
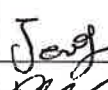
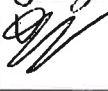





# 접 수 대 장

(김치구매 1단계 서류접수)






※ 평가표에 업체명은 표기하지 않으며 접수순으로 일련번호 부여하여 표기 함.

연 번	접수일자	참 여 업체명	제 출 자			연락처
			직책	성명	서명(인)	
1	2017. 3. 9	부기동협강치	대표	박재영		222-8240 010-8644-4858
2	2017. 3. 9	부기동협강치 전주4사점	대표	황의경		252-2445 010-3659-1054
3	2017. 3. 9	부기동협강치 전주점	직원	강현		010-6496-9365 (현) 010-3655-0119 (현)
4	2017. 3. 10	연세물산	대표	조봉근		287-8328 010-3653-8328
5	2017. 3. 10	강가점 전주대리점	대표	김종하		804-4219 010-3656-4219
6	2017. 3. 13	맞디자이	기사	허태권		010-3691-9190
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

## 접 수 대 장

(김치 품질평가 시식용)

※ 평가표에 업체명은 표기하지 않으며 접수순으로 일련번호 부여하여 표기 함.

연 번	접수일자	참 여 업체명	제 출 자			연락처
			직책	성명	서명(인)	
1	3.14	증가집 전주대내점	대표	응 증화		010-3656-4279
2	3.14	기남 디자인	기사	허태준		010-3691-9190
3	3.14	부흥형김치전부점	직원	김병권		010-6476-9365
4	3.14	부기농협김치	대표	박재영		010-8644-4858
5	3.14	부기농협김치44점	대표	황의정	Jung	010-3659-1054
6	3.14	연세음식산	대표	조남준		010-3653-8328
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

## 김치구매 1단계 평가 최종 집계표

항 목	점 수						비고
	① 업체	② 업체	③ 업체	④ 업체	⑤ 업체	⑥ 업체	
품질평가 (100%)	459	422	400	454	369	299	
업체별순위	1	3	4	2	5	6	

※ 평가표에 업체명은 표기하지 않으며 학교장이 정하는 방법에 따라 일련번호 부여하여 표기 함.

2017. 3 . 14.

전주사대부고 집계자 직 : 학교회계직 성명 : 노승진 (서명: 노승진)

확인자 직 : 92 성명 : 김희중 (서명: 김희중)

행정실장 성명 : 유석중 (서명: 유석중)

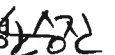
학교장 성명 : 김은실 (서명: 김은실)

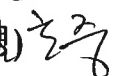
## 평가위원별 김치 품질평가 집계표


순	평가위원명	점 수						비고
		① 업체	② 업체	③ 업체	④ 업체	⑤ 업체	⑥ 업체	
1	송경석	94	88	85	89	74	71	
2	강미란	97	76	83	86	65	54	
3	김상록	85	93	69	89	52	35	
4	양혜자	100	97	79	100	100	79	
5	김소영	100	72	74	90	78	69	
6	서예나	77	83	79	66	79	42	
7	김현정	83	82	89	100	73	63	
총 계		459	422	400	454	369	299	

※ 업체별 총계 계산시 최고(저)점을 제외하고 계산하며, 업체명은 표기하지 않으며 학교장이 정하는 방법에 따라 일련번호 부여하여 표기 함.

2017. 3 . 14 .

전주사대부고 집계자 직 : 학교회계직 성명 : 노승진 (서명) 

확인자 직 : 9층 성명 : 김현중 (서명) 

행정실장 성명 : 유석중 (서명) 

학교장 성명 : 김은식 (서명) 

## 평가위원별 김치 품질 평가표

순	항 목	점 수						비고
		① 업체	② 업체	③ 업체	④ 업체	⑤ 업체	⑥ 업체	
1	외관(17점)	14	17	16	15	14	10	
2	향기(25점)	24	21	21	20	19	20	
3	맛(25점)	25	22	20	22	15	15	
4	조직감(17점)	16	15	15	16	13	14	
5	전체적인 기호도(16점)	15	13	13	16	13	12	
계(100점)		94	88	85	89	74	71	
총 합 의 견		※ 참고물로 원산지 표시가 첨부되었으면 좋겠음.						

2017. 3 . 14 .

전주사대부고 직 : 평가위원 성명 : 송 경 식 (서명)


※ 작성요령

- 1) 점수기준 : 4점이상 25점 이하-평가 항목별 세부 배점기준<별첨>
- 2) 김치 시식 후 외관, 향기, 맛, 조직감, 전체적인 기호도와 숙성도 등 전체적인 맛을 비교한 후 점수를 기록 하여 주시기 바랍니다.

## 평가위원별 김치 품질 평가표

순	항 목	점 수						비고
		① 업체	② 업체	③ 업체	④ 업체	⑤ 업체	⑥ 업체	
1	외관(17점)	17	14	14	17	14	A	
2	향기(25점)	25	21	21	17	17	17	
3	맛(25점)	25	17	21	25	13	A	
4	조식감(17점)	14	11	14	14	11	11	
5	전체적인 기호도(16점)	16	18	13	13	10	10	
계(100점)		97	76	83	86	65	54	
총 합 의 견								

2017. 3 . 14.

전주사대부고 직 : 평가위원 성명 : 강 이 간 (서명) 

※ 작성요령

- 1) 점수기준 : 4점이상 25점 이하-평가 항목별 세부 배점기준<별첨>
- 2) 김치 시식 후 외관, 향기, 맛, 조식감, 전체적인 기호도와 숙성도 등 전체적인 맛을 비교한 후 점수를 기록 하여 주시기 바랍니다.

## 평가위원별 김치 품질 평가표

순	항 목	점 수						비고
		① 업체	② 업체	③ 업체	④ 업체	⑤ 업체	⑥ 업체	
1	외관(17점)	11	14	11	11	8	5	
2	향기(25점)	21	<del>17</del> 25	17	17	13	9	
3	맛(25점)	17	21	17	25	13	9	
4	조식감(17점)	14	17	14	17	11	8	
5	전체적인 기호도(16점)	16	16	10	13	7	4	
계(100점)		85	93	69	89	52	35	
총 합 의 견		과채가두기 색깔이 선명하고, 배추가 아삭하여 맛이 좋음.						

2017. . .

전주사대부고 직 : 평가위원 성명 : 김상록 (서명)


### ※ 작성요령

- 1) 점수기준 : 4점이상 25점 이하-평가 항목별 세부 배점기준<별첨>
- 2) 김치 시식 후 외관, 향기, 맛, 조식감, 전체적인 기호도와 숙성도 등 전체적인 맛을 비교한 후 점수를 기록 하여 주시기 바랍니다.

## 평가위원별 김치 품질 평가표

순	항 목	점 수						비고
		① 업체	② 업체	③ 업체	④ 업체	⑤ 업체	⑥ 업체	
1	외관(17점)	17	17	14	17	17	14	
2	향기(25점)	25	25	21	25	25	21	
3	맛(25점)	25	25	17	25	25	17	
4	조직감(17점)	17	14	14	17	17	14	
5	전체적인 기호도(16점)	16	16	13	16	16	13	
계(100점)		100	97	78	100	100	78	
총 합 의 견		대체적으로 색깔이 좋으며 풍미가 좋음.						

2017. 3. 14.

전주사대부고 직 : 평가위원 성명 : 양혜자 

※ 작성요령

- 1) 점수기준 : 4점이상 25점 이하-평가 항목별 세부 배점기준<별첨>
- 2) 김치 시식 후 외관, 향기, 맛, 조직감, 전체적인 기호도와 숙성도 등 전체적인 맛을 비교한 후 점수를 기록 하여 주시기 바랍니다.



## 평가위원별 김치 품질 평가표

순	항 목	점 수						비고
		① 업체 <sup>✓1</sup>	② 업체	③ 업체	④ 업체 <sup>✓</sup>	⑤ 업체 <sup>3</sup>	⑥ 업체	
1	외관(17점)	17	10	10	15	13 <sup>42</sup>	10	
2	향기(25점) <sup>*</sup>	25	20	20	23	21	19	
3	맛(25점) <sup>*</sup>	25	20	20	23 <sup>46</sup>	21 <sup>15</sup>	20	
4	조식감(17점)	17	12	13	15	13 <sup>35</sup>	10 <sup>4</sup>	
5	전체적인 기호도(16점)	16	10	11	14	10	10	
계(100점)		100	72	74	89	78	69	
총 합 의 견								

2017. . .

전주사대부고 직 : 평가위원 성명 : 김소영 (서명)

※ 작성요령

- 1) 점수기준 : 4점이상 25점 이하-평가 항목별 세부 배점기준<별첨>
- 2) 김치 시식 후 외관, 향기, 맛, 조식감, 전체적인 기호도와 숙성도 등 전체적인 맛을 비교한 후 점수를 기록 하여 주시기 바랍니다.

## 평가위원별 김치 품질 평가표

순	항 목	점 수						비고
		① 업체	② 업체	③ 업체	④ 업체	⑤ 업체	⑥ 업체	
1	외관(17점)	8	17	14	11	14	8	
2	향기(25점)	<sup>21</sup> <del>17</del>	<sup>25</sup> <del>21</del>	<sup>21</sup> <del>17</del>	<sup>17</sup> <del>13</del>	<sup>17</sup> <del>13</del>	<sup>13</sup> <del>9</del>	
3	맛(25점)	<sup>21</sup> <del>17</del>	<sup>17</sup> <del>13</del>	<sup>17</sup> <del>13</del>	<sup>17</sup> <del>13</del>	<sup>21</sup> <del>17</del>	9	
4	조식감(17점)	14	<sup>11</sup> <del>8</del>	14	<sup>11</sup> <del>8</del>	14	<sup>8</sup> <del>5</del>	
5	전체적인 기호도(16점)	13	13	<sup>13</sup> <del>10</del>	10	13	4	
계(100점)		77	83	79	66	89	42	
총 합 의 견								

2017. 3. 14 .

전주사대부고 <sup>학생회장</sup> : 평가위원 성명 : 홍민우 <sup>(서명)</sup>

※ 작성요령

- 1) 점수기준 : 4점이상 25점 이하-평가 항목별 세부 배점기준<별첨>
- 2) 김치 시식 후 외관, 향기, 맛, 조식감, 전체적인 기호도와 숙성도 등 전체적인 맛을 비교한 후 점수를 기록 하여 주시기 바랍니다.

## 평가위원별 김치 품질 평가표

50  
34  
16  
10

순	항 목	점 수						비고
		① 업체 기	② 업체 30	③ 업체 34	④ 업체 42	⑤ 업체 24	⑥ 업체 17	
1	외관(17점)	14	17	17	17	11	8	
2	향기(25점)	25	25	25	25	25	25	
3	맛(25점)	17	13	17	25	13	9	
4	조직감(17점)	17	17	17	17	17	17	
5	전체적인 기호도(16점)	10	10	13	16	7	4	
계(100점)		83	82	89	100	73	63	
총 합 의 견								

17  
38  
55  
155  
27  
62

33  
26  
59  
63  
36  
30  
66  
73

$\frac{64}{25}$     $\frac{51}{13}$     $\frac{17}{3}^2$    2017. 3. 14 .

전주사대부고 **박대영** : 평가위원 성명 : **강현정**   **김현정**

※ 작성요령

- 1) 점수기준 : 4점이상 25점 이하-평가 항목별 세부 배점기준<별첨>
- 2) 김치 시식 후 외관, 향기, 맛, 조직감, 전체적인 기호도와 숙성도 등 전체적인 맛을 비교한 후 점수를 기록 하여 주시기 바랍니다.

## 품질평가 항목별 세부 채점기준

구 분	항 목	채 점 기 준
품질 평가 (100점)	외관 (17점)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 색이나 외관을 아주 뚜렷이 가지고 있고 버무림이 양호한 것은 17점</li> <li>○ 고유의 색이나 외관을 뚜렷이 가지고 있고 버무림이 대체로 양호한 것은 14점</li> <li>○ 고유의 색이나 외관을 가지고 있고 버무림이 양호한 것은 11점</li> <li>○ 고유의 색이나 외관을 약간 가지고 있고 버무림이 나쁜 것은 8점</li> <li>○ 고유의 색이나 외관을 가지고 있지 않고 버무림이 현저히 나쁜 것은 5점</li> </ul>
	향기 (25점)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 향기를 아주 뚜렷이 가지고 있고, 이취(異臭)가 없는 것은 25점</li> <li>○ 고유의 향기를 뚜렷이 가지고 있고, 이취가 없는 것은 21점</li> <li>○ 고유의 향기를 가지고 있고, 이취가 없는 것은 17점</li> <li>○ 고유의 향기를 약간 가지고 있고, 이취를 약간 가지고 있는 것은 13점</li> <li>○ 고유의 향기를 가지고 있지 않고, 이취를 뚜렷이 가지고 있는 것은 9점</li> </ul> <p>※ 이취(異臭) : 이상한 냄새</p>
	맛 (25점)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 맛을 아주 뚜렷이 가지고 있고, 이미(異味)가 없는 것은 25점</li> <li>○ 고유의 맛을 뚜렷이 가지고 있고, 이미가 없는 것은 21점</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있고, 이미가 없는 것은 17점</li> <li>○ 고유의 맛을 약간 가지고 있고 이미를 약간 가지고 있는 것은 13점</li> <li>○ 고유의 맛을 가지고 있고 이미를 뚜렷이 가지고 있는 것은 9점</li> </ul> <p>※ 이미(異味) : 색다른 맛</p>
	조직감 (17점)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고유의 조직감을 아주 뚜렷이 가지고 있는 것은 17점</li> <li>○ 고유의 조직감을 뚜렷이 가지고 있는 것은 14점</li> <li>○ 고유의 조직감을 가지고 있는 것은 11점</li> <li>○ 고유의 조직감을 약간 가지고 있는 것은 8점</li> <li>○ 고유의 조직감을 가지고 있지 않은 것은 5점</li> </ul>
	전체적인 기호도 (16점)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 김치 고유의 특성을 뚜렷이 가지고 선호도가 매우 높은 것은 16점</li> <li>○ 김치 고유의 특성을 가지고 있고 선호도가 높은 것은 13점</li> <li>○ 김치 고유의 특성을 가지고 있고 선호도가 보통인 것은 10점</li> <li>○ 김치 고유의 특성을 약간 가지고 있고 선호도 낮은 것은 7점</li> <li>○ 김치 고유의 특성을 가지고 있지 않고 선호도가 매우 낮은 것은 4점</li> </ul>



