

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	한식조리기능사	과제명	배추김치
------	---------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 35분

1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 배추김치를 만드시오.

- 가. 배추는 씻어 물기를 빼시오.
- 나. 찹쌀가루로 찹쌀풀을 쑤어 식혀 사용하시오.
- 다. 무는 0.3cm×0.3cm×5cm 크기로 채 썰어 고춧가루로 버무려 색을 들이시오.
- 라. 실파, 갓, 미나리, 대파(채썰기)는 4cm로 썰고, 마늘, 생강, 새우젓은 다져 사용하시오.
- 마. 소의 재료를 양념하여 버무려 사용하시오.
- 바. 소를 배춧잎 사이사이에 고르게 채워 반을 접어 바깥으로 전체를 싸서 담아내시오.

2. 수험자 유의사항

- 1) 만드는 순서에 유의하며, 위생과 숙련된 기능평가를 위하여 조리작업 시 맛을 보지 않습니다.
- 2) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구나 재료를 시험장내에 지참할 수 없습니다.
- 3) 지급재료는 시험 전 확인하여 이상이 있을 경우 시험위원으로부터 조치를 받고 시험 중에는 재료의 교환 및 추가지급은 하지 않습니다.
- 4) 요구사항 및 지급재료의 규격은 “정도”의 의미를 포함하며, 재료의 크기에 따라 가감하여 채점됩니다.
- 5) 위생복, 위생모, 앞치마, 마스크를 착용하여야 하며, 시험장바·조리기구 취급 등 안전에 유의합니다.
- 6) 다음 사항은 실격에 해당하여 **채점 대상에서 제외**됩니다.
 - 가) 수험자 본인이 시험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표현하는 경우
 - 나) 위생복, 위생모, 앞치마, 마스크를 착용하지 않은 경우
 - 다) 시험시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우
 - 라) 문제의 요구사항대로 과제의 수량이 만들어지지 않은 경우
 - 마) 완성품을 요구사항의 과제(요리)가 아닌 다른 요리(예, 달걀말이→달걀찜)로 만든 경우
 - 바) 불을 사용하여 만든 조리작품이 작품특성에 벗어나는 정도로 타거나 익지 않은 경우
 - 사) 해당과제의 지급재료 이외 재료를 사용하거나, 요구사항의 조리기구(석쇠 등)로 완성품을 조리하지 않은 경우
 - 아) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기술에 영향을 줄 수 있는 기구를 사용한 경우
 - 자) 가스레인지 화구 2개 이상(2개 포함) 사용한 경우
 - 차) 시험 중 시설·장비(칼, 가스레인지 등) 사용 시 시험위원 및 타수험자의 시험 진행에 위해를 일으킬 것으로 시험위원 전원이 합의하여 판단한 경우
 - 카) 요구사항에 표시된 실격 및 부정행위에 해당하는 경우
- 7) 항목별 배점은 위생상태 및 안전관리 5점, 조리기술 30점, 작품의 평가 15점입니다.
- 8) 시험시작 전 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 동작으로 긴장을 풀고 시험을 시작합니다.

3. 지급재료목록

			자격종목 (과제명)	한식조리기능사 (배추김치)		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	절임배추	포기당 2.5~3kg	포기	1/4	1/4포기당 500~600g	
2	무	길이 5cm 이상	g	80		
3	실파		g	20	쪽파 대체가능	
4	갓		g	20	적겨자 대체가능	
5	미나리	줄기부분	g	10		
6	참쌀가루	건식가루	g	10		
7	새우젓		g	20		
8	멸치액젓		mL	10		
9	대파	흰부분(4cm)	토막	1		
10	마늘	중(깎 것)	쪽	2		
11	생강		g	10		
12	고춧가루		g	50		
13	소금	정제염	g	10		
14	흰설탕		g	10		

※국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.
 ※재료의 수급 상황에 따라 일부 지급재료가 변경될 수 있습니다.

※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.”>