

2023년도 조리기능사 실기시험문제 변경 현황

I 조리기능사 공통 변경사항

1. 시험문제 요구사항과 수험자 유의사항의 수정내용 중 단순 맞춤법이나 문장순화를 위한 변경내용은 변경내역에 기록하지 않음을 알려드립니다.
2. 시험문제 수험자 유의사항 실격(채점 대상 제외)사항의 일부 내용이 수정되었습니다.

변경 전	변경 후
마) 구이를 조림 등으로 조리하여 완성품을 요구사항과 다르게 만든 경우	마) 완성품을 요구사항의 과제(요리)가 아닌 다른 요리(예, 달걀말이→ 달걀찜)로 만든 경우
사) 해당과제의 지급재료 이외 재료를 사용하거나 석쇠 등 요구사항의 조리기구를 사용하지 않은 경우	사) 해당과제의 지급재료 이외 재료를 사용하거나, 요구사항의 조리기구(석쇠 등)로 완성품을 조리하지 않은 경우
아) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구를 조리에 사용한 경우	아) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기술에 영향을 줄 수 있는 기구를 사용한 경우

3. “위생상태 및 안전관리 세부기준/채점기준” 일부 내용이 수정되었습니다.

준비물	변경 전	변경 후
위생복 하의	• 색상·재질무관, 안전과 작업에 방해가 되지 않는 긴바지	• 색상·재질무관, 안전과 작업에 방해가 되지 않는 발목까지 오는 긴바지

4. 2024년부터 시행하게 될 신규과제에 대한 사전 안내입니다.

→ 한식조리기능사 '김치조리' 신규과제가 추가될 예정이며, 과제내용은 2023.06.30. 큐넷에 공지될 예정입니다.

신규 과제	과제내용 공지 일자(큐넷)	시행 적용 일자
배추김치, 오이소박이 (2개 과제)	2023. 6. 30.	2024. 1. 1.

→ 양식/중식/일식/복어조리기능사의 추가 신규과제는 없습니다.

Ⅱ 종목별 변경사항

1. 한식조리기능사

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2022년)	변 경 후 (2023년)	
6	두부젓국찌개	요구사항	다. 간은 소금과 새우젓으로 하고, 국물을 맑게 만드시오.	다. 소금과 다진 새우젓의 국물로 간하고 , 국물을 맑게 만드시오.	
10	생선양념구이	요구사항	나. 유장으로 초벌구이 하고, 고추장 양념으로 석쇠에 구우시오.	나. 칼집 넣은 생선은 유장으로 초벌구이 하고, 고추장양념으로 석쇠에 구우시오.	

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2022년)	변 경 후 (2023년)	
12	섭산적	요구사항	(추가)	라. 잣가루를 고명으로 얹으시오.	
17	생선전	요구사항	(추가)	가. 생선은 세장 뜨기하여 껍질을 벗겨 포를 뜨시오.	
19	두부조림	요구사항	가. 두부는 0.8cm x 3cm x 4.5cm로 썰시오.	가. 두부는 0.8cm × 3cm × 4.5cm로 잘라 지저서 사용하시오.	
20	홍합초	요구사항	나. 홍합은 전량 사용하고, 촉촉하게 보이도록 국물을 끼얹어 제출하시오.	나. 홍합은 데쳐서 전량 사용하고, 촉촉하게 보이도록 국물을 끼얹어 제출하시오.	
21	겨자채	요구사항	다. 겨자는 ~, 잣 은 고명으로 올리시오.	다. 겨자는 ~, 통잣 을 고명으로 올리시오.	
25	육회	요구사항	(추가)	나. 배는 0.3cm × 0.3cm × 5cm로 변색되지 않게 하여 가장자리에 돌려 담으시오.	
26	미나리강회	요구사항	(추가)	다. 달걀은 황·백지단으로 사용하시오.	

2. 양식조리기능사

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2022년)	변 경 후 (2023년)	
7	햄버거 샌드위치	요구사항	(추가)	나. 고기에 사용되는 양파, 셀러리는 다진 후 볶아서 사용하시오.	
8	브라운스톡	요구사항	(추가) 라. 완성된 스톡의 양이 200mL 이상 되도록 하여 불에 담아내시오.	다. 당근, 양파, 셀러리는 얇게 썬 후 볶아서 사용하시오.	
		지급재료	13. 다임 2g	13. 다임 1줄기	
11	브라운그래비 소스	요구사항	(추가)	나. 채소와 토마토 페이스트를 볶아서 사용하시오.	
23	프렌치프라이 드쉬림프	요구사항	(추가)	나. 달걀흰자를 분리하여 거품을 내어 튀김반죽에 사용하시오.	
26	샐러드 부케를 결들인 참치타르타르와 채소 비네그레트	과 제 명	샐러드 부케를 결들인 참치타르타르와 채소 비네그레트	참치타르타르	
		요구사항	나. 채소를 이용하여 샐러드부케를 만드시오. 라. 비네그레트는 양파, 붉은색과 노란색의 ~~	나. 채소를 이용하여 샐러드부케를 만들어 결들이시오. 라. 채소 비네그레트는 양파, 붉은색과 노란색의 ~~	
		지급재료	12. 롤라로사 : 잎상추 대체 가능	12. 롤라로사 : 꽃(적)상추 대체 가능	

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2022년)	변 경 후 (2023년)	
27	해산물샐러드	지급재료	10. 롤라로사 : 잎상추 대체 가능	10. 롤라로사 : 꽃(적)상추 대체 가능	
28	스파게티 카르보나라	요구사항	가. 스파게티 면은 al dante(알 단테)로~	가. 스파게티 면은 al dente(알 텐테)로~	
		지급재료	5. 베이컨, 길이 15~20cm, 2개	5. 베이컨, 길이 25~30cm, 1조각	
29	토마토소스 해산물 스파게티	요구사항	가. 스파게티 면은 al dante(알 단테)로~	가. 스파게티 면은 al dente(알 텐테)로~	
30	시저샐러드	지급재료	6. 베이컨, 15g	6. 베이컨(규격 25~30cm), 1조각	

3. 중식조리기능사

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2022년)	변 경 후 (2023년)	
5	탕수생선살	요구사항	(추가)	다. 소스는 달콤하고 새콤한 맛이 나도록 만들어 튀긴 생선에 버무려 내시오.	
8	마파두부	요구사항	(추가)	라. 홍고추는 씨를 제거하고 0.5cm x 0.5cm로 썰시오.	
9	새우케찹볶음	과 제 명	새우케찹볶음	새우케 찹 볶음	
11	고추잡채	요구사항	나. 고기는 간을 하여 초벌 하시오.	나. 고기는 간을 하여 기름에 익혀 사용 하시오.	
14	부추잡채	요구사항	다. 고기는 간을 하여 초벌 하시오.	다. 고기는 간을 하여 기름에 익혀 사용 하시오.	
15	경장육사	요구사항	가. 돼지고기는 길이 5cm의 얇은 채로 썰고, 초벌 하시오.	가. 돼지고기는 길이 5cm의 얇은 채로 썰고, 기름에 익혀 사용하시오.	
16	유니짜장면	지급재료	2. 중화면	2. 중식면	
17	울면	지급재료	1. 중화면	1. 중식면	

4. 일식조리기능사

과제 번호	과 제 명	구 분	변 경 내 용		비 고
			변 경 전 (2022년)	변 경 후 (2023년)	
1	갑오징어 명란무침	요구사항	다. 갑오징어를 두께 0.3cm로 채썰어 청주를 넣은 물에 데쳐 사용하시오.	다. 갑오징어를 소금물에 데쳐 0.3cm× 0.3cm×5cm 크기로 썰어 사용하시오.	
		지급재료	4. 청주 30mL 5. 소금 2g	4. 삭제 5. 소금 10g	
5	도미조림	요구사항	다. 냄비에 얹혀 양념하여 조리하시오.	다. 도미를 냄비에 얹혀 양념하고 오토시 부타(냄비 안에 들어가는 뚜껑이나 호일)를 덮으시오.	
9	우동볶음 (야키우동)	요구사항	다. 우동은 데쳐서 사용하시오.	다. 우동은 데쳐서 사용하고, 숙주를 제외한 나머지 채소는 4cm 길이로 썰어 사용하시오.	
16	달걀찜	요구사항	가. 찜 속재료는 각각 썰어 간 하시오. 나. 나중에 넣을 것과 처음에 넣을 것을 구분하시오.	가. 은행은 삶고, 밤은 구워서 사용하시오. 나. 간장으로 밑간한 닭고기와 나머지 재료는 1cm 크기로 썰어 데쳐서 사용하시오. 라. 레몬껍질과 쪽갓을 올려 마무리하시오.	
		지급재료	2. 잔새우	2. 새우	