

2023년도 떡제조기능사 실기시험 안내

과제 현황

○ 과제목록 및 시험시간

과제 번호	'22년도	'23년도(기능사 제1회부터)	시험시간
1	콩설기떡, 경단	콩설기떡, 부꾸미	2시간
2	송편, 쇠머리떡	송편, 쇠머리떡	
3	무지개떡(삼색), 부꾸미	무지개떡(삼색), 경단	
4	백편, 인절미	백편, 인절미	

- 요구사항, 지급재료목록, 지참준비물은 '22년도와 동일

※ 과제가 추가될 경우, 큐넷 공개문제 게시 후 6개월 정도의 유예기간을 적용하여 시행함을 알려드리오니 참고하여 주시기 바랍니다.

수험자 유의사항

- 1) 항목별 배점은 [정리정돈 및 개인위생 14점], [각 과제별 43점씩×2가지 = 총 86점]이며, 요구사항 외의 제조 방법 및 채점기준은 비공개입니다.
- 2) 시험시간은 재료 전처리 및 계량시간, 정리정돈 등 모든 작업과정이 포함된 시간입니다(시험 시간 종료 시까지 작업대 정리를 완료).
- 3) 수험자 인적사항은 검은색 필기구만 사용하여야 합니다. 그 외 연필류, 유색 필기구, 지워지는 펜 등은 사용이 금지됩니다.
- 4) 시험 전과정 위생수칙을 준수하고 안전사고 예방에 유의합니다.

· 시작 전 간단한 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 운동을 실시한 후 시험을 시작하십시오.
· 위생복장의 상태 및 개인위생(장신구, 두발·손톱의 청결 상태, 손씻기 등)의 불량 및 정리 정돈 미흡 시 실격 또는 위생항목 감점처리 됩니다.

- 5) 작품채점(외부평가, 내부평가 등)은 작품 제출 후 채점됨을 참고합니다.
- 6) 수험자는 제조 과정 중 맛을 보지 않습니다(맛을 보는 경우 위생 부분 감점).
- 7) 요구사항의 수량을 준수합니다(요구사항 무게 전량/과제별 최소 제출 수량 준수).
- 「지급재료목록 수량」은 「요구사항 정량」에 여유량이 더해진 양입니다.

- 수험자는 시험 시작 후 저울을 사용하여 요구사항대로 정량을 계량합니다(계량하지 않고 지급재료 전체를 사용하여 크기 및 수량이 초과될 경우는 “재료 준비 및 계량항목” 과 “제품평가” 0점 처리).
- 계량은 하였으나, 제출용 떡 제품에 사용해야 할 떡반죽(쌀가루 포함)이나 부재료를 사용하지 않고 지나치게 많이 남기는 경우, 요구사항의 수량에 미달될 경우는 “제품평가” 0점 처리
- 단, 찜기의 용량을 초과하여 반죽을 남기는 경우는 제외하며, 용량 초과로 떡반죽(쌀가루 포함) 및 부재료를 남기는 경우는 찜기에 반죽을 넣은 후 손을 들어 남은 떡반죽과 재료에 대해서 감독위원에게 확인을 받아야 함

8) 타이머를 포함한 시계 지참은 가능하나, 아래 사항을 주의합니다.

- 다른 수험생에게 피해가 가지 않도록 알람 소리, 진동 사용을 제한
- 손목시계를 착용하는 것은 이물 및 교차오염 방지를 위해 착용을 제한(착용 시 감점)

9) “몰드, 틀” 등과 같은 기능 평가에 영향을 미치는 도구는 사용을 금합니다(사용 시 감점).

- 쟁반, 그릇 등을 변칙적으로 몰드 용도로 사용하는 경우는 감점

10) 찜기를 포함한 지참준비물이 부적합할 경우는 수험자의 귀책사유이며, 찜기가 지나치게 커서 시험장 가스레인지 사용이 불가할 경우는 가스 안전상 사용에 제한이 있을 수 있습니다.

11) 의문 사항은 손을 들어 문의하고 그 지시에 따릅니다.

12) 다음 사항은 실격에 해당하여 채점 대상에서 제외됩니다.

가) 수험자 본인이 수험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표현하는 경우

나) 위생복 상의, 위생복 하의(또는 앞치마), 위생모, 마스크 중 1개라도 착용하지 않은 경우

다) 시험시간 내에 2가지 작품 모두를 제출대(지정장소)에 제출하지 못한 경우

라) 모양, 제조방법(찌기를 삶기로 하는 등)을 준수하지 않았을 경우

마) 상품성이 없을 정도로 타거나 익지 않은 경우(제품 가운데 부분의 쌀가루가 익지 않아 생쌀가루 맛이 나는 경우, 익지 않아 형태가 부서지는 경우)

※ 찜기 가장자리에 묻어나오는 쌀가루 상태는 채점대상이 아니며, 콩의 익은 정도는 감점 대상(실격 대상 아님)

바) 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우(재료 혼용과 같이 해당 과제 외 다른 과제에 필요한 재료를 사용한 경우도 포함)

※ 기름류는 실격처리가 아닌 감점 처리이므로 지급재료목록을 확인하여 기름류 사용에 유의(단, 떡 반죽 재료 또는 떡 기름칠 용도로

직접적으로 사용하지 않고 손에 반죽 묻힘 방지용으로는 사용 가능)

사) 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우

위생상태 및 안전관리 세부기준

순번	구 분	세 부 기 준	채점기준
1	위생복 상의	· 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 · 팔꿈치가 덮이는 길이 이상의 7부·9부·긴소매(수험자 필요에 따라 흰색 팔도시 가능) · 상의 여밈은 위생복에 부착된 것이어야 하며 벨크로(일명 찝찝이), 단추 등의 크기, 색상, 모양, 재질은 제한하지 않음(단, 금속성 부착물·뱃지, 핀 등은 금지) · 팔꿈치 길이보다 짧은 소매는 작업 안전상 금지 · 부직포, 비닐 등 화재에 취약한 재질 금지	· 미착용, 평상복(헨티셔츠 등), 패션모자(헨털모자, 비니, 야구모자 등)→실격 · 기준 부적합→위생 0점 -식품가공용이 아닌 경우(화재에 취약한 재질 및 실험복 형태의 영양사·실험용 가운은 위생 0점) -(일부)유색/표식이 가려지지 않은 경우 -반바지·치마 등 -위생모가 뚫려있어 머리카락이 보이거나, 수건 등으로 감싸 바느질 마감처리가 되어있지 않고 풀어지기 쉬워 일반 식품가공 작업용으로 부적합한 경우 등
2	위생복 하의 (앞치마)	· 「흰색 긴바지 위생복」 또는 「(색상 무관) 평상복 긴바지 + 흰색 앞치마」 - 흰색앞치마 착용 시, 앞치마 길이는 무릎 아래까지 덮이는 길이일 것 - 평상복 긴바지의 색상·재질은 제한이 없으나, 부직포·비닐 등 화재에 취약한 재질이 아닐 것 - 반바지·치마·폭넓은 바지' 등 안전과 작업에 방해가 되는 복장은 금지	-위생모가 뚫려있어 머리카락이 보이거나, 수건 등으로 감싸 바느질 마감처리가 되어있지 않고 풀어지기 쉬워 일반 식품가공 작업용으로 부적합한 경우 등 -위생복의 개인 표식(이름, 소속)은 테이프로 가릴 것 -조리 도구에 이물질(예, 테이프) 부착 금지
3	위생모	· 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 · 빈틈이 없고, 일반 식품가공 시 통용되는 위생모(크기 및 길이, 재질은 제한 없음) -흰색 머릿수건(손수건)은 머리카락 및 이물에 의한 오염 방지를 위해 착용 금지	
4	마스크	· 침액 오염 방지용으로, 종류는 제한하지 않음(단, 감염병 예방법에 따라 마스크 착용 의무화 기간에는 '투명 위생 플라스틱 입가리개'는 마스크 착용으로 인정하지 않음)	· 미착용→실격
5	위생화 (작업화)	· 색상 무관, 기관 및 성명 등의 표식 없을 것 · 조리화, 위생화, 작업화, 운동화 등 가능(단, 발가락, 발등, 발뒤꿈치가 모두 덮일 것) · 미끄러짐 및 화상의 위험이 있는 슬리퍼류, 작업에 방해가 되는 굽이 높은 구두, 속 굽 있는 운동화 금지	· 기준 부적합→위생 0점
6	장신구	· 일체의 개인용 장신구 착용 금지(단, 위생모 고정을 위한 머리핀은 허용) · 손목시계, 반지, 귀걸이, 목걸이, 팔찌 등 이물, 교차오염 등의 식품위생 위해 장신구는 착용하지 않을 것	· 기준 부적합→위생 0점
7	두발	· 단정하고 청결할 것, 머리카락이 길 경우 흘러내리지 않도록 머리망을 착용하거나 묶을 것	· 기준 부적합→위생 0점
8	손 / 손톱	· 손에 상처가 없어야하나, 상처가 있을 경우 보이지 않도록 할 것(시험위원 확인 하에 추가 조치 가능) · 손톱은 길지 않고 청결하며 매니큐어, 인조손톱 등을 부착하지 않을 것	· 기준 부적합→위생 0점
9	위생관리	· 재료, 조리기구 등 조리에 사용되는 모든 것은 위생적으로 처리하여야 하며, 식품가공용으로 적합한 것일 것	· 기준 부적합→위생 0점
10	안전사고 발생 처리	· 칼 사용(손 빔) 등으로 안전사고 발생 시 응급조치를 하여야하며, 응급조치에도 지혈이 되지 않을 경우 시험 진행 불가	-

※ 일반적인 개인위생, 식품위생, 작업장 위생, 안전관리를 준수하지 않을 경우 감점 처리 될 수 있습니다.

특이 사항

□ 수험자지참준비물 중 “뒤집개”

- 등근 원판은 실기시험에서 사용을 제한함을 알려드리오니, 지참하지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.

※ 쇼핑물에서 “떡뒤집개, 아크릴 뒤집개 판, 원형아크릴판, 떡뒤집개 판” 등의 제품명으로 판매하고 있으나, 식품용 기구로 활용되는 정식 명칭은 아님을 참고하시기 바랍니다.

- 적합하지 않은 도구를 사용하여 식품안전 및 위생상 부적합할 경우 “감점”처리됨을 알려드리오니 참고하여주시기 바랍니다.

※ 「뒤집개」는 요리할 때 음식을 뒤집는 기구로써 뒤집게, 뒤집기, 뒤지개, 스파툴라(spatula), 터너(turner) 등의 명칭으로 통용되고 있으며, 일반적인 조리(주방)도구로써 실리콘, 스테인리스, 나무, 나일론 등 다양한 적합 재료로 제조되어 판매됩니다.

□ 냉장·냉동고를 사용 안내

- 시험장의 냉장·냉동고는 수험자에게 재료를 지급하기 전 시험본부에서 재료를 보관하기 위한 설비로써, 수험자가 시험시간 중 사용하는 것은 허용되지 않습니다.

□ 지참준비물에 없는 핀셋, 계산기 사용 가능 여부 안내

- 핀셋, 계산기는 실기시험 과정 중 필수적인 도구가 아니며, 일반적으로 사용되는 조리용 도구가 아니므로 사용을 금합니다.