

국가기술훈련자 실기시험문제

자격종목	떡제조기능사	과 제 명	송편, 쇠머리떡
------	--------	-------	----------

※문제지는 시험종료 후 본인이 가져갈 수 있습니다.


비번호		시험일시		시험장명	
-----	--	------	--	------	--

※ 시험시간 : 2시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 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 뺀 멍쌀가루이다.).
- 2) 불린 서리태는 삶아서 송편소로 사용하시오
- 3) 떡반죽과 송편소는 4:1 ~ 3:1 정도의 비율로 제조하시오(송편소가 $\frac{1}{4}$ ~ $\frac{1}{3}$ 정도 포함되어야 함).
- 4) 쌀가루는 익반죽하시오.
- 5) 송편은 완성된 상태가 길이 5cm, 높이 3cm 정도의 반달모양()이 되도록 오므려 집어 송편 모양을 만들고, 12개 이상으로 제조하여 전량 제출하시오.
- 6) 송편을 찜기에 찌서 참기름을 발라 제출하시오.

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

나. 쇠머리떡을 만들어 제출하시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량을 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 뺀 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 전량 제출하시오.
- 7) 찌는 찰떡류로 제조하며, 지나치게 물을 많이 넣어 치지 않도록 주의하여 제조하시오.

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

자격종목	떡제조기능사	과 제 명	송편, 쇠머리떡
------	--------	-------	----------

2. 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.

자격종목	떡제조기능사	과 제 명	공통
------	--------	-------	----

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

※ 국가기술자격 시험문제는 저작권법상 보호되는 저작물이고, 저작권자는 한국산업인력공단입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자)출판하는 등 저작권을 침해하는 일체의 행위를 금합니다.

<국가기술자격 부정행위 예방 캠페인 : “부정행위, 묵인하면 계속됩니다.”>

3. 지급재료목록

3. 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	늙은 호박(또는 단호박)을 썰어서 말린 것	g	25	1인용	
11	소금	정제염	g	7	1인용	
12	식용유		mL	15	1인용	
13	세척제	500g	개	1	30인공용	

※국가기술훈련 실기시험 지급재료는 시험 종료 후(기관, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.