실습 과목 :	서양조리실습	
담당 교수 :	이기성(교수)	
수업 날짜(청구일) :	2024년 12월 23일 월요일	2024년 12월 18일 수요일
실습인원 및 분반 :	월요일(11반, 13명, 6조)	수요일(12반, 14명, 7조)

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	
오믈렛의 표면이 매끄럽게 잘 표현이 되었는가?	오믈렛은 동그랗게 잘 말아졌는가?
오믈렛의 단면을 잘랐을 경우 70%만 익었는가?	뒷마리(청소/자기 구역)가 잘 되어 있는가?

► 음식 작품명(실기 시험)

Ingredients	1 Q'ty (1인분)	Order Q'ty (조별)	Standard & Remark
Egg Dish(Omelet)			
Egg(Large), 52~60g	3ea		개인(1인)당 계란 6개씩 지급
Oil	20ml		