[17v1, 19v2]

한식조리기능사

□ 교육 · 훈련목표

한식을 제공하기 위해 건강과 기호에 충족하는 한식조리법에 따라 식재료를 구매 및 조리함에 있어 식품위생과 안전을 준수하고, 조리기구·시설을 관리하는 직무수행을 할 수 있는 인력을 양성

□ 1차 시험

구 분	주 요 내 용	
시험방법 및 시험 시간	문제수 (25문제)	객관식 및 주관식 : 1시간
문항수 및 시험문제 유형	객관식(20문항)	4지 택일형, 선다형, 진위형(O/X), 연결형
	주관식(5문항)	단답형, 약술형, 계산형
배점	100점(30%)	

□ 2차 시험

구 분	주 요 내 용			
시험방법	작업형 실기시험			
평가내용	중1	1	작업형	· 한식조리실무(밥조리, 국·탕 조리, 전 ·적조리)
		2	작업형	· 한식조리실무(밥조리, 찌개 조리, 숙채 조리)
과제 및 시험시간	한식조리실무			1시간 30분
배점	작업형			계
	100점			100점(70%)

▣ 한식조리기능사 외부평가문제 유형

□ 1차시험

진위형

다음 설명이 옳으면 O, 틀리면 X 표시를 하시오.

억센 취나 모시잎을 데칠 때 쉽게 무르게 하기 위하여 식소와 같은 알칼리를 사용하면 비타민 C도 파괴되며 녹색 색소인 클로로필이 누렇게 변색된다.

4지택일

다음 중 육수를 만드는 부위로 적당하지 않은 것은?

① 양지머리 ② 뭉치사태 ③ 토시살 ④ 치마살

선다형

전분의 호화 과정에서 일어나는 현상을 모두 고르시오.

① 탈수 ② 팽윤 ③ 미셀의 붕괴 ④ 겔의 형성 ⑤ 겔의 파괴

연결형

소금의 종류와 용도를 적절한 것끼리 연결하시오.

① 굵은 소금	•	• ㉠ 식탁에서 간을 맞출 때
② 재염	•	• ㉡ 배추를 절이거나 장, 오이지, 젓갈을 담글 때
③ 재제염	•	• ㉢ 간장을 담글 때, 채소나 생선을 절일 때
④ 정제염	•	• ㉣ 음식에 간을 맞출 때나 적은 양의 채소나 생선을 절일 때

계산형

우유 100g중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g이 함유되어 있다면 이 때 얻어지는 열량은?

단답형

식물성색소로 적색, 청색, 자색 등을 총칭하는 색소이며 산과 금속에는 안정한 색을 나타내나 산소에 의해 산화되어 갈변되는 색소를 쓰시오.

약술형

밥 짓는 과정 중 '뜸 들이기'는 수증기가 쌀알의 내부까지 침투하여 전분의 호화가 완전히 이루어지게 한다. 불을 끈 후 뜸 들이는 시간이 너무 길어지면 생기는 현상은?

□ 2차 시험

과제수		과제명(작업명)	시험시간	비 고
제1과제 (중1)	1	· 한식조리실무 – 한식 밥조리 – 한식 찌개조리 – 한식 숙채조리	1시간 30분	
	2	· 한식조리실무 – 한식 밥조리 – 한식 국·탕조리 – 한식 전·적조리	1시간 30분	
합 계			90분 (1시간 30분)	

[제1과제 한식조리실무(밥조리,찌개조리,숙채조리)

1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 한식조리실무를 수행하시오.

가. 콩밥

1) 멥쌀은 불려서 사용하시오.
2) 불린 콩은 깨끗이 씻어 일어 살짝 삶고, 멥쌀과 함께 섞어 밥을 지으시오.
3) 완성된 밥이 질거나 고두밥이 되지 않도록 고슬고슬하게 하시오.

나. 된장찌개

1) 된장은 쌀뜨물에 풀어서 사용하고 쇠고기, 불린 표고버섯은 2×2×0.2㎝로 잘라 양념하여 볶아서 조리하시오.
2) 두부는 사방 2㎝ 크기로 썰어 사용하시오.
3) 애호박은 두께 0.5㎝로 반달썰기하고, 풋고추, 다홍고추, 대파는 두께 0.5㎝로 어슷썰기하여 사용하시오.

다. 무나물

1) 무는 0.4 x 0.4 x 7㎝로 써시오.
2) 무는 양념에 버무린 후 볶으시오.(단, 지급된 재료의 크기에 따라 가감한다)
3) 무나물은 70g 이상 제출하고, 실고추는 2.5㎝ 길이로 사용하시오.

2. 수험자 유의 사항

1) 밥은 태우지 않아야 합니다.
2) 된장찌개는 국물과 건더기의 비율에 유의해야 합니다.
3) 무채는 길이와 굵기를 일정하게 썰고, 볶아 놓은 무나물은 깨끗하고 적당한 식감이 있어야 합니다.
4) 시험 시작 전 지급된 재료의 이상 유무를 확인하여 이상이 있을 경우 감독 위원의 확인을 받은 후 시행 합니다.
   (단, 지급 된 재료는 시험 시작 후 재 지급하지 않습니다.)
5) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구나 재료를 시험장내에 지참할 수 없습니다.
6) 조리작품 만드는 순서는 틀리지 않게 하여야 합니다.
7) 숙련된 기능으로 맛을 내야하므로 조리 작업시 음식의 맛을 보지 않아야 합니다.
8) 감독위원의 지시에 따라 작업에 임하며, 각 과제별 작업은 안전사항을 준수하여야 합니다.
9) 시험이 종료되면 작업을 즉시 멈추고 작품을 제출하여야 합니다.
10) 다음 각 항에 해당하는 경우에는 해당 과제는 0점으로 처리합니다.
   가) 반드시 모든 요구사항의 작업을 수행하여야 하며, 응시하지 않은 경우
   나) 기능의 미숙으로 안전사고, 기자재 손상 등이 우려되는 경우
   다) 요구사항 또는 시험위원의 지시사항과 다른 작업을 하는 경우
   라) 요구사항을 이해하지 못하여 작업이 불가능한 경우
11) 다음 각 항에 해당하는 경우(부정행위)에는 채점대상에서 제외합니다.
   가) 평가의 모든 과제에 응시하지 않은 경우
   나) 수험자 간에 대화를 하거나 타인의 조리과정을 보고 따라하거나 보여주는 경우
   다) 타인의 도움을 받아 작업을 완료한 경우
   라) 휴대폰 또는 기타 통신기기를 휴대하여 사용하는 경우
   마) 작업이 극히 미숙하여 본인 및 타인에게 위험한 상황을 유발할 수 있는 경우
   바) 기타 시험과 관련된 부정행위를 하는 경우
   사) 작업완료를 선언한 후 임의로 작품을 수정하는 경우

지급재료 목록

종목명	한식조리기능사

구분	일련번호	재 료 명	규 격	단위	수 량	비 고
콩밥	1	멥 쌀		g	110	3/4컵
	2	검정콩	불린 콩	g	30	3시간정도 불린것
된장찌개	1	소고기	우둔	g	40	
	2	애호박		g	70	
	3	두부		g	200	1/2모
	4	표고버섯	마른것	개	2	
	5	대파		뿌리	1/2	
	6	풋고추		개	1	
	7	다홍고추		개	1/2	
	8	된장	재래된장	g	30	
	9	마늘		개	2	
	10	고춧가루		g	10	
	11	국간장		g	10	
	12	참기름		㎖	10	
무나물	1	무		g	150	길이 7cm 정도
	2	소금	정제염	g	10	
	3	대파	흰부분(4cm 정도)	토막	1	
	4	마늘	중(깐 것)	쪽	1	
	5	깨소금		g	5	
	6	생강		g	5	
	7	실고추		g	2	
	8	참기름		㎖	5	

수험자 지참공구 목록

종목 및 등급	한식조리기능사

일련번호	지참공구명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	후라이팬	22cm	개	1	
2	자루 냄비	중	개	1	
3	접시		개	3	개인 필요만큼 추가사용가능
4	키친타월		개	1	
5	숟가락, 젓가락		개	1	
6	계 량 컵		개	1	
7	계 량 스 푼		개	1	
8	나무젓가락		개	1	
9	면 행 주		개	3	개인 필요만큼 추가사용가능
10	칼	대	개	1	
11	칼	과도	개	1	
12	가위		개	1	
13	소창 또는 면보	30~30cm	개	1	
14	체		개	1	
15	앞치마		개	1	
16	위생모 또는 머리수건		개	1	
17	위생복		set	1	

[제1과제 한식조리실무(밥조리,국탕조리,전적조리)

1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 한식조리실무를 수행하시오.

가. 흰밥

1) 멥쌀은 불려서 사용하시오.

2) 완성된 밥이 질거나 고두밥이 되지 않도록 고슬고슬하게 하시오.

나. 소고기무국

1) 소고기와 무는 육수를 내고, 2.5×2.5×0.3㎝로 썰어 양념하시오.

2) 다시마는 면보로 닦아 육수를 낸 후 1.5×1.5㎝ 크기로 썰고, 대파길이 3㎝, 두께 0.5㎝ 어슷 써시오.

3) 국물의 양은 200㎖ 정도로 하시오.

다. 사슬적

1) 소고기와 두부는 다져서 양념하시오.

2) 완성된 사슬적은 길이 8㎝, 폭 7㎝, 두께 0.6㎝로 완성하여 2개 완성하시오.

3) 산적꼬치의 양끝을 1㎝씩 남기시오.

3) 완성된 사슬적에 잣가루를 뿌리시오.

4) 초간장을 만들어 완성된 사슬적과 함께 제출하시오.

2. 수험자 유의 사항

1) 밥은 태우지 않아야 합니다.

2) 된장찌개는 국물과 건더기의 비율에 유의해야 합니다.

3) 무채는 길이와 굵기를 일정하게 썰고, 볶아 놓은 무나물은 깨끗하고 적당한 식감이 있어야 합니다.

4) 시험 시작 전 지급된 재료의 이상 유무를 확인하여 이상이 있을 경우 감독 위원의 확인을 받은 후 시행 합니다.
(단, 지급 된 재료는 시험 시작 후 재 지급하지 않습니다.)

5) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구나 재료를 시험장내에 지참할 수 없습니다.

6) 조리작품 만드는 순서는 틀리지 않게 하여야 합니다.

7) 숙련된 기능으로 맛을 내야하므로 조리 작업시 음식의 맛을 보지 않아야 합니다.

8) 감독위원의 지시에 따라 작업에 임하며, 각 과제별 작업은 안전사항을 준수하여야 합니다.

9) 시험이 종료되면 작업을 즉시 멈추고 작품을 제출하여야 합니다.

10) 다음 각 항에 해당하는 경우에는 해당 과제는 0점으로 처리합니다.
- 가) 반드시 모든 요구사항의 작업을 수행하여야 하며, 응시하지 않은 경우
- 나) 기능의 미숙으로 안전사고, 기자재 손상 등이 우려되는 경우
- 다) 요구사항 또는 시험위원의 지시사항과 다른 작업을 하는 경우
- 라) 요구사항을 이해하지 못하여 작업이 불가능한 경우

11) 다음 각 항에 해당하는 경우(부정행위)에는 채점대상에서 제외합니다.
- 가) 평가의 모든 과제에 응시하지 않은 경우
- 나) 수험자 간에 대화를 하거나 타인의 조리과정을 보고 따라하거나 보여주는 경우
- 다) 타인의 도움을 받아 작업을 완료한 경우
- 라) 휴대폰 또는 기타 통신기기를 휴대하여 사용하는 경우
- 마) 작업이 극히 미숙하여 본인 및 타인에게 위험한 상황을 유발할 수 있는 경우
- 바) 기타 시험과 관련된 부정행위를 하는 경우
- 사) 작업완료를 선언한 후 임의로 작품을 수정하는 경우

3. 지급재료 목록

종목명	한식조리기능사

구분	일련번호	재 료 명	규 격	단위	수 량	비 고
흰밥	1	멥 쌀		g	110	3/4컵
소고기무국	1	소고기	양지머리	g	50	
	2	무		g	80	
	3	대파		뿌리	1/2	
	4	마늘		쪽	1	
	5	다시마		g	5	
	6	국간장		㎖	7	
	7	소금	재제염	g	5	
	8	검은후추		g	1	
사슬적	1	생선살	(동태 또는 대구)	g	150	
	2	소고기	우둔	g	80	
	3	두부		g	30	
	4	잣		개	10	
	5	대파	흰부분	cm	4	
	6	마늘		쪽	1	
	7	소금	재제염	g	10	
	8	진간장		g	25	
	9	설탕		g	20	
	10	참깨		g	2	
	11	식초		g	5	
	12	산적꼬치		개	2	
	13	검은후추		g	1	
	14	흰후추		g	1	
	15	참기름		g	15	
	16	식용유		g	50	
	17	밀가루		g	20	

- 이 하 여 백 -

[비고]

수험자 지참공구 목록

종목 및 등급	한식조리기능사

일련번호	지참공구명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	후라이팬	22cm	개	1	
2	자루 냄비	중	개	1	
3	접시		개	3	개인 필요만큼 추가사용가능
4	키친타월		개	1	
5	숟가락, 젓가락		개	1	
6	계 량 컵		개	1	
7	계 량 스 푼		개	1	
8	나무젓가락		개	1	
9	면 행 주		개	3	개인 필요만큼 추가사용가능
10	칼	대	개	1	
11	칼	과도	개	1	
12	가위		개	1	
13	소창 또는 면보	30~30cm	개	1	
14	체		개	1	
15	앞치마		개	1	
16	위생모 또는 머리수건		개	1	
17	위생복		set	1	

- 이 하 여 백 -

[비고]