

출제기준(필기)

직무 분야	음식서비스	증직무 분야	조리	자격 종목	복어조리산업기사	적용 기간	2022.1.1. ~ 2024.12.31.
○ 직무내용 : 복어메뉴 계획에 따라, 식재료를 선정, 구매, 검수, 보관 및 저장하며, 식용 가능한 복어를 안전하게 제독처리한 후 맛과 영양을 고려하여 위생적으로 음식을 조리하고 조리기구와 시설관리 및 급식·외식경영을 수행하는 직무이다.							
필기검정방법	객관식	문제수	60	시험시간	1시간30분		
필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목			
위생 및 안전관리	20	1. 위생관리	1. 개인 위생관리	1. 위생관리기준 2. 식품위생에 관련된 질병			
			2. 식품 위생관리	1. 미생물의 종류와 특성 2. 식품과 기생충질환 3. 살균 및 소독의 종류와 방법 4. 식품의 위생적 취급기준 5. 식품첨가물과 유해물질 혼입			
			3. 작업장 위생관리	1. 작업장위생 및 위해요소 2. 해썹(HACCP) 관리기준 3. 작업장 교차오염발생요소 4. 식품위해요소 취급규칙 5. 위생적인 식품조리 6. 식품별 유통, 조리, 생산 시스템			
			4. 식중독 관리	1. 세균성 및 바이러스성 식중독 2. 자연독 식중독 3. 화학적 식중독 4. 곰팡이 독소			
			5. 식품위생 관계법규	1. 식품위생법 및 관계 법규 2. 식품 등의 표시·광고에 관한 법령			
		2. 안전관리	1. 개인 안전관리	1. 개인 안전관리 점검표 2. 작업 안전관리 3. 개인 안전사고 예방 및 응급조치 4. 산업안전보건법			
			2. 장비·도구 안전작업	1. 조리장비·도구의 종류와 특징, 용도 2. 조리장비·도구의 분해 및 조립 방법 3. 조리장비·도구 안전관리 지침			

필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목
식재료관리 및 외식경영	20	3. 공중 보건	3. 작업환경 안전관리	4. 조리장비·도구의 작동 원리 5. 주방도구 활용 1. 작업장 환경관리 2. 작업장 안전관리 3. 화재예방 및 화재진압 4. 유해, 위험, 화학물질 관리 5. 정기적 안전교육 실시
			1. 공중보건의 개념 2. 환경위생 및 환경오염 3. 산업보건관리 4. 역학 및 질병관리 5. 보건관리	1. 공중보건의 개념 1. 일광 2. 공기 및 대기오염 3. 상하수도, 오물처리 및 수질오염 4. 구충구서 1. 산업보건의 개념과 직업병관리 1. 역학 일반 2. 급만성감염병관리 3. 생활습관병 및 만성질환 1. 보건행정 및 보건통계 2. 인구와 보건 3. 보건영양 4. 모자보건, 성인 및 노인보건 5. 학교보건
		1. 재료관리	1. 저장 관리 2. 재고 관리 3. 식재료의 성분	1. 식재료 냉동·냉장·창고 저장관리 2. 식재료 건조창고 저장관리 3. 저장고 환경관리 4. 저장 관리의 원칙 1. 재료 재고 관리 2. 재료의 보관기간 관리 3. 상비량과 사용 시기 조절 4. 재료 유실방지 및 보안 관리 1. 수분 2. 탄수화물 3. 지질

필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목
복어조리	20	2. 조리외식경영	4 식품과 영양	<ul style="list-style-type: none"> 4. 단백질 5. 무기질 6. 비타민 7. 식품의 색 8. 식품의 갈변 9. 식품의 맛과 냄새 10. 식품의 물성 11. 식품의 유독성분 12. 효소
			1. 조리외식의 이해	<ul style="list-style-type: none"> 1. 영양소의 기능 2. 영양소 섭취기준 1. 조리외식산업의 개념 2. 조리외식산업의 분류 3. 외식산업 환경분석 기술
			2. 조리외식 경영	<ul style="list-style-type: none"> 1. 서비스 경영 2. 외식소비자 관리 3. 서비스 메뉴얼 관리 4. 위기상황 예측 및 대처
			3. 조리외식 창업	<ul style="list-style-type: none"> 1. 창업의 개념 2. 외식창업 경영 이론 3. 창업절차
1. 메뉴관리	1. 메뉴관리 계획	<ul style="list-style-type: none"> 1. 메뉴 구성 2. 메뉴의 용어와 명칭 3. 계절별 메뉴 4. 메뉴조절, 관리 		
	2. 메뉴 개발	<ul style="list-style-type: none"> 1. 시장상황과 흐름에 관한 변화분석 2. 메뉴 분석기법 및 메뉴구성 3. 플레이팅 기법과 개념 		
	3. 메뉴원가 계산	<ul style="list-style-type: none"> 1. 메뉴 품목별 판매량 및 판매가 2. 표준분량크기 3. 식재료 원가 계산 4. 재무제표 5. 대차대조표 		

필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목
		2. 구매관리	1. 시장 조사	6. 손익 분기점 1. 재료구매계획 수립 2. 식재료, 조리기구의 유통·공급환경 3. 재료수급, 가격변동에 의한 공급처 대체
			2. 구매관리	1. 공급업체 선정 및 구매 2. 육류의 등급별, 산지, 품종별 차이 3. 어패류의 종류와 품질 4. 채소, 과일류의 종류와 품질 5. 구매관리 관련 서식
			3. 검수관리	1. 식재료 선별 및 검수 2. 검수관리 관련 서식
		3. 재료준비	1. 재료준비	1. 재료의 선별 2. 재료의 종류 3. 재료의 조리 특성 및 방법 4. 조리과학 및 기본 조리조작 5. 조리도구의 종류와 용도 6. 작업장의 동선 및 설비 관리
			2. 재료의 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. 복어의 음식 문화와 배경 2. 복어의 분류 3. 복어의 특징 및 용어
		4. 복어 껍질굳힘조리	1. 부재료 썰기	1. 부재료의 종류 2. 부재료의 특성 및 효능 3. 부재료 기초손질
			2. 복어 껍질조리	1. 가다랑어 포의 종류와 특성 2. 조림 국물의 농도 3. 조리도구 사용법

필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목
			3. 복어 껍질굳힘 완성	1. 응고 온도 조절 2. 젤라틴의 특징 3. 굳힘도구 사용법
		5. 복어 튀김조리	1. 복어 튀김재료 준비 2. 복어 튀김옷 준비 3. 복어 튀김조리 완성	1. 복어 튀김재료의 종류와 특성 2. 향신료의 종류 및 활용 1. 튀김옷의 종류와 특징 2. 튀김옷의 배합능력 1. 튀김기름의 성분 및 용도 2. 튀김온도 조절
		6. 복어 찜조리	1. 복어 술찜 준비 2. 복어 수육 준비 3. 복어 술찜 완성 4. 복어 수육 완성	1. 단백질의 응고 원리 2. 찜 조리법 1. 복어 수육 종류 2. 주재료와 부재료의 성질 1. 술찜불의 강약 조절 2. 복어술찜 맛국물 조리 1. 술찜의 색상 및 질감
		7. 복어 선별·손질관리	1. 복어 종류 구별 2. 복어 선도 구별 3. 저장·관리 4. 기초 손질 5. 식용 부위 손질 6. 제독 처리	1. 식용 가능한 복어의 종류 1. 복어의 신선도 구분 1. 복어의 상태별 저장 온도 2. 복어 저장 방법 1. 복어의 부위별 명칭 2. 복어 기초손질 순서 3. 칼 사용방법 1. 가식·불가식 부위 명칭 1. 복어의 부위별 독성 2. 복어 제독처리 방법

필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목
			7. 껍질 작업	1. 복어 종류별 껍질의 특성 2. 껍질 가시 분리 기술
			8. 독성 부위 폐기	1. 복어 전용 분리수거용기
		8. 복어 회 국화모양 조리	1. 복어 살 전처리 작업	1. 전처리에서의 삼투압 원리 2. 숙성수의 산도와 염도
			2. 복어 회뜨기	1. 회 뜨기 기술의 종류와 방법
			3. 복어 회 국화모양 접시에 담기	1. 국화모양을 내는 방법과 그릇선택
		9. 복어 샤브샤브 조리	1. 복어 맛국물 만들기	1. 다시마의 종류와 특성
			2. 복어 샤브샤브 준비	1. 조리용 냄비의 종류와 용도 2. 채소의 종류와 용도 3. 샤브샤브 양념장
			3. 복어 샤브샤브 완성	1. 샤브샤브 조리 순서
		10. 복어 맑은탕 조리	1. 복어 맛국물 만들기	1. 다시마의 활용
			2. 복어 맑은탕 준비	1. 복어(활어, 선어, 냉동)의 구별 2. 맑은탕 양념장 3. 채소, 두부, 복떡 등 부재료 손질
			3. 복어 맑은탕 완성	1. 맑은탕 불의 강약 조절
		11. 복어 초밥조리	1. 복어 초밥용 밥 짓기	1. 쌀의 종류와 용도 2. 전분의 호화와 노화
			2. 복어 배합초 만들기	1. 식초의 종류와 산도 2. 식초의 사용법 3. 설탕과 소금의 종류와 특성
			3. 복어 초밥 준비	1. 초밥에서의 삼투압 원리 2. 초밥용 복어의 포뜨기
			4. 복어 초밥 만들기	1. 초밥용 밥의 적정 온도 2. 고추냉이의 활용

필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목
		12. 복어 껍질초회조리	1. 복어껍질 준비 2. 복어초회 양념만들기 3. 복어껍질 무치기	1. 복어껍질 성질 및 특성 2. 복어껍질 손질법 3. 복어껍질 조리법 1. 양념(야쿠미) 종류와 특성 2. 양념 식재료에 관한 지식 1. 양념배합에 관한 지식 2. 복어껍질 부재료 손질법 3. 복어껍질 무치기 4. 복어껍질무침 담기방법
		13. 복어 구이조리	1. 부위별 주재료 준비 2. 복어 갈비 양념 3. 복어 불고기 양념 4. 복어 구이조리 완성	1. 어취제거 방법의 종류 1. 양념의 염도 1. 양념조리법 2. 양념재료의 성분 1. 구이 조리법
		14. 복어 죽 조리	1. 복어 맛국물 준비 2. 복어 죽재료 준비 3. 복어 죽 끓여서 완성	1. 식재료 종류 및 성분에 관한 지식 2. 맛 국물 조리 방법 3. 다시마 종류와 성분 1. 복어 죽 종류 2. 복어 죽 조리법 3. 복어 죽 부재료 종류와 특성 1. 복어 죽 부재료에 관한 지식 2. 죽 조리순서 및 불 조절 방법

출제기준(실기)

직무 분야	음식서비스	중직무 분야	조리	자격 종목	복어조리산업기사	적용 기간	2022.1.1. ~ 2024.12.31.
<p>○ 직무내용 : 복어메뉴 계획에 따라, 식재료를 선정, 구매, 검수, 보관 및 저장하며, 식용 가능한 복어를 안전하게 제독처리한 후 맛과 영양을 고려하여 위생적으로 음식을 조리하고 조리기구와 시설관리 및 급식·외식경영을 수행하는 직무</p> <p>○ 수행준거 : 1. 복어껍질을 이용하여 굳힘 요리를 만들 수 있다. 2. 복어의 살과 뼈를 밀간하고 튀김옷을 입혀 기름에 튀겨낼 수 있다. 3. 복어 술찜과 복어 수육 등을 조리할 수 있다. 4. 음식조리 작업에 필요한 위생관련지식을 이해하고 주방의 청결상태와 개인위생·식품위생을 관리하여 전반적인 조리작업을 위생적으로 수행할 수 있다. 5. 조리사가 주방에서 일어날 수 있는 사고와 재해에 대하여 안전기준 확인, 안전수칙 준수, 안전 예방 활동을 할 수 있다. 6. 계절·장소·목적 등에 따라 메뉴를 구성하고, 개발하며 메뉴관리를 할 수 있다. 7. 복어의 종류와 선도를 구분하고 안전하게 제독 처리하여 각 부위별로 손질할 수 있다. 8. 복어살을 전처리하여 얇게 포를 떠서 국화모양으로 담을 수 있다. 9. 끓는 맛국물에 얇게 썬 복어와 채소 등을 데치고 양념장을 준비할 수 있다. 10. 맛국물을 내어 복어와 채소를 익히고 양념장을 조리할 수 있다. 11. 배합초를 섞은 초밥용 밥과 재단된 복어 살로 쥬 초밥을 조리할 수 있다. 12. 채 썬 복어껍질을 초간장에 무쳐서 조리할 수 있다. 13. 부위별 주재료와 양념을 준비하여 복어갈비구이와 복어불고기를 조리할 수 있다.</p>							
실기검정방법	작업형		시험시간		2시간 정도		
실기과목명	주요항목	세부항목		세세항목			
복어조리실무	1. 복어 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 위생수갑을 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.			

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	2. 복어 안전관리	1. 개인안전 관리하기 2. 장비·도구 안전작업하기 3. 작업환경 안전관리하기	3. 주방, 시설 및 도구의 세척, 살균, 해충해서 방제작업을 정기적으로 수행할 수 있다. 4. 시설 및 도구의 노후상태나 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. 5. 식품이 조리되어 섭취되는 전 과정의 주방 위생상태를 점검하고 관리할 수 있다. 6. HACCP적용 업장의 경우 HACCP관리기준에 의해 관리할 수 있다. 1. 안전관리 지침서에 따라 개인 안전관리 점검표를 작성할 수 있다. 2. 개인안전사고 예방을 위해 도구 및 장비의 정리정돈을 상시 할 수 있다. 3. 주방에서 발생하는 개인 안전사고의 유형을 숙지하고 예방을 위한 안전수칙을 지킬 수 있다. 4. 주방 내 필요한 구급품이 적정 수량 비치되었는지 확인하고 개인 안전 보호 장비를 정확하게 착용하여 작업할 수 있다. 5. 개인이 사용하는 칼에 대해 사용안전, 이동안전, 보관안전을 수행 할 수 있다. 6. 개인의 화상사고, 낙상사고, 근육평창과 골절사고, 절단사고, 전기기구에 인한 전기 쇼크 사고, 화재사고와 같은 사고 예방을 위해 주의사항을 숙지하고 실천할 수 있다. 7. 개인 안전사고 발생 시 신속 정확한 응급조치를 실시하고 재발 방지 조치를 실행할 수 있다. 1. 조리장비·도구에 대한 종류별 사용방법에 대해 주의사항을 숙지할 수 있다. 2. 조리장비·도구를 사용 전 이상 유무를 점검할 수 있다. 3. 안전 장비 류 취급 시 주의사항을 숙지하고 실천 할 수 있다. 4. 조리장비·도구를 사용 후 전원을 차단하고 안전수칙을 지키며 분해하여 청소 할 수 있다. 5. 무리한 조리장비·도구 취급은 금하고 사용 후 일정한 장소에 보관하고 점검할 수 있다. 6. 모든 조리장비·도구는 반드시 목적 이외의 용도로 사용하지 않고 규격품을 사용할 수 있다. 1. 작업환경 안전관리 시 작업환경 안전관리 지침서를 작성할 수 있다. 2. 작업환경 안전관리 시 작업장주변 정리 정돈 등을 관리 점검할 수 있다. 3. 작업환경 안전관리 시 제품을 제조하는 작업장 및 매장의 온·습도관리를 통하여 안전사고요소 등을 제거할 수 있다. 4. 작업장내의 적절한 수준의 조명과 환기, 이물질, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다.

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	3. 복어 메뉴관리	1. 메뉴관리 계획하기 2. 메뉴 개발하기 3. 메뉴원가 계산하기	5. 작업환경에서 필요한 안전관리시설 및 안전 용품을 파악하고 관리할 수 있다. 6. 작업환경에서 화재의 원인이 될 수 있는 곳 을 자주 점검하고 화재진압기를 배치하고 사용할 수 있다. 7. 작업환경에서의 유해, 위험, 화학물질을 처 리기준에 따라 관리할 수 있다. 8. 법적으로 선임된 안전관리책임자가 정기적으로 안전교육을 실시하고 이에 참여할 수 있다. 1. 균형 잡힌 식단 구성 방식을 감안하여 메뉴 를 구성할 수 있다. 2. 원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 조정할 수 있다. 3. 메뉴의 식재료, 조리방법, 메뉴 명, 메뉴판 작성 등 사용되는 용어와 명칭을 정확히 구 분하고 사용할 수 있다. 4. 수익성과 선호도에 따른 메뉴 엔지니어링을 할 수 있다. 5. 공헌이익을 높일 수 있는 메뉴구성을 할 수 있다. 1. 고객의 수요예측, 수익성, 이용 가능한 식자 재, 조리설비, 메뉴의 다양성, 영양적 요소 를 파악할 수 있다. 2. 고객의 식습관과 선호도에 미치는 경제적, 사회적, 지역적, 그리고 형태적 영향을 파악 하고 활용할 수 있다. 3. 주방에서 보유한 조리기구의 특성을 이해하 고, 메뉴의 영양적 요소와 설명을 제시할 수 있다. 4. 지역적 위치와 고객수준 등을 고려한 입지 분석과 계층분석을 할 수 있다. 5. 식재료 전반에 관한 외부적인 환경을 파악 하여 메뉴를 개발할 수 있다. 1. 실제원가를 일 단위, 월 단위로 계산하며, 이에 대한 의사결정을 할 수 있다. 2. 원가, 식재료, 시설용량, 경제성을 감안하여 메뉴 구성을 할 수 있다. 3. 당일 식료수입과 재료에 대한 현황을 파악 하여 실제원가를 알 수 있다. 4. 당일 매출 보고서를 이해하고 매출에 대한 재료비율을 산출할 수 있다. 5. 부분별 재료 선입선출에 의한 품목별 단위 원가를 산출하여 총원가를 계산할 수 있다. 1. 부재료를 용도에 맞게 손질할 수 있다. 2. 생강을 가늘게 채 썰 수 있다. 3. 실파를 용도에 맞게 썰 수 있다.
	4. 복어 껍질굳힘조리	1. 부재료 썰기	

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	5. 복어 튀김조리	2. 복어 껍질조리하기	1. 가다랑어 포를 이용하여 맛국물을 만들 수 있다. 2. 복어껍질을 용도에 맞게 손질할 수 있다. 3. 복어껍질을 맛국물에 넣어 조릴 수 있다.
		3. 복어 껍질굳힘 완성하기	1. 굳힘 틀에 조린 껍질과 부재료를 순차적으로 넣을 수 있다. 2. 조린 복어껍질을 얼음물에 식힐 수 있다. 3. 조린 복어껍질을 저온에서 굳힐 수 있다.
		1. 복어 튀김재료 준비하기	1. 복어를 한입 크기로 토막 낼 수 있다. 2. 어취를 다양한 방법으로 제거할 수 있다. 3. 손질된 복어를 튀김용으로 밀간 할 수 있다.
		2. 복어 튀김옷 준비하기	1. 박력분 밀가루를 이용하여 튀김옷을 만들 수 있다. 2. 전분을 이용하여 튀김옷을 만들 수 있다. 3. 밀가루와 전분을 혼합하여 튀김옷을 만들 수 있다.
		3. 복어 튀김조리 완성하기	1. 튀김용 기름의 온도와 양을 조리 용도에 맞게 조절할 수 있다. 2. 양념된 복어살과 뼈를 기름에 조리 용도에 맞게 튀겨 낼 수 있다. 3. 튀긴 복어를 제시된 모양으로 담아낼 수 있다.
		6. 복어 찜조리	1. 복어 술찜 준비하기
		2. 복어 수육 준비하기	1. 복어 살을 수육용에 맞게 재단을 할 수 있다. 2. 부재료를 수육 용도에 맞게 준비할 수 있다. 3. 복어 살을 수육 용도에 맞게 밀간할 수 있다.
		3. 복어 술찜 완성하기	1. 준비된 복어 술찜 재료를 술찜할 수 있도록 용기에 담을 수 있다. 2. 복어 술찜 국물을 용도에 맞게 만들 수 있다. 3. 술찜 조리 특성에 맞게 불의 강약을 조절할 수 있다.
		4. 복어 수육 완성하기	1. 복어 종류별로 찌는 시간을 조절할 수 있다. 2. 수육용 부재료를 시점에 맞게 넣을 수 있다. 3. 복어 수육을 제시된 모양으로 담아낼 수 있다.
	7. 복어 선별·손질관리	1. 복어 종류 구별하기	1. 복어를 종류별로 구별하고 특성을 설명할 수 있다. 2. 계절별로 어획되는 복어의 특성을 설명할 수 있다. 3. 복어를 원산지별로 구별하고 특성을 설명할 수 있다.

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
		2. 복어 선도 구별하기	1. 관능검사의 방법을 나열할 수 있다. 2. 관능검사의 방법을 종류별로 설명할 수 있다. 3. 관능검사를 통해 복어의 신선도를 판별 할 수 있다.
		3. 저장·관리하기	1. 수족관의 염도와 온도를 조절할 수 있다. 2. 수족관 내 복어의 활어 상태를 유지시킬 수 있다. 3. 저장온도를 조절하여 복어의 신선도를 유지 시킬 수 있다.
		4. 기초 손질하기	1. 복어를 위생적으로 세척할 수 있다 2. 복어의 점액질을 제거할 수 있다. 3. 복어를 부위별로 분리할 수 있다.
		5. 식용 부위 손질하기	1. 가식과 불가식 부위를 정확하게 구분할 수 있다. 2. 가식 부위를 조리용도에 맞게 손질할 수 있다. 3. 불가식 부위를 안전하게 분리할 수 있다.
		6. 제독 처리하기	1. 복어의 독이 인체에 미치는 영향을 상세히 설명할 수 있다. 2. 복어의 독성이 있는 부위를 정확하게 분류 할 수 있다. 3. 복어의 독을 안전하게 제거할 수 있다.
		7. 껍질 작업하기	1. 복어를 겉껍질과 속껍질로 분리할 수 있다. 2. 복어 껍질의 점액질과 핏줄을 제거할 수 있다. 3. 복어 껍질의 가시를 제거할 수 있다. 4. 복어 껍질을 삶은 후 용도에 맞게 건조시킬 수 있다.
		8. 독성 부위 폐기하기	1. 복어 독성의 위험성을 설명할 수 있다. 2. 복어 전용 분리수거용기를 준비할 수 있다. 3. 복어의 독성 부위를 안전하게 폐기할 수 있다.
	8. 복어 회 국화모양조리	1. 복어 살 전처리 작업하기	1. 복어살이 뼈에 붙어있지 않게 분리할 수 있다. 2. 복어살에 붙은 얇은 막을 제거할 수 있다. 3. 제거한 복어살을 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 회를 국화 모양으로 만들 수 있다.
		3. 복어 회 국화모양 접시에 담기	1. 복어 회를 얇게 포를 뜰 수 있다 2. 복어 지느러미를 완성접시에 국화모양으로

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
			만들어 담을 수 있다.
	9. 복어 샤브샤브 조리	1. 복어 맛국물 만들기	3. 실파, 미나리, 겉껍질, 속껍질 등 곁들임 재료들을 완성접시에 제시된 모양으로 담을 수 있다. 1. 맛국물을 내기 위한 전처리 작업을 할 수 있다. 2. 다시마로 맛국물을 낼 수 있다. 3. 복어 뼈로 맛국물을 낼 수 있다.
		2. 복어 샤브샤브 준비하기	1. 복어를 샤브샤브 용도로 재단할 수 있다. 2. 채소, 두부, 복떡 등 부재료를 복어 샤브샤브용으로 손질할 수 있다. 3. 고춧가루, 무, 간장, 레몬, 식초로 양념장을 준비할 수 있다. 4. 복어 샤브샤브용기를 선별할 수 있다.
		3. 복어 샤브샤브 완성하기	1. 조리별 익히기 순서를 설명할 수 있다. 2. 복어를 샤브샤브 용도에 맞게 익힐 수 있다.
	10. 복어 맑은탕 조리	1. 복어 맛국물 만들기	1. 맛국물을 내기 위한 전처리 작업을 할 수 있다. 2. 다시마로 맛국물을 낼 수 있다. 3. 복어 뼈로 맛국물을 낼 수 있다.
		2. 복어 맑은탕 준비하기	1. 복어를 맑은탕 용도로 재단할 수 있다. 2. 채소, 두부, 복떡 등 부재료를 복어 맑은탕 용으로 손질할 수 있다. 3. 고춧가루, 무, 간장, 레몬, 식초로 양념장을 준비할 수 있다. 4. 복어 맑은탕 용기를 선별할 수 있다.
		3. 복어 맑은탕 완성하기	1. 조리별 순서에 맞게 조리할 수 있다 2. 복어 맑은탕 용도에 맞게 익힐 수 있다.
	11. 복어 초밥조리	1. 복어 초밥용 밥 짓기	1. 초밥용 쌀을 선별할 수 있다. 2. 쌀을 초밥용으로 씻을 수 있다. 3. 씻은 쌀을 초밥용 된밥으로 지을 수 있다.
		2. 복어 배합초 만들기	1. 배합초 재료를 초밥용으로 준비할 수 있다. 2. 배합초 만드는 순서를 설명할 수 있다. 3. 준비된 재료로 초밥용 배합초를 만들 수 있다.
		3. 복어 초밥 준비하기	1. 복어 살을 뼈와 분리하여 주재료를 준비할 수 있다. 2. 복어 살에 붙은 얇은 막을 손질할 수 있다. 3. 복어 살의 어취와 수분을 제거할 수 있다. 4. 복어 살을 초밥용으로 포 뜰 수 있다.
		4. 복어 초밥 만들기	1. 초밥용 밥의 온도를 일정하게 유지할 수 있다. 2. 고추냉이를 초밥 용도에 맞게 준비할 수 있다.

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	12. 복어 껍질초회조리	1. 복어 껍질 준비하기	다. 3. 초밥용 밥과 주재료로 복어 초밥을 만들 수 있다. 1. 복어껍질의 가시를 완전히 제거할 수 있다. 2. 손질된 복어껍질을 데치고 건조시킬 수 있다. 3. 건조된 복어껍질을 초회용으로 채 썰 수 있다.
		2. 복어초회 양념만들기	1. 재료의 비율에 맞게 초간장을 만들 수 있다. 2. 양념재료를 이용하여 양념을 만들 수 있다. 3. 초간장과 양념으로 초회 양념을 만들 수 있다.
		3. 복어 껍질 무치기	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.
	13. 복어 구이조리	1. 부위별 주재료 준비하기	1. 복어 갈비와 복어 불고기에 필요한 부위를 준비할 수 있다. 2. 청주, 레몬, 유자 등으로 복어의 어취를 제거할 수 있다. 3. 수분 제거한 복어 갈빗살에 잔 칼집을 내어 썰 수 있다. 4. 수분 제거한 복어 살을 불고기용으로 썰 수 있다.
		2. 복어 갈비 양념하기	1. 복어 갈비용 양념 구성 재료를 준비할 수 있다. 2. 준비된 재료로 복어갈비용 양념장을 만들 수 있다. 3. 복어 갈빗살이 숙성되도록 양념장에 재울 수 있다.
		3. 복어 불고기 양념하기	1. 복어 불고기용 양념 재료를 준비할 수 있다. 2. 준비된 재료로 복어불고기용 양념장을 만들 수 있다. 3. 복어 불고기 살이 숙성되도록 양념장에 재울 수 있다.
		4. 복어 구이조리 완성하기	1. 복어 갈비를 타지 않게 구울 수 있다. 2. 복어 불고기를 타지 않게 볶을 수 있다. 3. 조리 과정에서 순서에 맞게 부재료를 넣을 수 있다.