

2022년도 조리기능사 실기시험문제 변경 현황

I 조리기능사 공통 변경사항

1. 시험문제 요구사항과 수험자유의사항의 수정내용 중 단순 맞춤법이나 문장순화를 위한 변경내용은 변경내역에 기록하지 않음을 알려드립니다.
2. 큐넷(Q-net)의 수험자 지침준비물 규격이 변경되었습니다.

준비물	변경 전	변경 후
칼 등 조리기구	• 길이를 측정할 수 있는 눈금표시(cm)가 없을 것 (단, mL용량표시 허용)	• 제한 폐지 ※ 모든 조리기구에 눈금 표시 사용 허용
면보/행주	• 색상 미지정	• 흰색

3. 조리분야 실기시험의 “위생상태 및 안전관리에 대한 세부기준/채점기준”을 수정하여 알려드립니다.(붙임 참조)
4. 시험문제지의 수험자 유의사항 채점대상 제외 항목(기권, 실격, 미완성, 오작)이 ‘실격’으로 통일되었습니다.
→ 기권, 실격, 미완성, 오작 구분없이 ‘실격’으로 채점 : 국가기술자격시험 전종목 공통 적용

변경 전	변경 후
다음 사항에 대해서는 채점대상에서 제외하니 특히 유의하시기 바랍니다. 가) 기 권 - (1), (2)... 나) 실 격 - (1), (2)... 다) 미완성 - (1), (2)... 라) 오 작 - (1), (2)...	다음 사항은 실격에 해당하여 채점대상에서 제외됩니다. 가) 나) 다)

II 종목별 변경사항

1. 한식조리기능사

과제 번호	과 제 명	시험문제 요구사항		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
23	무생채			1. 무 100g	1. 무 120g

2. 양식조리기능사

과제 번호	과 제 명	시험문제 요구사항		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
27	해산물샐러드			4. 중합	모시조개, 백합 등 대체 가능

3. 중식조리기능사

과제 번호	과 제 명	시험문제 요구사항		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
18	새우볶음밥	다. 완성된 볶음밥은 질지 않게 하여 전량 제출하시오.	다. 부드럽게 볶은 달걀에 밥, 채소, 새우를 넣어 질지 않게 볶아 전량 제출하시오.		

4. 일식조리기능사

과제 번호	과제명	시험문제 요구사항		지 급 재 료	
		변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
11	삼치소금구이	가. (단, 석쇠를 사용할 경우 감점 처리 됩니다.)	단서조항 삭제 ※ 쇠꼬챙이를 사용하지 않을 경우 요구사항의 조리기구를 사용하지 않아 채점 대상에서 제외(실격)		
17	생선초밥	마. 초밥은 8개를 만들어 제출하시오.	마. 초밥은 6종류 8개를 만들어 제출하시오.		

5. 복어조리기능사

과제명	시험문제 요구사항		지 급 재 료	
	변 경 전	변 경 후	변 경 전	변 경 후
복어부위감별, 복어회, 복어껍질초회, 복어죽	3) 복어껍질초회는 폰즈, 미나리, 실파· 빨간무즙(모미지오로시)을 사용하여 무쳐내시오. 4) 껍질, 미나리 등은 4cm 길이로 썰어 사용하시오.	3) 복어껍질초회는 껍질과 미나리를 4cm 길이로 썰어 폰즈, 실파·빨간무즙 (모미지오로시)을 사용하여 무쳐내시오.		
	5) 죽은 밥을 씻어 사용하고, 살은 가늘게 채 썰거나 뼈에 붙은 살을 발라내어 사용하고, 당근·표고버섯은 다지고, 뼈와 다시마로 다시를 만들고, 실파와 달걀은 완성 전에 넣어 섞어주고, 채 썬 김을 얹어 완성하시오.	4) 죽은 밥을 씻어 사용하고, 살은 가늘게 채 썰거나 뼈에 붙은 살을 발라내어 사용하고, 당근·표고버섯은 다지고, 뼈와 다시마로 다시를 만들고, 실파와 달걀은 완성 전에 넣어 섞어주고, 실파와 채 썬 김을 얹어 완성하시오.		