

## 국가기술훈자력 실기시험문제

|      |        |       |             |
|------|--------|-------|-------------|
| 자격종목 | 떡제조기능사 | 과 제 명 | 흰쌀시루떡, 대추단자 |
|------|--------|-------|-------------|

※문제지는 시험종료 후 본인이 가져갈 수 있습니다.

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

※ 시험시간 : 2시간

## 1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 2가지 작품을 만들어 제출하십시오.

가. 흰쌀시루떡을 만들어 제출하십시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량으로 혼합하여 제조하십시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간하지 않고 2회 뺀 멍쌀가루이다.).
- 2) 불린 흰쌀(동부)은 거피하여 찌서 소금간하고 뽕아 체에 내려 고물로 사용하십시오(중간체 또는 어레미 사용 가능).
- 3) 멍쌀가루 위·아래에 흰쌀고물을 이용하여 찜기에 한켜로 안치시오.
- 4) 찜기에 안쳐 물솥에 얹어 찌시오.
- 5) 썰지 않은 상태로 전량 제출하십시오.

| 재료명            | 비율(%) | 무게(g)      |
|----------------|-------|------------|
| 멍쌀가루           | 100   | 500        |
| 설탕             | 10    | 50         |
| 소금<br>(쌀가루 반죽) | 1     | 5          |
| 소금<br>(고물)     | 0.6   | 3<br>(적정량) |
| 물              | -     | 적정량        |
| 불린흰쌀(동부)       |       | 320        |

나. 대추단자를 만들어 제출하십시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양을 적정량으로 혼합하여 반죽을 하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 뺀 찹쌀가루이다.).
- 2) 대추의 40% 정도는 떡 반죽용으로, 60% 정도는 고물용으로 사용하십시오.
- 3) 떡 반죽용 대추는 다져서 쌀가루와 함께 익혀 쓰시오.
- 4) 고물용 대추, 밤은 곱게 채썰어 사용하십시오.  
(단, 밤은 채 썰 때 전량 사용하지 않아도 됨)
- 5) 대추를 넣고 익힌 찹쌀반죽은 소금물을 묻혀 치시오.
- 6) 찌 대추단자는 기름(식용유) 바른 비닐에 넣어 성형하여 식히시오.
- 7) 찌 떡에 꿀을 바른 후 3× 2.5× 1.5 cm 크기로 잘라 밤채, 대추채 고물을 묻히시오.
- 8) 16개 이상 제조하여 전량 제출하십시오.

| 재료명                    | 비율(%) | 무게(g) |
|------------------------|-------|-------|
| 찹쌀가루                   | 100   | 200   |
| 소금                     | 1     | 2     |
| 물                      | -     | 적정량   |
| 밤                      | -     | 6(개)  |
| 대추                     | -     | 80    |
| 꿀                      | -     | 20    |
| 식용유                    | -     | 10    |
| 설탕<br>(찜 때<br>필요 시 사용) | -     | 10g   |
| 소금물용 소금                | -     | 5g    |

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

## 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

## 자격 종목

떡제조기능사  
(흰쌀시루떡, 대추단자)

| 일련<br>번호 | 재 료 명       | 규 격  | 단 위 | 수 량                  | 비 고                                 |
|----------|-------------|--|-----|----------------------|-------------------------------------|
| 흰쌀시루떡    |             |  |     |                      |                                     |
| 1        | 멥쌀가루        | 멥쌀을 5시간 정도<br>불려 뺀 것   | g   | 550                  | 1인용                                 |
| 2        | 설탕          | 정백당  | g   | 60                   | 1인용                                 |
| 3        | 소금          | 정제염  | g   | 10                   | 1인용                                 |
| 4        | 거피팔<br>(동부) | 하룻밤 불린 거피팔<br>(겨울 6시간, 여름<br>3시간 이상, 전날<br>불려 냉장 보관 후<br>지급) | g   | 350                  | 1인용<br>(건거피팔(동<br>부) 170g<br>정도 기준) |
| 대추단자     |             |  |     |                      |                                     |
| 5        | 찹쌀가루        | 찹쌀을 5시간 정도<br>불려 뺀 것   | g   | 220                  | 1인용                                 |
| 6        | 소금          | 정제염  | g   | 5                    | 1인용                                 |
| 7        | 밤           | 겉껍질, 속껍질<br>벗긴 밤   | 개   | 6                    | 1인용                                 |
| 8        | 대추          | (중)마른 것<br>(크기 및 수분량에<br>따라 개수는 변경될<br>수 있음)                 | g   | 90<br>(20~30개<br>정도) | 1인용                                 |
| 9        | 꿀           |  | g   | 30                   | 1인용                                 |
| 10       | 식용유         |  | g   | 10                   | 1인용                                 |
| 11       | 설탕          |  | g   | 10                   | 1인용                                 |
| 12       | 세척제         | 500g   | 개   | 1                    | 30인공용                               |

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