실습 과목 :	중식조리실습	
담당 교수 :	이 기 성	
수업 날짜(청구일) :	2024년 12월 19일 목요일	2024년 12월 20일 금요일
실습인원 및 분반 :	목요일(11반, 16명, 4조)	금요일(12반, 13명, 3조)

목원대학교 MOKWON UNIVERSITY

◈ 기말고사 실기시험 ◈

* 인원 배분: N/N [예: 9명(A조) + 9명(B조)], 비율(A등급: 30% B, C등급: 70%)

* 평가 배점: 객관적 평가(교수, 10점 반영), 주관적 평가(학생, 20점 반영), A · B · C 등급으로 차등(-4점씩 감점)

* 평가 기준: 교수(위생상태, 관능적인 평가), 학생(맛, 색, 농도 등)

Key point는 현장(산업체)에서 고객들에게 과연 판매를 할 수 있는 메뉴인가?에 중점을...

* 주의 사항(부적시 -4점씩 감점): 조리복(상의, 앞치마, 조리화, 조리모) 착용, 반지 및 시계 착용 금지

실기 시험 내용	
볶음밥의 재료의 비율이 적당한가?	볶음밥은 쌀이 낱알끼리 잘 볶아 졌는가?
볶음밥의 맛과 색이 좋은가?	뒷마리(청소/자기 구역)가 잘 되어 있는가?

► 음식 작품명(실기 시험)

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (조별)	Standard & Remark
볶음밥(기본)			
A. 기본 재료			
쌀(불린)	120g		밥으로 200g
달걀	1ea		계란은 풀어서 준비요망
B. 야채 손질			
대파(흰, 청)	10g		
당근	4g		
마늘쫑	6g		
C. 양념 재료			
식용유	40ml		
아이미(=미원)	2g		
치틴스탁	2g		
소금 & 후추	some		
참기름	some		