

## ◆ 2026 - 1 학기 기말고사 시험 공개 및 일정 ◆

▣ 주의·안내사항 : 실기시험 연습에 필요한 "특수 식재료"는 학생 자부담을 원칙으로 하며, 기본 식재료는 담당 교수의 판단 및 허용 범위 내에서 제공  
조리 실습실 사용 전에 실습조교님에게 반드시 별도 보고 후에, 실습 종료 시 청소 및 정리 정돈을 완료하고 다시 실습조교님께 확인 보고(원칙)

▣ 개방 날짜: 2026. 06. 01 ~ 06. 14 (2주/기간), 평일/공휴일 제외      ▣ 개방 시간: 08시 ~ 19시(월요일 ~ 금요일/ 수업 일정에 따라 변경됨)

No.	시험 날짜	교과목	담당교수	시험 실기문제	시험 시간	평가 배점	평가 내용	식재료 허용(제공)
1	2026. 06. 16 (화요일)	유러피언조리실습	이기성	알리오올리오 스파게티	30분	30%(점)	A. 교수반영(10점) B. 학생반영(20점) → A·B·C·D 등급으로 차감(-4, -5 점)	식용유, 스파게티면, 이태리고추, 양념류
2	2026. 06. 16 (화요일)	모던파티세리실습	서동연	퍼프 페이스트리	180	30%(점)	제빵 과정, 위생관리, 맛, 완성도를 종합 평가(교수평가20)(학생평가10)	밀가루, 소금, 설탕
3	2026. 06. 16 (화요일)	페이스트리실습	서동연	소금빵	180	30%(점)	제빵 과정, 위생관리, 맛, 완성도를 종합 평가(교수평가20)(학생평가10)	밀가루, 소금, 설탕
4	2026. 06. 17 (수요일)	아시아조리실습 11반/12반	이기성	닭고기 팟타이	40분	30%(점)	외부 전문가 심사 평가	식용유, 안남미(쌀), 향신료 및 양념류 일체
5	2026. 06. 17 2026. 06. 18	기초조리실습	김동진 고수정	①당근 썰기 ② 냄비밥	50분	30%(점)	조리 과정, 위생관리, 맛, 플레이팅 및 완성도를 종합 평가(담당교수)	쌀
6	2026. 06. 18 (목요일)	푸드연출스타일링	김세환	이론시험	50분	30%(점)	이론시험(시험범위 내)	-
7	2026. 06. 18 (목요일)	커피바리스타실습	김세환	라떼아트	10분	30%(점)	커피 추출 기술, 음료 완성도, 작업 공정 및 위생 상태를 중심으로 평가 (담당교수)	제공 없음
8	2026. 06. 18 (목요일)	식품유통관리	고수정	이론시험	50분	30%(점)	이론시험(시험범위 내)	-
9	2026. 06. 19 (금요일)	주방운영관리시스템	이기성	이론시험	50분	30%(점)	이론시험(시험범위 내)	-
No.	시험 날짜	교과목	담당교수	시험 실기문제	시험 시간	평가 배점	평가 내용	식재료 허용(제공)
10	2026. 06. 22 (화요일)	파티시에실습 11반/12반	신범주	쿠키슈	90분	30%(점)	계량, 위생, 제조과정, 완성도를 종합 평가 (담당교수평가30)	밀가루