

출제기준(필기)

직무분야	식품가공	중직무분야	제과·제빵	자격종목	떡제조기능사	적용기간	2022.1.1.~ 2026.12.31.
○ 직무내용 : 곡류, 두류, 과채류 등과 같은 재료를 이용하여 식품위생과 개인안전관리에 유의하여 찰기, 찌기, 말효, 지지기, 치기, 삶기 등의 공정을 거쳐 각종 떡류를 만드는 직무이다.							
필기검정방법	객관식			문제수	60	시험시간	1시간

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
떡 제조 및 위생관리	60	1. 떡 제조 기초이론	1. 떡류 재료의 이해	1. 주재료(곡류)의 특성 2. 주재료(곡류)의 성분 3. 주재료(곡류)의 조리원리 4. 부재료의 종류 및 특성 5. 과채류의 종류 및 특성 6. 견과류·종실류의 종류 및 특성 7. 두류의 종류 및 특성 8. 떡류 재료의 영양학적 특성
		2. 떡류 만들기	2. 떡의 분류 및 제조도구	1. 떡의 종류 2. 제조기기(롤밀, 제병기, 편칭기 등)의 종류 및 용도 3. 전통도구의 종류 및 용도
		3. 위생·안전관리	1. 재료준비 2. 고물 만들기 3. 떡류 만들기 4. 떡류 포장 및 보관	1. 재료관리 2. 재료의 전처리 1. 찌는 고물 제조과정 2. 삶는 고물 제조과정 3. 볶는 고물 제조과정 1. 찌는 떡류(설기떡, 쪄떡 등)제조과정 2. 치는 떡류(인절미, 절편, 가래떡 등)제조과정 3. 빻는 떡류(찌는 떡, 삶는 떡)제조과정 4. 지지는 떡류 제조과정 5. 기타 떡류(약밥, 증편 등)의 제조과정 1. 떡류 포장 및 보관 시 주의사항 2. 떡류 포장 재료의 특성
		4. 우리나라 떡의 역사 및 문화	1. 개인 위생관리 2. 작업 환경 위생 관리 3. 안전관리 4. 식품위생법 관련 법규 및 규정	1. 개인 위생관리 방법 2. 오염 및 변질의 원인 3. 감염병 및 식중독의 원인과 예방대책 1. 공정별 위해요소 관리 및 예방(HACCP) 1. 개인 안전 점검 2. 도구 및 장비류의 안전 점검 1. 기구와 용기·포장 2. 식품등의 공전(公典) 3. 영업·벌칙 등 떡제조 관련 법령 및 식품의약품안전처 개별 고시
			1. 떡의 역사 2. 시·절식으로서의 떡	1. 시대별 떡의 역사 1. 시식으로서의 떡 2. 절식으로서의 떡

필기 과목명	출제 문제수	주요항목	세부항목	세세항목
			3. 통과이레와 떡	1. 출생, 백일, 첫돌 떡의 종류 및 의미 2. 책례, 관례, 혼례 떡의 종류 및 의미 3. 회갑, 회혼례 떡의 종류 및 의미 4. 상례, 제례 떡의 종류 및 의미 5.
			4. 향토 떡	1. 전통 향토 떡의 특징 2. 향토 떡의 유래

출제기준(실기)

직무분야	식품가공	중직무분야	제과·제빵	자격종목	떡제조기능사	적용기간	2022.1.1.~ 2026.12.31.
<p>○ 직무내용 : 곡류, 두류, 과채류 등과 같은 재료를 이용하여 식품위생과 개인안전관리에 유의하여 빵기, 찌기, 발효, 지지기, 치기, 삶기 등의 공정을 거쳐 각종 떡류를 만드는 직무이다.</p> <p>○ 수행준거 : 1. 재료를 계량하여 전처리한 후 빵기 과정을 거쳐 준비할 수 있다. 2. 떡의 모양과 맛을 향상시키기 위하여 첨가하는 부재료를 찌기, 볶기, 삶기 등의 각각의 과정을 거쳐 고물을 만들 수 있다. 3. 준비된 재료를 찌기, 치기, 삶기, 지지기, 빗기 과정을 거쳐 떡을 만들 수 있다. 4. 식품가공의 작업장, 가공기계·설비 및 작업자의 개인위생을 유지하고 관리할 수 있다. 5. 식품가공에서 개인 안전, 화재 예방, 도구 및 장비안전 준수를 할 수 있다. 6. 고객의 건강한 간식 및 식사대용의 제품을 생산하기 위하여 재료의 준비와 제조과정을 거쳐 상품을 만들 수 있다.</p>							
실기검정방법		작업형		시험시간		3시간 정도	

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
떡제조 실무	1. 설기떡류 만들기	1. 설기떡류 재료 준비하기 2. 설기떡류 재료 계량하기 3. 설기떡류 빵기 4. 설기떡류 찌기 5. 설기떡류 마무리하기	1. 설기떡류 제조에 적합하도록 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 3. 설기떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 떡의 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정하고 소금을 첨가할 수 있다. 1. 배합표에 따라 설기떡류 제품별로 필요한 각 재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 부재료 첨가에 따른 물의 양을 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 소금·설탕의 양을 조절할 수 있다. 1. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 빵을 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 빵을 수 있다. 2. 설기떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 빵는 횟수를 조절할 수 있다. 3. 재료의 특성에 따라 체질의 횟수를 조절하고 체눈의 크기를 선택하여 사용할 수 있다. 1. 설기떡류 작업기준서에 따라 준비된 재료를 찌기에 넣고 골고루 퍼서 안칠 수 있다. 2. 설기떡류 작업기준서에 따라 최종 포장단위를 고려하여 찌기에 안쳐진 설기떡류를 찌기전에 얇은 칼을 이용하여 분할 할 수 있다. 3. 설기떡류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 찌는 시간과 온도를 조절 할 수 있다. 4. 설기떡류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 면보자기나 찌기의 뚜껑을 덮어 제품의 수분을 조절 할 수 있다. 1. 설기떡류 작업기준서에 따라 제품 이동시에도 모양이 흐트러지지 않도록 포장할 수 있다. 2. 설기떡류 작업기준서에 따라 제품 특징에 맞는 포장지를 선택하여 포장할 수 있다. 3. 설기떡류 작업기준서에 따라 제품의 품질 유지를 위해 표기사항을 표시하여 포장할 수 있다.

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	2. 쪼갬류 만듦기	1. 쪼갬류 재료 준비하기 2. 쪼갬류 재료 계량하기 3. 쪼갬류 빵기 4. 쪼갬류 고물 준비하기 5. 쪼갬류 쪼 안치기 6. 쪼갬류 찌기 7. 쪼갬류 마무리하기	1. 쪼갬류 제조에 적합하도록 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 3. 쪼갬류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 쪼갬류의 종류와 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정하고 소금을 첨가할 수 있다. 1. 배합표에 따라 제품별로 필요한 각 재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 부재료 첨가에 따른 물의 양을 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 소금·설탕의 양을 조절할 수 있다. 1. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 빵을 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 빵을 수 있다. 2. 쪼갬류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 빵은 횡수를 조절할 수 있다. 3. 재료의 특성에 따라 체질의 횡수를 조절하고 체눈의 크기를 선택하여 사용할 수 있다. 1. 쪼갬류 작업기준서에 따라 사용될 고물 재료를 준비할 수 있다. 1. 쪼갬류 작업기준서에 따라 빵은 재료와 고물을 안칠 쪼의 수만큼 분할 할 수 있다. 2. 쪼갬류 작업기준서에 따라 찌기 밑에 시루포를 깔고 고물을 뿌릴 수 있다. 3. 쪼갬류 작업기준서에 따라 뿌린 고물 위에 준비된 주재료를 뿌릴 수 있다. 4. 쪼갬류 작업기준서에 따라 쪼만큼 번갈아 가며 찌기에 쪼켜이 채울 수 있다. 5. 쪼갬류 작업기준서에 따라 찌기에 안칠 수 있다. 1. 준비된 재료를 쪼갬류 작업기준서에 따라 찌기에 넣고 골고루 퍼서 안칠 수 있다. 2. 쪼갬류 작업기준서에 따라 최종 포장단위를 고려하여 찌기에 안쳐진 멍쌀 쪼갬류는 찌기전에 얇은 칼을 이용하여 분할하고, 찰쌀이 들어가면 찌후 분할할 수 있다. 3. 쪼갬류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 찌는 시간과 온도를 조절 할 수 있다. 4. 쪼갬류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 면보자기를 덮어 제품의 수분을 조절 할 수 있다. 1. 쪼갬류 작업기준서에 따라 제품 이동시에도 모양이 흐트러지지 않도록 포장할 수 있다. 2. 쪼갬류 작업기준서에 따라 제품 특징에 맞는 포장지를 선택하여 포장할 수 있다. 3. 쪼갬류 작업기준서에 따라 제품의 품질 유지를 위

실기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	3. 빗어 찌는 떡류 만들기	1. 빗어 찌는 떡류 재료 준비하기 2. 빗어 찌는 떡류 재료 계량하기 3. 빗어 찌는 떡류 빻기 4. 빗어 찌는 떡류 반죽하기 5. 빗어 찌는 떡류 빗기 6. 빗어 찌는 떡류 찌기 7. 빗어 찌는 떡류 마무리하기	해 표기사항을 표시하여 포장할 수 있다. 1. 빗어 찌는 떡류 제조에 적합하도록 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 3. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 빗어 찌는 떡의 종류와 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정하고 소금을 첨가할 수 있다. 1. 배합표에 따라 제품별로 필요한 각 재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 걸피와 속고물의 수분 평형을 고려하여 첨가되는 물의 양을 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 소금·설탕의 양을 조절할 수 있다. 1. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 빻을 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 빻을 수 있다. 2. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 빻는 횟수를 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 걸피에 첨가되는 부재료의 특성을 고려하여 전처리한 재료를 사용할 수 있다. 1. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 익반죽 또는 생반죽 할 수 있다. 2. 배합표에 따라 물의 양을 조절하여 반죽할 수 있다. 3. 배합표에 따라 속고물과 걸피의 수분비율을 조절하여 반죽할 수 있다. 1. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 빗어 찌는 떡류의 크기와 모양을 조절하여 빗을 수 있다. 2. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 걸편과 속편의 양을 조절하여 빗을 수 있다. 3. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 살려 색을 조화롭게 빗어낼 수 있다. 1. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 찌는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 2. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 면보자기를 덮어 제품의 수분을 조절할 수 있다. 3. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 풍미를 높이기 위해 부재료를 첨가할 수 있다. 4. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 제품이 서로 붙지 않게 간격을 조절하여 찌를 수 있다. 1. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 찌 후 냉수에 빨리 식힌다. 2. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 물기가 제거되면 참기름을 바를 수 있다. 3. 빗어 찌는 떡류 작업기준서에 따라 제품의 품질 유

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	4. 빗어 삶는 떡	1. 빗어 삶는 떡류 재료 준비하기 2. 빗어 삶는 떡류 재료 계량하기 3. 빗어 삶는 떡류 빻기 4. 빗어 삶는 떡류 반죽하기 5. 빗어 삶는 떡류 빗기 6. 빗어 삶는 떡류 삶기 7. 빗어 삶는 떡류 마무리하기	<p>지를 위해 표기사항을 표시하여 포장할 수 있다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 빗어 삶는 떡류 제조에 적합하도록 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 3. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 빗어 삶는 떡의 종류와 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정하고 소금을 첨가할 수 있다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 배합표에 따라 제품별로 필요한 각 재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 떡류의 수분 평형을 고려하여 첨가되는 물의 양을 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 소금의 양을 조절할 수 있다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 빵을 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 빻을 수 있다. 2. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 빻는 횟수를 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 빗어 삶는 떡류에 첨가되는 부재료의 특성을 고려하여 전처리한 재료를 사용할 수 있다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 익반죽 또는 생반죽 할 수 있다. 2. 배합표에 따라 물의 양을 조절하여 반죽할 수 있다. 3. 배합표에 따라 빗어 삶는 떡류의 수분비율을 조절하여 반죽할 수 있다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 빗어 삶는 떡류의 크기와 모양을 조절하여 빗을 수 있다. 2. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 살려 빗어낼 수 있다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 삶는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 2. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 풍미를 높이기 위해 부재료를 첨가할 수 있다. 3. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 제품이 서로 붙지 않게 저어가며 삶을 수 있다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 작업기준서에 따라 빗은 떡을 삶은 후 냉수에 빨리 식힐 수 있다. 2. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 물기가 제거하여 고물을 문힐 수 있다. 3. 빗어 삶는 떡류 작업기준서에 따라 제품의 품질 유지를 위해 표기사항을 표시하여 포장할 수 있다.
	5. 약밥 만들기	1. 약밥 재료 준비하기	<ol style="list-style-type: none"> 1. 약밥 만들기 제조에 적합하도록 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 2. 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 3. 배합표에 따라 부재료를 필요한 양만큼 준비할 수 있다.

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	6. 인절미 만들기	2. 약밥 재료 계량하기 3. 약밥 혼합하기 4. 약밥 찌기 5. 약밥 마무리하기 1. 인절미 재료 준비하기 2. 인절미 재료 계량하기	4. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 5. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 찹쌀을 물에 불린 후 건져 물기를 빼고 소금을 첨가하여 찜기에 찌서 준비할 수 있다. 6. 배합표에 따라 황설탕, 계피가루, 진간장, 대추 삶은 물(대추고), 캐러멜 소스, 꿀, 참기름을 준비할 수 있다. 1. 배합표에 따라 찌서 준비한 재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 전처리된 부재료를 계량할 수 있다. 3. 배합표에 따라 황설탕, 계피가루, 진간장, 대추 삶은 물(대추고), 캐러멜 소스, 꿀, 참기름을 계량할 수 있다. 1. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 찹쌀을 찌 수 있다. 2. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 계량된 황설탕, 계피가루, 진간장, 대추 삶은 물(대추고), 캐러멜 소스, 꿀, 참기름을 넣어 혼합할 수 있다. 3. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 혼합한 재료를 맛과 색이 잘 스며들도록 관리할 수 있다. 1. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 혼합된 재료를 찜기에 넣고 골고루 펴서 안칠 수 있다. 2. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 찌는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 3. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 면보자기를 덮어 제품의 수분을 조절할 수 있다. 1. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 완성된 약밥의 크기와 모양을 조절하여 포장할 수 있다. 2. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 제품 특징에 맞는 포장지를 선택하여 포장할 수 있다. 3. 약밥 만들기 작업기준서에 따라 제품의 품질 유지를 위해 표기사항을 표시하여 포장할 수 있다. 1. 인절미 제조에 적합하도록 작업기준서에 따라 필요한 찹쌀과 고물을 준비할 수 있다. 2. 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 3. 인절미 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 인절미의 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정하고 소금을 가할 수 있다. 1. 배합표에 따라 제품별로 필요한 각 재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 부재료 첨가에 따른 물의 양을 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 소금의 양을 조절할 수 있다.

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
		3. 인절미 빙기	4. 배합표에 따라 인절미에 첨가되는 전처리된 부재료를 계량하여 사용할 수 있다. 1. 배합표에 따라 생산량을 고려하여 빵을 재료의 양을 계산하고 소금과 물을 첨가하여 빵을 수 있다. 2. 인절미 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞춰 빵은 횡수를 조절할 수 있다. 3. 제품의 특성에 따라 1, 2차 빙기 작업 수행 시 분쇄기의 롤 간격을 조절할 수 있다. 4. 인절미 작업기준서에 따라 불린 쌀 대신 전처리 제조된 재료를 사용할 경우 불리는 공정과 빙기의 공정을 생략한다.
		4. 인절미 찌기	1. 인절미류 작업기준서에 따라 찹쌀가루를 멩쳐서 안칠 수 있다. 2. 인절미류 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 찌는 온도와 시간을 조절하여 찌 수 있다.
		5. 인절미 성형하기	1. 인절미류 작업기준서에 따라 익힌 떡 반죽을 쳐서 물성을 조절할 수 있다. 2. 인절미류 작업기준서에 따라 제품을 식힐 수 있다. 3. 인절미류 작업기준서에 따라 제품특성에 따라 절단할 수 있다.
		6. 인절미 마무리하기	1. 인절미류 작업기준서에 따라 고물을 문힐 수 있다. 2. 인절미류 작업기준서에 따라 포장할 수 있다. 3. 인절미류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.
	7. 고물류 만들기	1. 찌는 고물류 만들기	1. 작업기준서와 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 3. 재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 전처리된 재료를 찌기에 넣어 찌 수 있다. 5. 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 찌는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 6. 찌 고물을 식혀 빵은 후 고물을 소분하여 냉장이나 냉동에 보관할 수 있다.
		2. 삶는 고물류 만들기	1. 작업기준서와 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 3. 재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 전처리된 재료를 삶는 솥에 넣어 삶을 수 있다. 5. 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 삶는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 6. 삶은 고물을 식혀 빵은 후 고물을 소분하여 냉장이나 냉동에 보관할 수 있다.
		3. 볶는 고물류 만들기	1. 작업기준서와 생산량에 따라 배합표를 작성할 수 있다.

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	8. 가래떡류 만들기	1. 가래떡류 재료 준비하기 2. 가래떡류 재료 계량하기 3. 가래떡류 빻기 4. 가래떡류 찌기 5. 가래떡류 성형하기 6. 가래떡류 마무리하기	2. 작업기준서에 따라 필요한 재료를 준비할 수 있다. 3. 재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 전처리하다 재료를 볶음 솥에 넣어 볶을 수 있다. 5. 작업기준서에 따라 제품특성을 고려하여 볶는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 6. 볶은 고물을 식혀 뺀 후 고물을 소분하여 냉장이 나 냉동에 보관할 수 있다. 1. 작업기준서와 생산량을 고려하여 배합표를 작성할 수 있다. 2. 배합표 따라 원·부재료를 준비할 수 있다. 3. 작업기준서에 따라 부재료를 전처리할 수 있다. 4. 가래떡류의 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조절할 수 있다. 1. 배합표에 따라 제품별로 재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 부재료 첨가에 따른 물의 양을 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 멥쌀에 소금을 첨가할 수 있다. 1. 작업기준서에 따라 원·부재료의 빻는 횟수를 조절할 수 있다. 2. 제품의 특성에 따라 1, 2차 빻기 작업 수행 시 분쇄기 롤 간격을 조절할 수 있다. 3. 빻은 멥쌀가루의 입도, 색상, 냄새를 확인하여 분쇄 작업을 완료할 수 있다. 4. 빻은 작업이 완료된 원재료에 부재료를 혼합할 수 있다. 1. 작업기준서에 따라 준비된 재료를 찌기에넣고 골고루 펴서 안칠 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 찌는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 3. 작업기준서에 따라 찌기 뚜껑을 덮어 제품의 수분을 조절할 수 있다. 1. 작업기준서에 따라 성형노즐을 선택할 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 찌진 떡을 제병기에 넣어 성형할 수 있다. 3. 작업기준서에 따라 제병기에서 나온 가래떡을 냉각시킬 수 있다. 4. 작업기준서에 따라 냉각된 가래떡을 용도별로 절단할 수 있다. 1. 작업기준서에 따라 제품 특징에 맞는 포장지를 선택할 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 절단한 가래떡을 용도별로 저온 건조 또는 냉동할 수 있다. 3. 작업기준서에 따라 제품별로 길이, 크기를 조절할 수 있다.

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	9. 찌는 찰떡류 만들기	1. 찌는 찰떡류 재료 준비하기 2. 찌는 찰떡류 재료 계량하기 3. 찌는 찰떡류 빵기 4. 찌는 찰떡류 찌기 5. 찌는 찰떡류 성형하기 6. 찌는 찰떡류 마무리하기	4. 작업기준서에 따라 제품별로 알코올 처리를 할 수 있다. 5. 작업기준서에 따라 제품별로 건조 수분을 조절할 수 있다. 6. 작업기준서에 따라 포장 표시면에 표기사항을 표시할 수 있다. 1. 작업기준서와 생산량을 고려하여 배합표를 작성할 수 있다. 2. 배합표에 따라 원·부재료를 준비할 수 있다. 3. 부재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 4. 찌는 찰떡류의 특성에 따라 물에 불리는 시간을 조정할 수 있다. 1. 배합표에 따라 원·부재료를 계량할 수 있다. 2. 배합표에 따라 물의 양을 조절할 수 있다. 3. 배합표에 따라 찹쌀에 소금을 첨가할 수 있다. 1. 작업기준서에 따라 원·부재료의 빵는 횟수를 조절할 수 있다. 2. 1, 2차 빵기 작업 수행 시 분쇄기의 롤 간격을 조절할 수 있다. 3. 빵기된 찹쌀가루의 입도, 색상, 냄새를 확인하여 빵는 작업을 완료할 수 있다. 4. 빵는 작업이 완료된 원재료에 부재료를 혼합할 수 있다. 1. 작업기준서에 따라 스팀이 잘 통과 될 수 있도록 혼합된 원부재료를 시루에 담을 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 찌는 시간과 온도를 조절할 수 있다. 3. 작업기준서에 따라 시루 뚜껑을 덮어 제품의 수분을 조절할 수 있다. 1. 찌는 재료에 대하여 물성이 적합한지 확인할 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 찌는 재료를 식힐 수 있다. 3. 작업기준서에 따라 제품의 종류별로 절단할 수 있다. 1. 노화 방지를 위하여 제품의 특성에 적합한 포장지를 선택할 수 있다. 2. 작업기준서에 따라 제품을 포장할 수 있다. 3. 작업기준서에 따라 포장 표시면에 표기사항을 표시할 수 있다. 4. 제품의 보관 온도에 따라 제품 보관 방법을 적용할 수 있다.
	10. 지지는 떡	1. 지지는 떡류 재료 준비하기	1. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 재료를 준비할 수 있다. 2. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 재료를 계량할 수 있다

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
		<p>2. 지지는 떡류 빵기</p> <p>3. 지지는 떡류 지지기</p> <p>4. 지지는 떡류 마무리하기</p>	<p>3. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 찰쌀을 불릴 수 있다.</p> <p>4. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 부재료의 특성을 고려하여 전 처리할 수 있다.</p> <p>1. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 반죽에 첨가되는 부재료의 특성에 따라 전처리한 재료를 사용할 수 있다.</p> <p>2. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 제품의 특성에 맞게 빵는 횡수를 조절하여 빵을 수 있다.</p> <p>3. 재료의 특성에 따라 체눈의 크기와 체질의 횡수를 조절할 수 있다.</p> <p>1. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 익반죽 할 수 있다.</p> <p>2. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 크기와 모양에 맞게 성형할 수 있다.</p> <p>3. 지지는 떡류 제품 특성에 따라 지진 후 속고물을 넣을 수 있다.</p> <p>4. 지지는 떡류 제품 특성에 따라 고명으로 장식하고 증청할 수 있다.</p> <p>1. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 포장할 수 있다.</p> <p>2. 지지는 떡류 작업기준서에 따라 표기사항을 표시할 수 있다.</p>
	11. 위생관리	<p>1. 개인위생 관리하기</p> <p>2. 가공기계·설비위생 관리하기</p> <p>3. 작업장 위생 관리하기</p>	<p>1. 위생관리 지침에 따라 두발, 손톱 등 신체 청결을 유지할 수 있다.</p> <p>2. 위생관리 지침에 따라 손을 자주 씻고 건조하게 하여 미생물의 오염을 예방할 수 있다.</p> <p>3. 위생관리 지침에 따라 위생복, 위생모, 작업화 등 개인위생을 관리할 수 있다.</p> <p>4. 위생관리 지침에 따라 질병 등 스스로의 건강상태를 관리하고, 보고할 수 있다.</p> <p>5. 위생관리 지침에 따라 근무 중의 흡연, 음주, 취식 등에 대한 작업장 근무수칙을 준수할 수 있다.</p> <p>1. 위생관리 지침에 따라 가공기계·설비위생 관리 업무를 준비, 수행할 수 있다.</p> <p>2. 위생관리 지침에 따라 작업장 내에서 사용하는 도구의 청결을 유지할 수 있다.</p> <p>3. 위생관리 지침에 따라 작업장 기계·설비들의 위생을 점검하고, 관리할 수 있다.</p> <p>4. 위생관리 지침에 따라 세제, 소독제 등의 사용 시, 약품의 잔류 가능성을 예방할 수 있다.</p> <p>5. 위생관리 지침에 따라 필요시 가공기계·설비 위생에 관한 사항을 책임자와 협의할 수 있다.</p> <p>1. 위생관리 지침에 따라 작업장 위생 관리 업무를 준비, 수행할 수 있다.</p> <p>2. 위생관리 지침에 따라 작업장 청소 및 소독 매뉴얼을 작성할 수 있다.</p> <p>3. 위생관리 지침에 따라 HACCP관리 매뉴얼을 운영할 수 있다.</p>

실 기 과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	12. 안전관리	1. 개인 안전 준수하기 2. 화재 예방하기 3. 도구·장비안전 준수하기	4. 위생관리 지침에 따라 세제, 소독제 등의 사용 시, 약품의 잔류 가능성을 예방할 수 있다. 5. 위생관리 지침에 따라 소독, 방충, 방서 활동을 준비, 수행할 수 있다. 6. 위생관리 지침에 따라 필요시 작업장 위생에 관한 사항을 책임자와 협의할 수 있다. 1. 안전사고 예방지침에 따라 도구 및 장비 등의 정리·정돈을 수시로 할 수 있다. 2. 안전사고 예방지침에 따라 위험·위해 요소 및 상황을 전파할 수 있다. 3. 안전사고 예방지침에 따라 지정된 안전 장구류를 착용하여 부상을 예방할 수 있다. 4. 안전사고 예방지침에 따라 중량물 취급, 반복 작업에 따른 부상 및 질환을 예방할 수 있다. 5. 안전사고 예방지침에 따라 부상이 발생하였을 경우 응급처치(지혈, 소독 등)를 수행할 수 있다. 6. 안전사고 예방지침에 따라 부상 발생 시 책임자에게 즉각 보고하고 지시를 준수할 수 있다. 1. 화재예방지침에 따라 LPG, LNG 등 연료용 가스를 안전하게 취급할 수 있다. 2. 화재예방지침에 따라 전열 기구 및 전선 배치를 안전하게 취급할 수 있다. 3. 화재예방지침에 따라 화재 발생 시 소화기 등을 사용하여 초기에 대응할 수 있다. 4. 화재예방지침에 따라 식품가공용 유지류의 취급 부주의에 따른 화상, 화재를 예방할 수 있다. 5. 화재예방지침에 따라 퇴근 시에는 전기·가스 시설의 차단 및 점검을 의무화 할 수 있다. 1. 도구 및 장비 안전지침에 따라 절단 및 협착 위험 장비류 취급시 주의사항을 준수할 수 있다. 2. 도구 및 장비 안전지침에 따라 화상 위험 장비류 취급시 주의사항을 준수할 수 있다. 3. 도구 및 장비 안전지침에 따라 적절한 수준의 조명과 환기를 유지할 수 있다. 4. 도구 및 장비 안전지침에 따라 작업장 내의 이물질, 습기를 제거하여, 미끄럼 및 오염을 방지할 수 있다. 5. 도구 및 장비 안전지침에 따라 설비의 고장, 문제점을 책임자와 협의, 조치할 수 있다.