

국가기술훈련 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 반달송편모양()이 되도록 오므려 집어 송편 모양을 만들고, 12개 이상으로 제조하여 전량 제출하시오.
- 6) 송편을 찜기에 찌서 참기름을 발라 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
멍쌀가루	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) 요구사항에 명시된 도구 외 “몰드, 틀” 등과 같은 기능 평가에 영향을 미치는 도구는 사용을 금합니다(사용 시 감점).
 - 쟁반, 그릇 등을 변칙적으로 몰드 용도로 사용하는 경우는 감점
- 9) 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
------	--------	-------	----

10) 의문 사항은 손을 들어 문의하고 그 지시에 따릅니다.

11) 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	

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