

[공개]

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	복어조리산업기사	과제명	복어회, 복어맑은탕 복겍질굳힘(니꼬고리)
------	----------	-----	---------------------------

※문제지는 시험종료 후 본인이 가져갈 수 있습니다.

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

※시험시간 : 1시간 30분

1. 요구사항

※ 위생과 안전에 유의하여 주어진 재료로 다음과 같이 복어회, 복어맑은탕, 복겍질굳힘(니꼬고리)을 만드시오.

가. 복어는 시험시작 후 15분 이내에 식용부위와 비식용부위를 분리하고, 지급한 네임택(Name - Tag)에 부위별 명칭을 기록하여 감독위원의 확인을 받으시오.

나. 복의 겉겍질과 속겍질을 분리·손질하여 복어회에 사용하시오.

다. 복어회에 지느러미를 사용하여 장식하시오.

라. 복어맑은탕 국물이 맑게 나오도록 복어를 데쳐서 사용하시오.

마. 복어맑은탕 완성품은 접시에 담아 감독위원의 확인을 받은 다음, 냄비에 담아 익혀내시오.

바. 겍질굳힘은 젤라틴을 사용해도 무방하며 필요시 냉장고를 이용하시오.

사. 복어회, 복어맑은탕, 복겍질 굳힘(니꼬고리)을 완성하여 제출하시오.

아. 복어회, 복어맑은탕의 야꾸미(양념)와 폰즈(초간장)를 만들어 따로 담아내시오.

자. 복어는 맹독성이므로 소제작업과 제독작업을 철저히 하시오.

[공개]

자격종목	복어조리산업기사	과제명	복어회, 복어맑은탕, 복겍질굴힘(니꼬고리)
------	----------	-----	-------------------------

2. 수험자 유의사항

※ 다음 유의사항을 고려하여 요구사항을 완성합니다.

- 1) 조리산업기사로서 갖추어야 할 숙련도, 재료관리, 작품의 예술성을 나타내어야 합니다.
- 2) 지정된 시설을 사용하고, 지급재료 및 지참공구목록 이외의 조리기구는 사용할 수 없으며, 지참공구목록에 없는 단순 조리기구(수저통 등) 지참 시 시험위원에게 확인 후 사용합니다.
- 3) 지급재료는 1회에 한하여 지급되며 재지급은 하지 않습니다.
(단, 수험자가 시험 시작 전 지급된 재료를 검수하여 재료가 불량하거나 양이 부족하다고 판단될 경우에는 즉시 시험위원에게 통보하여 교환 또는 추가지급을 받도록 합니다.)
- 4) 요구사항의 규격은 “정도”의 의미를 포함하며, 지급된 재료의 크기에 따라 가감하여 채점됩니다.
- 5) 위생복, 위생모, 앞치마, 마스크를 착용하여야 하며, 시험장비, 가스레인지(가스밸브 개폐기 사용), 조리도구 등을 사용할 때에는 안전사고 예방에 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) 독제거 작업과 작업 후 안전처리가 완전하지 않은 경우
 - 라) 시험시간 내에 과제를 모두 제출하지 못한 경우
 - 마) 완성품을 요구사항의 과제(요리)가 아닌 다른 요리(예, 회→다타키)로 만들었거나, 요구사항에 없는 과제(요리)를 추가하여 만든 경우
 - 바) 불을 사용하여 만든 과제가 과제특성에 벗어나는 정도로 타거나 익지 않은 경우
 - 사) 수험자지참준비물 이외 조리기술에 영향을 줄 수 있는 기구를 사용한 경우
 - 아) 시험 중 시설·장비(칼, 가스레인지 등) 사용 시 시험위원 및 타수험자의 시험 진행에 위해를 일으킬 것으로 시험위원 전원이 합의하여 판단한 경우
 - 자) 부정행위에 해당하는 경우
- 7) 완료된 과제는 지정된 장소에 시험시간 내에 제출하여야 합니다.
- 8) 가스레인지 화구는 2개까지 사용 가능합니다.
- 9) 과제를 제출한 다음 본인이 조리한 장소의 주변을 깨끗이 청소하고 조리기구를 정리 정돈한 후 시험위원의 지시에 따라 퇴실합니다.
- 10) 시험시작 전 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 동작으로 긴장을 풀고 시험을 시작합니다.

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

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

[공개]

3. 지급재료목록

자격종목

복어조리산업기사

일련 번호	재 료 명	규 격	단위	수량	비 고
1	복어	1kg 정도, 시험 전까지 해동하여 지급	마리	1	
2	배추		g	150	
3	두부		g	70	
4	무		g	200	
5	생표고버섯	중	개	1	
6	미나리		g	30	
7	팽이버섯		봉	1/3	
8	당근		g	80	
9	참쌀떡(복떡)	가래떡 대체 가능	g	30	
10	대파	흰부분 4cm정도	토막	1	
11	실파	20g 정도	뿌리	2	
12	레몬		개	1/4	
13	건다시마		g	10	
14	청차조기잎(시소)	깻잎 대체 가능	장	1	
15	가다랑어포(가쓰오부시)		g	5	
16	청주		mL	50	
17	맛술(미림)		mL	50	
18	젤라틴		g	10	
19	고운 고춧가루		g	10	
20	식초		mL	100	
21	진간장		mL	100	
22	생강		g	20	
23	소금	정제염	g	20	
24	포스트잇	1.5 x 5cm	장	13	

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