

[공개]

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	복어조리기능사	과제명	복어부위감별, 복어회, 복어껍질초회, 복어죽(조우스이)
------	---------	-----	-----------------------------------

※문제지는 시험종료 후 본인이 가져갈 수 있습니다.

비번호		시험일시		시험장명	
-----	--	------	--	------	--

※시험시간 : 56분(1과제 : 복어부위감별 1분, 2과제 : 조리작업 55분)

1. 요구사항

※ 위생과 안전에 유의하고, 지급된 재료 및 시설을 이용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. [1과제] 제시된 복어 부위별 사진을 보고 1분 이내에 부위별 명칭을 답안지의 네모칸 안에 작성하여 제출하시오.

나. [2과제] 소재와 제독작업을 철저히 하여 복어회, 복어껍질초회, 복어죽을 만드시오.

- 1) 복어의 겉껍질과 속껍질을 분리하여 손질하고 가시는 제거하시오.
- 2) 회는 얇게 포를 떠 국화꽃 모양으로 돌려 담고, 지느러미·껍질·미나리를 곁들이고, 초간장(폰즈)과 양념(야쿠미)을 따로 담아내시오.
- 3) 복어껍질초회는 껍질, 미나리를 4cm 길이로 썰어 폰즈, 실파·빨간무즙(모미지오로시)을 사용하여 무쳐내시오.
- 4) 죽은 밥을 씻어 사용하고, 살은 가늘게 채 썰거나 뼈에 붙은 살을 발라내어 사용하고, 당근·표고버섯은 다지고, 뼈와 다시마로 다시를 만들고, 달걀은 완성 전에 넣어 섞어주고, 실파와 채 썬 김을 얹어 완성하시오.

2. 수험자 유의사항

- 1) 만드는 순서에 유의하며, 위생과 숙련된 기능평가를 위하여 조리작업 시 맛을 보지 않습니다.
- 2) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구나 재료를 시험장내에 지참할 수 없습니다.
- 3) 지급재료는 시험 전 확인하여 이상이 있을 경우 시험위원으로부터 조치를 받고 시험 중에는 재료의 교환 및 추가지급은 하지 않습니다.
- 4) 요구사항 및 지급재료의 규격은 “정도”의 의미를 포함하며, 재료의 크기에 따라 가감하여 채점됩니다.
- 5) 위생복, 위생모, 앞치마, 마스크를 착용하여야 하며, 시험장바·조리기구 취급 등 안전에 유의합니다.
- 6) 다음 사항은 실격에 해당하여 **채점 대상에서 제외**됩니다.
 - 가) 수험자 본인이 시험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표현하는 경우
 - 나) 위생복, 위생모, 앞치마, 마스크를 착용하지 않은 경우
 - 다) 시험시간 내에 과제 세 가지를 제출하지 못한 경우
 - 라) 독제거 작업과 작업 후 안전처리가 완전하지 않은 경우
 - 마) 초회를 찜 등으로 조리하여 완성품을 요구사항과 다르게 만든 경우
 - 바) 불을 사용하여 만든 조리작품이 작품특성에 벗어나는 정도로 타거나 익지 않은 경우
 - 사) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구를 조리에 사용한 경우
 - 아) 가스레인지 화구 2개 이상(2개 포함) 사용한 경우
 - 자) 시험 중 시설·장비(칼, 가스레인지 등) 사용 시 시험위원 및 타수험자의 시험 진행에 위해를 일으킬 것으로 시험위원 전원이 합의하여 판단한 경우
 - 차) 부정행위에 해당하는 경우

[공개]

- 7) 항목별 배점은 위생/안전 10점, 복어감별 5점, 조리기술 70점, 작품의 평가 15점입니다.
- 8) 제1과제 복어부위감별 작성시 비번호 및 답안작성은 검은색 필기구만 사용하여야 하며, 그 외 연필류, 유색 필기구, 지워지는 펜 등의 필구를 사용하여 작성할 경우 0점 처리되오니 불이익을 당하지 않도록 유의해 주시기 바라며, 답안 정정 시에는 정정하고자 하는 단어에 두 줄(=)을 긋고 다시 작성하거나 수정테이프(수정액 제외)를 사용하여 정정하시기 바랍니다.
- 9) 시험시작 전 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 동작으로 긴장을 풀고 시험을 시작합니다.

3. 지급재료목록		자격종목 (과제명)	복어조리기능사 (복어회, 복어껍질초회, 복어죽)		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	복어	700g	마리	1	
2	무		g	100	
3	생표고버섯	중	개	1	
4	당근	곶은 것	g	50	
5	미나리	줄기부분	g	30	
6	실파	쪽파 대체가능	g	30	2줄기
7	밥	햇반 또는 찬밥	g	100	
8	김		장	1/4	
9	달걀		개	1	
10	레몬		쪽	1/6	
11	진간장		mL	30	
12	건다시마	5x10cm	장	2	
13	소금	정제염	g	10	
14	고춧가루	고운 것	g	5	
15	식초		mL	30	

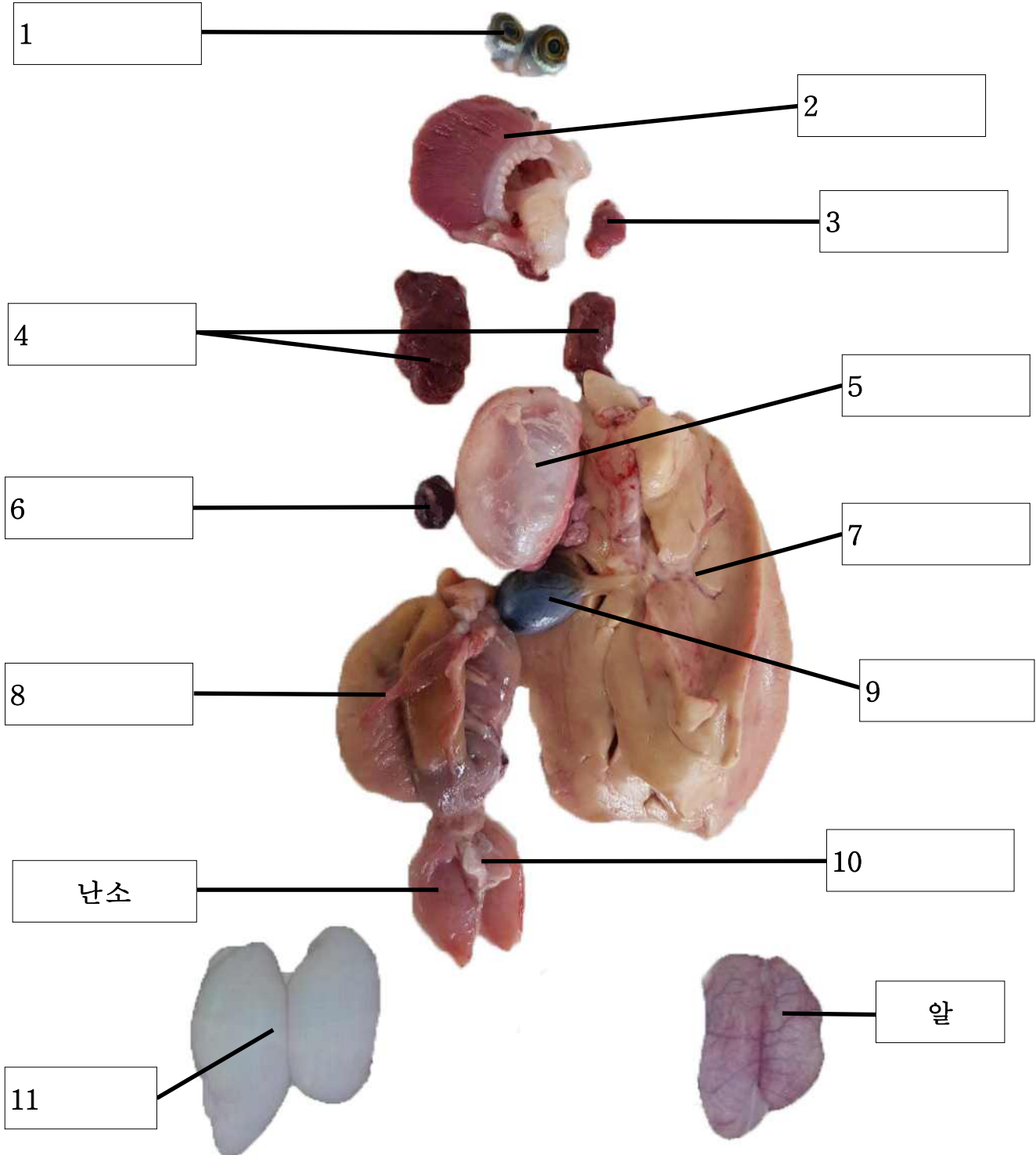
※국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.
 ※재료의 수급 상황에 따라 일부 지급재료가 변경될 수 있습니다.

※국가기술자격 시험문제는 저작권법상 보호되는 저작물이고, 저작권자는 한국산업인력공단입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자) 출판하는 등 저작권을 침해하는 일체의 행위를 금합니다.

<국가기술자격 부정행위 예방 캠페인 : “부정행위, 묵인하면 계속됩니다.”>

국가기술훈자격 실기시험 답안지

자격종목 (1과제)	복어조리기능사 (복어부위감별)	비번호		감독확인	
---------------	---------------------	-----	--	------	--



틀린 개수	개	득점	점
-------	---	----	---