

개정일 : '23. 5. 22.

직 종 설 명 서

▣ 직종명 : 요 리 (Cooking)



순서

1. 직종정의	1
2. 작업범위	1
3. NCS 연계표(직종 연계 NCS 능력단위)	2
가. 능력단위 정의	2
나. NCS 연계표(과제별 NCS 능력단위)	3
4. 경기 과제에 관한 사항	4
가. 과제시간	4
나. 과제출제	4
다. 과제 작업내용	8
라. 과제 공개에 관한 사항	9
5. 경기 진행 절차	9
가. 경기 일정표(예시)	9
나. 경기 전/중/후	10
6. 채점에 관한 사항	12
가. 채점방법	12
나. 배점기준	12
다. 채점 기준표(예시)	13
7. 안전 및 기타사항	14
8. 적용시기	14
[붙임1] 사용재료 및 시설·장비목록	15
[붙임2] 경기장 구성 및 배치	21
[붙임3] 주요 개정사항	24

1

직종정의

- 요리는 각종 식재료와 조리 장비, 기구, 도구 등을 사용하여 맛과 영양, 작품성, 위생 등을 고려하여 음식을 만드는 직종

2

작업범위

- 경기과제(과제 1,2 / 과제 1,2,3)는 실기작업으로만 구성한다.
- 각 과제(과제 1,2 / 과제 1,2,3)는 요구사항대로 조리한다. (단, 1인분은 관람객 전시용으로 한다)
- 국내대회 조리 공정

지방기능경기대회

- 과제 1

- * 파트A : Appetizer-(냉 요리 또는 온 요리) 전채요리 1종류 3접시를 만든다.
- * 파트B : Fish or Seafood-(온 요리) 생선 또는 해산물요리 1종류 3접시를 만든다.

- 과제 2

- * 파트A : Main-(온 요리) 육류 또는 가금류 1종류 3접시를 만든다.
- * 파트B : Classic dessert (냉 요리 또는 온 요리) 1종류 3접시를 만든다.

전국기능경기대회

- 과제 1

- * 파트A : Finger food-(냉 요리 또는 온 요리)
파트A는 2종류 12개씩(총24개)을 각4개씩 3접시(8개)로 담는다.
- * 파트B : Confectionary-small cake/tart/pie-(냉 요리 또는 온 요리)
Finger Food와 Dough를 함께 쓸 수 있는 (퍼프, 파이, 스펀지 등) 작은 케이크, 타르트, 파이 종류를 기반으로 하여 1가지 3접시 만든다.
(1접시 당 조각 수는 과제수정 시 상황에 맞춰 조정한다.)
- * 소스, 가니쉬 등을 추가하고자 할 때는 정확한 명칭이나 조건을 명시한다.

- 과제 2

- * 파트A : Appetizer-(냉 요리 또는 온 요리) 전채요리 1종류 3접시를 만든다.
- * 파트B : Fish or Seafood-(온 요리) 생선 또는 해산물요리 1종류 3접시를 만든다.

- 과제 3

- * 파트A : Main-(온 요리) 육류 또는 가금류 1종류 3접시를 만든다.
- * 파트B : Classic dessert (냉 요리 또는 온 요리) 1종류 3접시를 만든다.

○ 작업범위는 맛, 위생, 준비과정, 그릇담기 등으로 구성하며 세부항목은 배점기준 및 채점기준표를 참조한다.

3

NCS 연계표(직종 연계 NCS능력단위)

가. 능력단위 정의

능력단위 (분류번호)	능력단위 정의
13.음식서비스 > 01.식음료조리·서비스 > 01.음식조리 > 02.양식조리	
양식 스톡조리 (1301010202_21v4)	양식 스톡 조리란 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수를 조리하는 능력이다.
양식 소스조리 (1301010203_21v4)	양식 소스 조리란 육류, 어패류, 채소류, 스톡류 등을 활용하여 조리에 사용되는 소스를 조리하는 능력이다.
양식 어패류조리 (1301010207_21v4)	양식 어패류 조리란 다양한 어패류와 부재료를 활용하여 각각의 메뉴 특성에 맞게 조리하는 능력이다.
양식 육류조리 (1301010208_21v4)	양식 육류 조리란 육류와 가금류 등을 활용하여 메뉴 특성에 맞게 조리하는 능력이다.
양식 파스타조리 (1301010209_21v4)	양식 파스타 조리란 파스타면과 육류, 어패류, 채소류, 유제품류, 가공식품류를 활용하여 조리하는 능력이다.
양식 기초조리실무 (1301010216_21v4)	양식 기초조리실무란 양식조리에 필요한 기본적인 칼 기술과 조리기기 사용 및 조리방법을 습득·활용하는 능력이다.
양식 사이드디쉬조리 (1301010218_21v4)	양식 사이드 디쉬 조리란 식사 또는 메인 요리에 곁들여 사용되는 곡류 및 채소요리를 조리할 수 있는 능력이다.
양식 디저트조리 (1301010219_21v2)	양식 디저트 조리란 식사의 마지막 단계의 요리로 달걀, 설탕, 우유, 생크림, 양주, 과일, 너트, 향신료, 초콜릿 등을 사용하여 차가운 혹은 더운 디저트류를 제조할 수 있는 능력이다.
푸드 플레이팅 (1301010221_21v2)	푸드 플레이팅은 고객이 요리의 가치와 조화를 포함한 문화를 느끼도록 음식의 맛과 색, 모양 등을 접시에 예술적으로 배열하는 능력이다.
양식전채·샐러드조리 (1301010223_21v4)	양식 전채·샐러드 조리란 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 식욕을 돋우기 위해 조리하거나, 다양한 종류의 소스와 드레싱류를 조리하는 능력이다.

나. NCS 연계표(과제별 NCS 능력단위)

①단계: 필요능력단위 선별			②단계: 능력단위의 수준설정 및 능력단위 제시			
순번	능력단위	해당 여부	분류번호	능력단위	수준	능력단위요소
1	양식 스톡조리	○	13010102 02_21v4	양식 스톡 조리	2	스톡재료 준비하기
2	양식 소스조리	○				스톡 조리하기
3	양식 수프조리					스톡 완성하기
4	양식 어패류조리	○	13010102 03_21v4	양식 소스 조리	4	소스재료 준비하기
5	양식 육류조리	○				소스 조리하기
6	양식 파스타조리	○				소스 완성하기
7	양식 조식조리		13010102 07_21v4	양식 어패 류조리	4	어패류재료 준비하기
8	양식 기초조리실무	○				어패류 조리하기
9	양식 샌드위치조리					어패류요리 완성하기
10	양식 사이드디쉬조리	○	13010102 08_21v4	양식 육류 조리	4	육류재료 준비하기
11	양식 디저트조리	○				육류 조리하기
12	연회조리					육류요리 완성하기
13	푸드 플레이팅	○	13010102 09_21v4	양식 파스 타조리	4	파스타 재료 준비하기
14	조리외식경영					파스타 조리하기
15	양식전채·샐러드조리	○				파스타요리 완성하기
16	양식 샌드위치조리		13010102 16_21v4	양식 기초 조리실무	2	기본기능 습득하기
17	양식 사이드디쉬조리	○				기본 조리방법 습득하기
18	양식 디저트조리	○				사이드디쉬재료 준비하기
19	연회조리		13010102 18_21v4	양식 사이 드디쉬조리	3	사이드디쉬 조리하기
20	푸드 플레이팅	○				사이드디쉬 완성하기
21	조리외식경영					콜 디저트 조리하기
22	양식전채·샐러드조리	○	13010102 19_21v2	양식 디저 트조리	4	핫 디저트 조리하기
23	양식 스톡조리					스페셜 디저트 조리하기
24	양식 소스조리					핫 푸드 플레이팅하기
25	양식 수프조리		13010102 21_21v2	푸드 플레 이팅	4	콜 푸드 플레이팅하기
26	양식 어패류조리					전시용 푸드 플레이팅하기
27	양식 육류조리					전채·샐러드재료 준비하기
28	양식 조식조리		13010102 23_21v4	양식 전채· 샐러드조리	2	전채·샐러드 조리하기
29	양식 파스타조리					전채·샐러드 요리완성하기
30	양식 샌드위치조리					

능력단위	분류번호	수준	능력단위요소	필수	관련
양식 스톡조리	1301010202_21v4.1	2	스톡재료 준비하기		○
	1301010202_21v4.2		스톡 조리하기		○
	1301010202_21v4.3		스톡 완성하기		○
양식 소스조리	1301010203_21v4.1	4	소스재료 준비하기		○
	1301010203_21v4.2		소스 조리하기		○
	1301010203_21v4.3		소스 완성하기		○
양식 어패류조리	1301010207_21v4.1	4	어패류재료 준비하기		○
	1301010207_21v4.2		어패류 조리하기		○
	1301010207_21v4.3		어패류요리 완성하기		○
양식 육류조리	1301010208_21v4.1	4	육류재료 준비하기		○
	1301010208_21v4.2		육류 조리하기		○
	1301010208_21v4.3		육류요리 완성하기		○

능력단위	분류번호	수준	능력단위요소	필수	관련
양식 파스타조리	1301010209_21v4.1	4	파스타 재료 준비하기		○
	1301010209_21v4.2		파스타 조리하기		○
	1301010209_21v4.3		파스타요리 완성하기		○
양식 기초조리실무	1301010216_21v4.2	2	기본기능 습득하기		○
	1301010216_21v4.3		기본 조리방법 습득하기		○
양식 사이드디쉬조리	1301010218_21v4.1	3	사이드디쉬재료 준비하기		○
	1301010218_21v4.2		사이드디쉬 조리하기		○
	1301010218_21v4.3		사이드디쉬 완성하기		○
양식 디저트조리	1301010219_21v2.1	4	콜 디저트 조리하기		○
	1301010219_21v2.2		핫 디저트 조리하기		○
	1301010219_21v2.3		스페셜 디저트 조리하기		○
푸드 플레이팅	1301010221_21v2.1	4	핫 푸드 플레이팅하기		○
	1301010221_21v2.2		콜 푸드 플레이팅하기		○
	1301010221_21v2.3		전시용 푸드 플레이팅하기		○
양식전채·샐러드조리	1301010223_21v4.1	2	전채·샐러드재료 준비하기		○
	1301010223_21v4.2		전채·샐러드 조리하기		○
	1301010223_21v4.3		전채·샐러드 요리완성하기		○

4

경기 과제에 관한 사항

가. 과제시간

- 지방기능경기대회 : 6시간(3시간×2일)을 초과할 수 없다.
- 전국기능경기대회 : 12시간(4시간×3일)을 초과할 수 없다.

나. 과제출제

□ 과제출제 범위 및 기준

- 과제의 문제출제 범위 및 기준은 NCS 능력단위 및 능력단위요소에 따른 수행준거를 참고하여 출제하고 채점 기준을 세운다.
- 지방기능대회 과제는 전년도 전국기능경기대회 출제과제 중에서 일부 수정·보완하여 사용할 수 있다.
 - * 훈련용 권장도서는 직종협의회에서 전문가 등 의견을 수렴하여 복수로 선정·관리한다.

번호	과제명	내용	능력단위요소 (분류번호)	지식	기술	태도
1	양식 스톡조리	• 원하는 맛, 향, 농도, 색으로 만들 수 있는 능력	스톡 조리하기 (1301010202_21v4.2)		○	
		• 주재료에 따른 조리온도와 시간조절 능력	스톡 완성하기 (1301010202_21v4.3)		○	
2	양식 소스조리	• 소스의 종류와 조리법	소스 조리하기 (1301010203_21v4.2)	○	○	
		• 질감, 향미, 색채, 온도의 조화를 고려한 제공 능력	소스 완성하기 (1301010203_21v4.3)	○	○	
3	양식 어패류조리	• 부재료와 소스를 조리할 수 있는 능력	어패류 조리하기 (1301010207_21v4.2)		○	
		• 색깔과 맛, 풍미, 온도를 고려한 제공 능력	어패류요리 완성하기 (1301010207_21v4.3)	○	○	
4	양식 육류조리	• 부재료와 소스 선택 능력	육류 조리하기 (1301010208_21v4.2)		○	
		• 용도에 맞는 육류 조리 능력	육류요리 완성하기 (1301010208_21v4.3)	○	○	
5	양식 파스타조리	• 메뉴에 따른 부재료, 소스를 조리할 수 있는 능력	파스타 조리하기 (1301010209_21v4.2)		○	
		• 색깔과 맛, 풍미, 온도를 고려한 제공 능력	파스타요리 완성하기 (1301010209_21v4.3)	○	○	
6	양식 기초조리실무	• 조리방법과 재료손질 능력	기본기능 습득하기 (1301010216_21v4.2)	○	○	
		• 주방 정리 및 청소 능력	기본 조리방법 습득하기 (1301010216_21v4.3)		○	○
7	양식 사이드디쉬조리	• 적절한 상태의 사이드 디쉬 조리 능력	사이드디쉬 조리하기 (1301010218_21v4.2)		○	
		• 색깔과 맛, 풍미, 온도를 고려한 제공 능력	사이드디쉬 완성하기 (1301010218_21v4.3)	○	○	
8	양식 디저트조리	• 소스, 초콜릿, 과자, 과일, 허브, 설탕을 이용한 장식기술	스페셜 디저트 조리하기 (1301010219_21v2.3)		○	
9	푸드 플레이팅	• 음식을 디자인하고 조리할 수 있는 능력	전시용 푸드 플레이팅하기 (1301010221_21v2.3)	○	○	
10	양식전채·샐러드조리	• 재료를 메뉴의 특징에 맞추어 손질하는 능력	전채·샐러드 조리하기 (1301010223_21v4.2)		○	
		• 질감, 향미, 색, 온도의 조화를 고려한 제공 능력	전채·샐러드 요리완성하기 (1301010223_21v4.3)	○	○	

□ 과제작업 범위

번호	과제명	과제범위
1	양식 스톡조리	· 스톡의 색, 맛, 투명감, 풍미, 온도를 통해 스톡의 품질을 평가한다. · 스톡을 사용용도에 맞추어 풍미와 질감을 갖도록 완성한다.
2	양식 소스조리	· 소스의 색과 맛, 투명도, 풍미, 온도를 통해 소스의 품질을 평가한다. · 요구되는 양에 맞추어 소스를 제공한다.
3	양식 어패류조리	· 요리에 알맞은 부재료와 소스를 조리한다. · 주재료에 어울리는 가니쉬(Garnish)를 제공한다.
4	양식 육류조리	· 육류, 가금류 요리에 알맞은 가니쉬(Garnish)와 소스를 조리한다. · 화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리한다.
5	양식 파스타조리	· 파스타 재료를 계량하여 손으로 반죽한다. · 파스타의 종류에 따라 부재료와 소스를 조리한다.
6	양식 기초조리실무	· 조리작업에 사용한 조리도구와 주방을 정리 정돈한다. · 식재료에 맞는 건/습/복합/비가열 조리(Cooking)를 한다.
7	양식 사이드디쉬조리	· 양과 종류에 따라 압력, 시간, 불의 세기를 조절하여 원하는 식감만큼 익힌다. · 더운 요리에는 뜨겁게 찬 요리에는 차게 사이드 디쉬를 조리한다.
8	양식 디저트조리	· 디저트 종류별 레시피에 맞게 계량한다. · 디저트 종류에 맞게 굽기/찌기/굳히기를 한다.
9	푸드 플레이팅	· 메뉴에 따른 음식을 조리하고 푸드 플레이팅한다.
10	양식전채·샐러드조리	· 메뉴에 맞는 주재료를 사용하여 전채·샐러드를 조리한다. · 허브와 향신료, 콘디먼트(Condiment)를 적절하게 선택하여 첨가한다.

□ 과제출제 시 유의사항(공통)

- 같은 식품군(육류, 어패류, 가금류)이 한 과제 이상 중복되면 안 된다.
- 같은 조리법이 중복 되어서는 안 된다.
*복합조리법(combination cooking methods)시 한 가지 조리법 중복은 예외로 한다.
- 과제의 객관적인 평가 기준을 세우기 위해 요구사항에 지시사항, 방법 (기본사항) 등을 정확하게 표기한다.
- 과제 출제기준은 변경할 수 없으며, 충분히 숙지하고 출제에 임한다.
- 과제의 전문성이 부족하고 과제출제 기준을 준수하지 않은 경우에는 과제선정위원회에서 선정되지 않을 수 있다.
- 과제출제 시 인근 시·도와 똑같이 작성하여 식재료만 바꾸어 놓은 형태의 과제가 출제된 사례가 있는데 이러한 과제는 전부 무효로 처리할 수 있다.

□ 올바른 과제출제를 위한 예시

- 주어진 재료로 요리와 어울리는 소스를 명확하게 지정하고 만들도록 유도하며 출제기준에 반드시 입각하여 채점한다.

- (잘못된 예) 토마토소스를 베이스로 하여 주어진 재료(필수 및 부재료)를 첨가하여 어울리는 소스를 만들어 사용하십시오.
- (올바른 예) 토마토소스(Tomato sauce)를 베이스로 카디날 소스(Cardinal sauce)를 만들어 사용하십시오.

- 선수에게 주어진 재료로 요리와 어울리는 조리법을 지정하여 객관적 평가를 가능하게 하여야 한다.

- (잘못된 예) 주어진 양갈비(Rack of Lamb)와 필수 식재료(빵가루, 버터, 허브 등)와 부재료를 이용하여 2가지 이상의 조리방법을 사용하여 조리하십시오.
- (올바른 예) 양갈비(Rack of Lamb)는 손질한 후 향신료에 마리네이드하고 허브 크러스트를 사용하여 미디움(Medium)으로 구워 1인분에 2조각 담아내시오.

- 접시에 담을 때는 한 가지 형태로 접시 숫자만큼 담기 (presentation)가 연출될 수 있도록 유도한다.

- (잘못된 예) 양 갈비(Rack of Lamb)는 뼈를 포함하여 280g 되도록 하시오.
- (올바른 예) 1인분에 250g(뼈포함) 혹은 140g(뼈제거) 이상이 되어야 하며, 랍 오브 램(Rack of Lamb), 램 찹(Lamb Chop) 혹은 뼈를 제거한 램 로인(Loin of lamb) 상태 등 meat 형태는 개인 창의력으로 담아낼 수 있다.

- 선수가 주어진 재료로 요리와 어울리는 소스를 만들도록 유도하며 불필요한 설명은 하지 않는다.

- (잘못된 예) 정선하고 남은 갈비 살과 뼈는 lamb jus를 만든 후 머스터드소스를 만들어 사용하십시오.
- (올바른 예) Lamb jus 및 주어진 재료를 이용하여 어울리는 소스 1가지를 만드시오.

- 널리 알려져 있지 않거나, 일반적이지 않은 용어는 사용하지 않는다.

- (잘못된 예) Pork fillet을 주재료로 사용하여 Pork mushroom bread * mantle을 만드시오.
- (올바른 예) Pork fillet을 주재료로 사용하여 Pork mushroom bread를 만드시오.

□ 과제수정에 관한 사항

- 과제수정은 전체적인 과제의 틀을 유지하면서 공개된 지급재료, 지침공구, 시설장비 등을 감안하여 심사장의 운영 하에 전국대회는 30%이내, 지방대회는 20%이내 수정함. 단, 과제의 수정내용은 대회당일 공지함.

다. 과제 작업내용

지방기능경기대회

순번	과제명	주요작업내용	시간	비고
1	Appetizer/ Fish. Seafood	전채 / 생선.해산물 요리 작업	180분	2시간30분 전채요리 제출/ 3시간 내 생선.해산물요리제출
2	Main / Classic Dessert	메인 / 디저트 요리 작업	180분	2시간30분 메인요리 제출/ 3시간 내 디저트제출
계			360분 (6시간)	

전국기능경기대회

순번	과제명	주요작업내용	시간	비고
1	Finger Food / Confectionery	냉. 온 요리 / 서양과자류작업	240분	2시간30분 핑거푸드 제출/ 3시간 내 서양과자류제출/ 1시간 청소 및 정리정돈
2	Appetizer/ Fish. Seafood	전채 / 생선.해산물 요리 작업	240분	2시간30분 전채요리 제출/ 3시간 내 생선.해산물요리제출/ 1시간 청소 및 정리정돈
3	Main / Classic Dessert	메인 / 디저트 요리 작업	240분	2시간30분 메인요리 제출/ 3시간 내 디저트제출/ 1시간 청소 및 정리정돈
계			720분 (12시간)	

○ 경기과제 개요

- * 과제1 총점의 30% 핑거 푸드(Finger Food) 냉 요리/온 요리
서양과자류 (Confectionery) 냉 요리 또는 온 요리
- * 과제2 총점의 35% 전채(Appetizer) 냉 요리 또는 온 요리
생선 또는 해산물(Fish or Seafood) 온 요리
- * 과제3 총점의 35% 메인(Main Dish) 온 요리
디저트(Classic dessert) 냉 요리 또는 온 요리

라. 과제 공개에 관한 사항

- 과제명과 요구사항을 대회전에 사전 공개할 수 있다.
- 과제의 공개 여부 및 공개 시기, 범위 등은 국제기능올림픽 한국위원회의 방침에 따른다. 단, 별도 방침이 없는 경우 다음과 같이 공개한다.
- 대회 30일 전 과제 공개

5

경기진행절차

가. 경기 일정표(예시)

일정	시 간	내 용	비 고
1일차	14:00~16:00	○ 직종별 심사위원회의 - 경기진행 및 심사채점 계획서 작성 ○ 경기장 준비 - 작업대, 냉장고, 가스레인지 작동 체크 등	심사장/부심사장/ 심사위원
	16:00~19:00	○ 사전준비, 선수 반입도구 체크 - 참가선수확인, 번호추첨, 작업대배정, 장비점검 등 ○ 선수귀가	심사장/부심사장
2일차	08:00~08:30	○ 심사위원 입장 - 제 1 과제 수정	심사장/부심사장/ 심사위원
	08:30~09:20	○ 선수입장, 참가선수확인 - 경기진행설명 (안전교육 & 서약서 작성)	심사장/부심사장
	09:20~10:00	○ 장비 점검, 기물 체크, 재료분배 및 재료체크	심사장/부심사장/ 관리위원
	10:00~14:00	○ 제 1 과제 경기 시작 & 심사채점 & 청소·정리정돈	심사장/부심사장/ 심사위원
	14:00~16:00	○ 선수퇴장 & 심사채점 & 위생채점	심사장/부심사장/ 심사위원
	16:00~18:00	○ 공개채점 및 입력 ※ 채점 상황에 따른 시간 변동가능	심사장/부심사장/ 심사위원/본부요원
3일차	08:00~08:30	○ 심사위원 입장 - 제 2 과제 수정	심사장/부심사장/ 심사위원
	08:30~09:20	○ 선수입장, 참가선수확인 - 경기진행설명 (안전교육 & 서약서 작성)	심사장/부심사장
	09:20~10:00	○ 장비 점검, 기물 체크, 재료분배 및 재료체크	심사장/부심사장/ 관리위원
	10:00~14:00	○ 제 2 과제 경기 시작 & 심사채점 & 청소·정리정돈	심사장/부심사장/ 심사위원
	14:00~16:00	○ 선수퇴장 & 심사채점 & 위생채점	심사장/부심사장/ 심사위원
	16:00~18:00	○ 공개채점 및 입력 ※ 채점 상황에 따른 시간 변동가능	심사장/부심사장/ 심사위원/본부요원

일정	시 간	내 용	비고
4일차	08:00~08:30	○ 심사위원 입장 - 제 3 과제 수정	심사장/부심사장/ 심사위원
	08:30~09:20	○ 선수입장, 참가선수확인 - 경기진행설명 (안전교육 & 서약서 작성)	심사장/부심사장
	09:20~10:00	○ 장비 점검, 기물 체크, 재료분배 및 재료체크	심사장/부심사장/ 관리위원
	10:00~14:00	○ 제 3 과제 경기 시작 & 심사채점 & 청소·정리정돈	심사장/부심사장/ 심사위원
	14:00~16:00	○ 선수퇴장 & 심사채점 & 위생채점	심사장/부심사장/ 심사위원
	16:00~18:00	○ 공개채점 및 입력 ※ 채점 상황에 따른 시간 변동가능	심사장/부심사장/ 심사위원/본부요원
5일차	09:00~12:00	○ 심사위원 입장 - 강평 및 채점결과 발표 - 심사위원 전원 대기(1시간)	심사장/부심사장/ 심사위원

나. 경기 전/중/후

□ 경기 전

- 경기 1일전 사전준비 시 지참 공구목록을 점검한다.(심사위원 확인)
* 조리기구 및 도구는 선수지참 공구목록에 따른다.
- 지급재료에 이상 유무를 확인한다.
- 선수가 지급재료에 대하여 확인할 수 있도록 하고 빠진 재료를 보충하도록 한다.
- 콤비오븐이나 냉장고 등 조리기기가 제대로 작동되는지 확인한다.
- 공동으로 사용되는 조리 기구에 대하여는 반드시 선수에게 숙지시킨다.
- 작품의 제출방법이나 사용해야 할 용기에 대하여 충분한 설명으로 선수가 이해 할 수 있도록 한다.
- 부정행위에 대한 행위나 벌칙에 대하여 선수들에게 숙지시킨다.
* 부정행위: 기능경기대회 관리규칙, 부정행위자 처리 규정에 따라 처리한다.
- 추가 지급될 재료가 준비되어 있는지 확인하고 추가 지급할 수 있는 재료와 그렇지 않은 재료에 대하여 설명하여 선수가 완전히 이해하고 경

기에 임할 수 있도록 한다.

- 지급된 재료 이외에는 사용할 수 없음을 선수에게 숙지시킨다.

□ 경기 중

- 화기 과열이나 조리 기구를 사용 시 가스 누출 방지를 위하여 매일 경기 전 설비 담당자 입회하에 가스시설을 점검하고 대기한다.
- 설탕이나 소금, 후추 등 기초재료는 추가 지급 요구 시 추가 지급하도록 한다.
- 경기 진행 중 기권자나 조기에 작품을 완료한 선수는 작품 제출 후 퇴실하도록 한다.
- 경기 진행 중 태도나 행위가 불손하다고 판단되는 선수는 기능경기대회 관리규칙 제80조(경기장 질서유지)에 따라 처리한다.
- 경기 진행 중 선수들 간에 대화 의사소통을 방지하고 의문사항이 있을 때에는 수신호를 사용하도록 한다.
- 심사위원은 시행 중 일정기간 동안 반복적으로 전 선수들의 조리과정을 정확하게 기록 체크하도록 한다.
- 공개채점으로 인하여 비 번호는 사용하지 않는다.
- 선수는 경기종료 시간 내에 요구한 과제 모두 작품테이블에 제출하여야 하며, 심사장의 지시에 따라 심사위원 전체 확인 후 선수전원이 자기작품 한 접시는 관람용 테이블로 이동 전시한다. 만약 작품 중 한 작품(소스 포함)이라도 시간을 초과하여 제출한 경우 별도 분리하여 관리하며, 해당 과제 경기 후 채점항목은 0점 처리 한다. 또한, 이동 중 발생하는 사항에 대해서는 선수 본인의 책임이므로 주의를 하여야 한다.

□ 경기 후

- 심사위원은 경기과제 및 채점기준표에 따라 지급된 재료를 효율적으로 사용하였는지 점검하고, 냉장고의 남은 재료 처리 및 작업대 주변 음식물 찌꺼기가 없는지 확인한다.

- 가스 및 전기 등의 열원이 완전히 차단되었는지 확인한다.
- 작품이 제출된 선수는 정리정돈 후 본인 자리에서 대기한다.
- 심사위원은 정리 정돈이 잘 되었는지 확인한다.
- 완성된 후의 채점은 가능한 작품 제출시간 종료 직후에 실시하도록 한다.

6

채점에 관한 사항

가. 채점방법

- (규칙 83조1항) 채점은 채점기준표를 기준으로 채점하는 것을 원칙으로 함
- (규칙 83조3항) 심사위원은 경기에 참가한 모든 선수의 작품을 심사채점하여야 함

- 모든 채점은 공개된 장소에서 투명하게 진행한다.
- 채점은 원칙적으로 독립 채점 및 합의채점의 기준을 적용한다.
- 경기에 참석한 심사위원들은 전원이 채점에 임한다.
- 전국대회 맛에 대한 심사는 공정성을 확립하기 위해 외국인 심사위원을 위촉할 경우 블라인드 테스트로 진행할 수 있다.
- 기타 채점과 관련된 사항은 기능경기대회 관리규칙에서 정한 바에 의한다.

나. 배점기준

- 주관적 채점
 - 심사위원은 채점항목별 배점을 4등급제를 적용하여 채점하고 배점비율에 따라 득점을 환산하여 합산한다.

순번	등	급	배 점	비 고
1	만점(Perfect)		4	
2	충분하다(Sufficient)		3	
3	보통 정도다(Average)		2	
4	잘못됐다(Unsatisfactory)		1	

※ 해당 항목 채점이 불가하다고 심사위원이 전원합의하거나 과제를 미제출했을 경우 해당 채점 항목을 0점 처리

○ 객관적 채점

- 채점항목별 출제위원이 정한 채점기준표의 배점 기준에 따라 채점하여야 한다.

다. 채점 기준표(예시)

순번	항 목	채점방법		배점 비율	비고	
		독립 채점	합의 채점			
1	위생	규정에 따른 복장 및 개인위생이 양호한가?		5	10	
		작업 공간이 청결하고 정돈 상태가 양호한가?		5		
2	조리과정	과제출제기준에 따른 요구사항을 준수하였는가?		5	40	
		재료를 메뉴의 특징에 맞춰 잘 손질하였는가?	5			
		규정재료와 향신료를 사용하여 향과 맛을 조절하였는가?	10			
		화력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리하였는가?	10			
		조리과정의 기술과 숙련도는 어떠한가?	10			
3	그릇 담기 및 구성	그릇 담는 원칙과 청결한 상태를 유지하였는가?		5	10	
		시각적인 효과와 창의력 있는 구성이 되었는가?	5			
4	조리완성	더운 요리 및 찬 요리는 온도에 맞게 제공되었는가?		5	40	
		재료의 공합에 맞춰 조화롭게 제공되었는가?		5		
		메뉴에 따른 부재료는 적절히 제공되었는가?	10			
		메뉴에 따른 소스는 적절히 제공되었는가?	10			
		요리의 맛과 풍미를 고려하였는가?	10			
계			70	30	100	

7

안전 및 기타사항

□ 안전관리

- 심사위원은 심사분야의 현장지식과 전문성을 고루 갖춘 조리인으로 위촉한다.
- 모든 선수들은 정해진 유니폼을 착용해야 한다.
- 선수들은 반지 및 귀금속 또는 시계를 착용할 수 없다.
- 선수들은 자신의 작업장을 방해물로부터 청결하게 유지해야 하며 재료나 장비, 선수가 실족, 미끄러짐 또는 넘어질 수 있는 어떠한 물건도 바닥 공간으로부터 방해받지 않아야 한다.
- 심사장은 추가 위험요소나 따라야 할 안전수칙을 확인한다.
- 모든 기계류, 장비 사용은 안전규칙을 따라야 한다.

□ 기타사항

- 심사장의 안전 및 교육 등 경기 진행상 필요한 정당한 지시에 따르지 않으면 1차 주의, 2차 경고, 3차 퇴장조치 함. 다만 퇴장조치 시 심사장, 부심사장, 심사위원 전원 합의가 이루어져야 하며, 최종 분과장의 결정에 따른다.
- 과제출제, 경기진행 및 심사채점 과정 등 대회 진행 과정에서 직종설명서의 내용이 일부 변경될 수 있음.
- (중요)직종설명서의 내용보다는 경기과제, 채점 기준표, 시행자료(시행시 유의사항, 경기장 시설목록, 식재료실 목록, 선수지참재료목록, 선수지참 공구목록 등) 등이 우선함.

8

적용시기

- 시행시기 : 2023년 전국기능경기대회 부터 적용

붙임1

사용재료 및 시설·장비목록

가. 사용재료

- 지급재료목록과 지참재료목록(규정 재료와 공통 재료)을 사용하도록 한다.
 - 각 과제별 재료목록은 대회전에 사전 공개함을 원칙으로 한다.
 - 기준재료(compulsory ingredients)는 과제수행 시 반드시 사용해야하는 재료로서 주어진 과제의 메인재료를 포함하여 출제자가 의도하는 과제의 틀에 반드시 들어가야 하는 재료를 말한다.
 - 부재료(common ingredients)는 과제 수행 시 기준재료를 제외한 일반 재료(양념성 재료 포함)를 말하며, 반드시 사용하지 않아도 된다. 주로 출제자가 요구하는 과제의 기준재료와 가장 부응한 재료로 구성한다.
- * 사용재료목록은 출제 과제에 따라 다르므로 유의하여야 한다.

나. 시설·장비목록

□ 경기장 시설목록

순번	시설 및 장비명	규격(사양)	단위	1인당 수량	공동 수량	비고
1	콤비오븐	4구 가스 또는 전기 (스팀, 컨벡션, 전자렌지 기능)	대	1	1	
2	가스레인지	1인당 3구, 높이 80~90cm	대	1	1	가스누출 사전점검 필수
3	싱크대	2조 싱크	대	1	1	
4	조리대	140cm X 80cm, 높이 1m	대	1	1	
5	트레이	40×40cm 정도(재료 수거용)	개	1	1	플라스틱고무
6	쓰레기통	30×30×50cm (일반쓰레기용, 음식물쓰레기용)	개	1	2	분리수거
7	스테인레스 컵(물컵)	소	개	1	10	양념 및 액체보관용도
8	Finger food 접시 (platter)	지름 14인치,오발(oval) 흰색	개	1	3	백자기
9	스프접시 (Deep Soup Plate)	지름 12인치	개	1	3	백자기

순번	시설 및 장비명	규격(사양)	단위	1인당 수량	공동 수량	비고
10	Meat & Fish접시	지름 12인치, 흰색	개	1	12	백자기
11	Appetizer & Dessert 접시	지름 10인치, 흰색	개	1	12	백자기
12	파이팬	지름 10인치	개	1	2	알루미늄
13	G.N pan	1/2 size	개	1	3	스텐
14	G.N pan	1/9 size	개	1	6	스텐
15	소스보트	소형	개	1	2	스텐
16	드레싱보트	소형	개	1	2	스텐
17	팀벌몰드 (timbale mold)	직경 4.5센티*높이 5.5센티	개	1	3	
18	테이블	심사위원 시식용 (전체 선수의 작품을 시식할 수 있는 정도의 테이블 수)	대	25	1	공개채점용
19	의자	심사위원용(공개채점)	개	20	20	
20	작품 전시대(관람용)	진열용 (전체 선수의 작품을 진열 할 수 있을 정도의 전시대 수)	대	12	1	선수 4명
21	냉동. 냉장고	4door, 1900 x 1260 x 800cm(폭)	대	8	1	선수경기용
22	포크, 나이프, 스푼, 컵	시식용	세트		20	심사위원
23	유니랩	45cm * 500m	롤		2	공용
24	쿠킹호일	300mm * 30m	롤		2	공용
25	플라스틱 빗자루		개		3	공용
26	플라스틱 쓰레받기		개		3	공용
27	에그스텐드		개		4	
28	주방세제	500ml	개	1	40	선수용
29	청수세미		개	1	40	선수용

* 국제기능올림픽대회 평가전은 별도로 정함

□ 식재료실 시설목록

순번	공 구 명	규 격	단위	수량	비고(용도)
1	칼(chef's knife)첵스나이프	조리용	개	3	
2	칼(turning knife)터닝나이프	조리용	개	1	10cm/소형
3	칼(boning knife)본닝나이프	조리용	개	1	
4	조리용 롱 스푼	조리용	개	5	
5	테이블스푼		개	5	
6	티스푼		개	5	
7	국자	중(中)	개	1	
8	계량스푼	조리용	세트	1	
9	계량컵	250ml	개	1	

순번	공 구 명	규 격	단위	수량	비고(용도)
10	키친타올	종이	롤	50	
11	전자저울	10kg	개	1	
12	전자저울	1kg	개	1	
13	도마	50cm X 30cm 3개 (흰색, 블루, 레드)	개	3	
14	주방세제	500ml	개	3	
15	청수세미		개	20	
16	비닐봉투	100L	장	300	
17	비닐봉투	500L	장	20	
18	음식물비닐봉투	100L	장	100	
19	음식물쓰레기통(대형)	300L	개	3	
20	네임팬 검정(유성)		개	5	
21	보드마카 검정(수성)		개	5	
22	보드마카 빨강(수성)		개	5	
23	고무장갑(大)		컬레	10	
24	반투명 비닐봉지 롤	대/중/소	개	각 3	
25	투명 플라스틱컵	500ml	개	500	
26	종이컵(大)	200ml	box	1	
27	종이컵 소(小)	50ml	box	1	
28	가 위(大)		개	2	
29	싱크대	2조 싱크	대	1	
30	냉동냉장고	4door, 1900 x 1260 x 800cm(폭)	대	3	
31	엘카		대	1	
32	철제선반(rack)	1800*600*2100	대	2	

□ 선수지참 공구목록

순번	공 구 명	규 격	단위	수량	비고
1	위생복(상, 하, 앞치마) 및 위생모, 안전화	조리용	세트	1	
2	칼(chef's knife) 쉐프나이프	조리용(대.중.소)	개	각1	
3	칼(turning knife) 터닝나이프	조리용	개	1	
4	칼(boning knife) 본닝나이프	조리용	개	1	
5	칼(Bread Knife) 브레드나이프	제빵용	개	1	
6	조리용 롱 스푼	조리용	개	5	
7	스푼	테이블과 티스푼	개	각10	

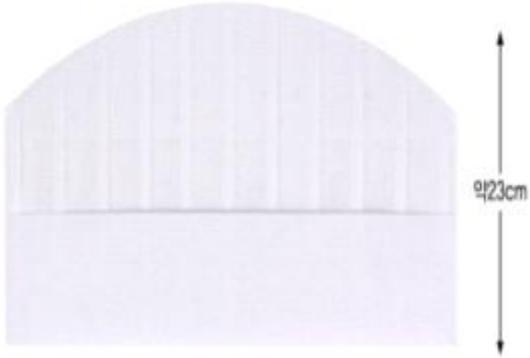
순번	공 구 명	규 격	단위	수량	비고
8	국자 (대.중.소)		개	각1	
9	대나무 젓가락		개	1	
10	계량스푼세트	조리용	개	1	
11	계량컵	250ml	개	1	
12	제과용 붓		개	1	
13	거품기	휘핑용	개	1	
14	체	대,중,소	개	3	스텐레스 스틸
15	고무주걱(실리콘)	중,소	개	각4	
16	체(china cap)	중	개	1	스텐레스 스틸
17	후라이팬 (코팅)	중,소	개	각2	
18	나무주걱	대,중,소	개	각1	
19	파이핑백	1회용	개		
20	모양깍지	세트	개	1	27종
21	키친타올		개	필요량	
22	거름용 소창	30×30cm	장	필요량	
23	뒤집개	중	개	1	
24	믹싱 볼	중,소	개	각3	
25	소스펜w/1handle	직경 17cm	개	3	
26	실리콘패드	중	개	필요량	
27	밀대		개	1	
28	믹서기(blender)		개	1	1,000w 이하
29	핸드믹서(Handmixer)		개	1	1,000w 이하
30	저울	1kg	개	1	중량엄수
31	고기망치(meat pounder)		개	1	
32	도마	45cm X 35cm	개	각1	(흰색,빨강,블루,초록 도마패드도무방)
33	냄비	대,중,소	개	각2	
34	투명 플라스틱 용기	대,중,소	개	필요량	선수 희망 시
35	실리콘몰드(기성품)		개	필요량	선수 희망 시
36	집게	23~25cm	개	2	선수 희망 시
37	유니랩		개	1	선수 희망 시
38	호일		개	1	선수 희망 시
39	오븐집게		개	1	선수 희망 시
40	L자 스파츨라	중,소	개	2	선수 희망 시
41	핀셋	대,중,소	개	각1	선수 희망 시
42	스텐 바트 통	대,중,소	개	5/5/15	선수 희망 시
43	비이커	1000ml, 500ml	개	각3	선수 희망 시
44	미니도마	소	개	1	선수 희망 시
45	미니오븐 판	대,중,소	개	각5	선수 희망 시
46	타이머		개	5	선수 희망 시
47	온도계		개	2	선수 희망 시

순번	공 구 명	규 격	단위	수량	비고
48	스텐트레이	대,중,소	개	각2	선수 희망 시
49	라텍스 장갑		켈레		선수 희망 시
50	스텐원형통	도구꽃이 통	개	3	선수 희망 시
51	행주흰색		장		선수 희망 시
52	비닐		장	3	선수 희망 시
53	생선비닐제거 칼		개	1	선수 희망 시
54	링틀 세트		개	1	선수 희망 시
55	모양커터		필요량		선수 희망 시
56	사각틀 세트		개	1	선수 희망 시
57	토치라이터		개	2	선수 희망 시
58	가 위		개	2	선수 희망 시
59	설탕공예장갑		개	1	선수 희망 시
60	일회용 나무 스푼	9.5센티	개		선수 희망 시
61	타공판 or 비타공판	600*400*200	개	5	선수 희망 시
62	칼꽃이	나무	개	1	
63	치즈그레이터기		개	2	선수 희망 시
64	필러		개	2	선수 희망 시
65	조리용실	롤	개	1	선수 희망 시
66	유산지		장		선수 희망 시
67	테프론시트		장		선수 희망 시
68	실팡		장	1	선수 희망 시
69	파리지엔		개	3	선수 희망 시
70	채칼		개	1	선수 희망 시
71	구움과자틀		개	5	선수 희망 시
72	스텐 자	30cm	개	1	선수 희망 시
73	테이프		개	1	선수 희망 시
74	O.H.P필름		장	10	선수 희망 시
75	커터칼		개	1	선수 희망 시
76	그릴팬		개	1	선수 희망 시
77	타르트 틀	대,중,소	개	각10	선수 희망 시
78	스텐망		개	1	선수 희망 시
79	양념소스통		개	필요량	선수 희망 시
80	도마렉		개	1	선수 희망 시
81	주방 선반렉	개인 작업대(140cm X 80cm X 1m) 내 사이즈	개	필요량	선수 희망 시

※ 조리기구 및 도구는 선수지참 공구목록에 따른다.

(경기 전 사전준비 시 지참 공구목록 점검)

□ 선수 위생복 지침

	
<p>긴소매 흰색 상의</p>	<p>하 의</p>
	
<p>반원형의 종이 모자(조리용 23cm)</p>	<p>검정색 안전화 모두가능 (슬리퍼 스타일금지)</p>
	<p>조리복 통일을 위한 지침: 긴소매 흰색상의, 상의재질과 동일한 흰색 단추, 흰색 앞치마, 반원형의 종이 모자(조리용 23cm), 검정색 안전화, 넥타이는 미착용 한다. 위생복(긴팔) 및 위생모에 어떤 표식도 없어야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 여자선수의 경우 검은색 실핀 2개를 준비하여 양쪽 귀 앞쪽에 똑같이 꽂는다. 2. 안전화는 그림과 같은 것으로 한다. (슬리퍼 스타일금지-안전사고위험) 3. 앞치마 끈은 중앙에 리본스타일로 묶는다.
<p>흰색 앞치마</p>	

※ 선수 위생복 지침을 필히 준수하여야 하며, 심사장의 안전 및 교육 등 경기 진행상 필요한 정당한 지시에 따라 시정 조치할 수 있다.

붙임2 경기장 구성 및 배치

가. 경기장 구성

- 참가 선수 인원 기준에 따라 경기를 할 수 있도록 조리시설을 구성한다.
- 전국기능경기대회는 개최지 시도의 경기장 환경에 따라 직종설명서 시설 규정에 준하여 조리시설을 준비한다.
- 조리용 오븐, 싱크대, 조리대, 가스레인지 등의 시설을 갖춘다.
- 작업대 1인당 소요 면적은 10.0m²(약 3평) 이상으로 한다.

나. 경기장 배치도

- 심사위원석 및 배치는 경기장 사정에 따라 달리할 수 있다.
- 관람통제선 및 관람석을 설치한다.

< 경기장 배치도 >

○부심사장 ○본부요원 (의자 2개)

본부 테이블 컴퓨터, 복사기 (4*8= 2개)

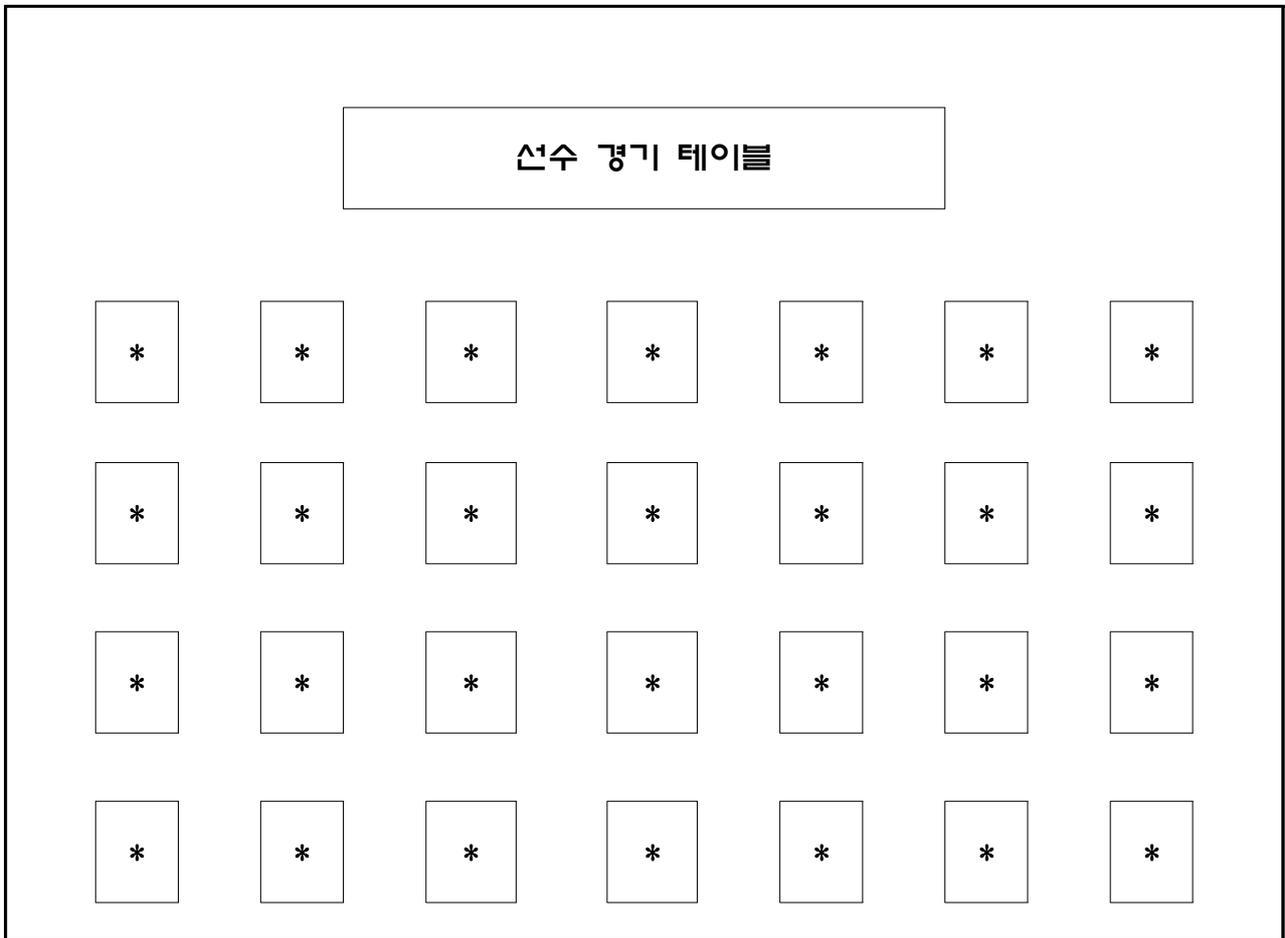
○전산요원 ○심사장 ○선수 (의자 3개)

전자공개채점 테이블 (4*8= 2개)

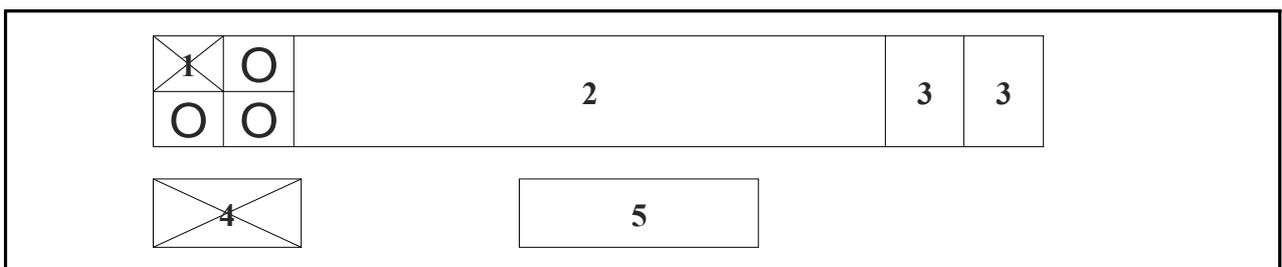
○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ (심사위원 의자8~10개)



(작품 전시대 테이블4*8= 26개)

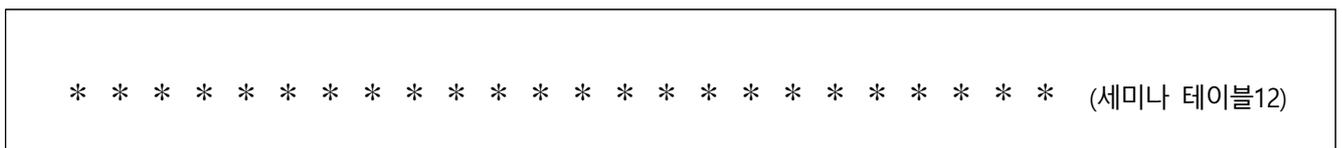


< 개인 조리대 확대 단면 >



- 1. 가스 레인지 (gas range)
- 2. 조리대 (working table)
- 3. 싱크대 (sink)
- 4. 전기오븐 (electric oven)
- 5. 냉장 및 냉동고 (refrigerator & freezer)

<관람석 전시 테이블>



다. 탄소중립을 위한 우리의 노력

- 경기장(개인공간 포함) 크기 축소를 위한 노력
- 사용 공구 목록 및 재료목록 최소화를 위한 노력
- 과제축소를 위한 노력(난이도를 낮추지 않는 범위에서 지속적으로 노력)
- 경기 시간 단축을 위한 노력
- 탄소중립에 필요한 직종 세부 계획
 - 경기시간 단축으로 탄소량 줄이기
 - 공구사용을 줄여 경기용 화물무게 줄이기
 - 전기 사용량 줄이기(전등, 컴퓨터, 공구 등 불필요한 전기 소모 줄이기)
 - 실내 에어컨 사용량 줄이기(28°C이상 유지)
 - 발전기 사용을 안 하거나 사용 시간을 줄이기
 - 물 사용량 줄이기(절수 장치 부착 등)
 - 가스 사용량 줄이기(부탄가스, LPG, 아세틸렌, 에어컨 냉매, 스프레이 등)
 - 친환경 재료 사용하기(페인트, 시너, 시멘트, 오일 등)
 - 경기용 재료를 줄이고 재사용하기
 - 쓰레기 배출량 줄이기(본인이 발생시킨 쓰레기 전량 수거해가기)

붙임3 주요 개정사항

주요항목	개 정 사 항	개 정 사 유																																																													
작업범위	○ 국내대회 조리 공정 - 모듈1,2 / 모듈1,2,3 → 과제1,2 / 과제1,2,3으로 수정	○ 원활한 경기운영을 위한 명칭 변경																																																													
NCS 연계표	○ 능력단위 정의 ○ NCS 연계표(과제별 NCS 능력단위)	○ NCS 연계 직종개편에 따른 내용 추가																																																													
채점에 관한 사항	○ 채점항목 및 배점비율 조정 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">순번</th> <th rowspan="2">항 목</th> <th colspan="2">채점방법</th> <th rowspan="2">배점 비율</th> <th rowspan="2">비고</th> </tr> <tr> <th>독립 채점</th> <th>합의 채점</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1</td> <td rowspan="2">위생</td> <td>규정에 따른 복장 및 개인위생이 양호한가?</td> <td>5</td> <td rowspan="2">10</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>작업 공간이 청결하고 정돈 상태가 양호한가?</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">2</td> <td rowspan="5">조리과정</td> <td>과제물제거에 따른 요구사항을 준수하였는가?</td> <td>5</td> <td rowspan="5">40</td> <td rowspan="5"></td> </tr> <tr> <td>재료의 대주의 특징에 맞춰 잘 손질하였는가?</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>규정재료와 형신표를 사용하여 알과 맛을 조절하였는가?</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>회력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리하였는가?</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>조리과정의 기술과 숙련도는 어떠한가?</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">3</td> <td rowspan="2">그릇 담기 및 구성</td> <td>그릇 담는 원칙과 청결한 상태를 유지하였는가?</td> <td>5</td> <td rowspan="2">10</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>시각적인 효과와 창의력 있는 구성이 되었는가?</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">4</td> <td rowspan="4">조리완성</td> <td>대운 요리 및 잔 요리는 온도에 맞게 제공되었는가?</td> <td>5</td> <td rowspan="4">40</td> <td rowspan="4"></td> </tr> <tr> <td>재료의 온함에 맞춰 조화롭게 제공되었는가?</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>메뉴에 따른 부재료는 적절히 제공되었는가?</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>메뉴에 따른 소스는 적절히 제공되었는가?</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td></td> <td>요리의 맛과 풍미를 고려하였는가?</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>계</td> <td></td> <td>20</td> <td>30</td> <td>100</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	순번	항 목	채점방법		배점 비율	비고	독립 채점	합의 채점	1	위생	규정에 따른 복장 및 개인위생이 양호한가?	5	10		작업 공간이 청결하고 정돈 상태가 양호한가?	5	2	조리과정	과제물제거에 따른 요구사항을 준수하였는가?	5	40		재료의 대주의 특징에 맞춰 잘 손질하였는가?	5	규정재료와 형신표를 사용하여 알과 맛을 조절하였는가?	10	회력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리하였는가?	10	조리과정의 기술과 숙련도는 어떠한가?	10	3	그릇 담기 및 구성	그릇 담는 원칙과 청결한 상태를 유지하였는가?	5	10		시각적인 효과와 창의력 있는 구성이 되었는가?	5	4	조리완성	대운 요리 및 잔 요리는 온도에 맞게 제공되었는가?	5	40		재료의 온함에 맞춰 조화롭게 제공되었는가?	5	메뉴에 따른 부재료는 적절히 제공되었는가?	10	메뉴에 따른 소스는 적절히 제공되었는가?	10		요리의 맛과 풍미를 고려하였는가?	10			계		20	30	100		○ NCS 연계 능력단위 및 능력단위요소(지식/기술/태도)의 평가 적용
순번	항 목			채점방법				배점 비율	비고																																																						
		독립 채점	합의 채점																																																												
1	위생	규정에 따른 복장 및 개인위생이 양호한가?	5	10																																																											
		작업 공간이 청결하고 정돈 상태가 양호한가?	5																																																												
2	조리과정	과제물제거에 따른 요구사항을 준수하였는가?	5	40																																																											
		재료의 대주의 특징에 맞춰 잘 손질하였는가?	5																																																												
		규정재료와 형신표를 사용하여 알과 맛을 조절하였는가?	10																																																												
		회력과 시간을 조절하여 원하는 익힘 정도로 조리하였는가?	10																																																												
		조리과정의 기술과 숙련도는 어떠한가?	10																																																												
3	그릇 담기 및 구성	그릇 담는 원칙과 청결한 상태를 유지하였는가?	5	10																																																											
		시각적인 효과와 창의력 있는 구성이 되었는가?	5																																																												
4	조리완성	대운 요리 및 잔 요리는 온도에 맞게 제공되었는가?	5	40																																																											
		재료의 온함에 맞춰 조화롭게 제공되었는가?	5																																																												
		메뉴에 따른 부재료는 적절히 제공되었는가?	10																																																												
		메뉴에 따른 소스는 적절히 제공되었는가?	10																																																												
	요리의 맛과 풍미를 고려하였는가?	10																																																													
계		20	30	100																																																											
적용시기	○ 시행시기 : 2023년 차방기능경기대회 부터 적용 → 시행시기 : 2023년 전국기능경기대회 부터 적용	○ 직종설명서 개정에 따른 시기 적용																																																													