[25v5]

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, 진위형(O/X), 연결형
	주관식(5문항)	단답형, 계산형
배점	100점(30%)	

□ 2차 시험

구 분	주 요 내 용		
시험방법	작업형 실기시험		
평가내용	작업형	· 한식조리 실무(음식 위생관리, 음식 안전관리, 한식 기초조리실무를 바탕으로 한식 밥조리, 한식 국·탕 조리, 한식 전 ·적조리, 한식 죽조리, 한식 찌개조리, 한식 생채·회조리 중 3가지 메뉴를 수행)	
과제 및 시험시간	한식조리실무		1시간 30분 정도
배점	작업형		계
	100점		100점(70%)

▣ 한식조리기능사 외부평가문제 유형

□ 1차시험

진위형

1) 다음 설명이 옳으면 ○표, 틀리면 ×표에 해당하는 번호를 쓰시오. (　　)

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

① ○　　② ×

2) 다음 설명이 옳으면 ○표, 틀리면 ×표에 해당하는 번호를 쓰시오. (　　)

전염성의 질환자 또는 손에 화농성의 상처가 있는 사람은 절대로 식품취급에 종사하여서는 안 된다.

① ○　　② ×

연결형

1) 소금의 종류와 용도를 적절한 것끼리 바르게 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

2) 조리 장비와 용도를 바르게 연결하시오.

① 튀김기	●	● ㉠ 얼음을 만들어 내는 기계
② 그리들	●	● ㉡ 철판으로 만들어진 번철로 대량으로 구울 때 사용
③ 음식절단기	●	● ㉢ 튀김요리에 이용하는 기계
④ 제빙기	●	● ㉣ 각종 식재료를 필요한 형태로 얇게 썰 수 있는 장비

4지택일

1) 다음 중 육수를 만드는 부위로 적당하지 않은 것은? (　　)
① 양지머리　② 뭉치사태　③ 토시살　④ 치마살

2) 다음 중 오징어 채 썰기나 파 채 썰기 등에 적당한 방법으로 칼끝을 도마에 대고 손잡이를 약간 들었다 써는 칼질법에 해당하는 것은? (　　)
① 칼끝 썰기　② 당겨 썰기　③ 뉘어 썰기　④ 후려 썰기

단답형

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

○

2) 전분의 화학적 성질에 따라 아밀로오스가 약 20~25%, 아밀로펙틴이 75~80% 정도로 점성이 약한 멥쌀과 아밀로펙틴이 100%로 점성이 강한 쌀의 종류를 쓰시오.

○

계산형

1) 우유 100g중에 당질 5g, 단백질 3.5g, 지방 3.7g이 함유되어 있다면 이 때 얻어지는 열량을 구하시오.

○ 계산과정 :

○ 답 :

2) 물 1cup, 간장 2T, 식초 1t 의 총 중량은 얼마인지 g으로 환산하여 쓰시오.

○ 계산과정 :

○ 답 :

□ 2차 시험

과제수	과제명(작업명)	시험시간	비 고
제1과제	· 한식조리 실무	1시간 30분	
합 계		1시간 30분 정도	

[제1과제]

1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 한식조리실무를 수행하시오.

가. 소고기야채죽

1) 불린 쌀은 싸라기를 만들어 사용하시오.
2) 소고기는 다지고 애호박, 당근, 버섯은 0.3×0.3×0.3㎝ 정도 크기로 잘라 사용하시오.
3) 완성된 죽은 전량 제출하시오.

나. 된장찌개

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

다. 무생채

1) 무는 6×0.2×0.2㎝ 정도 크기로 썰어 사용하시오.
2) 생채는 고춧가루를 사용하시오
3) 무생채는 70g 이상 제출하시오.

2. 수험자 유의 사항

1) 소고기 야채죽은 농도와 색에 유의해야 합니다.
2) 된장찌개는 국물과 건더기의 비율에 유의해야 합니다.
3) 무생채는 길이와 굵기를 일정하게 썰어, 고춧가루를 사용하여야 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

구분	일련번호	재 료 명	규 격	단위	수 량	비 고
소고기야채죽	1	쌀	불린 멥쌀	g	90	2시간 이상
	2	소고기	우둔	g	40	
	3	애호박		g	70	5cm 정도
	4	당근		g	40	
	5	새송이버섯		g	30	
	6	대파	흰부분(4cm 정도)	토막	1	
	7	마늘	중(깐 것)	쪽	1	
	8	참기름		ml	10	
	9	소금	재제염	g	10	
	10	진간장		ml	10	
된장찌개	1	소고기	우둔	g	40	
	2	애호박		g	70	
	3	두부		g	200	1/2모
	4	표고버섯	마른것	개	2	
	5	대파	흰부분(4cm 정도)	토막	1	
	6	풋고추		개	1	
	7	홍고추		개	1/2	
	8	된장	재래된장	g	30	
	9	마늘	중(깐 것)	쪽	2	
	10	고춧가루		g	10	
	11	국간장		g	10	
	12	참기름		ml	10	
무생채	1	무		g	100	
	2	소금	재제염	g	5	
	3	대파	흰부분(4cm 정도)	토막	1	
	4	마늘	중(깐 것)	쪽	1	
	5	깨소금		g	5	
	6	생강		g	5	
	7	식초		ml	5	
	8	설탕		g	10	
	9	고춧가루		g	10	

4. 지참공구 목록

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

- 이 하 여 백 -