

□ 직무 기본 정보

직 무	양식조리	능력단위분류번호	1301010201_14v2
		능 력 단 위	양식 조리실무(구버전)
직무 목적	양식 조리실무란 수행에 필요한 위생관리, 안전관리, 메뉴관리, 구매관리, 식재료관리, 조리기초기능을 습득하는 능력이다.		
개발 날짜		개 발 기 관	

□ 직무 책임 및 역할

주 요 업 무	책임 및 역할
위생관리 하기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 개인위생을 관리하기 위해 신체청결을 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. ○ 업장 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, 소독, 작업순서 조절을 할 수 있다. ○ 남은 재료, 폐기물 등을 정해진 절차에 따라서 처리 할 수 있다.
안전관리 하기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시 할 수 있다. ○ 반복 작업에 따른 부상 및 질환에 대하여 안전 장구 류를 착용하여 예방할 수 있다. ○ 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다. ○ 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천 할 수 있다. ○ 양식기구의 종류를 파악하고 사용할 수 있다. ○ 작업장내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.
메뉴관리 하기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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. ○ 레시피에 준하여 조리 작업을 수행 할 수 있다. ○ 양식 조리작업에 적합한 조리방법과 자르기 방법을 기준으로 조리작업을 수행 할 수 있다. ○ 메뉴에 따른 식재료와 영양특성을 파악하고 이를 식단구성, 조리과정에 반영 할 수 있다. ○ 식단별, 메뉴별로 칼로리 량, 주요영양소의 양을 계산, 관리 할 수 있다.
구매관리 하기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수시로 시장조사를 하여 품목의 원활한 공급선을 파악하고 활용할 수 있다. ○ 메뉴 별 주요 특산물, 회귀품, 고가품의 공급 상황 등 품목특성을 파악하고 활용할 수 있다. ○ 정기적으로 재고량을 파악하여 재고부족 및 수급 문제 등에 대비한 대처방안을 준비, 활용할 수 있다.

주요업무	책임 및 역할
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료를 특성에 맞게 선별하고 검수하여 적절한 용도에 맞게 활용할 수 있다. ○ 알맞은 주문처와 주문주기, 방법에 따라 구매를 수행할 수 있다. ○ 원가수준에 맞추어 재료, 소모품의 질과 양, 종류를 결정할 수 있다.
식재료관리 하기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 요리에 맞는 육류, 가금류의 종류와 부위, 품질 및 등급을 선별할 수 있다. ○ 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 맞는 어패류와 먹을 수 있는 식재료를 선별 할 수 있다. ○ 산지, 계절, 특성에 따라 요리에 맞는 채소, 과일, 곡류를 선택하여 보관과 전처리를 할 수 있다. ○ 식재료의 유통기간, 입출고일, 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.
기초기능 익히기	<ul style="list-style-type: none"> ○ 양식조리에 필요한 조리도구를 사용하고 종류별 특성에 맞게 적용 할 수 있다. ○ 양식조리의 각종 식재료와 조미료를 파악하고 메뉴에 맞게 사용할 수 있다. ○ 양식조리의 요리별 소스를 용도에 맞게 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.

□ 직무수행 요건

구분	상세내용
학습경험	
자격증	
지식·기술	<ul style="list-style-type: none"> ○ 미생물의 분류, 성질, 특성 ○ 식품위생법 ○ 식품위생에 관련된 질병, 식중독, 미생물의 특성 ○ 양식 조리기구의 종류와 명칭, 특징 ○ 위생관리의 기초 ○ 조리도구·장비의 종류와 특성 ○ 조리원리 ○ 방서, 방충방법 ○ 냉장 냉동고의 관리능력 ○ 세제, 소독제 등 약품 류의 취급 능력 ○ 식중독을 예방하고 대처할 수 있는 능력

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식중독증상과 응급처치능력 ○ 용도별 위생기물 사용 기술과 관리능력 ○ 위생장구의 활용능력 ○ 조리도구·장비 관리능력 ○ 조리작업을 매뉴얼에 의해 위생적으로 실행하고 관리 할 수 있는 능력 ○ 식중독증상과 응급처치 ○ 식품위생법 ○ 식품위생에 관련된 질병, 식중독, 미생물의 특성 ○ 안전관리 지침과 산업 재해 법 ○ 양식조리기구의 종류와 명칭, 특징, 용도 ○ 조리도구·장비의 종류와 특성 ○ 조리원리 ○ 냉장고·냉동고의 종류·동작특성 ○ 도구, 장비의 종류와 사용능력 ○ 숟돌 사용능력 ○ 용도별·종류별 칼 사용능력 ○ 응급처치(지혈, 소독, 화상 처치 등)기술 ○ 조리작업을 매뉴얼에 의해 안전하게 실행할 수 있는 능력 ○ 주방도구를 활용하고 관리, 보관할 수 있는 능력 ○ 메뉴관리 ○ 식단, 상차림의 이해 ○ 식품위생법 ○ 요리에 관한 지식 ○ 요리의 특징과 분류 ○ 칼로리 계산법 ○ 코디네이션 기법과 개념 ○ 폐기 율, 가식율의 개념과 계산법 ○ 계절식품 시장조사 능력 ○ 메뉴조절, 관리 능력 ○ 인터넷 활용 능력 ○ 재료 발주, 검수, 저장 관리 능력 ○ 재료소요량 계산과 대체능력 ○ 재료의 품질, 재료 특성에 맞는 메뉴개발 능력 ○ 정기적인 메뉴교체, 개발능력 ○ 메뉴에 따른 식재료 관리법 ○ 메뉴에 따른 식재료 영양 ○ 메뉴에 필요한 식품 재료별 조리 특성 ○ 식재료의 원가, 구매, 검수, 저장 관리법
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식재료의 특성과 선별법 ○ 식재료의 구매, 검수, 저장 관리 활용 능력 ○ 재고조사 능력 ○ 재료의 품질별 활용 능력 ○ 조리방법과 재료손질 능력 ○ 식재료 관리 ○ 식재료 영양 ○ 식품 재료별 조리 특성 ○ 식재료의 원가, 구매, 검수, 저장 관리 ○ 식용 가능한 재료의 특성과 선별법 ○ 레시피에 준하여 조리를 완성할 수 있는 능력 ○ 육류의 등급별, 산지, 품종별 차이와 선별능력 ○ 어패류의 종류와 품질관리능력 ○ 식용 가능한 식재료 선별능력 ○ 식재료 손질능력 ○ 채소, 과일류의 종류와 품질 판정능력 ○ 재료의 유통 및 가격구조 파악능력 ○ 절차에 의한 재고조사능력 ○ 재료의 품질별 활용능력 ○ 식품위생법 ○ 위생관리 ○ 안전관리 ○ 조리기구의 종류와 명칭, 특징, 용도 ○ 조리방법과 썰기 방법 ○ 식재료 관리 ○ 식재료 영양 ○ 메뉴에 필요한 식품 재료별 조리 특성 ○ 식재료의 원가, 구매, 검수, 저장 관리 ○ 조리원리 ○ 식품위생 법규 ○ 레시피에 의한 조리능력 ○ 적합한 주방도구 활용, 관리, 보관 능력 ○ 조리방법과 재료손질 능력 ○ 식중독을 예방 능력
사전직무경험	
직무숙련기간	