관련 외식 산업 분야의 메뉴를 조사 및 분석하여 개발한 메뉴를 평가한다.

### 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
한식 조리 실무	한식조리작업 수행에 필요한 조리원리를 설명하고 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 한국조리 실무에 적용할 수 있다.	한식조리작업 수행에 필요한 조리원리를 설명하고 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 한국조리 실무에 적용할 수 있다.	한식조리작업 수행에 필요한 조리원리를 설명하고 조리실무기능을 한국조리 실무에 적용할 수 있다.
한식 밥·죽 조리	쌀을 주재료로 하는 쌀밥과 다른 곡류나 견과류, 채소류, 어패류 등을 섞어 물을 붓고 불의 강약을 조절하는 밥 짓기 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	쌀을 주재료로 하는 쌀밥과 다른 곡류나 견과류, 채소류, 어패류 등을 섞어 물을 붓고 불의 강약을 조절하는 밥 짓기 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	쌀을 주재료로 하는 쌀밥과 다른 곡류나 견과류, 채소류, 어패류 등을 섞어 물을 붓고 불의 강약을 조절하는 밥 짓기 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한식 면류 조리	밀가루나 쌀가루, 메밀가루, 전분가루를 사용하여 국수, 만두를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	밀가루나 쌀가루, 메밀가루, 전분가루를 사용하여 국수, 만두를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	밀가루나 쌀가루, 메밀가루, 전분가루를 사용하여 국수, 만두를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
한식 국·탕 조리	재료를 사용하여 육수를 만들어 채소나 해산물, 육류 등을 넣어 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	재료를 사용하여 육수를 만들어 채소나 해산물, 육류 등을 넣어 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	재료를 사용하여 육수를 만들어 채소나 해산물, 육류 등을 넣어 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한식 찌개·전골 조리	육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 양념한 뒤 건더기가 잠길 정도로 육수나 국물을 부어 함께 끓여내어 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 양념한 뒤 건더기가 잠길 정도로 육수나 국물을 부어 함께 끓여내어 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 양념한 뒤 건더기가 잠길 정도로 육수나 국물을 부어 함께 끓여내어 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한식 찜·선 조리	육류, 생선류, 가금류, 채소류 등에 갖은 양념을 하여 무르게 익혀 조림을 하거나 찌서 형태를 유지하게 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 생선류, 가금류, 채소류 등에 갖은 양념을 하여 무르게 익혀 조림을 하거나 찌서 형태를 유지하게 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 생선류, 가금류, 채소류 등에 갖은 양념을 하여 무르게 익혀 조림을 하거나 찌서 형태를 유지하게 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한식 조림·초·볶음 조리	육류, 어패류, 채소류 등에 간장이나 고추장을 넣어 재료에 맛이 충분히 배이도록 조리하거나 볶는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류 등에 간장이나 고추장을 넣어 재료에 맛이 충분히 배이도록 조리하거나 볶는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류 등에 간장이나 고추장을 넣어 재료에 맛이 충분히 배이도록 조리하거나 볶는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한식 전·적·튀김 조리	육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 익기 쉽게 썰고 꼬치에 꿰어서 밀가루와 달걀 물을 입히거나 밀가루 등의 반죽에 섞어서 기름을 두르고 지지거나 튀기는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 익기 쉽게 썰고 꼬치에 꿰어서 밀가루와 달걀 물을 입히거나 밀가루 등의 반죽에 섞어서 기름을 두르고 지지거나 튀기는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류 등의 재료를 익기 쉽게 썰고 꼬치에 꿰어서 밀가루와 달걀 물을 입히거나 밀가루 등의 반죽에 섞어서 기름을 두르고 지지거나 튀기는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한식 구이 조리	육류, 어패류, 채소류, 버섯류 등의 재료를 소금이나 양념장에 재워 직접·간접 화력으로 익히는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류, 버섯류 등의 재료를 소금이나 양념장에 재워 직접·간접 화력으로 익히는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류, 버섯류 등의 재료를 소금이나 양념장에 재워 직접·간접 화력으로 익히는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한식 생채·숙채·회 조리	채소를 살짝 절이거나 생것을 양념하고 식재료를 물에 데치거나 삶아 양념으로 무치거나 볶는 조리과 신선한 상태로 위생관리를 하며 조리하는 회 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	채소를 살짝 절이거나 생것을 양념하고 식재료를 물에 데치거나 삶아 양념으로 무치거나 볶는 조리과 신선한 상태로 위생관리를 하며 조리하는 회 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	채소를 살짝 절이거나 생것을 양념하고 식재료를 물에 데치거나 삶아 양념으로 무치거나 볶는 조리과 신선한 상태로 위생관리를 하며 조리하는 회 조리실무기능을 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
김치 조리	무, 배추, 오이 등과 같은 채소를 소금이나 장류에 절여 고추, 파, 마늘, 생강 등 여러 가지 양념에 버무려 숙성시켜 저장성을 갖는 발효 식품을 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	무, 배추, 오이 등과 같은 채소를 소금이나 장류에 절여 고추, 파, 마늘, 생강 등 여러 가지 양념에 버무려 숙성시켜 저장성을 갖는 발효 식품을 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	무, 배추, 오이 등과 같은 채소를 소금이나 장류에 절여 고추, 파, 마늘, 생강 등 여러 가지 양념에 버무려 숙성시켜 저장성을 갖는 발효 식품을 만드는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
음청류 조리	향약재, 과일, 열매, 꽃, 잎, 곡물 등으로 음청류 를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	향약재, 과일, 열매, 꽃, 잎, 곡물 등으로 음청류 를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	향약재, 과일, 열매, 꽃, 잎, 곡물 등으로 음청류를 만드는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
한과 조리	곡물에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣어 반죽하여 기름에 지지거나 또는 과일, 열매 등을 조려서 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	곡물에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣어 반죽하여 기름에 지지거나 또는 과일, 열매 등을 조려서 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	곡물에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣어 반죽하여 기름에 지지거나 또는 과일, 열매 등을 조려서 만드는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
장아찌 조리	오이, 무, 마늘 등의 재료를 간장이나 소금물에 담가 놓았다가 장아찌를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	오이, 무, 마늘 등의 재료를 간장이나 소금물에 담가 놓았다가 장아찌를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	오이, 무, 마늘 등의 재료를 간장이나 소금물에 담가 놓았다가 장아찌를 만드는 조리실무기능을 적용할 수 있다.

[실무 과목]

## 2. 서양 조리

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘서양 조리’는 국제화 시대에 서양의 음식과 문화를 올바르게 이해하고 조리 실무 능력을 습득하여, 서양 조리에 활용할 수 있는 능력을 기르기 위한 것으로, 대부분 1학년 또는 2학년에 이수해야 할 과목이다.

이수해야 할 내용은 양식 조리 실무, 양식 스톡 조리, 양식 소스 조리, 양식 수프 조리, 양식 전채 요리, 양식 샐러드 조리, 양식 어패류 조리, 양식 육류 조리, 양식 파스타 조리, 양식 달걀 조리 에 이르기까지 이론과 실습을 병행하여 지도할 수 있도록 구성되어 있다.

#### 나. 목표

서양 조리에 관한 조리 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 음식 조리 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.



## 2. 내용

### 가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
양식 조리 실무 (1301010201_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생 관리하기</li> <li>• 안전 관리하기</li> <li>• 메뉴 관리하기</li> <li>• 구매 관리하기</li> <li>• 식재료 관리하기</li> <li>• 기초 기능 익히기</li> </ul>
양식 스톱 조리 (1301010202_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 스톱 재료 준비하기</li> <li>• 스톱 조리하기</li> <li>• 스톱 완성하기</li> </ul>
양식 소스 조리 (1301010203_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소스 재료 준비하기</li> <li>• 소스 조리하기</li> <li>• 소스 완성하기</li> </ul>
양식 수프 조리 (1301010204_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수프 재료 준비하기</li> <li>• 수프 조리하기</li> <li>• 수프요리 완성하기</li> </ul>
양식 전채 요리 조리 (1301010205_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전채 재료 준비하기</li> <li>• 전채 요리 조리하기</li> <li>• 전채 요리 완성하기</li> </ul>
양식 샐러드 조리 (1301010206_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 샐러드 재료 준비하기</li> <li>• 샐러드 조리하기</li> <li>• 샐러드 요리 완성하기</li> </ul>
양식 어패류 조리 (1301010207_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 어패류 재료 준비하기</li> <li>• 어패류 요리 조리하기</li> <li>• 어패류 요리 완성하기</li> </ul>
양식 육류 조리 (1301010208_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 육류 재료 준비하기</li> <li>• 육류 요리 조리하기</li> <li>• 육류 요리 완성하기</li> </ul>
양식 파스타 조리 (1301010209_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 파스타 재료 준비하기</li> <li>• 파스타 조리하기</li> <li>• 파스타 요리 완성하기</li> </ul>
양식 달걀 조리 (1301010210_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 달걀 재료 준비하기</li> <li>• 달걀 요리 조리하기</li> <li>• 달걀 요리 완성하기</li> </ul>

\* 내용 영역의 괄호는 국가직무능력표준 능력단위 코드 번호임.

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 양식 조리 실무

#### 가) 위생 관리하기

- 개인위생을 관리하기 위해 신체의 청결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다.
- 법률기준에 따라 작업장 위생 관리 업무를 준비, 수행할 수 있다.
- 작업장 내에서 사용하는 주방도구, 장비, 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다.
- 위생안전에 있어 위해요소를 파악하고, 취급규칙에 따라 다룰 수 있다.
- 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위하여 세척, 소독, 작업순서를 조절을 할 수 있다.
- 남은 재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리 할 수 있다.

#### 나) 안전 관리하기

- 반복 작업에 따른 부상 및 질환에 대하여 안전 장구류를 착용하여 예방할 수 있다.
- 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다.
- 안전 장비류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다.
- 양식기구의 종류를 파악하고 사용할 수 있다.
- 작업장내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.

#### 다) 메뉴 관리하기

- 균형 잡힌 식단 구성 방식을 감안하여 메뉴를 구성할 수 있다.
- 원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 조정할 수 있다.
- 메뉴의 식재료, 조리방법, 메뉴명, 메뉴판 작성 등 사용되는 용어와 명칭을 정확히 구분하고 사용할 수 있다.
- 표준 조리법(recipe)에 준하여 조리 작업을 수행할 수 있다.
- 양식 조리작업에 적합한 조리방법과 자르기 방법을 기준으로 조리작업을 수행할 수 있다.
- 메뉴에 따른 식재료와 영양특성을 파악하고 이를 식단구성, 조리과정에 반영할 수 있다.
- 식단별, 메뉴별로 칼로리양, 주요영양소의 양을 계산, 관리할 수 있다.

#### 라) 구매 관리하기

- 수시로 시장조사를 하여 품목의 원활한 공급선을 파악하고 활용할 수 있다.
- 메뉴 별 주요 특산물, 희귀품, 고가품의 공급 상황 등 품목특성을 파악하고 활용할 수 있다.
- 정기적으로 재고량을 파악하여 재고부족 및 수급 문제 등에 대비한 대처방안을 준비, 활용할 수 있다.

- 식재료를 특성에 맞게 선별 및 검수하여 적절한 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

#### 마) 식재료 관리하기

- 요리에 알맞은 육류, 가금류의 종류와 부위, 품질 및 등급을 선별 할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 어패류와 먹을 수 있는 식재료를 선별 할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 채소, 과일, 곡류를 선택하여 보관과 전처리를 할 수 있다.
- 식재료의 유통기간, 입·출고일, 단가, 제품 등 관리항목을 정하여 표시하고 분류할 수 있다.
- 요리에 따른 식재료 처리방법을 적용하고 활용할 수 있다.
- 조리장비(냉장고, 냉동고)의 작동상태를 파악하고 조치를 취할 수 있다.

#### 바) 기초 기능 익히기

- 양식 조리에서 필요한 조리도구(kitchen utensil)를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용할 수 있다.
- 양식 조리의 각종 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있다.
- 양식 조리의 요리별 소스를 용도에 알맞게 만들 수 있다.
- 양식 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈할 수 있다.
- 메뉴에 따른 양식 식재료의 전처리 방법을 이해하고 처리할 수 있다.
- 양식 조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다.

## 2) 양식 스톡 조리

#### 가) 스톡 재료 준비하기

- 조리에 필요한 부케가르니(bouquetgarni)를 준비할 수 있다.
- 스톡의 종류에 따라 미르포아(mirepoix)를 준비할 수 있다.
- 육류, 어패류의 뼈를 찬물에 담가 핏물을 제거할 수 있다.
- 브라운스톡(brown stock)은 조리에 필요한 뼈와 부속물을 오븐에 구워서 준비할 수 있다.

#### 나) 스톡 조리하기

- 찬물에 재료를 넣고 서서히 끓일 수 있다.
- 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 건어 낼 수 있다.
- 적절한 시간에 미르포아와 향신료를 첨가할 수 있다.
- 지정된 맛, 향, 농도, 색깔이 될 때까지 조리할 수 있다.

다) 스톡 완성하기

- 조리된 스톡을 불순물이 섞이지 않게 걸러낼 수 있다.
- 마무리된 스톡의 색깔, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 스톡의 품질을 평가할 수 있다.
- 스톡을 사용용도에 맞추어 풍미와 질감을 가지도록 완성할 수 있다.

3) 양식 소스 조리

가) 소스 재료 준비하기

- 조리에 필요한 부케가니를 준비할 수 있다.
- 미르포아를 준비할 수 있다.
- 루(roux)는 버터와 밀가루를 같은 비율로 사용하여 만들 수 있다.
- 소스에 필요한 스톡을 준비할 수 있다.
- 소스 조리에 필요한 주방도구를 준비할 수 있다.

나) 소스 조리하기

- 미르포아를 볶은 후 찬 스톡을 넣고 서서히 끓일 수 있다.
- 소스의 용도에 알맞게 농후제를 사용할 수 있다.
- 소스를 끓이는 과정에서 불순물이나 기름이 위로 떠오르면 걷어 낼 수 있다.
- 적절한 시간에 향신료를 첨가할 수 있다.
- 원하는 소스의 맛, 향, 농도, 색깔이 될 때까지 조리할 수 있다.
- 소스를 걸러내어 정제할 수 있다.

다) 소스 완성하기

- 소스의 품질이 떨어지지 않도록 적정 온도를 유지할 수 있다.
- 소스에 표막이 생성되는 것을 막도록 버터나 정제된 버터로 표면을 덮어 마무리할 수 있다.
- 마무리된 소스의 색깔과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 소스의 품질을 평가할 수 있다.
- 요구되는 양에 맞추어 소스를 제공할 수 있다.

4) 양식 수프 조리

가) 수프 재료 준비하기

- 육류, 어패류, 채소류, 곡류에서 수프용도에 알맞은 재료를 선별하여 준비할 수 있다.
- 조리에 필요한 부케가르니를 준비할 수 있다.
- 미르포아를 준비할 수 있다.
- 수프에 적합한 농후제를 준비할 수 있다.

- 수프에 필요한 스톡을 준비할 수 있다.
- 수프 조리에 필요한 조리도구를 준비할 수 있다.

#### 나) 수프 조리하기

- 수프의 종류에 따라 건더기와 수분의 비율을 조정할 수 있다.
- 수프의 종류에 따라 주요 향미를 가진 재료를 순서에 따라 볶아낼 수 있다.
- 재료가 냄비바닥에 눌어붙지 않도록 조리할 수 있다.
- 스톡을 넣고 끓이면서 위로 떠오르는 불순물을 제거할 수 있다.
- 원하는 수프의 향, 색깔, 농도가 충분히 우러나도록 끓일 수 있다.
- 수프의 종류에 따라 갈아주거나 걸러줄 수 있다.

#### 다) 수프 요리 완성하기

- 수프의 종류에 따라 크루톤(crouton), 휘핑크림(whipping cream), 켄넬(quennel)과 같은 곁들임을 제공할 수 있다.
- 마무리된 수프의 색깔과 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 수프의 품질을 평가할 수 있다.

### 5) 양식 전채 요리 조리

#### 가) 전채 재료 준비하기

- 적합한 조미료(condiments)를 준비할 수 있다.
- 식욕을 돋우며 전채메뉴 구성을 고려한 재료를 준비할 수 있다.
- 전채 조리에 필요한 조리도구를 준비할 수 있다.
- 메뉴와 전채 조리에 필요한 조리법을 숙지할 수 있다.

#### 나) 전채 요리 조리하기

- 메뉴 구성에 알맞은 양의 전채를 준비할 수 있다.
- 채소와 허브를 적절하게 사용할 수 있다.
- 전채에 적합한 조미료를 사용할 수 있다.
- 메뉴와 어울릴 수 있는 조리법을 선택할 수 있다.

#### 다) 전채 요리 완성하기

- 요리에 알맞은 온도로 접시를 준비할 수 있다.
- 색과 모양 그리고 여백을 살려 접시에 담아낼 수 있다.
- 전채를 먹는데 필요한 접시나 기물, 핑거볼을 제공할 수 있다.
- 전채에 적합한 조미료를 제공할 수 있다.
- 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.

## 6) 양식 샐러드 조리

### 가) 샐러드 재료 준비하기

- 샐러드와 어울리는 드레싱 재료를 준비할 수 있다.
- 샐러드용 재료를 적합한 용도와 특성에 알맞게 전 처리 할 수 있다.
- 샐러드 조리에 필요한 조리도구를 준비할 수 있다.

### 나) 샐러드 조리하기

- 드레싱의 특징에 알맞은 허브와 향신료, 조미료를 첨가할 수 있다.
- 육류, 어패류, 채소, 곡류는 따로 익혀서 조리할 수 있다.
- 필요한 경우 드레싱에 버무리기 전에 양념할 수 있다.

### 다) 샐러드 요리 완성하기

- 샐러드용 재료에 드레싱을 얹거나 버무리 수 있다.
- 메뉴에 알맞은 허브와 향신료, 조미료를 선택하여 첨가할 수 있다.
- 샐러드는 차갑게 제공할 수 있다.
- 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.

## 7) 양식 어패류 조리

### 가) 어패류 재료 준비하기

- 어패류의 원산지, 조리법을 고려하여 선별할 수 있다.
- 조리에 요구되는 신선도를 가지고 있는지 검사할 수 있다.
- 구입 후 조리 이전까지 신선한 상태를 유지하도록 보관할 수 있다.
- 생선류, 조개류, 갑각류를 손질하여 용도에 알맞은 크기로 자를 수 있다.
- 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다.
- 필요한 경우 오일과 향신료를 이용하여 마리네이드(marinade)할 수 있다.
- 어패류 조리에 필요한 조리도구를 준비할 수 있다.

### 나) 어패류 요리 조리하기

- 재료에 적합한 조리방식과 조리도구를 결정할 수 있다.
- 재료가 늘어붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.
- 화력의 강약을 조절하여 살이 오그라들거나 덜 익혀지지 않도록 할 수 있다.
- 용도에 알맞게 향신료와 와인을 사용하여 조리할 수 있다.
- 요리에 알맞은 부재료와 소스를 조리할 수 있다.

## 다) 어패류 요리 완성하기

- 요리에 알맞은 맛과 풍미를 이끌어 낼 수 있는 소스를 제공할 수 있다.
- 주재료에 어울리는 부재료(side dish), 가니시(garnish)를 제공할 수 있다.
- 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가 할 수 있다.

## 8) 양식 육류 조리

## 가) 육류 재료 준비하기

- 조리법과 질감 정도, 향미를 고려하여 육류 또는 가금류의 종류와 메뉴에 알맞은 부위를 선택할 수 있다.
- 메뉴의 종류에 따라 육류, 가금류의 종류와 조리 부위를 선택할 수 있다.
- 용도에 알맞게 재료를 발골, 절단하여 손질할 수 있다.
- 요리에 알맞은 부재료와 소스를 준비할 수 있다.
- 로스팅(roasting)할 재료는 끈을 사용하여 감싸며 묶을 수 있다.
- 필요에 따라 마리네이드 방법과 향신료와 채소를 채워 넣는 방법을 사용할 수 있다.
- 육류 조리에 필요한 주방도구를 준비할 수 있다.

## 나) 육류 요리 조리하기

- 육류, 가금류 요리 시 재료에 적합한 조리 방식과 조리 도구를 결정할 수 있다.
- 재료가 늘어붙거나 부서지지 않도록 조리할 수 있다.
- 육류, 가금류 요리에 알맞은 가니시와 소스를 조리할 수 있다.
- 화력과 시간을 조절하여 원하는 정도로 익혀서 조리할 수 있다.
- 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절할 수 있다.

## 다) 육류 요리 완성하기

- 육류, 가금류 요리에 알맞은 맛과 풍미를 이끌어 낼 수 있는 요리를 제공할 수 있다.
- 주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.
- 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.

## 9) 양식 파스타 조리

## 가) 파스타 재료 준비하기

- 파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽할 수 있다.
- 원하는 모양으로 만든 면발이 서로 엉겨 붙지 않도록 처리할 수 있다.
- 필요한 부재료, 소스 재료를 준비할 수 있다.
- 파스타 조리에 필요한 주방 도구를 준비할 수 있다.

나) 파스타 조리하기

- 면의 종류에 따라 끓는 물에 삶아 낼 수 있다.
- 속을 채운 파스타의 경우, 터지지 않게 삶을 수 있다.
- 삶아 익힌 면은 물기를 제거한 후 달라붙지 않게 조리할 수 있다.
- 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 선택하여 조리할 수 있다.

다) 파스타 요리 완성하기

- 일인분의 양을 조절하여 제공할 수 있다.
- 주재료에 어울리는 가니시를 제공할 수 있다.
- 파스타 종류에 알맞은 그릇에 담아 제공할 수 있다.
- 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.

10) 양식 달걀 조리

가) 달걀 재료 준비하기

- 신선한 달걀을 선택할 수 있다.
- 달걀은 서니 사이드 업(sunny side up), 오버 이지(over easy), 오버 미디움(over medium), 오버 하드(over hard)로 구분하여 준비할 수 있다.
- 재료를 가지고 달걀요리의 용도에 맞게 준비할 수 있다.
- 달걀 조리에 필요한 주방 도구를 준비할 수 있다.

나) 달걀 요리 조리하기

- 달걀은 서니 사이드 업, 오버 이지, 오버 미디움, 오버 하드로 구분하여 조리할 수 있다.
- 표준 조리법(recipe)에 따라 껍질의 형상을 유지한 채로 조리할 수 있다.
- 오믈렛(Omelet)은 부재료를 사용하여 럭비공 모양으로 조리할 수 있다(오믈렛 부재료: 어패류, 육류, 채소류, 유제품류, 가공식품류).

다) 달걀 요리 완성하기

- 메뉴구성에 따라 양과 제공 형태를 조절하여 완성할 수 있다.
- 메뉴의 조리법에 따라 알맞은 부재료를 사용하여 완성할 수 있다.
- 삶은 달걀(boiled egg)인 경우 에그 스탠드(egg stand)에 담아 제공할 수 있다.
- 마무리된 음식의 색깔과 맛, 풍미, 온도를 통해 음식의 품질을 평가할 수 있다.



### 3. 교수·학습

- 가. 조리 원리를 이해하여 조리 순서에 맞게 작업을 수행할 수 있도록 한다.
- 나. 서양 음식의 재료 다루기와 기본 조리법을 충실히 지도하여 학생들의 학습 전이를 향상시킬 수 있도록 지도한다.
- 다. 우리나라와 서양 식문화의 차이점을 알 수 있도록 지도한다.
- 라. 서양 음식에 대한 기초 지식을 이해하고 서양조리 실무 기능을 습득하여 창의적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.
- 마. 학생들이 수행하여야 할 과제를 제시하고, 이를 수행하기 위해 필요한 하위 성취 내용의 체크리스트를 작성하여 학생 스스로 학업 성취도를 확인할 수 있도록 지도한다.
- 바. 서양 음식의 종류가 다양하므로 국가별로 식재료, 조리방법, 식사예절 등에 대하여 사진, 동영상, 인터넷 자료와 같은 시청각 자료를 활용하여 지도한다.
- 사. 협동학습, 프로젝트 학습 등을 통해 외식 업체에서 선호하는 서양 음식을 조사하여 사용한 재료, 조리법 등을 분석하고 토론·발표함으로써 창의적인 메뉴 개발을 할 수 있도록 지도한다.

### 4. 평가

#### 가. 평가의 주안점

- 1) 내용 영역 요소(능력단위 요소)별로 제시된 학습 목표에 맞도록 평가 방법과 내용을 계획하여 평가한다.
- 2) 과제 수행 능력에 따라 기초 및 심화 과제를 제시하고, 이에 대한 수행 정도를 평가한다.
- 3) 학생 스스로 학습 정도를 확인하고, 자기 주도적으로 학습 목표에 도달하는 상황을 평가한다.
- 4) 실습 결과뿐 아니라 개인위생, 재료계량, 조리과정, 맛과 담기, 상차림, 정리·정돈과 위생 등의 실습 과정을 개발하여 항목별로 평가한다.
- 5) 단순하고 지엽적인 문제보다는 개념과 원리의 이해 및 적용을 통해 종합적인 조리실무능력을 평가한다.
- 6) 협동학습으로 서양 음식 관련 외식 산업 분야의 메뉴를 조사 및 분석하여 개발한 메뉴를 평가한다.

## 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
양식 조리 실무	양식 조리실무 수행에 필요한 위생 관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매관리, 식재료관리, 조리기초기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 양식 조리실무에 적용할 수 있다.	양식 조리실무 수행에 필요한 위생 관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매관리, 식재료관리, 조리기초기능을 다른 사람에게 설명하면서 양식 조리실무에 적용할 수 있다.	양식 조리실무 수행에 필요한 위생 관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매관리, 식재료관리, 조리기초기능을 양식 조리실무에 적용할 수 있다.
양식 스톡 조리	육류, 어패류, 채소 등을 활용하여 조리에서 사용되는 육수를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소 등을 활용하여 조리에서 사용되는 육수를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소 등을 활용하여 조리에서 사용되는 육수를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
양식 소스 조리	육류, 어패류, 채소류, 스톡류 등을 활용하여 조리에서 사용되는 소스를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류, 스톡류 등을 활용하여 조리에서 사용되는 소스를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류, 스톡류 등을 활용하여 조리에서 사용되는 소스를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
양식 수프 조리	육류, 어패류, 채소류, 스톡류 등을 활용하여 메뉴에 사용되는 수프를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류, 스톡류 등을 활용하여 메뉴에 사용되는 수프를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류, 스톡류 등을 활용하여 메뉴에 사용되는 수프를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
양식 전채 조리	육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 곁들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 곁들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 곁들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
양식 샐러드 조리	어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 단순 샐러드와 복합 샐러드, 각종 드레싱류를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 단순 샐러드와 복합 샐러드, 각종 드레싱류를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 단순 샐러드와 복합 샐러드, 각종 드레싱류를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
양식 어패류 조리	생선류, 조개류, 갑각류 등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 조리하고, 곁들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	생선류, 조개류, 갑각류 등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 조리하고, 곁들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	생선류, 조개류, 갑각류 등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 조리하고, 곁들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
양식 육류 조리	육류와 가금류 등을 활용하여 육류, 가금류 조리과 결들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류와 가금류 등을 활용하여 육류, 가금류 조리과 결들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류와 가금류 등을 활용하여 육류, 가금류 조리과 결들여지는 소스 등을 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
양식 파스타 조리	파스타와 어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 파스타와 결들여지는 소스를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	파스타와 어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 파스타와 결들여지는 소스를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	파스타와 어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 파스타와 결들여지는 소스를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
양식 달걀 조리	어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 달걀 요리를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 달걀 요리를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	어패류·육류·채소류·유제품류·가공식품류를 활용하여 조식 등에 사용되는 각종 달걀 요리를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.

[실무 과목]

## 3. 중식 조리

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘중식 조리’는 중국의 음식과 문화를 올바르게 이해하고, 조리 실무 능력을 습득함으로써 중식 조리에 활용할 수 있는 능력과 관광 및 외식산업 분야에 적용할 수 있는 능력을 기르기 위한 것으로, 대부분 2학년 또는 3학년에 이수해야 할 과목이다.

이수해야 할 내용은 중식 조리 실무, 중식 절임·무침 조리, 중식 육수·소스 조리, 중식 냉채 조리, 중식 덩섬 조리, 중식 수프·탕 조리, 중식 볶음 조리, 중식 튀김 조리, 중식 찜 조리, 중식 조림 조리, 중식 구이 조리, 중식 면 조리, 중식 밥 조리, 중식 후식 조리에 이르기까지 이론과 실습을 병행하여 지도할 수 있도록 구성되어 있다.

#### 나. 목표

중식 조리에 관한 조리 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 음식 조리 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

## 2. 내용

### 가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
중식 조리 실무 (1301010301_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생 관리하기</li> <li>• 안전 관리하기</li> <li>• 메뉴 관리하기</li> <li>• 구매 관리하기</li> <li>• 식재료 관리하기</li> <li>• 중식 기초 기능 익히기</li> </ul>
중식 절임·무침 조리 (1301010302_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 절임·무침 준비하기</li> <li>• 절임류 만들기</li> <li>• 무침류 만들기</li> <li>• 절임 보관·무침 완성하기</li> </ul>
중식 육수·소스 조리 (1301010303_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 육수·소스 준비하기</li> <li>• 육수·소스 만들기</li> <li>• 육수·소스 완성·보관하기</li> </ul>
중식 냉채 조리 (1301010304_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냉채 준비하기</li> <li>• 기초 장식 만들기</li> <li>• 냉채 조리하기</li> <li>• 냉채 완성하기</li> </ul>
중식 수프·탕 조리 (1301010306_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수프·탕 준비하기</li> <li>• 수프·탕 조리하기</li> <li>• 수프·탕 완성하기</li> </ul>
중식 볶음 조리 (1301010307_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 볶음 준비하기</li> <li>• 볶음 조리하기</li> <li>• 볶음 완성하기</li> </ul>
중식 튀김 조리 (1301010308_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 튀김 준비하기</li> <li>• 튀김 조리하기</li> <li>• 튀김 완성하기</li> </ul>
중식 찜 조리 (1301010309_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찜 준비하기</li> <li>• 찜 조리하기</li> <li>• 찜 완성하기</li> </ul>
중식 조림 조리 (1301010310_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조림 준비하기</li> <li>• 조림 조리하기</li> <li>• 조림 완성하기</li> </ul>
중식 구이 조리 (1301010311_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구이 준비하기</li> <li>• 구이 조리하기</li> <li>• 구이 완성하기</li> </ul>

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
중식 면 조리 (1301010312_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 면 준비하기</li> <li>• 반죽하여 면 뽑기</li> <li>• 면 삶아 담기</li> <li>• 요리별 조리하여 완성하기</li> </ul>
중식 밥 조리 (1301010313_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥 준비하기</li> <li>• 밥 짓기</li> <li>• 요리별 조리하여 완성하기</li> </ul>
중식 후식 조리 (1301010314_14v2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 후식 준비하기</li> <li>• 더운 후식류 만들기</li> <li>• 찬 후식류 만들기</li> <li>• 후식류 완성하기</li> </ul>

\* 내용 영역의 괄호는 국가직무능력표준 능력단위 코드 번호임.

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 중식 조리 실무

#### 가) 위생 관리하기

- 개인위생을 관리하기 위해 신체의 청결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다.
- 법률기준에 따라 작업장 위생 관리 업무를 준비, 수행할 수 있다.
- 작업장 내에서 사용하는 주방도구, 장비, 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다.
- 위생안전에 있어 위해요소를 파악하고, 취급규칙에 따라 다룰 수 있다.
- 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위하여 세척, 소독을 하고, 작업 순서를 조절할 수 있다.
- 남은 재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리할 수 있다.

#### 나) 안전 관리하기

- 개인안전사고 예방을 위해 평상시에 도구 및 장비의 정리정돈을 잘할 수 있다.
- 반복 작업에 따른 부상 및 질환에 대하여 안전 장구류를 착용하여 예방할 수 있다.
- 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다.
- 안전 장비류 취급 시의 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다.
- 중식조리기구의 종류를 파악하고 사용할 수 있다.
- 작업장내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.

#### 다) 메뉴 관리하기

- 균형 잡힌 식단 구성 방식을 감안하여 메뉴를 구성할 수 있다.
- 원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 조정할 수 있다.

- 메뉴의 식재료, 조리방법, 메뉴명, 메뉴판 작성 등 사용되는 용어와 명칭을 정확히 구분하여 사용할 수 있다.
- 표준 조리법(recipe)에 준하여 조리 작업을 수행할 수 있다.
- 중식조리작업에 적합한 조리방법과 자르기 방법을 기준으로 조리작업을 수행 할 수 있다.
- 메뉴에 따른 식재료와 영양특성을 파악하고 이를 식단구성, 조리과정에 반영할 수 있다.
- 식단별, 메뉴별로 칼로리 량, 주요영양소의 양을 계산, 관리할 수 있다.

#### 라) 구매 관리하기

- 수시로 시장조사를 실시하여 품목의 원활한 공급선을 파악하고 활용할 수 있다.
- 메뉴별 주요 특산물, 희귀품, 고가품의 공급 상황 등 품목특성을 파악하고 활용할 수 있다.
- 정기적으로 재고량을 파악하여 재고부족 및 수급 문제 등에 대비한 대체 방안을 준비, 활용할 수 있다.
- 식재료를 특성에 맞게 선별 및 검수하여, 적절한 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

#### 마) 식재료 관리하기

- 요리에 알맞은 육류 및 가금류의 종류와 부위, 품질 등급을 선별할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 어패류를 선별할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 채소, 과일, 곡류를 선택하여 보관과 전처리를 할 수 있다.
- 식재료의 유통기간, 입·출고일, 단가, 제품 등의 관리항목을 정하여 표시하고 분류할 수 있다.
- 요리에 따른 식재료 처리방법을 적용하고 활용할 수 있다.
- 조리장비(냉장고, 냉동고)의 작동상태를 파악하고 조치를 취할 수 있다.

#### 바) 중식 기초 기능 익히기

- 중식 조리에서 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 알맞게 적용할 수 있다.
- 중식 조리의 각종 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 알맞게 사용할 수 있다.
- 중식 조리의 요리별 소스를 용도에 알맞게 만들 수 있다.
- 중식 조리 작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리·정돈할 수 있다.
- 메뉴에 따른 중식 조리 식재료의 전처리 방법을 이해하고 수행할 수 있다.
- 중식 조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득할 수 있다.

### 2) 중식 절임·무침 조리

#### 가) 절임·무침 준비하기

- 겉절임 요리에 필요한 절임양과 종류를 선택할 수 있다.
- 겉절임 요리에 필요한 무침의 양과 종류를 선택할 수 있다.

- 표준 조리법(recipe)에 따라 재료를 전처리하여 사용할 수 있다.

나) 절임류 만들기

- 재료의 특성에 따라 절임을 할 수 있다.
- 절임 표준조리법에 따라 산도, 염도 및 당도를 조절할 수 있다.
- 절임의 용도에 따라 절임 기간을 조절할 수 있다.

다) 무침류 만들기

- 메뉴 구성을 고려하여 무침 류 재료를 선택할 수 있다.
- 무침 용도에 적합하게 재료를 썰 수 있다.
- 무침 재료의 종류에 따라 양념하여 무칠 수 있다.

라) 절임 보관·무침 완성하기

- 절임류를 위생적으로 안전하게 보관할 수 있다.
- 무침류를 위생적으로 안전하게 보관할 수 있다.
- 절임이나 무침을 담아낼 접시를 선택할 수 있다.

3) 중식 육수·소스 조리

가) 육수·소스 준비하기

- 육수의 종류에 따라서 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 소스의 종류에 따라서 도구와 재료를 준비할 수 있다.
- 필요에 맞도록 양념류와 향신료를 준비할 수 있다.
- 가공 소스류를 특성에 알맞게 준비할 수 있다.

나) 육수·소스 만들기

- 육수 재료를 손질할 수 있다.
- 육수와 소스의 종류와 양에 알맞은 기물을 선택할 수 있다.
- 소스 재료를 손질하여 전처리할 수 있다.
- 육수 표준조리법에 따라서 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다.
- 소스 표준조리법에 따라서 향, 맛, 농도, 색깔의 정도를 조절할 수 있다.

다) 육수·소스의 완성·보관하기

- 육수를 필요에 따라 사용할 수 있는 상태로 보관할 수 있다.
- 소스를 필요에 따라 사용할 수 있는 상태로 보관할 수 있다.
- 메뉴선택에 따라 육수와 소스를 다시 끓여 사용할 수 있다.



## 4) 중식 냉채 조리

## 가) 냉채 준비하기

- 선택된 메뉴를 고려하여 냉채요리를 선정할 수 있다.
- 냉채조리의 특성과 성격을 고려하여 재료를 선정할 수 있다.
- 재료를 계절과 재료 수급 등 냉채요리 종류에 맞추어 손질할 수 있다.

## 나) 기초 장식 만들기

- 요리에 따른 기초 장식을 선정할 수 있다.
- 재료의 특성을 고려하여 기초 장식을 만들 수 있다.
- 만들어진 기초 장식을 보관·관리할 수 있다.

## 다) 냉채 조리하기

- 무침·데침·찌기·삶기·조림 등의 조리방법을 표준조리법에 따라 적용할 수 있다.
- 해산물, 육류 및 가금류 등 냉채의 일부로서 사용되는 재료를 표준조리법에 따라 준비하여 조리할 수 있다.
- 냉채 종류에 따른 적합한 소스를 선택하여 조리할 수 있다.
- 숙성 및 발효가 필요한 소스를 조리할 수 있다.

## 라) 냉채 완성하기

- 전체 식단의 양과 구성을 고려하여 제공하는 양을 조절할 수 있다.
- 냉채요리의 모양새와 제공 방법을 고려하여 접시를 선택할 수 있다.
- 숙성 시간과 온도, 선도를 고려하여 요리를 담아낼 수 있다.
- 냉채요리에 어울리는 기초 장식을 사용할 수 있다.

## 5) 중식 수프·탕 조리

## 가) 수프·탕 준비하기

- 수프의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다.
- 탕의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다.
- 각 재료를 수프·탕의 종류에 맞추어 손질할 수 있다.

## 나) 수프·탕 조리하기

- 재료와 육수의 비율을 맞추어 조리를 준비할 수 있다.
- 표준조리법에 따라 끓이는 시간과 화력의 강약을 조절할 수 있다.
- 메뉴별 풍미를 위한 향신료를 선택하여 사용할 수 있다.
- 메뉴별 표준조리법에 따라 전분을 이용하여 농도를 조절할 수 있다.

다) 수프·탕 완성하기

- 메뉴별 표준조리법에 따라 향, 맛, 농도, 색깔을 고려하여 담아낼 수 있다.
- 보관이나 운반을 위한 조치를 취할 수 있다.
- 메뉴의 특성을 고려하여 어울리는 결들임을 할 수 있다.

6) 중식 볶음 조리

가) 볶음 준비하기

- 볶음의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다.
- 볶음 방법에 따른 조리용 매개체(물, 기름류, 양념류)를 이용하고 선정할 수 있다.
- 각 재료를 볶음의 종류에 알맞게 준비할 수 있다.

나) 볶음 조리하기

- 재료를 볶음요리에 알맞게 썰 수 있다.
- 썰어진 재료를 조리 순서에 알맞게 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다.
- 화력의 강약을 조절하고 양념과 향신료를 첨가하여 볶음요리를 할 수 있다.
- 메뉴별 표준조리법에 따라 전분을 이용하여 볶음요리의 농도를 조절할 수 있다.

다) 볶음 완성하기

- 볶음요리의 종류와 제공방법에 따른 그릇을 선택할 수 있다.
- 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
- 메뉴의 표준조리법에 따라 볶음요리를 담아낼 수 있다.

7) 중식 튀김 조리

가) 튀김 준비하기

- 튀김의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다.
- 각 재료를 튀김의 종류에 알맞게 준비할 수 있다.
- 튀김의 재료에 따라 기름 온도를 조절할 수 있다.

나) 튀김 조리하기

- 재료를 튀김요리에 알맞게 썰 수 있다.
- 용도에 따라 튀김옷 재료를 준비할 수 있다.
- 조리재료에 따라 기름의 종류, 양과 온도를 조절할 수 있다.
- 재료 특성에 알맞게 튀김을 할 수 있다.
- 사용한 기름의 재사용 또는 폐기를 위한 처리를 할 수 있다.

## 다) 튀김 완성하기

- 튀김요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 튀김요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
- 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 튀김요리를 담아낼 수 있다.

## 8) 중식 찜 조리

## 가) 찜 준비하기

- 찜의 특성을 고려하여 찜에 알맞은 재료를 선정할 수 있다.
- 찜 요리의 종류에 맞추어 재료를 준비할 수 있다.
- 찜 요리의 특성에 알맞은 도구를 선택할 수 있다.

## 나) 찜 조리하기

- 재료를 각 찜 요리의 특성에 알맞게 손질할 수 있다.
- 손질한 재료를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다.
- 찜 요리를 위해 찜기의 화력을 강약으로 조절할 수 있다.
- 찜 요리에 따라 양념과 향신료를 사용할 수 있다.
- 찜 요리 종류에 따라 전분으로 농도를 조절하여 완성할 수 있다.

## 다) 찜 완성하기

- 찜 요리의 종류와 크기에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 찜 요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
- 요리의 특성에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 요리를 담아낼 수 있다.
- 도구를 사용하여 알맞은 크기로 요리를 잘라 제공할 수 있다.

## 9) 중식 조림 조리

## 가) 조림 준비하기

- 조림의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다.
- 각 재료를 조림의 종류에 알맞게 준비할 수 있다.
- 조림의 종류에 알맞게 도구를 선택할 수 있다.

## 나) 조림 조리하기

- 재료를 각 조림요리의 특성에 알맞게 손질할 수 있다.
- 손질한 재료를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다.
- 조림조리를 위해 화력을 강약으로 조절할 수 있다.

- 조림에 따라 양념과 향신료를 사용할 수 있다.
- 조림요리 특성에 따라 전분으로 농도를 조절하여 완성할 수 있다.

다) 조림 완성하기

- 조림 요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 조림 요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
- 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 조림요리를 담아낼 수 있다.
- 도구를 사용하여 적합한 크기로 요리를 잘라 제공할 수 있다.

10) 중식 구이 조리

가) 구이 준비하기

- 구이의 특성을 고려하여 적합한 재료를 선정할 수 있다.
- 각 재료를 구이의 종류에 알맞게 준비할 수 있다.
- 구이의 종류에 알맞게 도구를 선택할 수 있다.

나) 구이 조리하기

- 재료를 각 구이요리의 특성에 알맞게 손질할 수 있다.
- 구이의 종류에 따라 손질한 재료를 기름에 익히거나 물에 데칠 수 있다.
- 재료에 따라 구이 온도를 조절하며 양념과 향신료를 첨가하여 구이요리를 할 수 있다.
- 각 구이의 종류에 따라 소스와 양념장을 만들 수 있다.

다) 구이 완성하기

- 구이요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 구이요리에 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.
- 색깔, 맛, 향, 온도를 고려하여 구이요리를 담아낼 수 있다.
- 도구를 사용하여 적합한 크기로 요리를 잘라 제공할 수 있다.

11) 중식 면 조리

가) 면 준비하기

- 면의 특성을 고려하여 적합한 밀가루를 선정할 수 있다.
- 면 요리 종류에 따라 재료를 준비할 수 있다.
- 면 요리 종류에 따라 도구를 선택할 수 있다.

나) 반죽하여 면 뽑기

- 면의 종류에 따라 적합하게 반죽하여 숙성할 수 있다.

- 면 요리에 따라 수타면과 제면기를 이용하여 면을 뽑을 수 있다.
- 면 요리에 따라 면의 두께를 조절할 수 있다.

#### 다) 면 삶아 담기

- 면의 종류와 양에 따라 끓는 물에 삶을 수 있다.
- 삶은 면을 찬물에 헹구어 면을 탄력 있게 할 수 있다.
- 메뉴에 따라 적합한 그릇을 선택하여 차거나 따뜻하게 담아낼 수 있다.

#### 라) 요리별 조리하여 완성하기

- 메뉴에 따라 소스나 국물을 만들 수 있다.
- 요리별 표준조리법에 따라 색깔, 맛, 향, 온도, 농도, 국물의 양을 고려하여 소스나 국물을 담아낼 수 있다.
- 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.

### 12) 중식 밥 조리

#### 가) 밥 준비하기

- 필요한 쌀의 양과 물의 양을 계량할 수 있다.
- 조리방식에 따라 여러 종류의 쌀을 이용할 수 있다.
- 계량한 쌀을 씻고 일정 시간 불려둘 수 있다.

#### 나) 밥 짓기

- 쌀의 종류와 특성, 건조도에 따라 물의 양을 가감할 수 있다.
- 표준조리법에 따라 필요한 조리 기구를 선택하여 활용할 수 있다.
- 주어진 일정과 상황에 따라 조리 시간과 방법을 조정할 수 있다.
- 표준조리법에 따라 화력의 강약을 조절하여 가열시간 조절, 뜸들이기를 할 수 있다.
- 메뉴종류에 따라 보온·보관과 재가열을 실시할 수 있다.

#### 다) 요리별 조리하여 완성하기

- 메뉴에 따라 볶음요리와 튀김요리를 곁들여 조리할 수 있다.
- 화력의 강약을 조절하여 볶음밥을 조리할 수 있다.
- 메뉴 구성을 고려하여 소스(짜장소스)와 국물(달걀 국물 또는 짬뽕 국물)을 곁들여 제공할 수 있다.
- 메뉴에 따라 어울리는 기초 장식을 할 수 있다.

### 13) 중식 후식 조리

#### 가) 후식 준비하기

- 주 메뉴의 구성을 고려하여 알맞은(적합한) 후식요리를 선정할 수 있다.
- 표준조리법에 따라 후식재료를 선택할 수 있다.
- 소비량을 고려하여 재료의 양을 미리 조정할 수 있다.
- 재료에 따라 전처리하여 사용할 수 있다.

#### 나) 더운 후식류 만들기

- 메뉴의 구성에 따라 더운 후식의 재료를 준비할 수 있다.
- 용도에 알맞게 재료를 알맞은 모양으로 잘라 준비할 수 있다.
- 조리재료에 따라 튀김 기름의 종류, 양과 온도를 조절할 수 있다.
- 재료 특성에 알맞게 튀김을 만들 수 있다.
- 알맞은 온도와 시간으로 설탕을 녹여 재료를 버무릴 수 있다.

#### 다) 찬 후식류 만들기

- 재료를 후식요리에 알맞게 썰 수 있다.
- 후식류의 특성에 맞추어 조리를 할 수 있다.
- 용도에 따라 찬 후식류를 만들 수 있다.

#### 라) 후식류 완성하기

- 후식요리의 종류와 모양에 따라 알맞은 그릇을 선택할 수 있다.
- 표준조리법에 따라 용도에 알맞은 소스를 만들 수 있다.
- 더운 후식요리는 온도와 시간을 조절하여 빠스 요리를 만들 수 있다.
- 후식요리의 종류에 맞추어 그릇에 담아낼 수 있다.

## 3. 교수·학습

가. 조리원리를 이해하여 조리 순서에 알맞게 작업을 수행할 수 있도록 한다.

나. 중국음식의 재료 다루기와 기본 조리법을 충실히 지도하여 학생들의 학습 전이를 향상시킬 수 있도록 지도한다.

다. 우리나라와 중국 식문화의 차이점을 알 수 있도록 지도한다.

- 라. 중국음식에 대한 기초 지식을 이해하고 중식조리 실무 기능을 습득하여 창의적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.
- 마. 학생들이 수행하여야 할 과제를 제시하고, 이를 수행하기 위해 필요한 하위성취 내용의 체크리스트를 작성하여 학생 스스로 학업 성취도를 확인할 수 있도록 지도한다.
- 바. 중국음식의 종류가 다양하므로 식재료, 조리방법, 식사예절 등에 대하여 사진, 동영상, 인터넷 자료와 같은 시청각 자료를 활용하여 지도한다.
- 사. 협동학습, 프로젝트 학습 등을 통해 외식 업체에서 선호하는 중국 음식을 조사하여 사용한 재료, 조리법 등을 분석하고 토론·발표함으로써 창의적인 메뉴 개발을 할 수 있도록 지도한다.

## 4. 평가

### 가. 평가의 주안점

- 1) 내용 영역 요소(능력단위 요소)별로 제시된 학습 목표에 맞도록 평가 방법과 내용을 계획하여 평가한다.
- 2) 과제 수행 능력에 따라 기초 및 심화 과제를 제시하고, 이에 대한 수행 정도를 평가한다.
- 3) 학생 스스로 학습 정도를 확인하고, 자기 주도적으로 학습 목표에 도달하는 상황을 평가한다.
- 4) 실습 결과뿐만 아니라 개인위생, 재료계량, 조리과정, 맛과 담기, 상차림, 정리·정돈과 위생 등의 실습 과정을 개발하여 항목별로 평가한다.
- 5) 단순하고 지엽적인 문제보다는 개념과 원리의 이해 및 적용을 통해 종합적인 조리실무능력을 평가한다.
- 6) 협동학습으로 중국 음식 관련 외식 산업 분야의 메뉴를 조사 및 분석하여 개발한 메뉴를 평가한다.

### 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
중식 조리 실무	중식조리작업 수행에 필요한 위생 관리·안전관리·메뉴관리·식재료 관리·조리기능 익히기를 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 중식 조리실무에 적용할 수 있다.	중식조리작업 수행에 필요한 위생 관리·안전관리·메뉴관리·식재료관리·조리기능 익히기를 다른 사람에게 설명하면서 중식 조리실무에 적용할 수 있다.	중식조리작업 수행에 필요한 위생 관리·안전관리·메뉴관리·식재료관리·조리기능 익히기를 중식 조리실무에 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
중식 절임·무침 조리	적합한 식재료를 절이거나 무쳐서 요리에 곁들이는 음식을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	적합한 식재료를 절이거나 무쳐서 요리에 곁들이는 음식을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	적합한 식재료를 절이거나 무쳐서 요리에 곁들이는 음식을 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 육수·소스 조리	육류나 가금류, 채소류를 이용하여 끓이거나 양념류와 향신료를 배합하여 음식을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류나 가금류, 채소류를 이용하여 끓이거나 양념류와 향신료를 배합하여 음식을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류나 가금류, 채소류를 이용하여 끓이거나 양념류와 향신료를 배합하여 음식을 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
음식 냉채 조리	전채요리로서 메뉴의 특성에 알맞은 적합한 재료를 이용하여 냉채를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	전채요리로서 메뉴의 특성에 알맞은 적합한 재료를 이용하여 냉채를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	전채요리로서 메뉴의 특성에 알맞은 적합한 재료를 이용하여 냉채를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 수프·탕 조리	중식 육수에 육류와 해산물류·채소류와 양념류를 넣어 수프와 탕의 특성에 따라 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	중식 육수에 육류와 해산물류·채소류와 양념류를 넣어 수프와 탕의 특성에 따라 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	중식 육수에 육류와 해산물류·채소류와 양념류를 넣어 수프와 탕의 특성에 따라 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 볶음 조리	육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 볶는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 볶는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 볶는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 튀김 조리	육류·갑각류·어패류·채소류·두부류의 재료 특성을 이해하고 손질하여 기름에 튀겨내는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·갑각류·어패류·채소류·두부류의 재료 특성을 이해하고 손질하여 기름에 튀겨내는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·갑각류·어패류·채소류·두부류의 재료 특성을 이해하고 손질하여 기름에 튀겨내는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 찜 조리	육류·해물류 등 재료의 특성에 어울리는 양념이나 소스를 이용하여 찜 요리를 하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·해물류 등 재료의 특성에 어울리는 양념이나 소스를 이용하여 찜 요리를 하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·해물류 등 재료의 특성에 어울리는 양념이나 소스를 이용하여 찜 요리를 하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 조림 조리	육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 조림하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 조림하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	육류·생선류·채소류·두부에 각종 양념과 소스를 이용하여 조림하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.



내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
중식 구이 조리	재료의 특성을 이해하고 그에 따른 구이 조리법에 맞추어 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	재료의 특성을 이해하고 그에 따른 구이 조리법에 맞추어 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	재료의 특성을 이해하고 그에 따른 구이 조리법에 맞추어 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 면 조리	밀가루의 특성을 이해하고 각종 면을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	밀가루의 특성을 이해하고 각종 면을 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	밀가루의 특성을 이해하고 각종 면을 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
중식 밥 조리	쌀로 지은 밥을 이용하여 각종 밥짓기를 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	쌀로 지은 밥을 이용하여 각종 밥짓기를 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	쌀로 지은 밥을 이용하여 각종 밥짓기를 적용할 수 있다.
중식 후식 조리	주요리와 어울릴 수 있도록 더운 후식류나 찬 후식류를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	주요리와 어울릴 수 있도록 더운 후식류나 찬 후식류를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	주요리와 어울릴 수 있도록 더운 후식류나 찬 후식류를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.

[실무 과목]

## 4. 일식 조리

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘일식 조리’는 일본의 음식과 문화를 올바르게 이해하고, 조리 실무 능력을 습득함으로써 중식 조리에 활용할 수 있는 능력과 관광 및 외식산업 분야에 적용할 수 있는 능력을 기르기 위한 것으로 대부분 2학년 또는 3학년에 이수해야 할 과목이다.

이수해야 할 내용은 일식 조리 실무, 일식 초회 조리, 일식 무침 조림, 일식 국물 조리, 일식 냄비 조리, 일식 조림 조리, 일식 찜 조리, 일식 회 조리, 일식 튀김 조리, 일식 구이 조리, 일식 면류 조리, 일식 초밥 조리, 일식 군함 조리에 이르기까지 이론과 실습을 병행하여 지도할 수 있도록 구성되어 있다.

#### 나. 목표

일식 조리에 관한 조리 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 음식 조리 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

## 2. 내용

### 가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
일식 조리 실무 (1301010401_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생 관리하기</li> <li>• 안전 관리하기</li> <li>• 메뉴 관리하기</li> <li>• 구매 관리하기</li> <li>• 식재료 관리하기</li> <li>• 일식 기초 기능 익히기</li> </ul>
일식 초회 조리 (1301010402_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 초회 재료 준비하기</li> <li>• 초회 조리하기</li> <li>• 초회 담기</li> </ul>
일식 무침 조리 (1301010403_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 무침 재료 준비하기</li> <li>• 무침 조리하기</li> <li>• 무침 담기</li> </ul>
일식 국물 조리 (1301010404_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국물 재료 준비하기</li> <li>• 국물 우려내기</li> <li>• 국물 요리 조리하기</li> </ul>
일식 냄비 조리 (1301010405_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 냄비 재료 준비하기</li> <li>• 냄비 국물 우려내기</li> <li>• 냄비 요리 조리하기</li> </ul>
일식 조림 조리 (1301010406_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조림 재료 준비하기</li> <li>• 조림하기</li> <li>• 조림 담기</li> </ul>
일식 찜 조리 (1301010407_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찜 재료 준비하기</li> <li>• 찜 조리하기</li> <li>• 찜 담기</li> </ul>
일식 회 조리 (1301010408_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 곁들임 준비하기</li> <li>• 회 손질하기</li> <li>• 회 담기</li> </ul>
일식 튀김 조리 (1301010409_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 튀김 재료 준비하기</li> <li>• 튀김하기</li> <li>• 튀김 담기</li> </ul>
일식 구이 조리 (1301010410_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구이 재료 준비하기</li> <li>• 구이 굽기</li> <li>• 구이 담기</li> </ul>
일식 면류 조리 (1301010411_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 면 재료 준비하기</li> <li>• 면 조리하기</li> <li>• 면 담기</li> </ul>

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
일식 밥류 조리 (1301010412_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥 짓기</li> <li>• 녹차밥 조리하기</li> <li>• 덮밥류 조리하기</li> <li>• 죽류 조리하기</li> </ul>
일식 초밥 조리 (1301010413_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 초밥 재료 준비하기</li> <li>• 초밥 조리하기</li> <li>• 초밥 담기</li> </ul>
일식 군침 조리 (1301010414_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 군침 재료 준비하기</li> <li>• 군침 조리하기</li> <li>• 군침 담기</li> </ul>

\* 내용 영역의 괄호는 국가직무능력표준 능력단위 코드 번호임.

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 일식 조리 실무

#### 가) 위생 관리하기

- 개인위생을 관리하기 위해 신체의 청결을 유지하고 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수 할 수 있다.
- 법률기준에 따라 작업장 위생 관리 업무를 준비, 수행 할 수 있다.
- 작업장 내에서 사용하는 주방도구, 장비, 작업공간을 구분하여 사용 할 수 있다.
- 위생안전에 있어 위해요소를 파악하고, 취급규칙에 따라 다룰 수 있다.
- 작업 중 교차오염의 발생을 예방하기 위하여 세척, 소독을 실시하고, 작업 순서 조절을 할 수 있다.
- 남은 재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리 할 수 있다.

#### 나) 안전 관리하기

- 개인안전사고 예방을 위해 평상시에 도구 및 장비의 정리·정돈을 잘할 수 있다.
- 반복 작업에 따른 부상 및 질환에 대하여 안전 장구 류를 착용하여 예방할 수 있다.
- 화재 발생 시의 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다.
- 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천 할 수 있다.
- 일식조리기구의 종류를 파악하고 사용할 수 있다.
- 작업장내의 적정한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.

#### 다) 메뉴 관리하기

- 균형 잡힌 식단 구성 방식을 감안하여 메뉴를 구성할 수 있다.
- 원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 조정할 수 있다.

- 메뉴의 식재료, 조리방법, 메뉴 명, 메뉴판 작성 등 사용되는 용어와 명칭을 정확히 구분하고 사용할 수 있다.
- 표준 요리법(recipe)에 준하여 조리 작업을 수행 할 수 있다.
- 일식조리작업에 적합한 조리방법과 자르기 방법을 기준으로 조리작업을 수행 할 수 있다.
- 메뉴에 따른 식재료와 영양특성을 파악하고 이를 식단구성, 조리과정에 반영할 수 있다.
- 식단별, 메뉴별로 칼로리양, 주요영양소의 양을 계산, 관리 할 수 있다.

#### 라) 구매 관리하기

- 수시로 시장조사를 실시하여 품목의 원활한 공급선을 파악하고 활용할 수 있다.
- 메뉴 별 주요 특산물, 희귀품, 고가품의 공급 상황 등 품목특성을 파악하고 활용할 수 있다.
- 정기적으로 재고량을 파악하여 재고부족 및 수급 문제 등에 대비한 대체 방안을 준비, 활용할 수 있다.
- 식재료를 특성에 알맞게 선별 및 검수하여, 적절한 용도에 알맞게 활용할 수 있다.

#### 마) 식재료 관리하기

- 요리에 알맞은 육류 및 가금류의 종류와 부위, 품질 및 등급을 선별할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 생선, 어패류를 선별할 수 있다.
- 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 알맞은 채소, 과일, 곡류를 선택하여 보관과 전처리를 할 수 있다.
- 식재료의 유통기간, 입·출고일, 단가, 제품 등의 관리항목을 정하여 표시하고 분류할 수 있다.
- 요리에 따른 식재료 처리방법을 적용하고 활용할 수 있다.
- 조리장비(냉장고, 냉동고)의 작동상태를 파악하고 조치를 취할 수 있다.

#### 바) 일식 기초 기능 익히기

- 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 알맞게 적용 할 수 있다.
- 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 알맞게 사용할 수 있다.
- 다시의 재료와 기본다시에 대하여 숙지하고 만들 수 있다.
- 요리별 양념을 용도에 알맞게 만들 수 있다.
- 요리에 따른 일식 식재료의 전처리 방법을 이해하고 수행할 수 있다.
- 일식조리 용어와 기본 썰기에 대하여 이해하고 습득 할 수 있다.

### 2) 일식 초회 조리

#### 가) 초회 재료 준비하기

- 식재료를 기초손질 할 수 있다.

- 혼합 초 재료를 준비할 수 있다.
- 결들임 양념을 준비할 수 있다.

나) 초회 조리하기

- 식재료를 전처리 할 수 있다.
- 혼합 초를 만들 수 있다.
- 식재료와 혼합초의 비율을 용도에 알맞게 조리할 수 있다.

다) 초회 담기

- 용도에 알맞은 기물을 선택할 수 있다.
- 제공하기 직전에 무쳐낼 수 있다.
- 색깔에 알맞게 담아낼 수 있다.

3) 일식 무침 조리

가) 무침 재료 준비하기

- 식재료를 기초손질 할 수 있다.
- 무침양념을 준비할 수 있다.
- 결들임 재료를 준비할 수 있다.

나) 무침 조리하기

- 식재료를 전처리 할 수 있다.
- 무침양념을 사용할 수 있다.
- 식재료와 무침양념을 용도에 알맞게 무쳐낼 수 있다.

다) 무침 담기

- 용도에 알맞은 기물을 선택할 수 있다.
- 제공하기 직전에 무쳐낼 수 있다.
- 색깔에 알맞게 담아 낼 수 있다.

4) 일식 국물 조리

가) 국물 재료 준비하기

- 주재료를 손질하고 다듬을 수 있다.
- 부재료를 손질할 수 있다.
- 향미재료를 손질할 수 있다.

## 나) 국물 우려내기

- 물의 온도에 따라 국물재료를 넣는 시점을 조절할 수 있다.
- 국물재료의 종류에 따라 불의 세기를 조절할 수 있다.
- 국물재료의 종류에 따라 우려내는 시간을 조절 할 수 있다.

## 다) 국물 요리 조리하기

- 맛국물을 조리할 수 있다.
- 주재료와 부재료를 조리할 수 있다.
- 향미재료를 첨가하여 국물요리를 완성할 수 있다.

## 5) 일식 냄비조리

## 가) 냄비 재료 준비하기

- 주재료를 용도에 알맞게 손질할 수 있다.
- 부재료를 용도에 알맞게 손질할 수 있다.
- 양념재료를 준비할 수 있다.

## 나) 냄비 국물 우려내기

- 용도에 알맞게 국물을 우려낼 수 있다.
- 국물재료의 종류에 따라 불의 세기를 조절할 수 있다.
- 국물재료의 종류에 따라 우려내는 시간을 조절할 수 있다.

## 다) 냄비 요리 조리하기

- 재료특성에 따라 냄비를 선택할 수 있다.
- 맛국물에 재료를 넣어 용도에 알맞게 끓일 수 있다.
- 메뉴에 따라 양념장을 조리할 수 있다.

## 6) 일식 조림 조리

## 가) 조림 재료 준비하기

- 생선, 어패류, 육류를 재료의 특성에 알맞게 손질할 수 있다.
- 두부, 채소, 버섯류를 재료의 특성에 알맞게 손질할 수 있다.
- 메뉴에 따라 양념장을 준비할 수 있다.

## 나) 조림하기

- 재료에 따라 조림양념을 만들 수 있다.
- 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다.

- 재료의 색상과 윤기가 살아나도록 조리 수 있다.

다) 조림 담기

- 조림의 특성에 따라 기물을 선택할 수 있다.
- 재료의 형태를 유지할 수 있다.
- 결들임을 첨가하여 담아 낼 수 있다.

7) 일식 찜 조리

가) 찜 재료 준비하기

- 메뉴에 따라 재료의 특성을 살려 손질할 수 있다.
- 고명, 부재료, 향신료를 조리법에 맞추어 손질할 수 있다.
- 양념재료를 준비할 수 있다.

나) 찜 조리하기

- 찜통을 준비할 수 있다.
- 찜 양념을 만들 수 있다.
- 식재료의 종류에 따라 불의 세기와 시간을 조절할 수 있다.

다) 찜 담기

- 찜의 특성에 따라 기물을 선택할 수 있다.
- 재료의 형태를 유지할 수 있다.
- 결들임을 첨가하여 완성 할 수 있다.

8) 일식 회 조리

가) 결들임 준비하기

- 회에 결들여지는 채소를 용도에 알맞게 준비할 수 있다.
- 회의 종류에 따라 양념을 준비할 수 있다.
- 고추냉이를 준비할 수 있다.

나) 회 손질하기

- 생선, 어패류를 횡감용도에 알맞게 위생적으로 전처리 할 수 있다.
- 생선, 어패류 특성에 알맞게 숙성시킬 수 있다.
- 조리법에 따라 초절임 또는 다시마 절임을 할 수 있다.



## 다) 회 담기

- 접시는 미리 차갑게 준비할 수 있다.
- 생선, 어패류의 특성에 따라 잘라서 담아낼 수 있다.
- 완성된 회에 곁들임을 제공할 수 있다.

## 9) 일식 튀김 조리

## 가) 튀김 재료 준비하기

- 식재료를 용도에 알맞게 손질할 수 있다.
- 식재료에 알맞은 양념을 준비할 수 있다.
- 튀김용도에 알맞은 박력분과 전분을 준비할 수 있다.

## 나) 튀김하기

- 용도에 알맞은 튀김기름을 선택할 수 있다
- 밀가루와 전분을 사용하여 튀김옷의 농도조절을 할 수 있다.
- 기름의 온도를 조절하여 재료의 특성에 알맞게 튀겨 낼 수 있다.

## 다) 튀김 담기

- 완성된 튀김은 즉시 담아 낼 수 있다.
- 양념을 튀김용도에 알맞게 담아 낼 수 있다.
- 완성된 튀김에 곁들임을 첨가하여 담아 낼 수 있다.

## 10) 일식 구이 조리

## 가) 구이 재료 준비하기

- 식재료를 용도에 알맞게 손질할 수 있다.
- 식재료에 알맞은 양념을 준비할 수 있다.
- 구이용도에 알맞은 기물을 준비할 수 있다.

## 나) 구이 굽기

- 식재료의 특성에 따라 구이방법을 선택할 수 있다.
- 화력의 강약을 조절하여 구워낼 수 있다.
- 재료의 형태가 부서지지 않도록 구울 수 있다.

## 다) 구이 담기

- 모양과 형태에 알맞게 담아낼 수 있다.
- 양념을 준비하여 담아낼 수 있다.
- 구이종류의 특성에 따라 곁들임을 함께 낼 수 있다.

### 11) 일식 면류 조리

#### 가) 면 재료 준비하기

- 면류의 식재료를 용도에 알맞게 손질할 수 있다.
- 면 요리에 알맞은 부재료와 양념을 준비할 수 있다.
- 면 요리의 구성에 알맞은 기물을 준비할 수 있다.

#### 나) 면 조리하기

- 면 요리의 종류에 알맞게 맛국물을 준비할 수 있다.
- 부재료는 양념하거나 익혀서 준비할 수 있다.
- 면을 용도에 알맞게 삶아서 준비할 수 있다.

#### 다) 면 담기

- 면 요리의 종류에 따라 그릇을 선택할 수 있다.
- 양념을 담아 낼 수 있다.
- 맛국물을 담아 낼 수 있다.

### 12) 일식 밥류 조리

#### 가) 밥 짓기

- 쌀을 씻어 불릴 수 있다.
- 조리법(밥, 죽)에 알맞게 물을 조절할 수 있다.
- 밥을 지어 뜸들이기를 할 수 있다.

#### 나) 녹차밥 조리하기

- 녹차 맛국물을 낼 수 있다.
- 메뉴에 알맞게 기물 선택을 할 수 있다.
- 밥에 맛국물을 넣고 고명을 선택할 수 있다.

#### 다) 덮밥류 조리하기

- 맛국물을 만들 수 있다.
- 맛국물에 튀기거나 익힌 재료를 넣고 조리할 수 있다.
- 밥 위에 조리된 재료를 놓고 고명을 곁들일 수 있다.

#### 라) 죽류 조리하기

- 맛국물을 낼 수 있다.
- 용도(쌀, 밥)에 알맞게 주재료를 조리 할 수 있다.
- 주재료와 부재료를 사용하여 죽을 조리할 수 있다.

## 13) 일식 초밥 조리

## 가) 초밥 재료 준비하기

- 배합 초를 섞어 초밥을 준비할 수 있다.
- 초밥의 용도에 알맞은 재료를 준비할 수 있다.
- 고추냉이(가루, 생)와 부재료를 준비할 수 있다.

## 나) 초밥 조리하기

- 초밥의 모양과 양을 조절할 수 있다.
- 신속한 동작으로 만들 수 있다.
- 용도에 알맞게 다양한 김초밥을 만들 수 있다.

## 다) 초밥 담기

- 초밥의 종류와 양에 따른 기물을 선택할 수 있다.
- 초밥을 구성에 알맞게 담아낼 수 있다.
- 초밥에 결들임을 첨가할 수 있다.

## 14) 일식 군함 조리

## 가) 군함 재료 준비하기

- 식재료를 군함 재료의 특성에 알맞게 손질할 수 있다.
- 사각 군함 틀을 준비할 수 있다.
- 결들임 재료를 용도에 알맞게 손질 할 수 있다.

## 나) 군함 조리하기

- 맛국물을 만들어 주재료를 조릴 수 있다.
- 군함 틀에 조린 재료와 부재료를 넣을 수 있다.
- 조린 재료를 저온에서 굳힐 수 있다.

## 다) 군함 담기

- 기물을 선택할 수 있다.
- 굳힌 재료를 모양내어 자를 수 있다.
- 메뉴에 따라 특성에 알맞게 결들임을 준비하여 기물에 담아낼 수 있다.

### 3. 교수·학습

- 가. 조리원리를 이해하여 조리 순서에 알맞게 작업을 수행할 수 있도록 한다.
- 나. 일본음식의 재료 다루기와 기본 조리법을 충실히 지도하여 학생들의 학습 전이를 향상시킬 수 있도록 지도한다.
- 다. 우리나라와 일본 식문화의 차이점을 알 수 있도록 지도한다.
- 라. 일본음식에 대한 기초 지식을 이해하고 일식조리 실무 기능을 습득하여 창의적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.
- 마. 학생들이 수행하여야 할 과제를 제시하고, 이를 수행하기 위해 필요한 하위성취 내용의 체크리스트를 작성하여 학생 스스로 학업 성취도를 확인할 수 있도록 지도한다.
- 바. 일본음식의 종류가 다양하므로 식재료, 조리방법, 식사예절 등에 대하여 사진, 동영상, 인터넷 자료와 같은 시청각 자료를 활용하여 지도한다.
- 사. 협동학습, 프로젝트 학습 등을 통해 외식 업체에서 선호하는 일본 음식을 조사하여 사용한 재료, 조리법 등을 분석하고 토론·발표함으로써 창의적인 메뉴 개발을 할 수 있도록 지도한다.

### 4. 평가

#### 가. 평가의 주안점

- 1) 내용 영역 요소(능력단위 요소)별로 제시된 학습 목표에 맞도록 평가 방법과 내용을 계획하여 평가한다.
- 2) 과제 수행 능력에 따라 기초 및 심화 과제를 제시하고, 이에 대한 수행 정도를 평가한다.
- 3) 학생 스스로 학습 정도를 확인하고, 자기 주도적으로 학습 목표에 도달하는 상황을 평가한다.
- 4) 실습 결과 뿐 아니라 개인위생, 재료계량, 조리과정, 맛과 담기, 상차림, 정리·정돈과 위생 등의 실습 과정을 개발하여 항목별로 평가한다.
- 5) 단순하고 지엽적인 문제보다는 개념과 원리의 이해 및 적용을 통해 종합적인 조리실무능력을 평가한다.
- 6) 협동학습으로 일본 음식 관련 외식 산업 분야의 메뉴를 조사 및 분석하여 개발한 메뉴를 평가한다.

## 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
일식 조리 실무	일식 기초조리 작업수행에 필요한 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매 관리, 식재료관리, 조리 기초기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 일식조리실무에 적용할 수 있다.	일식 기초조리 작업수행에 필요한 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매 관리, 식재료관리, 조리 기초기능을 다른 사람에게 설명하면서 일식조리실무에 적용할 수 있다.	일식 기초조리 작업수행에 필요한 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매 관리, 식재료관리, 조리 기초기능을 일식조리실무에 적용할 수 있다.
일식 초회 조리	기초 손질한 식재료에 혼합 조를 이용하여 식육촉진제 역할을 할 수 있게 초회를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	기초 손질한 식재료에 혼합 조를 이용하여 식육촉진제 역할을 할 수 있게 초회를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	기초 손질한 식재료에 혼합 조를 이용하여 식육촉진제 역할을 할 수 있게 초회를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 무침 조리	준비된 식재료에 따라 다양한 양념을 첨가하여 용도에 알맞게 무치는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	준비된 식재료에 따라 다양한 양념을 첨가하여 용도에 알맞게 무치는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	준비된 식재료에 따라 다양한 양념을 첨가하여 용도에 알맞게 무치는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 국물 조리	준비된 맛국물에 제철에 나는 주재료를 사용하여 맛과 향을 중요시하게 국물조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	준비된 맛국물에 제철에 나는 주재료를 사용하여 맛과 향을 중요시하게 국물조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	준비된 맛국물에 제철에 나는 주재료를 사용하여 맛과 향을 중요시하게 국물조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 냄비 조리	생선 등 식재료를 사용하여 용도에 알맞게 냄비조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	생선 등 식재료를 사용하여 용도에 알맞게 냄비조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	생선 등 식재료를 사용하여 용도에 알맞게 냄비조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 조림 조리	다양한 식재료를 이용하여 조림하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 이용하여 조림하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 이용하여 조림하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 찜 조리	다양한 식재료를 이용하여 찜을 하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 이용하여 찜을 하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 이용하여 찜을 하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 회 조리	생선, 어패류를 사용하여 회를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	생선, 어패류를 사용하여 회를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	생선, 어패류를 사용하여 회를 만드는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 튀김 조리	다양한 식재료를 기름에 튀기는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 기름에 튀기는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 기름에 튀기는 조리실무기능을 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
일식 구이 조리	다양한 식재료를 직접구이와 간접구이로 익히는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 직접구이와 간접구이로 익히는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 직접구이와 간접구이로 익히는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 면류 조리	면 재료를 이용하여 양념, 국물과 함께 제공하는 면류 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	면 재료를 이용하여 양념, 국물과 함께 제공하는 면류 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	면 재료를 이용하여 양념, 국물과 함께 제공하는 면류 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 밥류 조리	식사로서 사용되는 녹차밥, 덮밥류, 죽류를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	식사로서 사용되는 녹차밥, 덮밥류, 죽류를 조리하는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	식사로서 사용되는 녹차밥, 덮밥류, 죽류를 조리하는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 초밥 조리	다양한 식재료를 사용하여 초밥을 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 사용하여 초밥을 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 사용하여 초밥을 만드는 조리실무기능을 적용할 수 있다.
일식 군함 조리	다양한 식재료를 이용하여 군함 요리를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 이용하여 군함 요리를 만드는 조리실무기능을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 식재료를 이용하여 군함 요리를 만드는 조리실무기능을 적용할 수 있다.

[실무 과목]

## 5. 소믈리에

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘소믈리에’는 와인에 대하여 올바르게 이해하고, 와인에 대한 실무능력을 습득함으로써, 와인관련 업무에 활용할 수 있는 능력과 관광 및 외식산업 분야에 적용할 수 있는 능력을 기르기 위한 것으로, 대부분 2학년 또는 3학년에 이수해야 할 과목이다.

이수해야 할 내용은 와인 선정·구매, 와인·와인셀러 관리, 와인 추천·판매, 와인 서비스, 와인 테이스팅, 와인장비 및 비품관리, 와인 분류에 이르기까지 이론과 실습을 병행하여 지도할 수 있도록 구성되어 있다.

#### 나. 목표

와인을 서비스하기 위한 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 식음료 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

## 2. 내용

### 가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
와인 선정·구매 (1301020201_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 와인 시장 조사하기</li> <li>• 와인 소비고객 분석하기</li> <li>• 국가별·지역별 와인 선정하기</li> <li>• 품종별 와인 선정하기</li> <li>• 가격대별 와인 선정하기</li> <li>• 유형별 와인 선정하기</li> <li>• 와인 빈티지(vintage) 선별하기</li> <li>• 와인 구매 수량 결정하기</li> <li>• 와인 구매처 결정하기</li> </ul>
와인·와인 셀러 관리 (1301020202_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 와인·와인 셀러 위생상태 점검하기</li> <li>• 와인 셀러 유지·관리하기</li> <li>• 와인 재고 관리하기</li> <li>• 와인의 손실 관리하기</li> </ul>
와인 추천·판매 (1301020203_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 고객선호도에 따른 와인 추천·판매하기</li> <li>• 음식 특성에 따른 와인 추천·판매하기</li> <li>• 상황별 특성에 따른 와인 추천·판매하기</li> <li>• 와인 리스트 작성하기</li> </ul>
와인 서비스 (1301020204_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소믈리에 용모와 복장 갖추기</li> <li>• 와인 서비스 테이블 세팅하기</li> <li>• 와인 서브하기</li> <li>• 디캔팅(decanting) 하기</li> <li>• 트레이 사용하기</li> </ul>
와인 테이스팅 (1301020205_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 와인 테이스팅 사전 준비하기</li> <li>• 와인 테이스팅 하기</li> </ul>
와인 장비·비품 관리 (1301020206_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 와인 글라스 유지·관리하기</li> <li>• 와인 디캔터 유지·관리하기</li> <li>• 와인 비품 유지·관리하기</li> </ul>
와인 분류 (1301020207_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 포도 품종에 따른 와인 분류하기</li> <li>• 양조 방법에 따른 와인 분류하기</li> <li>• 생산 국가에 따른 와인 분류하기</li> </ul>

\* 내용 영역의 괄호는 국가직무능력표준 능력단위 코드 번호임.



## 나. 영역별 성취기준

### 1) 와인 선정·구매

#### 가) 와인 시장 조사하기

- 국내외 와인의 소비성향을 파악한다.
- 국내 동종업체의 와인 판매현황을 파악한다.
- 국내외 와인유통현황을 파악한다.

#### 나) 와인 소비고객 분석하기

- 성별, 연령별 선호하는 와인을 파악한다.
- 직업별 선호하는 와인을 파악한다.
- 와인 지식수준별 선호하는 와인을 파악한다.

#### 다) 국가별·지역별 와인 선정하기

- 국가별·지역별 와인의 특징을 파악한다.
- 국가별·지역별 와인의 고객선호도를 파악한다.
- 국가별·지역별 특정 음식과 어울리는 와인을 파악한다.

#### 라) 품종별 와인 선정하기

- 포도품종별 특징을 파악한다.
- 포도품종별 고객의 선호도를 파악한다.
- 음식과 어울리는 포도품종을 파악한다.

#### 마) 가격대별 와인 선정하기

- 가격대별 와인의 종류를 파악한다.
- 가격대별 와인의 선호도를 파악한다.
- 예산에 적합한 와인을 선정한다.

#### 바) 유형별 와인 선정하기

- 색깔별 와인을 선정한다.
- 잔류 당도별 와인을 선정한다.
- 바디별 와인을 선정한다.
- 탄산가스 유무별 와인을 선정한다.
- 알코올 도수별 와인을 선정한다.
- 저장·숙성가능 기간별 와인을 선정한다.
- 용도별 와인을 선정한다.

사) 와인 빈티지(vintage) 선별하기

- 와인별 우수한 빈티지를 확인한다.
- 빈티지별 가격정보를 확인한다.
- 고객이 선호하는 와인별 빈티지를 파악한다.

아) 와인 구매 수량 결정하기

- 현재 남아있는 재고 수량을 확인한다.
- 적정 보관량을 파악한다.

자) 와인 구매처 결정하기

- 구매처별 취급와인을 확인한다.
- 구매처별 와인 가격을 비교한다.

2) 와인·와인 셀러 관리

가) 와인·와인 셀러 위생상태 점검하기

- 와인의 위생 및 청결 상태를 유지·관리한다.
- 와인셀러의 위생 및 청결 상태를 유지·관리한다.
- 와인셀러 설치공간의 위생 및 청결 상태를 유지·관리한다.

나) 와인 셀러 유지·관리하기

- 와인을 최적의 상태로 보관·관리하기 위한 와인·와인셀러의 적정 온도를 점검한다.
- 와인을 최적의 상태로 보관·관리하기 위한 와인·와인셀러의 적정 습도를 점검한다.
- 와인을 최적의 상태로 보관·관리하기 위한 와인·와인셀러의 적정 조명을 점검한다.
- 와인을 최적의 상태로 보관·관리하기 위한 와인·와인셀러의 적정 진동을 점검한다.

다) 와인 재고 관리하기

- 재고를 파악한다.
- 재고조사표를 작성한다.
- 회전율을 고려하여 재고를 관리한다.

라) 와인의 손실 관리하기

- 변질와인을 판별한다.
- 외관이 손상·오염된 와인을 판별한다.
- 외관이 손상·오염된 와인을 관리한다.

### 3) 와인 추천·판매

#### 가) 고객선호도에 따라 와인 추천·판매하기

- 고객의 성별, 연령별 선호도에 따라 와인을 추천·판매한다.
- 고객의 직업별, 예산별 선호도에 따른 와인을 추천·판매한다.
- 국가별·지역별 선호도에 따라 와인을 추천·판매한다.
- 고객의 와인지식 수준에 따라 선호 와인을 추천·판매한다.

#### 나) 음식 특성에 따라 와인 추천·판매하기

- 음식의 재료의 특성에 어울리는 와인을 추천·판매한다.
- 음식의 조리방법의 특성에 어울리는 와인을 추천·판매한다.
- 음식의 소스·양념·드레싱의 특성에 어울리는 와인을 추천·판매한다.
- 음식의 국가별·지역별 특성에 어울리는 와인을 추천·판매한다.
- 와인의 특성에 따라 음식을 추천·판매한다.

#### 다) 상황별 특성에 따른 와인 추천·판매하기

- 축하, 위로, 기념, 감사 등 모임의 특성에 어울리는 와인을 추천·판매한다.
- 계절에 어울리는 와인을 추천·판매한다.

#### 라) 와인 리스트 작성하기

- 국가별·지역별 와인을 분류한다.
- 색깔별 와인을 분류한다.
- 잔류당도별 와인을 분류한다.
- 바디별 와인을 분류한다.
- 용도별 와인을 분류한다.
- 가격별 와인을 분류한다.
- 빈티지별 와인을 분류한다.

### 4) 와인 서비스

#### 가) 소믈리에 용모와 복장 갖추기

- 개인위생 상태를 확인한다.
- 와인서비스에 적합한 용모와 복장을 갖춘다.
- 와인서비스에 필요한 도구를 갖춘다.

나) 와인 서비스 테이블 세팅하기

- 테이블의 위생 상태를 확인한다.
- 필요한 와인글라스(wineglass)의 수량과 종류를 파악한다.
- 와인글라스의 위생 상태를 확인한다.
- 와인글라스를 세팅한다.

다) 와인 서브하기

- 와인이 흔들리지 않게 파지하여 이동한다.
- 주문한 와인을 고객에게 확인시킨다.
- 와인오프너를 이용하여 와인을 안전하게 엽니다.
- 와인을 고객이 테이스팅 하도록 제공한다.
- 와인을 와인글라스에 제공한다.

라) 디캔팅(Decanting) 하기

- 디캔팅하는 와인의 특성을 고려하여 디캔터를 선정한다.
- 디캔팅에 필요한 도구들의 위생 상태를 확인한다.
- 디캔팅을 시행한다.

마) 트레이 사용하기

- 트레이의 위생 상태를 확인한다.
- 트레이의 이상 유무를 확인한다.
- 와인글라스, 도구의 이동 시에는 트레이를 사용한다.

5) 와인 테이스팅

가) 와인 테이스팅 사전 준비하기

- 테이스팅에 적합한 시간, 장소를 확인한다.
- 테이스팅에 필요한 장비·비품의 종류와 상태를 확인한다.
- 테이스팅에 필요한 와인의 종류와 상태를 확인한다.

나) 와인 테이스팅 하기

- 와인의 아로마(aroma)와 부케(bouquet) 같은 향을 확인한다.
- 와인의 강도, 밀도, 피니시와 같은 맛을 확인한다.
- 와인의 서비스 온도를 확인한다.
- 와인의 숙성 잠재력을 확인한다.
- 전체적인 밸런스와 품질을 평가한다.
- 와인과의 조화를 이루는 음식을 선정한다.

## 6) 와인 장비·비품 관리

## 가) 와인 글라스 유지·관리하기

- 와인 글라스의 파손 및 오염 상태를 확인한다.
- 와인 글라스를 청결하게 유지·관리한다.
- 와인 글라스를 종류별로 정리·정돈한다.
- 와인 글라스의 종류별 재고를 적정하게 확보·유지한다.

## 나) 와인 디캔터 유지·관리하기

- 디캔터의 파손 및 오염 상태를 확인한다.
- 디캔터를 청결하게 유지·관리한다.
- 디캔터를 종류별로 정리·정돈한다.

## 다) 와인 비품 유지·관리하기

- 와인 오프너, 와인 쿨러 등 비품의 파손 및 오염 상태를 확인한다.
- 와인 오프너, 와인 쿨러 등 비품을 청결하게 유지·관리한다.
- 와인 오프너, 와인 쿨러 등 비품을 종류별로 정리·정돈한다.
- 와인 오프너, 와인 쿨러 등 비품을 적정하게 확보·유지한다.

## 7) 와인 분류

## 가) 포도 품종에 따른 와인 분류하기

- 포도 품종의 특징에 대하여 분류하고 설명한다.
- 테루아르(terroir)에 대하여 설명한다.
- 포도 재배, 기후, 토양에 대하여 분류하고 설명한다.

## 나) 양조 방법에 따른 와인 분류하기

- 발포성·비발포성 와인을 양조 방법에 따라 분류한다.
- 강화 와인을 양조 방법에 따라 분류한다.
- 스위트(sweet) 와인을 양조 방법에 따라 분류한다.

## 다) 생산 국가에 따른 와인 분류하기

- 생산 국가별 와인의 특징에 대하여 설명한다.
- 와인 레이블(label)을 설명한다.

### 3. 교수·학습

- 가. 와인에 대한 기초 지식을 이해하고 와인 서비스 실무 기능을 습득하여 창의적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.
- 나. 와인에 대한 실무 기능과 와인서비스 방법을 충실히 지도하여 학생들의 학습 전이를 향상시킬 수 있도록 지도한다.
- 다. 와인에 대한 지식을 바탕으로 음식 특성과 상황별 특성에 따른 와인을 추천할 수 있도록 지도한다.
- 라. 협동학습, 프로젝트학습 등을 통하여 능동적으로 학습에 참여할 수 있도록 지도한다.
- 마. 학생들이 수행하여야 할 과제를 제시하고, 이를 수행하기 위해 필요한 하위성취 내용의 체크리스트를 작성하여 학생 스스로 학업 성취도를 확인할 수 있도록 지도한다.

### 4. 평가

#### 가. 평가의 주안점

- 1) 내용 영역 요소(능력단위 요소)별로 제시된 학습 목표에 맞도록 평가 방법과 내용을 계획하여 평가한다.
- 2) 과제 수행 능력에 따라 기초 및 심화 과제를 제시하고, 이에 대한 수행 정도를 평가한다.
- 3) 학생 스스로 학습 정도를 확인하고, 자기 주도적으로 학습 목표에 도달하는 상황을 평가한다.
- 4) 단순하고 지엽적인 문제보다는 개념과 원리의 이해 및 적용을 통해 종합적인 조리실무능력을 평가한다.

## 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
와인 선정·구매	시장과 고객을 분석하여 와인을 국가별, 품종별, 가격대별, 유형별로 선정하고, 선정한 와인의 빈티지, 구매수량, 구매처를 결정하여 와인을 구매하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	시장과 고객을 분석하여 와인을 국가별, 품종별, 가격대별, 유형별로 선정하고, 선정한 와인의 빈티지, 구매수량, 구매처를 결정하여 와인을 구매하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	시장과 고객을 분석하여 와인을 국가별, 품종별, 가격대별, 유형별로 선정하고, 선정한 와인의 빈티지, 구매수량, 구매처를 결정하여 와인을 구매하는 방법을 적용할 수 있다.
와인·와인 셀러 관리	와인의 상태를 정상적으로 유지하기 위해 청결 및 위생 상태를 유지·관리하고 재고를 관리하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	와인의 상태를 정상적으로 유지하기 위해 청결 및 위생 상태를 유지·관리하고 재고를 관리하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	와인의 상태를 정상적으로 유지하기 위해 청결 및 위생 상태를 유지·관리하고 재고를 관리하는 방법을 적용할 수 있다.
와인 추천·판매	식음료 영업장에서 소믈리에가 객선호도, 가격대, 음식, 상황별 특성에 따라 와인을 추천·판매하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	식음료 영업장에서 소믈리에가 객선호도, 가격대, 음식, 상황별 특성에 따라 와인을 추천·판매하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	식음료 영업장에서 소믈리에가 객선호도, 가격대, 음식, 상황별 특성에 따라 와인을 추천·판매하는 방법을 적용할 수 있다.
와인 서비스	와인의 종류에 따른 테이블 세팅, 적절한 온도유지, 와인의 오픈(open)과 따르기 등 고객에게 와인을 제공하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	와인의 종류에 따른 테이블 세팅, 적절한 온도유지, 와인의 오픈(open)과 따르기 등 고객에게 와인을 제공하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	와인의 종류에 따른 테이블 세팅, 적절한 온도유지, 와인의 오픈(open)과 따르기 등 고객에게 와인을 제공하는 방법을 적용할 수 있다.
와인 테이스팅	와인의 색, 향, 맛을 음미하기 위해 시간, 장소, 시음와인, 와인글라스, 디캔터와 그 이외 비품 등을 활용하여 일련의 과정을 통해 와인을 감별하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	와인의 색, 향, 맛을 음미하기 위해 시간, 장소, 시음와인, 와인글라스, 디캔터와 그 이외 비품 등을 활용하여 일련의 과정을 통해 와인을 감별하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	와인의 색, 향, 맛을 음미하기 위해 시간, 장소, 시음와인, 와인글라스, 디캔터와 그 이외 비품 등을 활용하여 일련의 과정을 통해 와인을 감별하는 방법을 적용할 수 있다.
와인 장비·비품 관리	와인서비스를 위해 와인글라스, 디캔터와 그 외 관련비품을 청결하게 유지·관리하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	와인서비스를 위해 와인글라스, 디캔터와 그 외 관련비품을 청결하게 유지·관리하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	와인서비스를 위해 와인글라스, 디캔터와 그 외 관련비품을 청결하게 유지·관리하는 방법을 적용할 수 있다.
와인 분류	와인을 포도품종, 양조방법, 생산국가 등에 따라 분류하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	와인을 포도품종, 양조방법, 생산국가 등에 따라 분류하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	와인을 포도품종, 양조방법, 생산국가 등에 따라 분류하는 방법을 적용할 수 있다.

[실무 과목]

## 6. 바리스타

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘바리스타’는 커피에 대하여 올바르게 이해하고, 커피에 대한 실무능력을 습득함으로써 커피 관련 업무에 활용할 수 있는 능력과 관광 및 외식산업 분야에 적용할 수 있는 능력을 기르기 위한 것으로 대부분 2학년 또는 3학년에 이수해야 할 과목이다.

이수해야 할 내용은 커피 매장 관리, 커피 원두 선택, 커피기계 운용, 커피 그라인더 운용, 커피 추출, 커피 음료 우유 스티밍, 에스프레소 커피 음료 제조, 커피 매장 고객 서비스에 이르기까지 이론과 실습을 병행하여 지도할 수 있도록 구성되어 있다.

#### 나. 목표

커피 음료를 제조하고 서비스하기 위한 이론과 기술을 습득하고 원리를 이해하며, 식음료 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.



## 2. 내용

### 가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
커피 매장 관리 (1301020301_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 커피 매장 위생 관리하기</li> <li>• 커피 매장 영업 준비하기</li> <li>• 커피 매장 영업 마감 관리하기</li> <li>• 커피 매장 기물 관리하기</li> <li>• 커피 매장 안전 관리하기</li> </ul>
커피 원두 선택 (1301020302_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 커피 원두 배합 비율(블렌딩) 선택하기</li> <li>• 커피 원두 볶음 정도(로스팅 단계) 선택하기</li> <li>• 커피 원두 숙성 정도 선택하기</li> <li>• 커피 원두 평가하기</li> </ul>
커피기계 운용 (1301020303_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 커피기계 설정하기</li> <li>• 커피기계 상태 확인하기</li> <li>• 커피기계 소모품 교체하기</li> <li>• 커피기계 세척하기</li> </ul>
커피 그라인더 운용 (1301020304_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 커피 입자 조절하기</li> <li>• 커피 사용량 조절하기</li> <li>• 커피 그라인더 작동하기</li> <li>• 커피 그라인더 청소하기</li> </ul>
커피 추출 (1301020305_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 에스프레소 추출하기</li> <li>• 핸드드립 추출하기</li> <li>• 사이펀 추출하기</li> <li>• 더치 추출하기</li> <li>• 이브릭 추출하기</li> </ul>
커피 음료 우유 스티밍 (1301020306_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 커피 음료용 우유 데우기</li> <li>• 커피 음료용 우유 거품내기</li> <li>• 커피 스티밍노즐 관리하기</li> </ul>
에스프레소 커피 음료 제조 (1301020307_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 에스프레소 음료 만들기</li> <li>• 에스프레소 커피 음료 만들기</li> <li>• 응용 에스프레소 커피 음료 만들기</li> <li>• 라테아트 만들기</li> </ul>
커피 매장 고객 서비스 (1301020308_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 커피 매장 고객 맞이하기</li> <li>• 커피 음료 주문받기</li> <li>• 커피 음료 서빙하기</li> <li>• 커피 매장 정리·정돈하기</li> <li>• 커피 매장 고객의 불만에 대응하기</li> </ul>

\* 내용 영역의 괄호는 국가직무능력표준 능력단위 코드 번호임.

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 커피매장 관리

#### 가) 커피 매장 위생 관리하기

- 관계법령 및 규정에 따라 개인위생을 점검할 수 있다.
- 관계법령 및 규정에 따라 주방위생을 점검할 수 있다.
- 관계법령 및 규정에 따라 홀 위생을 점검할 수 있다.

#### 나) 커피 매장 영업 준비하기

- 청결한 매장 환경을 위해 위생 상태를 점검한다.
- 원활한 영업 시작을 위해 커피 기계를 점검한다.
- 원활한 영업 시작을 위해 기구를 점검한다.
- 원활한 영업 시작을 위해 기물을 점검한다.
- 영업 시작을 위해 식재료의 상태를 점검한다.
- 커피 맛을 유지하기 위해 커피를 추출해서 맛을 본다.
- 영업 시작을 위해 포스시스템을 작동한다.

#### 다) 커피 매장 영업 마감 관리하기

- 당일 영업 마감을 위해 매장의 위생 상태를 점검한다.
- 당일 영업 마감을 위해 기계를 점검한다.
- 당일 영업 마감을 위해 기구를 점검한다.
- 당일 영업 마감을 위해 기물을 점검한다.
- 익일 영업을 위해 식재료 재고를 파악한다.
- 포스시스템을 활용하여 일일 정산을 한다.
- 보안을 위해 문단속을 한다.

#### 라) 커피 매장 기물 관리하기

- 위생을 위해 기물을 세제로 세척한다.
- 미생물에 의한 오염 방지를 위해 기물을 소독한다.
- 작업의 효율을 높이기 위해 기물을 정해진 위치에 보관한다.
- 위생을 위해 기물의 건조 상태를 확인한다.
- 음료의 맛을 유지하기 위해 잔의 온도를 확인한다.

#### 마) 커피 매장 안전 관리하기

- 전기사고 예방을 위해 전기 상태를 점검한다.
- 화재 예방을 위해 소방 시설을 점검한다.

- 미끄럼 사고 예방을 위해 매장 바닥의 물기를 제거한다.

## 2) 커피 원두 선택

### 가) 커피 원두 배합 비율(블렌딩) 선택하기

- 아라비카종과 로브스타종의 배합 비율을 확인하여 배합된 원두를 선택한다.
- 생산지에 따른 단일품종의 원두를 확인하여 선택한다.
- 블렌딩된 원두의 비율을 확인하여 원두를 선택한다.

### 나) 커피 원두 볶음 정도(로스팅 단계) 선택하기

- 색깔에 따라 볶음 정도를 구분한다.
- 맛에 따라 볶음 정도를 선택한다.
- 메뉴에 따라 볶음 정도를 선택한다.

### 다) 커피 원두 숙성 정도 선택하기

- 원두의 탄산가스 잔존량에 따라 숙성 정도를 확인한다.
- 추출한 음료의 시음을 통해 숙성 정도를 판단한다.
- 추출 방식에 따라 숙성 정도를 선택한다.
- 맛에 따라 숙성 정도를 선택한다.

### 라) 커피 원두 평가하기

- 에스프레소(espresso) 추출 시 크레마(crema)의 색깔과 조밀도를 확인하여 원두의 상태를 평가한다.
- 드립(drip) 추출 시 부풀림 정도를 확인하여 원두의 상태를 평가한다.
- 커피의 맛을 확인하여 원두의 상태를 평가한다.

## 3) 커피기계 운용

### 가) 커피기계 설정하기

- 맛에 따라 커피기계의 추출 온도를 설정한다.
- 맛에 따라 커피기계의 추출 압력을 설정한다.
- 맛에 따라 커피기계의 커피 추출량을 설정한다.

### 나) 커피기계 상태 확인하기

- 커피기계 펌프모터 압력게이지의 추출 압력을 확인한다.
- 커피기계 보일러 압력게이지의 스팀 압력을 확인한다.

- 설정된 온도에 알맞게 작동되는지 여부를 확인하기 위해 커피기계의 온수 온도를 확인한다.
- 설정된 온도에 알맞게 작동되는지 여부를 확인하기 위해 커피 추출용 물의 온도를 확인한다.
- 커피기계의 예열 상태를 확인하기 위해 추출 그룹의 온도를 확인한다.
- 정상적인 추출 압력 유지를 위해 커피기계의 그룹 개스킷 훼손 여부를 확인한다.
- 커피기계의 필터홀더 온도를 확인한다.
- 정상적인 보일러 온도를 위해 커피기계 보일러에 유입된 공기를 제거한다.
- 설정된 커피 추출량 유지를 위해 커피기계 버튼의 작동 상태를 확인한다.
- 커피기계의 배수 상태를 확인한다.
- 커피기계에 유입되는 물의 상태를 확인한다.

다) 커피기계 소모품 교체하기

- 그룹 개스킷을 교체한다.
- 스팀 완드를 교체한다.
- 샤워필터를 교체한다.
- 추출 필터를 교체한다.
- 정수기 필터를 교체한다.

라) 커피기계 세척하기

- 커피기계의 오염정도를 확인한다.
- 커피기계의 배수장치를 청소한다.
- 커피기계의 세척을 위해 추출그룹을 분해한다.
- 1종 세정제를 이용하여 추출그룹을 청소한다.
- 1종 세정제를 이용하여 필터홀더를 청소한다.
- 세정제를 이용하여 청소를 한 후 커피 추출을 통해 남아 있는 세제를 제거한다.

4) 커피 그라인더 운용

가) 커피 입자 조절하기

- 입자 크기 조절을 위해 볶음 정도를 판단한다.
- 습도를 측정하여 입자 크기를 결정한다.
- 온도를 측정하여 입자 크기를 결정한다.
- 신선도에 따라 입자 크기를 결정한다.
- 입자 크기에 따라 추출 시간을 결정한다.
- 결정한 입자 크기에 따라 커피 그라인더의 날 간격을 조정한다.

## 나) 커피 사용량 조절하기

- 입자 크기에 따라 커피 사용량을 결정한다.
- 신선도에 따라 커피 사용량을 결정한다.
- 물 온도에 따라 커피 사용량을 결정한다.
- 탬핑(tamping)의 강도에 따라 커피 사용량을 결정한다.
- 커피 사용량에 따라 자동 그라인더 작동 시간을 결정한다.

## 다) 커피 그라인더 작동하기

- 분쇄할 원두를 호퍼(hopper)에 담는다.
- 반자동 그라인더 도저에 원두를 갈아 담아놓는다.
- 반자동 그라인더 도저의 조절나사로 분쇄된 원두 투하량을 조절한다.
- 자동 그라인더를 사용하여 필터홀더에 분쇄된 원두를 직접 담는다.
- 자동 그라인더의 작동시간에 따라 분쇄된 원두 투하량을 조절한다.

## 라) 커피 그라인더 청소하기

- 그라인더 청소를 위해 부품을 분해한다.
- 호퍼의 커피 오일성분을 제거한다.
- 도저 안의 커피가루와 오일성분을 제거한다.
- 전용 세제를 사용하여 그라인더 날을 세척한다.
- 청소를 마친 후 분해된 부품을 조립한다.

## 5) 커피 추출

## 가) 에스프레소(espresso) 추출하기

- 커피기계의 그룹에서 필터홀더를 분리한다.
- 커피기계의 필터홀더에 분쇄된 원두를 담는다.
- 커피기계의 필터홀더에 담긴 분쇄된 원두를 탬핑한다.
- 커피기계의 필터홀더를 그룹에 장착한다.
- 커피기계를 조작하여 커피를 추출한다.
- 추출 후 필터홀더에 담긴 커피 찌꺼기를 제거한다.

## 나) 핸드드립(hand drip) 추출하기

- 드립 추출에 사용할 정수된 물을 적당한 온도로 데운다.
- 추출에 필요한 드립기구를 예열한다.
- 추출에 필요한 드립 필터를 알맞은 크기로 접어 드리퍼(dripper)에 올려놓는다.
- 드립 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.

- 분쇄된 커피를 드리퍼에 올려놓은 드립필터에 담는다.
- 원활한 추출을 위해 뜸들이기를 한다.
- 뜸들이기 후 일정한 속도로 물을 부어 커피를 추출한다.
- 추출 후 커피 찌꺼기가 담긴 드립 필터를 제거한다.

다) 사이펀 추출하기

- 사이펀 추출에 사용할 물을 적당한 온도로 데운다.
- 추출에 필요한 사이펀 필터를 로드য়ে 장착한다.
- 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
- 분쇄된 커피를 로드য়ে 담는다.
- 플라스크에 적당량의 물을 담는다.
- 플라스크에 로드를 비스듬히 올려놓는다.
- 플라스크에 담긴 물을 가열하기 위해 램프를 켜고.
- 플라스크에 담긴 물이 끓으면 로드를 수직으로 결합한다.
- 플라스크에 있는 물이 로드로 올라오면 스틱(stick)으로 커피를 저어 준다.
- 커피가 추출되기까지 적당한 시간을 유지한다.
- 램프의 불을 끈 후 추출된 로드의 커피가 플라스크에 모두 떨어질 때까지 기다린다.
- 추출 후 로드য়ে 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거한다.

라) 더치(Dutch) 추출하기

- 정수된 상온의 물을 준비한다.
- 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
- 더치기구에 필터를 장착한다.
- 분쇄된 커피를 필터에 담는다.
- 준비된 물을 더치기구에 담는다.
- 밸브를 사용하여 떨어지는 물의 속도와 양을 조절한다.
- 추출된 커피를 밀폐용기를 사용하여 보관한다.
- 추출 후 더치기구에 담긴 커피 찌꺼기와 필터를 제거한다.

마) 이브릭(ibrik) 추출하기

- 정수된 물을 준비한다.
- 그라인더를 사용하여 원두를 적당한 굵기와 양으로 분쇄할 수 있다.
- 분쇄된 원두, 물, 설탕을 체즈베(cezve)에 담는다.
- 체즈베를 적당한 시간 동안 반복하여 가열한다.
- 커피 가루 침전 후 잔에 따른다.

## 6) 커피 음료 우유 스티밍

## 가) 커피 음료용 우유 데우기

- 신선한 냉장 우유를 차가운 스팀피처에 담는다.
- 스팀밸브를 열어 스팀파이프에 남아 있는 물을 제거한다.
- 스팀피처에 스팀파이프를 넣고 밸브를 열어 우유를 적당한 온도로 가열 한다.

## 나) 커피 음료용 우유 거품내기

- 신선한 냉장 우유를 차가운 스팀피처에 담는다.
- 스팀밸브를 열어 스팀파이프에 남아 있는 물을 제거한다.
- 스팀파이프와 우유 표면과의 간격을 유지하여 공기를 주입한다.
- 공기 주입 후 스팀파이프를 사용하여 우유와 우유 거품을 적당한 온도로 혼합한다.
- 아이스 메뉴를 위해 낮은 온도의 우유거품을 만든다.

## 다) 커피 스팀노즐 관리하기

- 스티밍 후 밸브를 열어 스팀파이프 속에 남아 있는 우유를 제거한다.
- 스티밍 후 스팀파이프 표면에 묻어 있는 우유를 제거한다.
- 스팀노즐 팁을 분해하여 스팀파이프 내부를 청소한다.

## 7) 에스프레소 커피 음료 제조

## 가) 에스프레소 음료 만들기

- 커피 추출량을 조정하여 리스트레토(histretto)를 만든다.
- 커피 추출량을 조정하여 에스프레소를 만든다.
- 커피 추출량을 조정하여 룱고(lungo)를 만든다.
- 리스트레토, 에스프레소, 룱고의 도피오(doppio)를 만든다.
- 추출된 기본 에스프레소 커피에 얼음을 첨가하여 아이스 에스프레소 커피를 만든다.

## 나) 에스프레소 커피 음료 만들기

- 에스프레소에 물을 첨가하여 아메리카노를 만든다.
- 에스프레소에 우유를 첨가하여 카페라테를 만든다.
- 에스프레소에 우유와 우유거품을 첨가하여 카푸치노를 만든다.
- 에스프레소에 우유거품을 첨가하여 카페마끼아토를 만든다.
- 우유와 우유거품에 에스프레소를 첨가하여 라테마끼아토를 만든다.
- 얼음을 첨가하여 각 아이스 음료를 만든다.

- 에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 커피 음료를 만든다.

다) 응용 에스프레소 커피 음료 만들기

- 시럽을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만든다.
- 소스를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만든다.
- 파우더를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만든다.
- 휘핑크림을 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만든다.
- 주류를 첨가하여 응용 에스프레소 커피 음료를 만든다.
- 얼음을 첨가하여 각 아이스 에스프레소 커피 음료를 만든다.
- 에스프레소 추출 이외의 다양한 기구를 통해 추출한 커피를 활용하여 응용 커피 음료를 만든다.

라) 라테아트 만들기

- 우유와 우유거품을 활용하여 라테아트를 만든다.
- 기구를 이용하여 라테아트를 만든다.
- 소스를 활용하여 라테아트를 데코레이션 한다.

8) 커피 매장 고객 서비스

가) 커피 매장 고객 맞이하기

- 커피 매장에 들어오는 고객에게 인사를 한다.
- 커피 매장에 들어온 고객에게 자리를 안내한다.
- 커피 매장에서 고객과 마주칠 때 가벼운 인사를 한다.
- 커피 매장에서 나가는 고객에게 인사를 한다.

나) 커피 음료 주문받기

- 주문 가능한 커피 음료를 안내한다.
- 매장에서 사용하고 있는 원두의 특성을 설명한다.
- 음료 선택이 어려운 고객에게 음료를 추천한다.
- 고객이 주문한 음료를 고객에게 확인시켜 준다.
- 고객이 주문한 음료의 제조시간을 설명한다.
- 포스시스템을 통해 정확한 금액을 계산한다.



## 다) 커피 음료 서빙하기

- 주문표에 알맞게 음료가 나왔는지 확인한다.
- 제조된 음료를 고객에게 제공한다.
- 고객이 추가로 요구하는 사항을 처리한다.
- 고객에게 음료의 특성에 따라 음용 방법을 설명한다.

## 라) 커피 매장 정리·정돈하기

- 고객이 사용한 테이블을 정리한다.
- 고객이 사용한 이후의 셀프바를 정리·정돈 한다.
- 음용한 용기를 정리한다.

## 마) 커피 매장 고객의 불만 대응하기

- 커피 음료 맛에 대한 고객의 불만에 대응한다.
- 서비스에 대한 고객의 불만에 대응한다.

### 3. 교수·학습

- 가. 커피에 대한 기초 지식을 이해하고 커피 서비스 실무 기능을 습득하여 창의적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.
- 나. 커피에 대한 실무 기능과 커피서비스 방법을 충실히 지도하여 학생들의 학습 전이를 향상시킬 수 있도록 지도한다.
- 다. 커피에 대한 지식을 바탕으로 커피의 특징을 고려한 가장 향미가 풍부한 커피를 추출할 수 있도록 지도한다.
- 라. 협동학습, 프로젝트학습 등을 통하여 능동적으로 학습에 참여할 수 있도록 지도한다.
- 마. 학생들이 수행하여야 할 과제를 제시하고, 이를 수행하기 위해 필요한 하위성취 내용의 체크리스트를 작성하여 학생 스스로 학업 성취도를 확인할 수 있도록 지도한다.

## 4. 평가

### 가. 평가의 주안점

- 1) 내용 영역 요소(능력단위 요소)별로 제시된 학습 목표에 맞도록 평가 방법과 내용을 계획하여 평가한다.
- 2) 과제 수행 능력에 따라 기초 및 심화 과제를 제시하고, 이에 대한 수행 정도를 평가한다.
- 3) 학생 스스로 학습 정도를 확인하고, 자기 주도적으로 학습 목표에 도달하는 상황을 평가한다.
- 4) 단순하고 지엽적인 문제보다는 개념과 원리의 이해 및 적용을 통해 종합적인 조리실무능력을 평가한다.
- 5) 협동학습으로 커피 관련 산업 분야의 메뉴를 조사 및 분석하여 개발한 메뉴를 평가한다.

### 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
커피 매장 관리	커피매장의 영업 준비, 영업마감, 기물관리 및 안전관리 등 고객에게 최상의 서비스를 제공하기 위해 영업 준비부터 마감까지 관리하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	커피매장의 영업 준비, 영업마감, 기물관리 및 안전관리 등 고객에게 최상의 서비스를 제공하기 위해 영업 준비부터 마감까지 관리하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	커피매장의 영업 준비, 영업마감, 기물관리 및 안전관리 등 고객에게 최상의 서비스를 제공하기 위해 영업 준비부터 마감까지 관리하는 방법을 적용할 수 있다.
커피 원두 선택	사용 목적에 따라 원두의 배합 비율, 볶음 정도 및 숙성 정도를 확인하고 평가하여 원두를 선택하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	사용 목적에 따라 원두의 배합 비율, 볶음 정도 및 숙성 정도를 확인하고 평가하여 원두를 선택하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	사용 목적에 따라 원두의 배합 비율, 볶음 정도 및 숙성 정도를 확인하고 평가하여 원두를 선택하는 방법을 적용할 수 있다.
커피기계 운용	최상의 커피 추출과 커피 맛을 유지하기 위해 커피기계를 설정 및 상태를 확인하고, 소모품을 교체하며 세척하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	최상의 커피 추출과 커피 맛을 유지하기 위해 커피기계를 설정 및 상태를 확인하고, 소모품을 교체하며 세척하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	최상의 커피 추출과 커피 맛을 유지하기 위해 커피기계를 설정 및 상태를 확인하고, 소모품을 교체하며 세척하는 방법을 적용할 수 있다.
커피 그라인더 운용	커피를 추출하기 위해 분쇄할 입자의 크기와 사용량을 조절하고, 커피 그라인더를 작동하여 원두를 분쇄하며, 사용 후 커피 그라인더를 청소하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	커피를 추출하기 위해 분쇄할 입자의 크기와 사용량을 조절하고, 커피 그라인더를 작동하여 원두를 분쇄하며, 사용 후 커피 그라인더를 청소하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	커피를 추출하기 위해 분쇄할 입자의 크기와 사용량을 조절하고, 커피 그라인더를 작동하여 원두를 분쇄하며, 사용 후 커피 그라인더를 청소하는 방법을 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
커피 추출	다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프레소, 핸드드립, 사이펀, 더치, 이브릭 커피를 추출하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프레소, 핸드드립, 사이펀, 더치, 이브릭 커피를 추출하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	다양한 기계 또는 기구를 활용하여 에스프레소, 핸드드립, 사이펀, 더치, 이브릭 커피를 추출하는 방법을 적용할 수 있다.
커피 음료 우유 스티밍	스팀을 이용하여 우유를 데우고, 입자가 고운 거품을 만들며, 스티밍 노즐을 관리하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	스팀을 이용하여 우유를 데우고, 입자가 고운 거품을 만들며, 스티밍 노즐을 관리하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	스팀을 이용하여 우유를 데우고, 입자가 고운 거품을 만들며, 스티밍 노즐을 관리하는 방법을 적용할 수 있다.
에스프레소 커피 음료 제조	추출한 에스프레소 커피에 각종 부재료를 활용하여 에스프레소 음료, 에스프레소 커피음료, 응용 에스프레소 커피음료, 라테아트 등 다양한 방법으로 커피음료를 만드는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	추출한 에스프레소 커피에 각종 부재료를 활용하여 에스프레소 음료, 에스프레소 커피음료, 응용 에스프레소 커피음료, 라테아트 등 다양한 방법으로 커피음료를 만드는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	추출한 에스프레소 커피에 각종 부재료를 활용하여 에스프레소 음료, 에스프레소 커피음료, 응용 에스프레소 커피음료, 라테아트 등 다양한 방법으로 커피음료를 만드는 방법을 적용할 수 있다.
커피 매장 고객 서비스	고객이 커피매장에 들어와서 나갈 때까지 인사, 주문, 서빙, 정리, 불만 응대 등의 일련의 과정을 제공하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	고객이 커피매장에 들어와서 나갈 때까지 인사, 주문, 서빙, 정리, 불만 응대 등의 일련의 과정을 제공하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	고객이 커피매장에 들어와서 나갈 때까지 인사, 주문, 서빙, 정리, 불만 응대 등의 일련의 과정을 제공하는 방법을 적용할 수 있다.

[실무 과목]

## 7. 바텐더

### 1. 성격 및 목표

#### 가. 성격

‘바텐더’는 칵테일 조수에 대하여 올바르게 이해하고, 이에 대한 실무능력을 습득함으로써 칵테일 조주관련 업무에 활용할 수 있는 능력과 관광 및 외식산업 분야에 적용할 수 있는 능력을 기르기 위한 것으로, 대부분 2학년 또는 3학년에 이수해야 할 과목이다.

이수해야 할 내용은 위생 관리, 음료 특성 분석, 칵테일 조주, 고객 서비스, 바(bar) 관리, 메뉴 개발, 바텐더 외국어 사용에 이르기까지 이론과 실습을 병행하여 지도할 수 있도록 구성되어 있다.

#### 나. 목표

칵테일 조주 기법을 습득하고 술의 특성과 이론의 이해를 통해 식음료 분야에서 활용할 수 있는 능력과 태도를 기른다.

### 2. 내용

#### 가. 내용 체계

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
위생 관리 (1301020401_13v1)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 바(bar) 청결 유지·관리하기</li><li>• 바 기물 위생 관리하기</li><li>• 개인위생 관리하기</li></ul>

내용 영역(능력단위)	내용 영역 요소(능력단위 요소)
음료 특성 분석 (1301020402_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>음료 분류하기</li> <li>음료 특성 파악하기</li> <li>음료 활용하기</li> </ul>
칵테일 조주 (1301020403_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>칵테일 특성 파악하기</li> <li>칵테일 기법 수행하기</li> <li>칵테일 조주하기</li> <li>칵테일 관능평가 하기</li> </ul>
고객 서비스 (1301020404_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>고객 응대하기</li> <li>고객 서비스하기</li> <li>편의 제공하기</li> </ul>
바(bar) 관리 (1301020405_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>바 시설 관리하기</li> <li>바 기구·글라스 관리하기</li> <li>음료 관리하기</li> </ul>
메뉴 개발 (1301020406_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>표준 조리법 만들기</li> <li>기획 메뉴 만들기</li> </ul>
바텐더 외국어 사용 (1301020409_13v1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>기초 외국어 사용하기</li> </ul>

\* 내용 영역의 괄호는 국가직무능력표준 능력단위 코드 번호임.

## 나. 영역별 성취기준

### 1) 위생 관리

#### 가) 바(bar) 청결 유지·관리하기

- 바의 청결을 위해서 구역별 청결담당자를 지정한다.
- 바의 청결을 조직적으로 수행하기 위해서 일정별 홀, 바의 청결유지, 정리·정돈을 한다.
- 바의 청결유지를 위해서 영업종료 시 정리·정돈을 하고 청결상태를 확인한다.

#### 나) 바 기물 위생 관리하기

- 바 기물의 위생을 위해서 칵테일 조주기구의 살균 소독을 실시한다.
- 재료의 위생적인 보관을 위해서 냉장고, 제빙기, 정수기 등을 청결하게 유지한다.
- 음료를 위생적으로 보관하기 위해서 음료 진열장을 청결하게 유지한다.
- 기물, 기구의 위생관리를 위해서 언더 바, 수납공간을 정리·정돈 한다.

#### 다) 개인위생 관리하기

- 근무하기 전에 청결한 유니폼을 항상 착용한다.
- 이물질에 의한 오염을 막기 위해서 음료를 만들 때 손을 항상 청결하게 유지한다.
- 법정 전염병이나 전염성 피부염 등이 있을 경우에는 근무가 불가하므로 정기적인 건강 진단을 받고, 보건증을 발급받는다.

## 2) 음료 특성 분석

### 가) 음료 분류하기

- 알코올성 비알코올성 음료를 분류한다.
- 양조방법에 따라 음료를 분류한다.
- 청량음료, 영양음료, 기호음료를 분류한다.
- 「주세법」에 따른 음료를 분류한다.

### 나) 음료 특성 파악하기

- 다양한 발효주의 테이스팅을 통하여 음료의 특성을 설명한다.
- 다양한 증류주의 테이스팅을 통하여 음료의 특성을 설명한다.
- 다양한 혼성주의 테이스팅을 통하여 음료의 특성을 설명한다.
- 테이스팅을 통해서 청량음료, 영양음료, 기호음료의 특성을 설명한다.

### 다) 음료 활용하기

- 비알코올성 음료를 이용해서 칵테일 조수에 활용한다.
- 알코올성 음료를 이용해서 칵테일 조수에 활용한다.
- 다양한 재료를 이용해서 칵테일 조수에 활용한다.

## 3) 칵테일 조주

### 가) 칵테일 특성 파악하기

- 고객에게 서비스를 제공하기 위해서 칵테일의 역사를 설명한다.
- 칵테일 조주를 위해서 칵테일 기구의 사용법을 습득한다.
- 칵테일 분류를 통해서 칵테일에 대한 기본지식을 습득한다.
- 클래식 칵테일을 통해서 칵테일의 유래를 설명한다.

### 나) 칵테일 기법 수행하기

- 셰이킹(shaking) 기법을 수행한다.
- 빌딩(building) 기법을 수행한다.
- 스테어링(stiring) 기법을 수행한다.
- 플로팅(floating) 기법을 수행한다.
- 블렌딩(blending) 기법을 수행한다.
- 머들링(muddling) 기법을 수행한다.

### 다) 칵테일 조주하기

- 동일한 맛을 유지하기 위해서 표준 조리법(recipe)을 조주한다.

- 다양한 칵테일을 제공하기 위해서 조주방법에 대한 장단점을 비교한다.
- 고객 만족을 위해서 신속 정확하게 조주한다.
- 칵테일의 특성을 강화하기 위해서 양질의 얼음을 활용한다.

#### 라) 칵테일 관능평가 하기

- 칵테일의 색을 통해서 외양을 평가한다.
- 칵테일의 향을 통해서 특성을 평가한다.
- 칵테일의 맛을 통해서 재료의 밸런스를 평가한다.
- 전체적인 조화를 통해서 칵테일의 완성도를 평가한다.

### 4) 고객 서비스

#### 가) 고객 응대하기

- 고객의 예약을 관리한다.
- 고객을 영접한다.
- 고객의 의견을 경청하고 소통을 한다.
- 고객의 불편사항을 신속하게 처리한다.
- 고객을 환송한다.

#### 나) 고객 서비스하기

- 고객의 만족을 위해 메뉴에 대해 설명한다.
- 업장의 이익 창출을 위해 메뉴에 대한 지식을 습득한다.
- 단골고객의 특징을 파악해서 신속하고 정확한 서비스를 수행한다.
- 계절 및 시간, 상황에 알맞은 서비스를 수행한다.

#### 다) 편의 제공하기

- 고객에게 필요한 서비스 용품을 제공한다.
- 고객 기호에 알맞은 시설 서비스를 제공한다.

### 5) 바(bar) 관리

#### 가) 바 시설 관리하기

- 직원들의 원활한 서비스를 위해 시설물의 안전 상태를 점검할 수 있다.
- 지속적인 관리를 통해서 시설물을 효과적으로 유지, 보수할 수 있다.
- 효과적인 시설물의 배치와 활용으로 바텐더의 조주 능력을 향상시킬 수 있다.

나) 바 기구·글라스 관리하기

- 바에서 사용되는 기구·글라스 등을 효과적으로 유지, 보관, 관리한다.
- 칵테일 조주 시 사용되는 기구·글라스를 품목별로 진열 보관하여 신속한 조주를 수행한다.
- 바 운영에 필요한 적정수량의 기구 확보한다.

나) 음료 관리하기

- 약성재고 및 여러 음료 분석을 위해 재고파악을 수행한다.
- 음료의 특성에 알맞은 적정 온도를 유지한다.

6) 메뉴 개발

가) 표준 조리법(recipe) 만들기

- 고객에게 신뢰받는 표준화된 음료 제공을 위해서 표준 조리법(recipe)을 만든다.
- 재료의 손실을 줄이기 위해서 표준 조리법(recipe)을 만든다.
- 바텐더의 직무를 신속하게 수행 할 수 있도록 표준 조리법(recipe)을 만든다.

나) 기획 메뉴 만들기

- 고객 창출을 위해서 계절 메뉴를 만든다.
- 고객 창출을 위해서 기획메뉴를 만든다.
- 고객의 만족을 위해서 해피아워(happy hour) 메뉴를 만든다.

7) 바텐더 외국어 사용

가) 기초 외국어 사용하기

- 기초외국어 습득을 통해서 고객 응대에 필요한 기초외국어로 대화한다.
- 기초외국어 지식을 통해서 고객 응대에 필요한 기초외국어 문장을 해석한다.
- 기초외국어 지식을 통해서 고객 응대에 필요한 기초외국어 문장을 작성한다.

### 3. 교수·학습

가. 칵테일 조주에 대한 기초 지식을 이해하고 칵테일 서비스 실무 기능을 습득하여 창의적으로 직무를 수행할 수 있도록 지도한다.

나. 칵테일 조주에 대한 실무 기능과 칵테일 서비스 방법을 충실히 지도하여 학생들의 학습 전이를 향상시킬 수 있도록 지도한다.



- 다. 칵테일 조주에 대한 지식을 바탕으로 칵테일을 만들 수 있도록 지도한다.
- 라. 협동학습, 프로젝트학습 등을 통하여 능동적으로 학습에 참여할 수 있도록 지도한다.
- 마. 학생들이 수행하여야 할 과제를 제시하고, 이를 수행하기 위해 필요한 하위성취 내용의 체크리스트를 작성하여 학생 스스로 학업 성취도를 확인할 수 있도록 지도한다.

## 4. 평가

### 가. 평가의 주안점

- 1) 내용 영역 요소(능력단위 요소) 별로 제시된 학습 목표에 맞도록 평가 방법과 내용을 계획하여 평가한다.
- 2) 과제 수행 능력에 따라 기초 및 심화 과제를 제시하고, 이에 대한 수행 정도를 평가한다.
- 3) 학생 스스로 학습 정도를 확인하고, 자기 주도적으로 학습 목표에 도달하는 상황을 평가한다.
- 4) 단순하고 지엽적인 문제보다는 개념과 원리의 이해 및 적용을 통해 종합적인 조리실무능력을 평가한다.

### 나. 영역별 성취수준

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
위생 관리	바를 청결하게 하고 기물, 개인 위생관리, 용모복장을 단정하게 하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	바를 청결하게 하고 기물, 개인 위생관리, 용모복장을 단정하게 하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	바를 청결하게 하고 기물, 개인 위생관리, 용모복장을 단정하게 하는 방법을 적용할 수 있다.
음료 특성 분석	음료의 특성을 파악하고 분류하며 활용하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	음료의 특성을 파악하고 분류하며 활용하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	음료의 특성을 파악하고 분류하며 활용하는 방법을 적용할 수 있다.
칵테일 조주	칵테일 기본 지식을 습득하고 조주 기법을 익혀서 음료를 만들어 관능 평가 하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	칵테일 기본 지식을 습득하고 조주 기법을 익혀서 음료를 만들어 관능 평가 하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	칵테일 기본 지식을 습득하고 조주 기법을 익혀서 음료를 만들어 관능평가 하는 방법을 적용할 수 있다.
고객 서비스	고객영접, 주문, 서비스, 다양한 편의 제공, 환송 등 고객에 대한 서비스 하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	고객영접, 주문, 서비스, 다양한 편의 제공, 환송 등 고객에 대한 서비스 하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	고객영접, 주문, 서비스, 다양한 편의 제공, 환송 등 고객에 대한 서비스 하는 방법을 적용할 수 있다.

내용 영역	성취수준		
	S등급	A등급	P등급
바(bar) 관리	바 기구·글라스를 관리하며 음료의 적정수량, 상태를 관리하는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	바 기구·글라스를 관리하며 음료의 적정수량, 상태를 관리하는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	바 기구·글라스를 관리하며 음료의 적정수량, 상태를 관리하는 방법을 적용할 수 있다.
메뉴 개발	메뉴 개발은 고객의 요구 및 기호도를 반영하여 바 운영의 생산성 향상 및 수익성 제고를 위해 표준 조리법 메뉴와 기획 메뉴를 만드는 방법을 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 적용할 수 있다.	메뉴 개발은 고객의 요구 및 기호도를 반영하여 바 운영의 생산성 향상 및 수익성 제고를 위해 표준 조리법 메뉴와 기획 메뉴를 만드는 방법을 다른 사람에게 설명하면서 적용할 수 있다.	메뉴 개발은 고객의 요구 및 기호도를 반영하여 바 운영의 생산성 향상 및 수익성 제고를 위해 표준 조리법 메뉴와 기획 메뉴를 만드는 방법을 적용할 수 있다.
바텐더 외국어 사용	기초 외국어를 알고 다른 사람에게 예를 들어 설명하면서 사용할 수 있다.	기초 외국어를 알고 다른 사람에게 설명하면서 사용할 수 있다.	기초 외국어를 알고 다른 사람에게 사용할 수 있다.