2021년 상반기 일학습병행 외부평가

작업형 문제 표준화에 따른 공개 현황

연번	종목명	버전	공개방법
1	CNC선반가공_L3	20V1	전체공개
2	금속도장_L2	20V1	전체공개
3	기계제어설계_L5	20V1	전체공개
4	김치류제조가공_L2	20V1	전체공개
5	냉동공조운영관리_L3	20V1	전체공개
6	동력기계설치정비_L3	20V1	전체공개
7	비파괴검사관리_L3	20V1	전체공개(시편제외)
8	산업용크레인조종_L2	20V1	전체공개
9	수동용접(CO2용접)_L2	20V1	전체공개
10	수동용접(CO2용접)_L4	20V1	전체공개
11	수동용접(가스텅스텐아크용접)_L2	20V1	전체공개
12	수동용접(가스텅스텐아크용접)_L4	20V1	전체공개
13	연삭가공_L3	20V1	전체공개
14	자동용접(로봇용접)_L2	20V1	전체공개
15	전기시공_L3	20V1	전체공개
16	전자기기생산_L2	20V1	부분공개(대표유형)
17	제과_L2	20V1	전체공개
18	조경_L2	20V1	부분공개(대표유형)
19	축산식품가공_L2	20V1	전체공개
20	패션디자인_L4	20V1	부분공개(대표유형)
21	프레스금형제작_L3	20V1	전체공개
22	항공기부품제작_L3	20V1	부분공개(대표유형)
23	화장품제조_L3	20V1	전체공개
24	CNC선반가공_L3	ver.3.0	전체공개
25	금속도장_L2	ver.3.0	전체공개
26	기계제어설계_L5	ver.3.0	전체공개
27	김치류제조가공_L2	ver.3.0	전체공개
28	동력기계설치정비_L3	ver.3.0	전체공개
29	뷰티디자인전문_L5	ver.3.0	부분공개(대표유형)
30	수동용접(CO2용접)_L2	ver.3.0	전체공개
31	수동용접(가스텅스텐아크용접)_L4	ver.3.0	전체공개
32	열처리_L2	ver.3.0	전체공개
33	전기기기제작_L2	ver.3.0	비공개

34	전기시공_L3	ver.3.0	비공개
35	전자기기생산_L2	ver.3.0	부분공개(대표유형)
36	전자기기소프트웨어개발_L5	ver.3.0	부분공개(대표유형)
37	제과_L2	ver.3.0	전체공개
38	철근콘크리트가설시공_L2	ver.3.0	전체공개
39	패션제품유통_L2	ver.3.0	전체공개
40	프레스금형제작_L3	ver.3.0	전체공개
41	항공기부품제작_L3	ver.3.0	부분공개(대표유형)
42	CNC선반가공_L3	ver.2.0	전체공개
43	건설기계정비_L2	ver.2.0	전체공개
44	금속도장_L2	ver.2.0	전체공개
45	기계제어설계_L5	ver.2.0	전체공개
46	김치류제조가공_L2	ver.2.0	전체공개
47	방송제작_L5	ver.2.0	부분공개(대표유형)
48	뷰티디자인전문_L5	ver.2.0	부분공개(대표유형)
49	수동용접(CO2용접)_L2	ver.2.0	전체공개
50	승강기설치_L3	ver.2.0	전체공개
51	전기기기제작_L2	ver.2.0	비공개
52	전자기기생산_L2	ver.2.0	부분공개(대표유형)
53	전자기기소프트웨어개발_L5	ver.2.0	부분공개(대표유형)
54	제과_L2	ver.2.0	전체공개
55	패션제품유통_L2	ver.2.0	전체공개
56	프레스금형제작_L3	ver.2.0	전체공개
57	항공기부품제작_L3	ver.2.0	부분공개(대표유형)

[공개]

[첨부1] 표준화 작업형 문제 공개 양식 예시

일학습병행 작업평가 시험문제

종목명	떡제조_L2	ver.	○.○	총시험시간	2시간 30분

과제명	능력단위명	시험시간	비번호	
(제1과제) 콩설기	· 설기떡류 만들기	2시간 30분		
(제2과제) 호박송편	· 빚어 찌는 떡류 만들기			

※ 실제 출제되는 시험문제 내용은 공개한 문제에서 일부 변형될 수 있음

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

[제1과제] 설기떡류 만들기(콩설기)

※ 주어진 재료를 필요한 만큼 사용하여 콩설기를 만드시오.

가. 불린 콩은 찌거나 삶아 놓으시오.
나. 멥쌀가루를 체에 내리시오.
다. 찌거나 삶은 콩은 수분을 제거 하시오.
라. 멥쌀가루에 수분을 넣어 체에 내리시오.
마. 완성된 콩설기는 전량 제출 하시오.

[제2과제] 빚어 찌는 떡류 만들기(호박송편)

※ 주어진 재료를 필요한 만큼 사용하여 흰색과 호박송편을 만드시오.

가. 멥쌀가루는 흰색과 호박송편용으로 나누시오.
나. 멥쌀가루는 점도에 주의하여 익반죽 하시오.
다. 부재료를 이용하여 깨소를 만드시오.
라. 송편의 크기는 일정하게 만드시오.
마. 송편은 모두 전통송편 모양으로 빚으시오.
바. 흰색과 호박송편을 각각 10개씩 만들어 제출하시오.

[공개]

2. 수험자 유의사항

※ 다음 유의사항을 고려하여 요구사항을 완성하시오.

가. 콩설기와 호박송편은 반드시 익어야 합니다.

나. 본인이 지참한 공구와 지정된 시설을 사용하며 안전수칙을 준수하여야 합니다.

다. 시험 시작 전 지급된 재료의 이상 유무를 확인하고 이상이 있을 때에는 감독 위원의 승인을 얻어 교환할 수 있습니다.

라. 시험 중 사용되는 장비는 고가의 장비이므로 파손의 위험이 없도록 각별히 유의하여야 하며, 파손 시 수험자 책임입니다.

마. 문제지 및 작품은 반드시 비번호를 기재한 후 제출합니다.

바. 작업시 위생 및 안전사고 예방을 위하여 위생복, 위생모, 위생화 등을 반드시 착용하여야 합니다.

사. 지정된 수험자 지참 준비물 이외의 조리도구나 재료를 시험장내에서 사용 할 수 없습니다.

아. 숙련된 기능으로 맛을 내야하므로 조리 작업 시 음식의 맛을 보지 않아야 합니다.

자. 다음 각 항에 해당하는 경우에는 해당 과제를 0점으로 처리합니다.

1) 기능 미숙으로 안전사고, 기자재 손상 등이 우려되는 경우

2) 주요 요구사항 또는 시험위원의 지시사항과 다른 작업을 하는 경우

3) 요구사항을 이해하지 못하여 작업이 불가능한 경우

차. 다음 각 항에 해당하는 경우에는 채점대상에서 제외합니다.

1) 필수능력단위 전체에 대한 모든 평가(지필, 작업, 면접)에 응시하지 않은 경우

2) 작업이 극히 미숙하여 본인 및 타인에게 위험한 상황을 유발할 수 있는 경우

3) 지급된 재료 이외의 재료를 사용하여 작업 한 경우

4) 시험과 관련된 부정행위를 하는 경우

※ 시험장 시설, 장비 등 시험환경에 따라 과제를 변형하여 시행될 수 있습니다.
※ 시험문제는 저작권법상 보호되는 저작물이고, 저작권자는 한국산업인력공단입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자)출판하는 등 저작권을 침해하는 일체의 행위를 금합니다.

[공개]

3. 도면(도면 사용 종목만)

4. 지급재료목록

연번	재료명	규격	단위	수량	비고	해당과제
1	멥쌀가루	소금과 물 넣지 않은 쌀가루	g	700	방앗간 구매	제1과제 (콩설기)
2	흰 설탕	일반	g	100	1인당	
3	소금	꽃소금	g	20		
4	불린 검정콩	검정콩	g	100		
5	멥쌀가루	소금과 물 넣지 않은 쌀가루	g	500	방앗간 구매	제2과제 (호박송편)
6	흰 설탕	일반	g	100	1인당	
7	소금	꽃소금	g	10		
8	호박가루	일반	g	20		
9	흰 깨	볶은 것	g	100		
10	참기름	일반	㎖	20		

※ 지급재료는 시험종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.
※ 지급재료는 시험 전 확인하여 이상이 있을 경우 감독위원으로부터 조치를 받고, 시험 도중에는 재료의 교환 및 추가 지급을 하지 아니함에 유의하시기 바랍니다.