

2020년 적용 조리기능사 실기시험문제 현황 안내

□ NCS 기반 국가기술자격 개편으로 변경되는 조리기능사 출제기준에 의하여 2020년부터 적용될 실기시험문제 현황을 다음과 같이 안내드리오니 수험준비에 참고하시기 바랍니다. 과제내용은 현재 공개과제(복어조리기능사 제외)와 동일하며 최종확정내용은 '19년 12월 재공지합니다.

단, 복어조리기능사는 과제가 변경되어 공지될 예정입니다.

□ '19년 대비 종목별 시험문제 수 현황

순번	종 목	시험문제 수		폐지되는 문제 수	비 고
		변경 전 ('19년)	변경 후 ('20년)		
1	한식조리기능사	53	31	22	
2	양식조리기능사	33	30	3	
3	중식조리기능사	25	20	5	
4	일식조리기능사	28	19	9	
5	복어조리기능사	1	1	1	신규과제 추가 ('19년 12월 공개 예정)

2020년 한식조리기능사 문제 현황

연번	출제기준	과제수	과제명
계		31	
1	한식기초조리실무	1	○ 재료썰기
2	한식 밥조리	2	○ 콩나물밥, 비빔밥
3	한식 죽조리	1	○ 장국죽
4	한식 국·탕조리	1	○ 완자탕
5	한식 찌개조리	2	○ 두부젓국찌개, 생선찌개
6	한식 전·적조리	7	○ 생선전, 육원전, 표고버섯전, 섭산적, 화양적, 지짐누름적, 풋고추전
7	한식 생채·회조리	6	○ 무생채, 도라지생채, 더덕생채, 겨자냉채, 육회, 미나리강회
8	한식 조림·초조리	2	○ 두부조림, 홍합초
9	한식 구이조리	5	○ 너비아니구이, 제육구이, 북어구이, 더덕구이, 생선양념구이
10	한식 숙채조리	3	○ 잡채, 탕평채, 칠절판
11	한식 볶음조리	1	○ 오징어볶음

※ 2019년 대비 폐지 과제(22)

- 국수장국, 만둣국, 비빔국수, 오이소박이, 무숙장아찌, 오이숙장아찌, 닭찜, 돼지갈비찜, 북어찜, 호박선, 화전, 매작과, 북어보푸라기, 배숙, 오이선, 어선, 달걀찜, 보쌈김치, 칼국수, 소고기전골, 두부전골, 채소튀김

2020년 양식조리기능사 문제 현황

연번	출제기준	과제수	과제명
계		30	
1	양식 스톡조리	1	○ 브라운 스톡
2	양식 전채조리	3	○ 쉬림프카나페, 프렌치프라이드쉬림프, 샐러드 부케를 곁들인 참치타르타르
3	양식 샌드위치조리	2	○ BLT샌드위치, 햄버거샌드위치
4	양식 샐러드조리	5	○ 월도프샐러드, 포테이토샐러드, 사우전아일랜드드레싱, 해산물샐러드, 시저샐러드
5	양식 조식조리	2	○ 스페니쉬오믈렛, 치즈오믈렛
6	양식 수프조리	5	○ 비프콘소메수프, 미네스트로니수프, 피시차우더수프, 프랜치어니언수프, 포테이토크림수프
7	양식 육류조리	6	○ 치킨알라킹, 치킨커틀렛, 비프스튜, 살리스버리스테이크, 서로인스테이크, 바비큐폭찹
8	양식 파스타조리	2	○ 스파게티 카르보나라, 토마토소스 해산물 스파게티
9	양식 소스조리	4	○ 이탈리아미트소스, 홀렌다이즈소스, 브라운그래비소스, 타르타르소스

※ 2019년 대비 폐지 과제(3)

→ 피시튀니엘, 솔모르네, 채소로 속을 채운 훈제연어를

2020년 중식조리기능사 문제 현황

연번	출제기준	과제수	과 제 명
계		20	
1	중식 튀김조리	3	○ 탕수육, 간풍기, 탕수생선살
2	중식 조림조리	2	○ 난자완스, 홍쇼두부
3	중식 밥조리	1	○ 새우볶음밥
4	중식 면조리	2	○ 유니 짜장면, 울면
5	중식 냉채조리	2	○ 오징어냉채, 해파리냉채
6	중식 볶음조리	8	○ 양장피잡채, 부추잡채, 고추잡채, 마파두부, 새우케첩 볶음, 채소볶음, 라조기, 경장육사
7	중식 후식조리	2	○ 빠스 옥수수, 빠스 고구마

※ 2019년 대비 폐지 과제(5)

→ 달걀탕, 물만두, 새우완자탕, 증교자, 짜춘권

2020년 일식조리기능사 문제 현황

연번	출제기준	과제수	과제명
계		19	
1	일식 무침조리	1	○ 갑오징어명란무침
2	일식 국물조리	3	○ 된장국, 대합맑은국, 도미머리맑은국
3	일식 조림조리	1	○ 도미조림
4	일식 면류조리	2	○ 우동볶음, 메밀국수
5	일식 밥류조리	1	○ 소고기덮밥
6	일식 초회조리	2	○ 문어초회, 해삼초회
7	일식 찜 조리	2	○ 달걀찜, 도미술찜
8	일식 롤 초밥조리	3	○ 김초밥, 생선초밥, 참치김초밥
9	일식 구이조리	4	○ 삼치소금구이, 소고기간장구이, 전복버터구이, 달걀말이

※ 2019년 대비 폐지 과제(9)

➔ 모듬냄비, 생선모듬회, 모듬튀김, 소고기양념튀김, 전골냄비, 도미냄비, 꼬치냄비, 튀김두부, 대합술찜

2020년 복어조리기능사 문제 현황

연번	출제기준	과제수	과제명
계		1	
1	복어 기초조리실무	1	○ 복어 부위별 명칭 지필 시험 + 복어 회, 복어조스이, 복어껍질초회
2	복어 양념장 준비		
3	복어 껍질초회조리		
4	복어 죽조리		
5	복어 회 국화모양조리		

※ 2019년 대비 폐지 과제 : 복어맑은탕