2019년도 떡제조기능사 실기시험 안내

◯ 수험자 지참도구

연번	내용	규격	수량	비고
1	스크레이퍼	플라스틱	1개	
2	계량컵		1세트	
3	계량스푼		1세트	
4	기름솔		1개	
5	행주		1개	필요량만큼 준비
6	위생복	흰색 상하의 (흰색 하의는 앞치마로 대체가능)	1벌	-기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 -흰색하의는 흰색앞치마로 대체 가능하나, 화상 등의 안전사고 방지를 위하여 앞치마 안의 하의가 반바지이거나 짧은 치마 등 부적합한 복장일 경우는 감점처리
7	위생장갑	면	1개	-면장갑 **-안전 · 화상 방지 용도**
8	위생장갑	비닐	5set	- 일회용 비닐 위생장갑 **-니트릴, 라텍스 등 조리용장갑 사용 가능**
9	위생모	흰색	1개	-기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 -흰색 머릿수건으로 대체가능 -일반 떡제조 시 사용하는 위생모, 머릿수건이 아닌 경우는 감점처리 -위생모가 아닌 흰색 비니모자, 털모자, 야구모자 등은 감점처리
10	위생화	작업화, 조리화, 운동화 등	1켤레	-기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 -미끄러짐 및 화상의 위험이 있는 슬리퍼류, 작업에 방해가 되는 굽이 높은 구두(하이힐), 속굽이 있는 운동화 등 떡제조 시 사용 가능한 작업화가 아닌 경우 감점처리
11	칼	조리용	1개	
12	대나무젓가락	40~50㎝ 정도	1개	
13	나무주걱		1개	
14	뒤집개		1개	
15	면보	30×30㎝ 정도	1개	

연번	내용	규격	수량	비고
16	가위		1개	
17	키친타올		1롤	
18	체	소	1개	-경단 건지는 용도 -직경 20 cm 정도의 냄비에 들어갈 수 있는 소형 크기
19	비닐		1	-재료 전처리 또는 떡을 덮는 용도 등 다용도용으로 필요량만큼 준비
20	저울 ('19.09.26 추가)	조리용	1개	-g단위, 공개문제의 요구사항(재료양)을 참고하여 재료계량에 사용할 수 있는 저울로 준비 -미지참시 시험장에 구비된 공용 저울 사용 가능
21	체 ('19.11.05 추가)	스테인리스 28cm×6.5cm 중간체	1개	-재료 전처리 등 다용도 활용 -공개문제를 참고하여 준비
22	스테인리스볼 ('19.11.05 추가)	대 · 중 · 소	각1개씩	-대, 중, 소 선택하여 지참 가능(단, 공개문제의 지급재료 양을 감안하여 준비)
23	찜기 ('19.11.05 추가)	대나무 찜기 지름 25cm, 높이 7cm 정도	2조	-물솥, 시루망 및 시루 일체 포함 -찜기를 1개만 지참하고 시험시간내 세척하여 사용하는 것도 가능(단, 시험시간의 추가는 없음) -재질은 대나무찜기이며, 단수(1단, 2단) 및 지름, 높이 등의 크기는 가감 가능(단, 공개문제의 지급재료 양을 감안하여 준비)

[지참준비물 상세 안내]

※ 준비물별 수량은 최소 수량을 표시한 것이므로 필요 시 추가 지참 가능

※ 종이컵, 호일, 랩, 수저 등 일반적인 조리용 소모품은 필요 시 개별 지참 가능

- 떡제조 기능 평가에 영향을 미치지 않는 조리용 소모품(종이컵, 호일, 랩, 수저 등)은 지참이 가능하나, "몰드, 틀" 등과 같이 기능 평가에 영향을 미치는 도구는 사용 금지
- 지참준비물 외 개별 지참한 도구가 있을 경우, 시험 당일 감독위원에게 사용 가능 여부 확인 후 사용, 감독위원에게 확인하지 않고 개별 지참한 도구 사용 시 채점 시 불이익이 있을 수 있음에 유의
- ('19.09.26) 저울 추가, ('19.11.05) 체, 스테인리스볼, 찜기 추가

※ 길이를 측정할 수 있는 눈금표시가 있는 조리기구는 사용 금지(눈금칼, 눈금도마, 자 등)

[개인위생 상세 안내]

※ 장신구 : 이물, 교차오염 등의 식품위생 위해 장신구(귀걸이, 시계, 팔찌, 반지 등) 착용 시 감점

※ 두발 상태 : 청결하여야 하며 머리카락이 길 경우, 머리카락이 흘러내리지 않도록 단정히 묶거나 머리망을 착용하여야 하며, 위생적이지 못할 경우 감점처리

※ 손톱 상태 : 청결하여야 하며, 오염될 수 있는 매니큐어 등은 감점처리

[대나무찜기 상세 안내](‘19.11.15)

※ 대나무찜기(물솥, 시루망 및 시루 포함)는 일반 가정용·조리용·휴대용 가스레인지 사용 기준으로 지참

- 대형 찜기(방앗간용 찜기, 스팀솥, 시루솥 등)는 시험장 가스레인지에 사용이 불가하거나, 가스레인지 크기의 제한으로 인해 화구 1개만 사용하는 불이익이 발생할 수 있음
- 찜기 크기가 부적합할 경우, 가스 안전을 고려하여 사용에 제한이 있을 수 있으므로, 공지된 바와 같이 대나무찜기(지름 25cm 정도)로 지참하여야 함
- **실기시험 안내사항과 공개문제를 참고하여, 수험자 지참도구가 부적합할 경우 가스레인지 화구사용에 제한이 발생할 수 있으며, 이는 수험자 귀책 사유임을 주의**

◯ 주요 시험장 시설(참고)

연번	내용	규격	수량	비고
1	조리대		1대	1인용
2	씽크대		1대	1인용
2	제품 제출대		1대	공용
3	냉장고		1대	공용
4	~~찜기(물솥, 시루망 및 시루 포함)~~ (‘19.11.05 수험자 지참도구로 변경)	~~대나무 찜기~~	~~2조~~	~~1인용~~
5	가스레인지		1대	1인용(2구)
6	저울		1대	공용
7	~~채~~ (‘19.11.05 수험자 지참도구로 변경)	~~스테인리스~~	~~1개~~	~~1인용~~
8	도마		1개	1인용
9	~~스테인리스 볼~~ (‘19.11.05 수험자 지참도구로 변경)		~~각1개씩~~	~~1인용~~
10	접시		2개	1인용
11	냄비		1개	1인용

【시험장 시설 안내】

※ 위의 주요 시험장 시설은 참고사항이며, 표기된 규격(크기 등)은 시험장 시설에 따라 상이할 수 있음을 양지하시기 바랍니다.

국가기술자격 실기시험문제(참고예시)

자격종목	떡제조기능사	과 제 명	콩설기떡, 경단

※ 시험시간 : 2시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 2가지 작품을 만들어 제출하시오.

가. 콩설기떡을 만들어 제출하시오.

1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량으로 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 2회 빻은 쌀가루이다.).
2) 불린 서리태를 삶거나 쪄서 사용하시오.
3) 서리태의 1/2은 바닥에 골고루 펴 넣으시오.
4) 서리태의 1/2은 멥쌀가루와 골고루 혼합하여 찜기에 안치시오.
5) 찜기에 안친 쌀가루반죽을 물솥에 얹어 찌시오.
6) 완성된 콩설기를 전량 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
멥쌀가루	100	700
설탕	10	70
소금	1	7
물	-	적정량
불린 서리태	-	160

나. 경단을 만들어 제출하시오.

1) 떡 제조 시 물의 양을 적정량으로 혼합하여 반죽을 하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 빻은 쌀가루이다.).
2) 찹쌀가루는 익반죽하시오.
3) 반죽은 직경 2.5 ~ 3㎝ 정도의 일정한 크기로 20개 이상 만드시오.
4) 경단은 삶은 후 고물로 콩가루를 묻히시오.
5) 완성된 경단은 전량 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
찹쌀가루	100	200
소금	1	2
물	-	적정량
볶은 콩가루	-	50

지급재료목록

자격 종목	떡제조기능사 (콩설기떡, 경단)

일련번호	재료명	규격	단위	수량	비고
콩설기떡					
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 빻은 것	g	770	1인용
2	설탕	정백당	g	100	1인용
3	소금	정제염	g	10	1인용
4	서리태	하룻밤 불린 서리태 (겨울 10시간, 여름 6시간 이상)	g	170	1인용 (건서리태 80g 정도 기준)
경단					
5	찹쌀가루	찹쌀을 5시간 정도 불려 빻은 것	g	220	1인용
6	소금	정제염	g	10	1인용
7	콩가루	볶은 콩가루	g	60	1인용 (방앗간 인절미용 구매)

국가기술자격 실기시험문제(참고예시)

자격종목	떡제조기능사	과 제 명	송편, 쇠머리떡

※ 시험시간 : 2시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 2가지 작품을 만들어 제출하시오.

가. 송편을 만들어 제출하시오.

1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량으로 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 2회 빻은 쌀가루이다.).
2) 불린 서리태는 삶아서 송편소로 사용하시오.
3) 쌀가루는 익반죽하시오.
4) 송편은 완성된 상태가 길이 5 ㎝, 높이 3 ㎝정도의 반달모양()으로 오므려 집어 송편 모양을 만들어 12개 이상을 만드시오.
5) 송편을 찜기에 쪄서 참기름을 발라 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
멥쌀가루	100	200
소금	1	2
물	-	적정량
불린 서리태	35	70
참기름	-	적정량

나. 쇠머리떡을 만들어 제출하시오.

1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량을 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 빻은 찹쌀가루이다.).
2) 불린 서리태는 삶거나 쪄서 사용하고, 호박고지는 물에 불려서 사용하시오.
3) 밤, 대추, 호박고지는 적당한 크기로 잘라서 사용하시오.
4) 부재료를 쌀가루와 잘 섞어 혼합한 후 찜기에 안치시오.
5) 떡반죽을 넣은 찜기를 물솥에 얹어 찌시오.
6) 완성된 쇠머리떡은 15×15㎝ 정도의 사각형 모양으로 만들어 자르지 말고 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
찹쌀가루	100	500
설탕	10	50
소금	1	5
물	-	적정량
불린 서리태	20	100
대추	-	5(개)
깐밤	-	5(개)
마른 호박고지	-	20
식용유	-	적정량

지급재료목록

자격 종목	떡제조기능사 (송편, 쇠머리떡)

일련번호	재료명	규격	단위	수량	비고
송편					
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 빻은 것	g	220	1인용
2	소금	정제염	g	5	1인용
3	서리태	하룻밤 불린 서리태 (겨울 10시간, 여름 6시간 이상)	g	80	1인용 (건서리태 40g 정도 기준)
4	참기름		mL	15	
쇠머리떡					
5	찹쌀가루	찹쌀을 5시간 정도 불려 빻은 것	g	550	1인용
6	설탕	정백당	g	60	1인용
7	서리태	하룻밤 불린 서리태 (겨울 10시간, 여름 6시간 이상)	g	110	1인용 (건서리태 60g 정도 기준)
8	대추		개	5	1인용
9	밤	겉껍질, 속껍질 제거한 밤	개	5	1인용
10	마른 호박고지	늙은 호박을 썰어서 말린 것	g	25	1인용
11	소금	정제염	g	7	1인용
12	식용유		mL	15	1인용

※ 첨부파일은 수험준비를 위한 참고사항이며, 실제 출제 시에는 **과제별 상세 요구사항 등이 변경될 수 있음을 알려드립니다.**

※ 위의 요구사항 외 떡제조 방법 및 채점기준 등은 비공개 사항임을 참고하시기 바랍니다.