

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	40~50cm 정도	1개	
13	나무주걱		1개	
14	뒤집개		1개	
15	면보	30×30cm 정도	1개	

연번	내 용	규격	수량	비 고
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	각1개 씩	-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, “물드, 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 조리기구(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(물솔, 시루망 및 시루 포함)는 일반 가정용·조리용·휴대용 가스레인지 사용 기준으로 지참
- 대형 찜기(방앗간용 찜기, 스팀솔, 시루솔 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	내 용	규격	수량	비고
1	조리대		1대	1인용
2	싱크대		1대	1인용
2	제품 제출대		1대	공용
3	냉장고		1대	공용
4	찜기(물솔, 시루망 및 시루 포함) (‘19.11.05 수험자 지참도구로 변경)	대나무 찜기	2조	4인용
5	가스레인지		1대	1인용(2구)
6	저울		1대	공용
7	채 (‘19.11.05 수험자 지참도구로 변경)	스테인리스	4개	4인용
8	도마		1개	1인용
9	스테인리스 볼 (‘19.11.05 수험자 지참도구로 변경)		각1개씩	4인용
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	과제명	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 뺀 쌀가루이다.).
- 2) 불린 서리태를 삶거나 찌서 사용하시오.
- 3) 서리태의 1/2은 바닥에 골고루 퍼 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 뺀 쌀가루이다.).
- 2) 찹쌀가루는 익반죽하시오.
- 3) 반죽은 직경 2.5 ~ 3 cm 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)

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
콩설기떡					
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 뺀 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 뺀 것	g	220	1인용
6	소금	정제염	g	10	1인용
7	콩가루	볶은 콩가루	g	60	1인용 (방앗간 인절미용 구매)

국가기술훈련 실기시험문제(참고예시)

자격종목	떡제조기능사	과제명	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 뭍은 쌀가루이다.).
- 2) 불린 서리태는 삶아서 송편소로 사용하시오.
- 3) 쌀가루는 익반죽하시오.
- 4) 송편은 완성된 상태가 길이 5 cm, 높이 3 cm 정도의 반달모양()으로 오므려 집어 송편 모양을 만들어 12개 이상을 만드시오.
- 5) 송편을 찜기에 찌서 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 뭍은 찹쌀가루이다.).
- 2) 불린 서리태는 삶거나 찌서 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 15×15cm 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)
간밤	-	5(개)
마른 호박고지	-	20
식용유	-	적정량

지급재료목록			자격 종목	떡제조기능사 (송편, 쇠머리떡)		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
송편						
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 뺀 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 뺀 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	늪은 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 사항을 참고하시기
바랍니다.