

## 국가기술평가 실기시험문제

|      |         |     |        |
|------|---------|-----|--------|
| 자격종목 | 한식조리기능사 | 과제명 | 너비아니구이 |
|------|---------|-----|--------|

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 25분

### 1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 너비아니구이를 만드시오.

가. 완성된 너비아니는 0.5cm x 4cm x 5cm로 하시오.

나. 석쇠를 사용하여 굽고, 6쪽 제출하시오.

다. 잣가루를 고명으로 얹으시오.

### 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<br>(과제명) | 한식조리기능사<br>(너비아니구이) |      |  |
|----------|--------|----------|---------------|---------------------|------|--|
| 일련<br>번호 | 재 료 명  | 규 격      | 단 위           | 수 량                 | 비 고  |  |
| 1        | 소고기    | 안심 또는 등심 | g             | 100                 | 덩어리로 |  |
| 2        | 진간장    |          | mL            | 50                  |      |  |
| 3        | 대파     | 흰부분(4cm) | 토막            | 1                   |      |  |
| 4        | 마늘     | 중(깎 것)   | 쪽             | 2                   |      |  |
| 5        | 검은후춧가루 |          | g             | 2                   |      |  |
| 6        | 흰설탕    |          | g             | 10                  |      |  |
| 7        | 깨소금    |          | g             | 5                   |      |  |
| 8        | 참기름    |          | mL            | 10                  |      |  |
| 9        | 배      |          | 개             | 1/8                 | 50g  |  |
| 10       | 식용유    |          | mL            | 10                  |      |  |
| 11       | 잣      | 깎 것      | 개             | 5                   |      |  |
|          |        |          |               |                     |      |  |
|          |        |          |               |                     |      |  |
|          |        |          |               |                     |      |  |
|          |        |          |               |                     |      |  |
|          |        |          |               |                     |      |  |
|          |        |          |               |                     |      |  |
|          |        |          |               |                     |      |  |

※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.”>