

◆ 2025학년 [2학기] 기말고사 시험 공개 및 일정 ◆								
■ 주의 및 안내사항:		실기시험에 대한 식재료는 모두 자부담이며, 담당교수님의 허용 범위에 따라 기본적인 식재료를 제공를 제공함.						
		조리 실습실 사용 전에 실습조교님에게 반드시 별도 보고 후에, 실습 종료 시 청소 및 정리 정돈을 완료하고 다시 실습조교님께 확인 보고(원칙)						
■ 실습실 개방 날짜:		2025. 11. 10 ~ 12. 12(약 1달)			■ 실습실 개방 시간:		08시 ~ 18시(월요일 ~ 금요일, 일정에 따라 변경)	
No.	시험 날짜	교과목	담당교수	시험 실기문제	시험 시간	평가 배점	평가 내용	식재료 허용/제공
1	2025. 12. 16 2025. 12. 17	서양조리실습 11반/12반	이기성	베이직 오믈렛 (Classic Omelet)	30분	40점	A.평가(교수반영, 20점), B.평가(학생반영, 20점) → A·B·C·D 등급으로 차감(-4점씩 감점) A. 평가 기준(위생, 관능적 평가 등) B. 평가 기준(맛, 색, 농도, 모양 등)	식용유, 양념류 등
2	2025.12.17	중식조리실습 11반/12반	진가휘	새우볶음밥(蝦仁抄飯)&계란탕(雞蛋湯)	20분	40점	주관적 평가: 위생,조리순서,맛평가	식용유, 양념류 등
3	2025.12.15	파티시에실습 11반/12반	신범주	버터쿠키 (Butter Cookies)	1시간30분	40점	A.평가(교수반영, 20점), B.평가(학생반영, 20점)	밀가루, 설탕, 소금 등
4	2025. 12. 17	일본혼젠조리실습	김동진	미역두부된장국 (昆布と豆腐の味噌汁), 다시달걀말이 (出し巻き卵)	50분	40점	A.평가(교수반영, 20점), B.평가(학생반영, 20점) → A·B·C·D 등급으로 차감(-4점씩 감점) A. 평가 기준(위생, 관능적 평가 등) B. 평가 기준(맛, 색, 농도, 모양 등)	식용유, 양념류 등
5	2025.12.16	페이스트리실습	서동연	페이스트리, 크루아상	4시간	40점	A.평가(교수반영, 20점), B.평가(학생반영,20점) → A·B·C·D 등급으로 차감(-4점씩 감점) A. 평가 기준(수행능력.위생.발효상태,작품완성도 등) B. 평가 기준(맛, 색, 내상,작품완성도 등)	밀가루, 파이마가린, 이스트
6	2025. 12. 18	커피바리스타실습11반/12반	김세환	라떼아트 기초 (Basic Latte Art)	10분	40점	A.평가(교수반영, 20점), B.평가(학생반영,20점) → A·B·C·D 등급으로 차감(-4점씩 감점) A. 평가 기준(수행능력.위생.발효상태,작품완성도 등) B. 평가 기준(맛, 색, 내상,작품완성도 등)	제공없음
7	2025. 12. 18	식음료제조실습	김세환	칵테일 메뉴 (Cocktail Menus)	10분	40점	A.평가(교수반영, 20점), B.평가(학생반영,20점) → A·B·C·D 등급으로 차감(-4점씩 감점) A. 평가 기준(수행능력.위생.발효상태,작품완성도 등) B. 평가 기준(맛, 색, 내상,작품완성도 등)	제공없음