



필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
			2. 효소	1. 식품과 효소
			3. 식품과 영양	1. 영양소의 기능 및 영양소 섭취기준
		4. 음식 구매관리	1. 시장조사 및 구매관리	1. 시장 조사 2. 식품구매관리 3. 식품재고관리
			2. 검수 관리	1. 식재료의 품질 확인 및 선별 2. 조리기구 및 설비 특성과 품질 확인 3. 검수를 위한 설비 및 장비 활용 방법
			3. 원가	1. 원가의 의의 및 종류 2. 원가분석 및 계산
		5. 복어 기초 조리실무	1. 조리 준비	1. 조리의 정의 및 기본 조리조작 2. 기본조리법 및 대량 조리기술 3. 기본 칼 기술 습득 4. 조리기구의 종류와 용도 5. 식재료 계량방법 6. 조리장의 시설 및 설비 관리
			2. 식품의 조리원리	1. 농산물의 조리 및 가공·저장 2. 축산물의 조리 및 가공·저장 3. 수산물의 조리 및 가공·저장 4. 유지 및 유지 가공품 5. 냉동식품의 조리 6. 조미료와 향신료
			3. 식생활 문화	1. 복어 음식의 문화와 배경 2. 복어 음식의 분류 3. 복어 음식의 특징 및 용어
		6. 복어 부재료손질	1. 복어와 부재료손질	1. 복어 종류와 품질 판정법 2. 채소 손질 3. 복떡 굽기
		7. 복어 양념장 준비	1. 복어 양념장 준비	1. 초간장 만들기 2. 양념 만들기 3. 조리별 양념장 만들기
		8. 복어 껍질초회조리	1. 복어 껍질초회조리	1. 복어껍질 준비 2. 복어초회 양념 만들기 3. 복어껍질 무치기
		9. 복어 죽조리	1. 복어 죽 조리	1. 복어 맛국물 준비 2. 복어 죽재료 준비 3. 복어 죽 끓여서 완성
		10. 복어 튀김조리	1. 복어 튀김조리	1. 복어 튀김재료 준비 2. 복어 튀김옷 준비 3. 복어 튀김조리 완성
		11. 복어 회 국화모양조리	1. 복어 회 국화모양조리	1. 복어 살 전처리 작업 2. 복어 회뜨기 3. 복어 회 국화모양 접시에 담기

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
		12. 복어 선별·손질관리	1. 복어 선별·손질관리	1. 복어 기초 손질하기 2. 복어 식용부위 손질하기 3. 복어 제독 처리하기 4. 복어 껍질 작업하기 5. 복어 독성부위 폐기하기

# 출제기준(실기)

직무분야	음식서비스	종직무분야	조리	자격종목	복어조리기능사	적용기간	2023.1.1.~2025.12.31.
------	-------	-------	----	------	---------	------	-----------------------

- **직무내용** : 복어조리메뉴 계획에 따라 식재료를 선정, 구매, 검수, 보관 및 저장하며 맛과 영양을 고려하여 안전하고 위생적으로 음식을 조리하고 조리기구와 시설관리를 수행하는 직무이다.
- **수행준거** : 1. 위생관련지식을 이해하고 개인위생·식품위생을 관리하고 전반적인 조리작업을 위생적으로 할 수 있다.  
 2. 복어 기초조리작업 수행에 필요한 칼 다루기, 조리 방법 등 기본적 지식을 이해하고 기능을 익혀 조리 업무에 활용할 수 있다.  
 3. 주방에서 일어날 수 있는 사고와 재해에 대하여 안전수칙준수, 안전예방 등을 할 수 있다.  
 4. 복어조리 작업 수행에 필요한 재료를 저장, 재고관리 등 재료를 효율적으로 관리 할 수 있다.  
 5. 다양한 채소류, 복떡과 곁들임 재료를 손질 할 수 있다.  
 6. 초간장, 양념, 조리별 양념장을 용도에 맞게 만들 수 있다.  
 7. 채 썬 껌질을 초간장에 무쳐낼 수 있다.  
 8. 준비된 맛국물에 주재료를 사용하여 맛과 향을 중요시하게 조리할 수 있다.  
 9. 복어살을 전처리하여 얇게 포를 떼서 국화 모양으로 그릇에 담을 수 있다.

실기검정방법	작업형	시험시간	60분 정도
--------	-----	------	--------

실 기 과 목 명	주요 항목	세 부 항 목	세 세 항 목
복어 조리 실무	1. 음식 위생관리	1. 개인위생 관리하기  2. 식품위생 관리하기  3. 주방위생 관리하기	1. 위생관리기준에 따라 조리복, 조리모, 앞치마, 조리안전화 등을 착용할 수 있다. 2. 두발, 손톱, 손 등 신체청결을 유지하고 작업수행 시 위생습관을 준수할 수 있다. 3. 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다. 4. 위생관련법규에 따라 질병, 건강검진 등 건강상태를 관리하고 보고할 수 있다.  1. 식품의 유통기한·품질 기준을 확인하여 위생적인 선택을 할 수 있다. 2. 채소·과일의 농약 사용여부와 유해성을 인식하고 세척할 수 있다. 3. 식품의 위생적 취급기준을 준수할 수 있다. 4. 식품의 반입부터 저장, 조리과정에서 유독성, 유해물질의 혼입을 방지할 수 있다.  1. 주방 내에서 교차오염 방지를 위해 조리생산 단계별 작업공간을 구분하여 사용할 수 있다. 2. 주방위생에 있어 위해요소를 파악하고, 예방할 수 있다. 3. 주방, 시설 및 도구의 세척, 살균, 해충·해서 방제작업을 정기적으로 수행할 수 있다. 4. 시설 및 도구의 노후상태나 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. 5. 식품이 조리되어 섭취되는 전 과정의 주방위생 상태를 점검하고 관리할 수 있다. 6. HACCP적용업장의 경우 HACCP관리기준에 의해 관리할 수 있다.
	2. 음식 안전관리	1. 개인안전 관리하기	1. 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성할 수 있다. 2. 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시할 수 있다. 3. 주방에서 발생하는 개인 안전사고의 유형을 숙지하고 예방을 위한 안전수칙을 지킬 수 있다.

실 기 과목명	주요 항목	세부 항목	세세 항목
		<p>2. 장비·도구 안전작업하기</p> <p>3. 작업환경 안전관리하기</p>	<p>있다.</p> <p>4. 주방 내 필요한 구급품이 적정 수량 비치되었는지 확인하고 개인 안전 보호 장비를 정확하게 착용하여 작업할 수 있다.</p> <p>5. 개인이 사용하는 칼에 대해 사용안전, 이동안전, 보관안전을 수행할 수 있다.</p> <p>6. 개인의 화상사고, 낙상사고, 근육팽창과 골절사고, 절단사고, 전기기구에 인한 전기 쇼크 사고, 화재사고와 같은 사고 예방을 위해 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다.</p> <p>7. 개인 안전사고 발생 시 신속 정확한 응급조치를 실시하고 재발 방지 조치를 실행할 수 있다.</p> <p>1. 조리장비·도구에 대한 종류별 사용방법에 대해 주의사항을 숙지할 수 있다.</p> <p>2. 조리장비·도구를 사용 전 이상 유무를 점검할 수 있다.</p> <p>3. 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다.</p> <p>4. 조리장비·도구를 사용 후 전원을 차단하고 안전수칙을 지키며 분해하여 청소할 수 있다.</p> <p>5. 무리한 조리장비·도구 취급은 금하고 사용 후 일정한 장소에 보관하고 점검할 수 있다.</p> <p>6. 모든 조리장비·도구는 반드시 목적 이외의 용도로 사용하지 않고 규격품을 사용할 수 있다.</p> <p>1. 작업환경 안전관리 시 작업환경 안전관리 지침서를 작성할 수 있다.</p> <p>2. 작업환경 안전관리 시 작업장 주변 정리 정돈 등을 관리 점검할 수 있다.</p> <p>3. 작업환경 안전관리 시 제품을 제조하는 작업장 및 매장의 온·습도관리를 통하여 안전사고요소 등을 제거할 수 있다.</p> <p>4. 작업장 내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.</p> <p>5. 작업환경에서 필요한 안전관리시설 및 안전용품을 파악하고 관리할 수 있다.</p> <p>6. 작업환경에서 화재의 원인이 될 수 있는 곳을 자주 점검하고 화재진압기를 배치하고 사용할 수 있다.</p> <p>7. 작업환경에서의 유해, 위험, 화학물질을 처리기준에 따라 관리할 수 있다.</p> <p>8. 법적으로 선임된 안전관리책임자가 정기적으로 안전교육을 실시하고 이에 참여할 수 있다.</p>
	3. 복어 기초 조리실무	<p>1. 기본 칼 기술 습득하기</p> <p>2. 기본 기능 습득하기</p>	<p>1. 칼의 종류와 사용용도를 이해할 수 있다.</p> <p>2. 기본 썰기 방법을 습득할 수 있다.</p> <p>3. 조리목적에 맞게 식재료를 썰 수 있다.</p> <p>4. 칼을 연마하고 관리할 수 있다.</p> <p>1. 복어 기본양념에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다.</p> <p>2. 복어 결들임에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다.</p>

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
			3. 복어 기본 맛국물조리에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 4. 복어 기본 재료에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다.
	4. 복어 부재료손질	3. 기본 조리법 습득하기  1. 채소 손질하기  2. 복떡 굽기	1. 복어 조리도구의 종류 및 용도에 대하여 이해하고 습득할 수 있다. 2. 계량방법을 습득할 수 있다. 3. 복어 기본 조리법에 대한 지식을 이해하고 습득할 수 있다. 4. 조리 업무 전과 후의 상태를 점검할 수 있다.  1. 채소를 용도별로 구분할 수 있다. 2. 채소를 용도별로 손질할 수 있다. 3. 채소를 신선하게 보관할 수 있다.  1. 복떡을 용도에 맞게 전 처리 할 수 있다. 2. 복떡을 쇠꼬챙이에 꿰 수 있다. 3. 복떡을 타지 않게 구울 수 있다.
	5. 복어 양념장 준비	1. 초간장 만들기  2. 양념 만들기  3. 조리별 양념장 만들기	1. 초간장 제조에 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 재료를 비율에 맞게 혼합하여 초간장을 만들 수 있다. 3. 초간장을 용도에 맞게 숙성시킬 수 있다.  1. 양념 제조에 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 양념 구성 재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 3. 양념 구성 재료를 이용하여 양념을 만들 수 있다.  1. 조리별 양념장 제조에 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 조리별 양념장 재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 3. 재료를 이용하여 조리별 양념장을 만들 수 있다.
	6. 복어 껍질초회조리	1. 복어껍질 재료 준비하기  2. 복어초회 양념 만들기  3. 복어껍질 무치기	1. 복어껍질의 가시를 완전히 제거할 수 있다. 2. 손질된 복어껍질을 데치고 건조시킬 수 있다. 3. 건조된 복어껍질을 초회용으로 채 썰 수 있다. 4. 곁들임 채소를 준비하여 채 썰 수 있다.  1. 재료의 비율에 맞게 초간장을 만들 수 있다. 2. 양념재료를 이용하여 양념을 만들 수 있다. 3. 초간장과 양념으로 초회 양념을 만들 수 있다.  1. 재료의 배합 비율을 용도에 맞게 조절할 수 있다. 2. 채 썬 복어껍질을 초회 양념으로 무칠 수 있다. 3. 복어껍질초회를 제시된 모양으로 담아낼 수 있다.
	7. 복어 죽조리	1. 복어 맛국물 준비하기	1. 맛국물을 내기 위한 전처리 작업을 준비할 수 있다. 2. 다시마로 맛국물을 내기 위해 준비할 수 있다.

실기 과목명	주요 항목	세부 항목	세세 항목
8. 복어 회 국화모양조리	2. 복어 죽 재료 준비하기	3. 복어 죽 끓여서 완성하기	3. 복어 뼈로 맛국물을 내기 위해 준비할 수 있다.
			1. 밥을 물에 씻어 복어죽 용도로 준비할 수 있다.
			2. 쌀을 씻어 불려서 복어죽 용도로 준비할 수 있다.
		3. 부재료를 복어죽 용도로 준비할 수 있다.	
		1. 불린 쌀과 복어 살 등으로 복어 죽을 만들 수 있다.	
		2. 씻은 밥과 복어 살 등으로 복어 죽을 만들 수 있다.	
	3. 복어죽의 종류별 차이점을 설명할 수 있다.		
	1. 복어 살 전처리 작업하기	1. 복어 살 전처리 작업하기	1. 복어살이 뼈에 붙어있지 않게 분리할 수 있다.
			2. 복어살에 붙은 얇은 막을 분리할 수 있다.
			3. 얇은 막의 복어 살을 회 장식에 사용할 수 있다.
			4. 복어살의 어취와 수분을 제거할 수 있다.
		2. 복어 회뜨기	1. 복어살을 일정한 폭과 길이로 자를 수 있다.
2. 복어 회의 끝부분을 삼각 접기할 수 있다.			
3. 복어 회 국화모양 접시에 담기	3. 복어 회를 접시에 담아낼 수 있다.		
	4. 복어 회를 국화 모양으로 만들 수 있다.		
9. 복어 튀김조리	1. 복어 튀김 재료준비하기	3. 복어 튀김 조리 완성하기	1. 복어 회를 완성 접시에 국화모양으로 담을 수 있다.
			2. 실파, 미나리, 겉껍질, 속껍질 등 곁들임 재료들을 담을 수 있다.
		1. 복어를 한입 크기로 토막 낼 수 있다.	
	2. 복어 튀김옷 준비하기	2. 어취를 다양한 방법으로 제거할 수 있다.	
		3. 손질된 복어를 튀김용으로 밀간할 수 있다.	
		3. 곁들임 채소를 튀김용으로 준비할 수 있다.	
	3. 복어 튀김 조리 완성하기	5. 튀김용 종이를 준비할 수 있다.	
		1. 박력분 밀가루를 이용하여 튀김옷을 만들 수 있다.	
		2. 전분을 이용하여 튀김옷을 만들 수 있다.	
10. 복어 선별 · 손질관리	1. 기초 손질하기	3. 밀가루와 전분을 혼합하여 튀김옷을 만들 수 있다.	
		4. 튀김옷에 양념을 할 수 있다.	
		1. 튀김용 기름의 온도와 양을 조리 용도에 맞게 조절할 수 있다.	
	2. 식용부위 손질하기	2. 양념된 복어와 곁들임 채소를 튀겨 낼 수 있다.	
		3. 튀긴 복어를 제시된 모양으로 담아낼 수 있다.	
		1. 복어를 위생적으로 세척할 수 있다	
2. 복어의 점액질을 제거할 수 있다.			
3. 복어를 부위별로 분리할 수 있다.			
1. 가식과 불가식 부위를 정확하게 구분할 수 있다.			
2. 가식 부위를 조리용도에 맞게 손질할 수 있다.			

실 기 과목명	주요 항목	세부 항목	세세 항목
		3. 제독 처리하기  4. 껍질 작업하기  5. 독성부위 폐기하기	3. 불가식 부위를 안전하게 분리할 수 있다.  1. 복어의 독성이 있는 부위를 정확하게 분류할 수 있다. 2. 복어의 독을 안전하게 제거할 수 있다.  1. 복어를 겉껍질과 속껍질로 분리할 수 있다. 2. 복어 껍질의 점액질과 핏줄을 제거할 수 있다. 3. 복어 껍질의 가시를 제거할 수 있다.  1. 복어의 독성 부위를 안전하게 폐기할 수 있다.