

# 국가기술평가 실기시험문제

자격종목	일식조리기능사	과제명	달걀말이
------	---------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

비번호	시험일시	시험장명
-----	------	------

※시험시간 : 25분

## 1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 달걀말이를 만드시오.

- 가. 달걀과 가다랑어국물(가쓰오다시), 소금, 설탕, 맛술(미림)을 섞은 후 체에 걸러 사용하시오.
- 나. 젓가락을 사용하여 달걀말이를 한 후 김발을 이용하여 사각모양을 만드시오.  
(단, 달걀을 말 때 주걱이나 손을 사용할 경우 감점 처리됩니다.)
- 다. 길이 8cm, 높이 2.5cm, 두께 1cm로 썰어 8개를 만들고, 완성되었을 때 틈새가 없도록 하시오.
- 라. 달걀말이(다시마키)와 간장무즙을 접시에 보기 좋게 담아내시오.

## 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 두 가지를 제출하지 못한 경우
  - 라) 문제의 요구사항대로 과제의 수량이 만들어지지 않은 경우
  - 마) 완성품을 요구사항의 과제(요리)가 아닌 다른 요리(예, 달걀말이→달걀찜)로 만든 경우
  - 바) 불을 사용하여 만든 조리작품이 작품특성에 벗어나는 정도로 타거나 익지 않은 경우
  - 사) 해당과제의 지급재료 이외 재료를 사용하거나, 요구사항의 조리기구(석쇠 등)로 완성품을 조리하지 않은 경우
  - 아) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기술에 영향을 줄 수 있는 기구를 사용한 경우
  - 자) 가스레인지 화구 2개 이상(2개 포함) 사용한 경우
  - 차) 시험 중 시설·장비(칼, 가스레인지 등) 사용 시 시험위원 및 타수험자의 시험 진행에 위해를 일으킬 것으로 시험위원 전원이 합의하여 판단한 경우
  - 카) 요구사항에 표시된 실격 및 부정행위에 해당하는 경우
- 7) 항목별 배점은 위생상태 및 안전관리 5점, 조리기술 30점, 작품의 평가 15점입니다.
- 8) 시험시작 전 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 동작으로 긴장을 풀고 시험을 시작합니다.

## 3. 지급재료목록

자격종목  
(과제명)일식조리기능사  
(달걀말이)

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	달걀		개	6	
2	흰설탕		g	20	
3	건다시마	5X10cm	장	1	
4	소금	정제염	g	10	
5	식용유		mL	50	
6	가다랑어포(가쓰오부시)		g	10	
7	맛술(미림)		mL	20	
8	무		g	100	
9	진간장		mL	30	
10	청차조기잎(시소)		장	2	깻잎으로 대체 가능

※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.”>