

2012년도 조리기능사 실기시험문제 변경 현황

1. 조리기능사 공통 수정사항

☐ 수험자 유의사항 추가 및 변경

- 1) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구나 재료를 시험장내에 지참할 수 없다.
- 2) 지급재료는 시험 전 확인하여 이상이 있을 경우 시험위원으로부터 조치를 받고 시험도중에는 재료의 교환 및 추가 지급은 하지 않는다.
- 3) 다음과 같은 경우에는 **채점대상에서 제외한다**.
 - 가) 시험시간 내에 과제 두 가지를 제출하지 못한 경우 : 미완성
 - 나) 시험시간 내에 제출된 과제라도 다음과 같은 경우
 - (1) 문제의 요구사항대로 작품의 수량이 만들어지지 않은 경우 : 미완성
 - (2) 해당과제의 지급재료 이외의 재료를 사용한 경우 : 오작
 - (3) 구이를 찢으로 조리하는 등과 같이 요리의 형태를 다르게 만든 경우 : 오작
 - (4) 불을 사용하여 만든 조리작품이 작품특성에 벗어나는 정도로 타거나 익지 않은 경우 : 실격
 - (5) 가스렌지 화구 2개 이상 사용한 경우 : 실격

2. 한식조리기능사

☐ 공통수정사항 : 요구사항의 표현 “~~ 한다.” → “~~ 하시오.”로 통일

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수험자유의사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
3	국수장국	1-가.고명[호박(돌려깎기), ~ 만 드시오.	1-가.석이버섯은 채썰고 호박(돌려깎기), 황백지단의 크기는 0.2cm x 0.2cm x 5cm로 채썰어 고명으로 얹으시오.		
4	만둣국	1-나.달걀은 ~ 고명으로 한다.	1-나.달걀 황백지단과 미나리 초대 각 2개씩을 고명으로 사용하시오.	-	16.산적꼬지 1개
9	생선찌개			2.무 30g 4.두부 50g	2.무 60g 4.두부 60g
11	닭찜	2-나.지단은 ~ 사용하시오.	1-라.황백지단은 완자(마름모꼴)모양으로 만들어 고명으로 각 2개씩 제출하시오.		
12	돼지갈비찜	1-나.감자와 ~ 사용하시오.	2-나.감자와 ~ 사용한다.	1.돼지갈비 300g 13.홍고추(생) 1개	1.돼지갈비 200g 13.홍고추(생) 1/2개
14	호박선	1-나.황백지단과 ~ 2cm 정도로, 잣은 ~ 올리시오.	1-나.황백지단과 ~ 2cm 정도로, 잣은 반으로 쪼개어(비늘잣) 석이버섯과 함께 고명으로 사용하시오.	14.잣 5개	14.잣 3개
15	제육구이			1.돼지고기 150g	1.돼지고기 120g
18	생선양념구이			1. 병 어 (또는 조기) / 100g 정도	1.조기/100~120g 정도
27	생선전	1-가.부쳐진 전의 크기는 ~	1-가.전의 크기는 ~		

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수험자유의사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
28	육원전	1-가.전의 크기는 직경 4cm 정도가 ~	1-가.전의 크기는 직경 4cm, 두께 0.7cm 정도가 ~		
31	겨자채	1-다.겨자를 개서 ~ 담아내시오.	1-다.겨자를 개서 간을 맞춘 후 준비한 재료들을 무쳐서 담고 잣은 고명으로 올리시오.		
		2-다.잣은 ~ 없다.	삭제		
34	더덕생채			1.통더덕 5개 / 껍질 있는 것	1.통더덕 3개 / 껍질 있는 것, 길이 10~15cm 정도
39	육회			5.마늘 5쪽	5.마늘 3쪽
41	칠절판	1-가.밀전병은 직경 6cm ~	1-가.밀전병은 직경 8cm ~	5.석이버섯	비고사항 삭제 (앞이 넓은것 3~5장)
45	오징어볶음			14.고추장 40g	14.고추장 50g
51	완자탕	1-나.고명으로 황백지단(마름모꼴)을 띄우시오.	1-나.고명으로 황백지단(마름모꼴)을 각 2개씩 띄우시오.		
52	콩나물밥	시험시간 : 40분	시험시간 : 30분		
53	알찜	과제명 : 알찜	과제명 : 달걀찜	4.석이버섯	비고사항 삭제 (앞이 넓은것 1장)
		1-나.석이버섯은 채 썰어(0.2cm x 1cm)정도) 양념~	1-나.석이버섯은 채 썰어 양념~		
54	보쌈김치	1-나.보쌈김치 ~ 제출하시오.	1-나.그릇 바닥을 배추로 덮은 후, 내용물을 담고 배춧잎의 끝을 바깥 쪽으로 모양있게 접어 넣어 내용물이 보이도록 하여 제출하시오.	14.낙지다리 50g(다리 2개 정도)	14.낙지다리 50g (다리 1개 정도)
55	칼국수	1-가.국수의 굵기는 두께가 0.1cm 정도, 폭은 0.2cm 정도가 ~	1-가.국수의 굵기는 두께가 0.2cm 정도, 폭은 0.3cm 정도가 ~	11.국간장	삭제

3. 양식포리기능사

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수험자유의사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
3	스터프드에그	-	과제 삭제		
32	포테이토크림스프	1-다.~ 만들어 스프에 ~	1-다.~ 만들어 버터에 볶아 스프에 ~		

4. 중식조리기능사

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수험자유의사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
12	짜춘권			식용유 80mL	식용유 800mL
21	경장육사	1-다.대파 채는 길이 4~6cm 정도의 어슷 채로 썰어 만들고 매운맛을~	1-다.대파채는 길이 4~6cm 정도로 어슷하게 채썰어 매운맛을~		

5. 일식조리기능사

□ 공통수정사항 : “다시물, 다시마 국물, 다시” → “다시(국물)”

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수험자유의사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
1	삼치소금구이	1-가.삼치는 세장뜨기한 후 ~ 씻고 다시 윗소금을 뿌려 꼬챙이에 ~	1-가.삼치는 세장뜨기한 후 ~ 씻고 꼬챙이에 ~	1.삼치 160g	1.삼치 1/2마리 (400~450g 정도)
		-	1-라.길이 10cm로 2조각을 제출하시오. (단.지급된 재료의 길이에 따라 가감한다.)	14.대 꼬챙이, 20cm정도	14.쇠꼬챙이,30cm정도
		2-가.소금은 ~ 뿌린다.	삭제		
		2-나.다시마 ~ 만든다.	삭제		
		2-다.초담금 ~ 한다.	삭제		
		2-라.겉돌임을 ~ 만든다.	삭제		
2	생선초밥	2-나.초밥은 ~ 식혀야 한다.	삭제	2.꽁어	2.꽁어살
		2-다.색상이 ~ 장식해야 한다.	삭제		
3	도미조림	1-가.손질한 도미를 ~ 불순물을 제거하시오.	1-가.손질한 도미를 5~6cm로 자르고 머리는 반으로 갈라 소금을 뿌리시오.		
		1-나.머리는 ~ 가르시오.	1-나.머리와 꼬리는 데친 후 불순물을 제거하시오.		
		1-마.완료 후 ~	1-마.완성 후~		
		2-가.~ 처음 넣은 것과 ~	2-가.~ 처음 넣을 것과 ~		
4	갑오징어 명란무침	1-나.갑오징어를 채썰어 ~ 사용한다.	1-나.갑오징어를 두께 0.3cm로 채썰어 ~ 사용하시오.	1.갑오징어	1.갑오징어몸살
		2-나.무치기 ~ 하다.	삭제		
		2-다.명란젓은 ~ 한다.	삭제		
		2-라.무친 후~하다.	삭제		

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수행자유지사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
5	대합술점	2-라.양념초와 양념을 만들어 곁들인다.	1-라.양념초와 양념을 만들어 내시오.	10.무 50g	10.무 70g
		2-다.~ 뚜껑을 덮고 쭉갓과 레몬을 곁들여서 ~	2-다.~ 뚜껑을 덮고 쭉갓을 곁들여서 ~		
6	도미 술점	1-다.곁들일 ~ 준비하시오.	삭제	1.도미 1마리 140~150g	1.도미 1마리 200~250g
		1-마.술을 뿌려 썰내시오.	삭제		
		2-나.곁들일 ~ 적당한 크기로 자르시오.	1-다.곁들일 채소를 삶거나 데쳐서 적당한 크기로 자르시오.		
		2-마.양념초와 ~ 곁들인다.	1-마.양념초와 양념을 만들어 내시오.		
7	모듬냄비	1-다.가)-나)의 ~ 내시오.	1-다.달걀은 끓는 물에 살짝 풀어 익혀 후끼요세다마고로 만드시오.	5.갑오징어살	5.갑오징어몸살
9	모듬튀김	1-나.~ 있는 적당한 크기로 썰시오.	1-나.~ 있는 크기로 썰시오.	2.갑오징어	2.갑오징어몸살
		1-다.~ 양념(야꾸미)을 준비하시오.	1-다.~ 양념(야꾸미)을 곁들여 내시오.		
		1-라.적당한 ~ 내시오.	삭제		
		2-라.~ 하고 적당한 온도에서 튀겨낸다	2-라.~ 하고 재료 특성에 맞게 튀겨낸다.		
10	소고기 양념튀김	1-나.소고기에 여러 양념을 넣어 무친후 ~	1-나.소고기에 양념을 한 후 ~		
		1-다.~ 튀겨낸다.~	1-다.~ 튀겨내시오.~		
		1-라.기름을 ~ 맞추시오.	삭제		
		2-가.소고기 ~ 썰다.	삭제		
		2-나.양념과 ~ 섞이도록 한다.	삭제		
		2-다.다른 ~ 유지한다.	삭제		

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수행자유 의사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
11	도미머리 맑은국	1-가.도미머리 ~ 사용하시오.	1-가.도미머리 ~ 사용하시오. ※도미 몸통(살) 사용할 경우 오작 처리	1.도미 1마리 / 140~150g	1.도미 1마리 / 200~250g
		1-다.다시마 국물에 다시마와 도 미를 넣어 ~	1-다.다시마와 도미머리를 넣어 ~		
		2-가.도미에 비늘이나 ~	2-가.도미는 머리만 사용하고, 비늘이나 ~		
		2-나.다시마 ~ 조절하여야 한다.	삭제		
		2-다.겉들일 ~ 놓아야 한다.	삭제		
12	대합 맑은국	1-가.조개가 싱싱한가 확인한 다 음 찬물에 끓이시오.	1-가.조개 상태를 확인한 후 해감하시오.		
		1-나.~ 백합조개를 넣어 은근하 게 가열한 후 끓으면 ~	1-나.~백합조개를 넣어 끓으면 ~		
		1-다.주어진 ~ 간을 하시오.	삭제		
13	된장국	1-나.파,미역은 ~ 하시오.	1-나.두부는 1cm x 1cm x 1cm로 썬 다 음 데쳐 사용하시오.	6.가다랑어포 15g	6.가다랑어포 5g
		2-나.된장을 ~ 얹도록 한다.	2-나.된장은 풀어 살짝 끓여낸다.		
		2-다.잘못되어 ~ 한다.	삭제		
14	전골냄비	과제명: 전골냄비	과제명: 전골냄비(스끼야끼)		
		1-가.전골 양념장(다래)과 다시물 을 준비하시오.	1-가.전골(스끼야끼) 양념장(다래)과 다 시(국물)를 준비하시오.		
		1-나.고기와 채소를 썰어 ~	1-나.고기와 채소류를 각각 적합한 크 기로 썰어 ~		
		1-다.재료를 ~ 익히시오.	1-다.재료의 특성에 맞게 순서대로 볶 아서 익히시오.		
		2-가.소고기는 ~ 자른다.	삭제		
		2-나.각 채소류를 ~ 한다.	삭제		
		2-다.양념장 ~ 준비한다.	삭제		
		2-라.고기와 ~ 준비한다.	삭제		

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수행자유지사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
15	참치김초밥	2-가.얼어있는 ~ 더 녹인다.	2-가.냉동 참치는 소금물에 반 정도 녹여 행주에 싸서 해동시킨다.		
		2-나.김과 ~ 사용하도록 한다.	삭제		
		2-다.겉들이는 ~ 준비한다.	삭제		
		2-마.잘 썰어 ~ 완료한다.	삭제		
16	김초밥	1-다.~ 적당한 ~	1-다.~ 일정한 ~	2.밥 180g	2.밥 200g
		2-다.김과 대발을 사용하여 ~	2-다.김과 김발을 사용하여 ~	3.달걀 3개	3.달걀 2개
		2-라.8~10개로 ~ 놓는다.	삭제		
17	문어초회	1-나.~문어를 용도에 맞게 포를~	1-나.~문어를 4~5cm 길이로 포를~	1.문어 70g	1.문어 100g
		2-다.접시에 ~ 내야 한다.	2-다.접시에 재료를 담고 양념초간장(도사스)을 끼얹어 완성시켜 낸다.		
18	닭 버터구이	1-나.초벌구이를 하고 데쳐 내시오.	1-나.초벌구이를 하고 끓는 물로 기름기를 제거하시오.	3.양파 100g	3.양파 1/2개
				4.청피망 20g	4.청피망 1/2개
19	소고기 간장구이	1-나.소고기를 ~ 자르시오	1-나.소고기를 두께1.5cm 길이3cm로 자르시오.		
20	도미 냄비	1-가.도미를 ~ 씻으시오.	1-가.손질한 도미를 5~6cm로 자르고 머리는 반으로 갈라 소금을 뿌리시오.	11.가다랑어포 5g	삭제
			1-나.머리와 꼬리는 데친 후 불순물을 제거하시오.		
21	달걀찜	1-가.~ 각각 따로 썰어 ~	1-가.~ 각각 썰어~		
		2-가.~ 알맞은 ~	2-가.~ 적합한 ~		
		2-다.~ 화력 조절을 ~	2-다.~ 불 조절을 ~		

과제 번호	과 제 명	시험문제 (1. 요구사항, 2. 수험자유의사항)		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
22	해삼 초회	1-가.~ 엇비슷하게 ~	1-가.~ 엇비슷(자바라)하게 ~		
		1-마.양념초(폰즈) ~	1-마.양념초(폰즈) ~		
23	소고기덮밥	1-나.고기와 채소 ~올려 놓으시오	1-나.고기, 채소, 달걀은 재료 특성에 맞게 조리하여 준비한 밥 위에 올려놓으시오		
		1-다.~ 구워 부수거나 잘게 ~	1-다.~ 구워 잘게 ~		
		2-가.고기와 달걀, 채소는 ~	2-가.채소는 ~		
24	꼬치 냄비	1-가.꼬치(오뎅)를적당히자르시오.	1-가.어묵(오뎅)은 용도에 맞게 자르시오.		
25	튀김두부	1-마.~ 실파와 김을 ~	1-마.~ 실파와 채썬 김을 ~		
26	달걀말이	1-가.가다랑어포 ~ 뽀으시오.	삭제	2.백설탕 30g	2.백설탕 20g
		1-마.무는 ~ 만드시오.	삭제	7.맛술(미림) 30ml	7.맛술(미림) 20ml