

# 국가기술훈자격 실기시험문제

|      |         |     |       |
|------|---------|-----|-------|
| 자격종목 | 중식조리기능사 | 과제명 | 빠스고구마 |
|------|---------|-----|-------|

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 25분

## 1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 빠스고구마를 만드시오.

- 가. 고구마는 껍질을 벗기고 먼저 길게 4등분을 내고, 다시 4cm 길이의 다각형으로 돌려썰기 하시오.
- 나. 튀김이 바삭하게 되도록 하시오.

## 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.

