

# 국가기술자격 실기시험문제

|      |         |     |                                     |
|------|---------|-----|-------------------------------------|
| 자격종목 | 양식조리기능사 | 과제명 | 프렌치프라이드쉬림프<br>(French fried shrimp) |
|------|---------|-----|-------------------------------------|

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 25분

## 1. 요구사항

※ 주어진 재료를 사용하여 다음과 같이 프렌치프라이드쉬림프를 만드시오.

- 가. 새우는 꼬리쪽에서 1마디 정도 껍질을 남겨 구부러지지 않게 튀기시오.
- 나. 새우튀김은 4개를 제출하시오.
- 다. 레몬과 파슬리를 곁들이시오.

## 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) 구이를 조림 등으로 조리하여 완제품을 요구사항과 다르게 만든 경우
  - 바) 불을 사용하여 만든 조리작품이 작품특성에 벗어나는 정도로 타거나 익지 않은 경우
  - 사) 해당과제의 지급재료 이외 재료를 사용하거나 석쇠 등 요구사항의 조리기구를 사용하지 않은 경우
  - 아) 지정된 수험자지참준비물 이외의 조리기구를 조리에 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) | 양식조리기능사<br>(프렌치프라이드쉬림프) |            |  |
|----------|-------|-----------|---------------|-------------------------|------------|--|
| 일련<br>번호 | 재 료 명 | 규 격       | 단 위           | 수 량                     | 비 고        |  |
| 1        | 새우    | 50~60g    | 마리            | 4                       |            |  |
| 2        | 밀가루   | 중력분       | g             | 80                      |            |  |
| 3        | 흰설탕   |           | g             | 2                       |            |  |
| 4        | 달걀    |           | 개             | 1                       |            |  |
| 5        | 소금    | 정제염       | g             | 2                       |            |  |
| 6        | 흰후춧가루 |           | g             | 2                       |            |  |
| 7        | 식용유   |           | mL            | 500                     |            |  |
| 8        | 레몬    |           | 개             | 1/6                     | 길이(장축)로 등분 |  |
| 9        | 파슬리   | 잎, 줄기포함   | 줄기            | 1                       |            |  |
| 10       | 냅킨    | 흰색, 기름제거용 | 장             | 2                       |            |  |
| 11       | 이쑤시개  |           | 개             | 1                       |            |  |
|          |       |           |               |                         |            |  |
|          |       |           |               |                         |            |  |
|          |       |           |               |                         |            |  |
|          |       |           |               |                         |            |  |
|          |       |           |               |                         |            |  |

※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 한국산업인력공단  
 입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자) 출판하는 등 저작권을  
 침해하는 일체의 행위를 금합니다.

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