

# 2022년도 떡제조기능사 실기시험 안내

## 과제 현황

○ 과제목록 및 시험시간('21년도와 동일)

과제 번호	과제명	시험시간
1	콩설기떡, 경단	2시간
2	송편, 쇠머리떡	
3	무지개떡(삼색), 부꾸미	
4	백편, 인절미	

○ 길이 표시 눈금이 있는 조리 도구 사용 허용

- 예시 : 눈금칼, 눈금도마 등 모든 조리도구 눈금 표시 사용 허용

## 위생상태 및 안전관리 세부기준

순번	구분	세부기준	채점기준
1	위생복 상의	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것</li> <li>· 팔꿈치가 덮이는 길이 이상의 7부·9부·긴소매(수험자 필요에 따라 흰색 팔도시 가능)</li> <li>· 상의 여밈은 위생복에 부착된 것이어야 하며 벨크로(일명 찌찌이), 단추 등의 크기, 색상, 모양, 재질은 제한하지 않음(단, 금속성 부착물·뱃지, 핀 등은 금지)</li> <li>· 팔꿈치 길이보다 짧은 소매는 작업 안전상 금지</li> <li>· 부직포, 비닐 등 화재에 취약한 재질 금지</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 미착용, 평상복(흰티셔츠 등), 패션모자(흰털모자, 비니, 야구모자 등)→실격</li> <li>· 기준 부적합→위생 0점</li> <li>-식품가공용이 아닌 경우(화재에 취약한 재질 및 실험복 형태의 영양사·실험용 가운은 위생 0점)</li> </ul>
2	위생복 하의 (앞치마)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 「흰색 긴바지 위생복」 또는 「(색상 무관) 평상복 긴바지 + 흰색 앞치마」</li> <li>- 흰색앞치마 착용 시, 앞치마 길이는 무릎 아래까지 덮이는 길이일 것</li> <li>- 평상복 긴바지의 색상·재질은 제한이 없으나, 부직포·비닐 등 화재에 취약한 재질이 아닐 것</li> <li>- 반바지·치마·폭넓은 바지' 등 안전과 작업에 방해가 되는 복장은 금지</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (일부)유색/표식이 가려지지 않은 경우</li> <li>- 반바지·치마 등</li> <li>- 위생모가 뚫려있어 머리카락이 보이거나, 수건 등으로 감싸 바느질 마감처리가 되어있지 않고 풀어지기 쉬워 일반 식품가공 작업용으로 부적합한 경우 등</li> </ul>
3	위생모	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것</li> <li>· 빈틈이 없고, 일반 식품가공 시 통용되는 위생모(크기 및 길이, 재질은 제한 없음)</li> <li>- 흰색 머릿수건(손수건)은 머리카락 및 이물 제거를 위해 착용 금지</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생복의 개인 표식(이름, 소속)은 테이프로 가릴 것</li> <li>- 조리 도구에 이물질(예, 테이프) 부착 금지</li> </ul>

순번	구분	세부기준	채점기준
4	마스크	· 침액 오염 방지용으로, 종류는 제한하지 않음 (단, 감염병 예방법에 따라 마스크 착용 의무화 기간에는 '투명 위생 플라스틱 입가리개'는 마스크 착용으로 인정하지 않음)	· 미착용→실격
5	위생화 (작업화)	· 색상 무관, 기관 및 성명 등의 표식 없을 것 · 조리화, 위생화, 작업화, 운동화 등 가능 (단, 발가락, 발등, 발뒤꿈치가 모두 덮일 것) · 미끄러짐 및 화상의 위험이 있는 슬리퍼류, 작업에 방해가 되는 굽이 높은 구두, 속 굽 있는 운동화 금지	· 기준 부적합→위생 0점
6	장신구	· 일체의 개인용 장신구 착용 금지 (단, 위생모 고정을 위한 머리핀은 허용) · 손목시계, 반지, 귀걸이, 목걸이, 팔찌 등 이물, 교차오염 등의 식품위생 위해 장신구는 착용하지 않을 것	· 기준 부적합→위생 0점
7	두발	· 단정하고 청결할 것, 머리카락이 길 경우 흘러내리지 않도록 머리망을 착용하거나 묶을 것	· 기준 부적합→위생 0점
8	손 / 손톱	· 손에 상처가 없어야하나, 상처가 있을 경우 보이지 않도록 할 것(시험위원 확인 하에 추가 조치 가능) · 손톱은 길지 않고 청결하며 매니큐어, 인조손톱 등을 부착하지 않을 것	· 기준 부적합→위생 0점
9	위생관리	· 재료, 조리기구 등 조리에 사용되는 모든 것은 위생적으로 처리하여야 하며, 식품가공용으로 적합한 것일 것	· 기준 부적합→위생 0점
10	안전사고 발생 처리	· 칼 사용(손 빔) 등으로 안전사고 발생 시 응급조치를 하여야하며, 응급조치에도 지혈이 되지 않을 경우 시험 진행 불가	-

※ 일반적인 개인위생, 식품위생, 작업장 위생, 안전관리를 준수하지 않을 경우 감점 처리 될 수 있습니다.

## 수험자 유의사항(전과제 공통)

- 1) 항목별 배점은 [정리정돈 및 개인위생 14점], 각 과제별[43점씩, 총 86점]이며, 요구사항 외의 제조 방법 및 채점기준은 비공개입니다.
- 2) 시험시간은 재료 전처리 및 계량시간, 정리정돈 등 모든 작업과정이 포함된 시간입니다(시험 시간 종료 시까지 작업대 정리를 완료).
- 3) 수험자 인적사항은 검은색 필기구만 사용하여야 합니다. 그 외 연필류, 유색 필기구, 지워지는 펜 등은 사용이 금지됩니다.
- 4) 시험 전과정 위생수칙을 준수하고 안전사고 예방에 유의합니다.

· 시작 전 간단한 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 운동을 실시한 후 시험을 시작하십시오.  
· 위생복장의 상태 및 개인위생(장신구, 두발·손톱의 청결 상태, 손씻기 등)의 불량 및 정리 정돈 미흡 시 실격 또는 위생항목 감점처리 됩니다.

- 5) 작품채점(외부평가, 내부평가 등)은 작품 제출 후 채점됨을 참고합니다.
- 6) 수험자는 제조 과정 중 맛을 보지 않습니다(맛을 보는 경우 위생 부분 감점).
- 7) 요구사항의 수량을 준수합니다(요구사항 무게 전량/과제별 최소 제출 수량 준수).

- 「지급재료목록 수량」은 「요구사항 정량」에 여유량이 더해진 양입니다.
  - 수험자는 시험 시작 후 저울을 사용하여 요구사항대로 정량을 계량합니다(계량하지 않고 지급재료 전체를 사용하여 크기 및 수량이 초과될 경우는 “재료 준비 및 계량항목”과 “제품평가” 0점 처리).
  - 계량은 하였으나, 제출용 떡 제품에 사용해야 할 떡반죽(쌀가루 포함)이나 부재료를 사용하지 않고 지나치게 많이 남기는 경우, 요구사항의 수량에 미달될 경우는 “제품평가” 0점 처리
  - 단, 찜기의 용량을 초과하여 반죽을 남기는 경우는 제외하며, 용량 초과로 떡반죽(쌀가루 포함) 및 부재료를 남기는 경우는 찜기에 반죽을 넣은 후 손을 들어 남은 떡반죽과 재료에 대해서 감독위원에게 확인을 받아야 함
- 8) 타이머를 포함한 시계 지참은 가능하나, 아래 사항을 주의합니다.
- 다른 수험생에게 피해가 가지 않도록 알람 소리, 진동 사용을 제한
  - 손목시계를 착용하는 것은 이물 및 교차오염 방지를 위해 착용을 제한(착용 시 감점)
- 9) “몰드, 틀” 등과 같은 기능 평가에 영향을 미치는 도구는 사용을 금합니다(사용 시 감점).
- 쟁반, 그릇 등을 변칙적으로 몰드 용도로 사용하는 경우는 감점
- 10) 찜기를 포함한 지참준비물이 부적합할 경우는 수험자의 귀책사유이며, 찜기가 지나치게 커서 시험장 가스레인지 사용이 불가할 경우는 가스 안전상 사용에 제한이 있을 수 있습니다.
- 11) 의문 사항은 손을 들어 문의하고 그 지시에 따릅니다.
- 12) 다음 사항은 실격에 해당하여 채점 대상에서 제외됩니다.
- 가) 수험자 본인이 수험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표현하는 경우
  - 나) 위생복 상의, 위생복 하의(또는 앞치마), 위생모, 마스크 중 1개라도 착용하지 않은 경우
  - 다) 시험시간 내에 2가지 작품 모두를 제출대(지정장소)에 제출하지 못한 경우
  - 라) 모양, 제조방법(찌기를 삶기로 하는 등)을 준수하지 않았을 경우
  - 마) 상품성이 없을 정도로 타거나 익지 않은 경우(제품 가운데 부분의 쌀가루가 익지 않아 생쌀가루 맛이 나는 경우, 익지 않아 형태가 부서지는 경우)
    - ※ 찜기 가장자리에 묻어나오는 쌀가루 상태는 채점대상이 아니며, 콩의 익은 정도는 감점 대상(실격 대상 아님)
  - 바) 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우(재료 혼용과 같이 해당 과제 외 다른 과제에 필요한 재료를 사용한 경우도 포함)
    - ※ 기름류는 실격처리가 아닌 감점 처리이므로 지급재료목록을 확인하여 기름류 사용에 유의(단, 떡 반죽 재료 또는 떡 기름칠 용도로 직접적으로 사용하지 않고 손에 반죽 문힘 방지용으로는 사용 가능)
  - 사) 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우

# '22년도 떡제조기능사 문의사항 안내

## □ 수험자지참준비물 중 “뒤집개”에 대한 문의(“21.04.02 공지”)

Q) 등근 원판(아크릴, 플라스틱 소재 등)을 떡 뒤집는 용도의 뒤집개로 사용해도 되는지?

A) ○ 최근 일부 쇼핑몰 등에서 「찜통에서 찐 떡을 뒤집어 작품 제출용 접시에 옮기는 과정에서 활용하는 투명 또는 반투명의 등근 원판(지름 25~30cm 정도의 아크릴, 플라스틱 소재 등), 이하 “등근 원판”(○)」을 만들어 시험준비물 “뒤집개”라고 일컬으며 판매하고 있습니다.

○ 등근 원판은 실기시험에서 사용을 제한함을 알려드리오니, 지참하지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.

※ 쇼핑몰에서 “떡뒤집개, 아크릴 뒤집개판, 원형아크릴판, 떡뒤집개판” 등의 제품명으로 판매하고 있으나, 식품용 기구로 활용되는 정식 명칭은 아님을 참고하시기 바랍니다.

○ 사용을 제한하는 이유는 다음과 같습니다.

- 떡 제조에 사용하는 기구 등은 인체의 건강을 해칠 우려가 없어야 하므로 식품위생법령에 적합하여야 하며, 준비물에 명시된 뒤집개는 시중에서 조리도구로 판매되는 일반적인 “뒤집개”를 의미합니다.

※ 「뒤집개」는 요리할 때 음식을 뒤집는 기구로써 뒤집게, 뒤집기, 뒤지개, 스파툴라(spatula), 터너(turner) 등의 명칭으로 통용되고 있으며, 일반적인 조리(주방)도구로써 실리콘, 스테인리스, 나무, 나일론 등 다양한 적합 재질로 제조되어 판매됩니다.

- 일반적인 “뒤집개”는 식품위생법령(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격)에 적합한 재질의 제품으로써 “식품위생법에 의한 한글표시사항”, “수입식품안전관리특별법에 따른 수

입신고를 필한 수입신고” 등을 통해 식품안전상 식품의약품 안전처에 의해 성분규격 관리를 받습니다.

- 그러나 “등근 원판”은 성분 규격이 적합하게 제조되었는지 명확하지 않으며, 식품위생법에 따른 표시사항을 준수하지 않은 기구가 대다수이므로 사용을 제한합니다. 아울러, 등근 원판은 출제의도상 제조과정에 필요한 도구라고 볼 수 없고, 일반적으로 산업현장 등에서 통용되는 일반적인 조리 도구가 아님을 참고하여 주시기 바랍니다.

- 적합하지 않은 도구를 사용하여 식품안전 및 위생상 부적합할 경우 “감점”처리됨을 알려드리오니 참고하여주시기 바랍니다.

#### □ 냉장·냉동고를 사용할 수 있는지에 대한 문의(‘21.04.02 공지)

Q) 시험 시간 중 수험자가 제품을 식히는 용도 등을 위해 냉장·냉동고를 사용할 수 있는지?

A) 시험장에 구비된 냉장·냉동고는 수험자에게 재료를 지급하기 전 시험본부에서 재료를 보관하기 위한 설비로써, 수험자가 시험시간 중 사용하는 것은 허용되지 않습니다. 제품을 식히는 시간 등을 반영하여 시험시간이 책정되어 있음을 참고하여 주시기 바랍니다.

#### □ 지참준비물에 없는 편셋, 계산기 사용 가능 여부 문의(‘21.12.15 공지)

Q) 편셋, 계산기 사용 가능한지?

A) 편셋, 계산기는 실기시험 과정 중 필수적인 도구가 아니며, 일반적으로 사용되는 조리용 도구가 아니므로 사용을 금합니다.

# 국가기술훈자력 실기시험문제

자격종목	떡제조기능사	과제명	공설기떡, 경단
------	--------	-----	----------

※ 시험시간 : 2시간

## 1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 2가지 작품을 만들어 제출하시오.

### 가. 공설기떡을 만들어 제출하시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량으로 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 2회 빨은 쌀가루이다.).
- 2) 불린 서리태를 삶거나 찌서 사용하시오.
- 3) 서리태의  $\frac{1}{2}$  정도는 바닥에 골고루 퍼 넣으시오.
- 4) 서리태의 나머지  $\frac{1}{2}$  정도는 멥쌀가루와 골고루 혼합하여 찜기에 안치시오.
- 5) 찜기에 안친 쌀가루반죽을 물솥에 얹어 찌시오.
- 6) 서리태를 바닥에 골고루 퍼 넣은 면이 위로 오도록 그릇에 담고, 썰지 않은 상태로 전량 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
멥쌀가루	100	700
설탕	10	70
소금	1	7
물	-	적정량
불린 서리태	-	160

### 나. 경단을 만들어 제출하시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양을 적정량으로 혼합하여 반죽을 하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 빨은 쌀가루이다.).
- 2) 찹쌀가루는 익반죽하시오.
- 3) 반죽은 직경 2.5 ~ 3 cm 정도의 일정한 크기로 20개 이상 만드시오.
- 4) 경단은 삶은 후 고물로 콩가루를 묻히시오.
- 5) 완성된 경단은 전량 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
찹쌀가루	100	200
소금	1	2
물	-	적정량
볶은 콩가루	-	50

### 3. 지급재료목록

자격 종목	떡제조기능사 (공설기떡, 경단)
-------	----------------------

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
<b>공설기떡</b>					
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 뺀 것	g	770	1인용
2	설탕	정백당	g	100	1인용
3	소금	정제염	g	10	1인용
4	서리태	하룻밤 불린 서리태 (겨울 10시간, 여름 6시간 이상)	g	170	1인용 (건서리태 80g 정도 기준)
<b>경단</b>					
5	찹쌀가루	찹쌀을 5시간 정도 불려 뺀 것	g	220	1인용
6	소금	정제염	g	10	1인용
7	콩가루	볶은 콩가루	g	60	1인용 (방앗간 인절미용 구매)
8	세척제	500g	개	1	30인공용

※국가기술훈련 실기시험 지급재료는 시험 종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.

# 국가기술자격 실기시험문제


자격종목	떡제조기능사	과제명	송편, 쇠머리떡
------	--------	-----	----------

※ 시험시간 : 2시간

## 1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 2가지 작품을 만들어 제출하시오.

### 가. 송편을 만들어 제출하시오.

- 떡 제조 시 물의 양은 적정량으로 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 2회 뿔은 쌀가루이다.).
- 불린 서리태는 삶아서 송편소로 사용하시오
- 떡반죽과 송편소는 4:1 ~ 3:1 정도의 비율로 제조하시오(송편소가  $\frac{1}{4}$  ~  $\frac{1}{3}$  정도 포함되어야 함).
- 쌀가루는 익반죽하시오.
- 송편은 완성된 상태가 길이 5cm, 높이 3cm 정도의 반달모양(  )이 되도록 오므려 집어 송편 모양을 만들고, 12개 이상으로 제조하여 전량 제출하시오.
- 송편을 찜기에 찌서 참기름을 발라 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
멥쌀가루	100	200
소금	1	2
물	-	적정량
불린 서리태	-	70
참기름	-	적정량

### 나. 쇠머리떡을 만들어 제출하시오.

- 떡 제조 시 물의 양은 적정량을 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 뿔은 찹쌀가루이다.).
- 불린 서리태는 삶거나 찌서 사용하고, 호박고지는 물에 불려서 사용하시오.
- 밤, 대추, 호박고지는 적당한 크기로 잘라서 사용하시오.
- 부재료를 쌀가루와 잘 섞어 혼합한 후 찜기에 안치시오.
- 떡반죽을 넣은 찜기를 물솥에 얹어 찌시오.
- 완성된 쇠머리떡은 15×15cm 정도의 사각형 모양으로 만들어 자르지 말고 전량 제출하시오.
- 찌는 찰떡류로 제조하며, 지나치게 물을 많이 넣어 치지 않도록 주의하여 제조하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
찹쌀가루	100	500
설탕	10	50
소금	1	5
물	-	적정량
불린 서리태	-	100
대추	-	5(개)
간밤	-	5(개)
마른 호박고지	-	20
식용유	-	적정량



### 3. 지급재료목록

			자격 종목		떡제조기능사 (송편, 쇠머리떡)	
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
<b>송편</b>						
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 뺀 것	g	220	1인용	
2	소금	정제염	g	5	1인용	
3	서리태	하룻밤 불린 서리태 (겨울 10시간, 여름 6시간 이상)	g	80	1인용 (건서리태 40g 정도 기준)	
4	참기름		mL	15		
<b>쇠머리떡</b>						
5	찹쌀가루	찹쌀을 5시간 정도 불려 뺀 것	g	550	1인용	
6	설탕	정백당	g	60	1인용	
7	서리태	하룻밤 불린 서리태 (겨울 10시간, 여름 6시간 이상)	g	110	1인용 (건서리태 60g 정도 기준)	
8	대추		개	5	1인용	
9	밤	겉껍질, 속껍질 제거한 밤	개	5	1인용	
10	마른 호박고지	늙은 호박(또는 단호박)을 썰어서 말린 것	g	25	1인용	
11	소금	정제염	g	7	1인용	
12	식용유		mL	15	1인용	
13	세척제	500g	개	1	30인공용	

※국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험 종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.

# 국가기술훈자력 실기시험문제

자격종목	떡제조기능사	과제명	무지개떡(삼색), 부꾸미
------	--------	-----	---------------

※ 시험시간 : 2시간

## 1. 요구사항

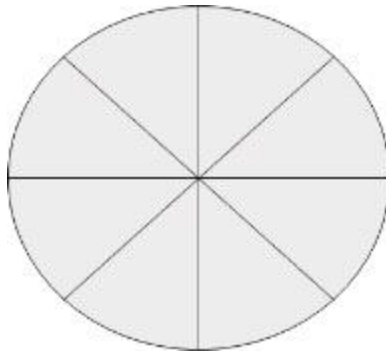
※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 2가지 작품을 만들어 제출하시오.

가. 무지개떡(삼색)을 만들어 제출하시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량으로 혼합하여 제조하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 2회 뽀은 멍쌀가루이다.).
- 2) 삼색의 구분이 뚜렷하고 두께가 같도록 떡을 안치고 8등분으로 칼금을 넣으시오.



<삼색 구분, 두께 균등>




<8등분 칼금>

재료명	비율(%)	무게(g)
멥쌀가루	100	750
설탕	10	75
소금	1	8
물	-	적정량
치자	-	1(개)
숙가루	-	3
대추	-	3(개)
잣	-	2

- 3) 대추와 잣을 흰쌀가루에 곱게 올려 찌시오.  
(잣은 반으로 쪼개어 비늘잣으로 만들어 사용하시오.)
- 4) 곱게 위로 올라오게 담아 전량 제출하시오.

나. 부꾸미를 만들어 제출하시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양을 적정량으로 혼합하여 반죽을 하시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 뽀은 찹쌀가루이다.).
- 2) 찹쌀가루는 익반죽하시오.
- 3) 떡반죽은 직경 6cm로 지져 팔앙금을 소로 넣어 반으로 접으시오(  ).
- 4) 대추와 숙갓을 곱게 사용하고 설탕을 뿌린 접시에 부꾸미를 담으시오.
- 5) 부꾸미는 12개 이상으로 제조하여 전량 제출하시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
찹쌀가루	100	200
백설탕	15	30
소금	1	2
물	-	적정량
팔앙금	-	100
대추	-	3(개)
숙갓	-	20
식용유	-	20ml

### 3. 지급재료목록

자격 종목	떡제조기능사 (무지개떡(삼색), 부꾸미)
-------	---------------------------

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
<b>무지개떡(삼색)</b>					
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 뺀 것	g	800	1인용
2	설탕	정백당	g	100	1인용
3	소금	정제염	g	10	1인용
4	치자	말린것	개	1	1인용
5	썩가루	말려 뺀 것	g	3	1인용
6	대추	(중)마른것	개	3	1인용
7	잣	약 20개 정도 (속껍질 벗긴 통잣)	g	2	1인용
<b>부꾸미</b>					
8	찹쌀가루	찹쌀을 5시간 정도 불려 뺀 것	g	220	1인용
9	설탕	정백당	g	40	1인용
10	소금	정제염	g	10	1인용
11	팥앙금	고운적팥앙금	g	110	1인용
12	대추	(중)마른것	개	3	1인용
13	썩갓		g	20	1인용
14	식용유		mL	20	1인용
15	세척제	500g	개	1	30인공용

※국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험 종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.

# 국가기술훈자력 실기시험문제

자격종목	떡제조기능사	과제명	백편, 인절미
------	--------	-----	---------

※ 시험시간 : 2시간

## 1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 2가지 작품을 만들어 제출하십시오.

### 가. 백편을 만들어 제출하십시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양은 적정량으로 혼합하여 제조하십시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 2회 뿔은 멍쌀가루이다.).
- 2) 밤, 대추는 곱게 채썰어 사용하고 잣은 반으로 쪼개어 비늘젓으로 만들어 사용하십시오.
- 3) 쌀가루를 찜기에 안치고 윗면에만 밤, 대추, 잣을 고물로 올려 찌십시오.
- 4) 고물을 올린 면이 위로 오도록 그릇에 담고 썰지 않은 상태로 전량 제출하십시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
멍쌀가루	100	500
설탕	10	50
소금	1	5
물	-	적정량
깐밤	-	3(개)
대추	-	5(개)
잣	-	2

### 나. 인절미를 만들어 제출하십시오.

- 1) 떡 제조 시 물의 양을 적정량으로 혼합하여 제조하십시오(단, 쌀가루는 물에 불려 소금간 하지 않고 1회 뿔은 찹쌀가루이다.).
- 2) 익힌 찹쌀반죽은 스테인리스볼과 절구공이(밀대)를 이용하여 소금물을 묻혀 치십시오.
- 3) 친 인절미는 기름 바른 비닐에 넣어 두께 2 cm 이상으로 성형하여 식하십시오.
- 4) 4×2×2 cm 크기로 인절미를 24개 이상 제조하여 콩가루를 고물로 묻혀 전량 제출하십시오.

재료명	비율(%)	무게(g)
찹쌀가루	100	500
설탕	10	50
소금	1	5
물	-	적정량
볶은 콩가루	12	60
식용유	-	5
소금물용 소금	-	5

### 3. 지급재료목록

### 자격 종목

### 떡제조기능사 (백편, 인절미)

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
<b>백편</b>					
1	멥쌀가루	멥쌀을 5시간 정도 불려 뿜은 것	g	550	1인용
2	설탕	정백당	g	60	1인용
3	소금	정제염	g	10	1인용
4	밤	겉껍질, 속껍질 벗긴 밤	개	3	1인용
5	대추	(중)마른것	개	5	1인용
6	잣	약 20개 정도 (속껍질 벗긴 통잣)	g	2	1인용
<b>인절미</b>					
1	찹쌀가루	찹쌀을 5시간 정도 불려 뿜은 것	g	550	1인용
2	설탕	정백당	g	60	1인용
3	소금	정제염	g	10	
4	콩가루	볶은 콩가루	g	70	1인용 (방앗간 인절미용 구매)
5	식용유		mL	15	비닐에 바르는 용도
6	세척제	500g	개	1	30인공용

※국가기술훈련실기시험 지급재료는 시험 종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.