

# 2020년도 제과기능사, 제빵기능사 실기시험 안내

## 폐기 및 변경과제 현황

종목	변경전	변경후	폐지 문제수	폐지 과제
제빵기능사	25개	20개	5개	브리오슈, 블란서빵, 데니시페이스트리, 쌀식빵, 페이스트리식빵
제과기능사	26개	20개	6개	찰쌀도넛, 멥쌀스펀지케이크, 마카롱쿠키, 퍼프페이스트리, 밤과자, 흑미롤케이크

### ○ 과제목록 및 시험시간

제빵기능사			제과기능사		
과제 번호	과제명	시험시간	과제 번호	과제명	시험시간
1	빵도넛	3시간	1	초코머핀	1시간 50분
2	소시지빵	3시간 30분	2	버터스펀지케이크(별립법)	1시간 50분
3	식빵(비상스트레이트법)	2시간40분	3	젤리롤케이크	1시간 30분
4	단팥빵(비상스트레이트법)	3시간	4	소프트롤케이크	1시간 50분
5	그리시니	2시간30분	5	스펀지케이크(공립법)	1시간 50분
6	밤식빵	3시간 40분	6	마드레느	1시간 50분
7	베이글	3시간30분	7	쇼트브레드쿠키	2시간
8	스위트롤	3시간 30분	8	슈	2시간
9	우유식빵	3시간 40분	9	브라우니	1시간 50분
10	단과자빵(트위스트형)	3시간 30분	10	과일케이크	2시간 30분
11	단과자빵(크림빵)	3시간 30분	11	파운드케이크	2시간 30분
12	풀만식빵	3시간 40분	12	다쿠와즈	1시간 50분
13	단과자빵(소보로빵)	3시간 30분	13	타르트	2시간 20분
14	더치빵	3시간 30분	14	사과파이	2시간 30분
15	호밀빵	3시간 30분	15	시퐁케이크(시퐁법)	1시간 40분
16	버터톱식빵	3시간30분	16	마데라(컵)케이크	2시간
17	옥수수식빵	3시간 40분	17	버터쿠키	2시간
18	모카빵	3시간 30분	18	치즈 케이크	2시간 30분
19	버터롤	3시간 30분	19	호두파이	2시간 30분
20	통밀빵	3시간 30분	20	초코롤케이크	1시간 50분

# 과제 변경 내역

## □ 변경 내역(준 : 준비물, 요 : 요구사항)

과제명	변경 내용										
	변경 전	변경 후									
제과기 능사, 제빵기 능사 전과제 공통	<p><b>2. 수험자 유의사항</b></p> <p>1) 항목별 배점은 제조과정 55점, 제품평가 45점입니다.</p> <p>2) 개인위생과 관련하여 목장이 규정에 맞지 않을 경우, 득점에 불이익이 있습니다.</p> <p>3) 수험자 인적사항 및 답안작성(계산식 포함)은 검정색 필기구만 사용하여야 합니다. 그 외 연필류, 유색 필기구 등을 사용한 답안은 채점하지 않으며, 0점 처리 됩니다.</p> <p>4) 시험시간은 재료계량시간이 포함된 시간입니다.</p> <p>5) 안전사고가 없도록 유의합니다.</p> <p>6) 의문 사항이 있으면 감독위원회에 문의하고, 감독위원의 지시에 따릅니다.</p> <p>7) 다음과 같은 경우에는 채점대상에서 제외됩니다.</p> <table border="1"> <tr> <td>미완성</td> <td>- 시험시간 내에 작품을 제출하지 못한 경우</td> </tr> <tr> <td>기권</td> <td>- 수험자 본인이 수험 도중 기권한 경우</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">실격</td> <td>- 작품의 가치가 없을 정도로 더거나 익지 않은 경우</td> </tr> <tr> <td>- 주요 요구사항(수량, 모양, 반죽제조법)을 준수하지 않았을 경우</td> </tr> <tr> <td>- 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우</td> </tr> <tr> <td>- 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우</td> </tr> </table> <p>※ 국가기술자격 시험문제는 저작권상 보호되는 저작물이고, 저작권자는 한국산업인력공단입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자)출판하는 등 저작권을 침해하는 일체의 행위들 금합니다.                      &lt;국가기술자격 부정행위 예방 캠페인 : "부정행위, 묵언하면 계속됩니다."&gt;</p>	미완성	- 시험시간 내에 작품을 제출하지 못한 경우	기권	- 수험자 본인이 수험 도중 기권한 경우	실격	- 작품의 가치가 없을 정도로 더거나 익지 않은 경우	- 주요 요구사항(수량, 모양, 반죽제조법)을 준수하지 않았을 경우	- 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우	- 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우	<p><b>2. 수험자 유의사항</b></p> <p>1) 항목별 배점은 제조과정 55점, 제품평가 45점이며, 요구사항 외의 제조방법 및 채점기준은 비공개입니다.</p> <p>2) 시험시간은 재료 전처리 및 계량시간, 제조, 정리정돈 등 모든 작업과정이 포함된 시간입니다(감독위원의 계약적인 시간은 시험시간에서 제외).</p> <p>3) 수험자 인적사항은 검정색 필기구만 사용하여야 합니다. 그 외 연필류, 유색 필기구 등은 사용이 금지됩니다.</p> <p>4) 안전사고가 없도록 유의합니다.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>·시험 전 간단한 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 운동을 실시한 후 시험을 시작하십시오.                      ·위생복(상하의, 하의는 흰색 앞치마로 대체 가능), 위생모를 착용하여야 하며, 시험장바, 제과제빵도구를 사용할 때에는 안전사고 예방에 유의합니다.                      ·감독위원(본부요원)의 지시에 따라 실기작업에 임하며, 각 과제별 세부작업은 안전사항 및 위생수칙을 준수하여 작업하여야 합니다.                      ·위생복장의 상태 및 개인위생(장신구, 두발 손톱의 정돈 상태, 손씻기 등)의 불량 및 정리 정돈 미흡 시 위생할복 감점처리 합니다.</p> </div> <p>5) 다음 사항에 대해서는 채점 대상에서 제외하니 특히 유의하시기 바랍니다.</p> <p>가) 기권                      (1) 수험자 본인이 수험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표시하는 경우</p> <p>나) 실격                      (1) 상품성이 없을 정도로 더거나 익지 않은 경우                      (2) 수량, 모양, 반죽 제조법(공립법을 발림법으로 하는 등)을 준수하지 않았을 경우                      (3) 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우                      (4) 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우                      (5) 위생복(상하의, 하의는 흰색 앞치마로 대체 가능), 위생모를 착용하지 않은 경우</p> <p>다) 미완성                      (1) 시험시간 내에 작품을 제출하지 못한 경우</p> <p>6) 의문 사항이 있으면 감독위원회에 문의하고, 감독위원의 지시에 따릅니다.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>※ 국가기술자격 시험문제는 저작권상 보호되는 저작물이고, 저작권자는 한국산업인력공단입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자)출판하는 등 저작권을 침해하는 일체의 행위들 금합니다.                      &lt;국가기술자격 부정행위 예방 캠페인 : "부정행위, 묵언하면 계속됩니다."&gt;</p> </div>
미완성	- 시험시간 내에 작품을 제출하지 못한 경우										
기권	- 수험자 본인이 수험 도중 기권한 경우										
실격	- 작품의 가치가 없을 정도로 더거나 익지 않은 경우										
	- 주요 요구사항(수량, 모양, 반죽제조법)을 준수하지 않았을 경우										
	- 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우										
	- 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우										
<p><b>준</b>(추가)</p>	<p><b>준</b> 스테인리스볼 필요량만큼 추가 지참 가능,                      (제과) 사과파이용 필러칼 지참 가능</p>										
제과기 능사, 제빵기 능사 전과제 공통	<p><b>요</b>1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하십시오(○분).</p>	<p><b>요</b>1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하십시오(○분).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>·재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)</p> <p>·재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못된 경우는 추가의 시간 부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량</p> <p>·달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량</p> </div>									
제과3 젤리 케이크	<p><b>요</b>캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하십시오.</p>	<p><b>요</b>캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하십시오(무늬를 완성하지 않으면 제품 겹질 평가 0점 처리).</p>									

제과-4 소프트 롤 케이크	<b>요</b> 캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하시오.	<b>요</b> 캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하시오(무늬를 완성하지 않으면 제품 겹질 평가 0점 처리).
제과-7 쇼트브레드 드꾸기	<b>요</b> 지급재료 달걀 6개	<b>요</b> 지급재료 달걀 7개
제과-20 초코롤	<b>요</b> 8)시트를 구운 윗면에 가나슈를 바르고, 원형이 잘 유지되도록 말아 제품을 완성하시오.	<b>요</b> 8)시트를 구운 윗면에 가나슈를 바르고, 원형이 잘 유지되도록 말아 제품을 완성하시오(반대 방향으로 롤을 말면 성형 및 제품 평가 해당항목 감점).
제빵기 능사 공통	기존 시험시간 4시간 과제	과제에 따라 3시간 30분, 3시간 40분으로 단축 -이스트 증가, 성형개수 감소, 작품 제출 수량 감소 등으로 수정(성형 개수가 감소된 과제는 남은 반죽을 별도로 제출하여 시행)
제빵-2 소시지 빵	<b>요</b> 18개 제조	<b>요</b> 12개 제조(토피ング 및 충전물 배합표, 지급재료 수정)
제빵-6 밤식빵	<b>요</b> 이스트 4%	<b>요</b> 이스트 4.5%(배합표, 지급재료 수정)
제빵-8 스위트 롤	<b>요</b> 야자잎형 18개, 트리플리프(세잎새형) 12개	<b>요</b> 야자잎형 12개, 트리플리프(세잎새형) 9개
제빵-9 우유식 빵	<b>요</b> 우유 72%, 이스트 3%	<b>요</b> 우유 40%, 이스트 4%, 물 29%(배합표, 지급재료 수정)
제빵-10 단과자 빵(트위스트형)	<b>요</b> 모양은 8자형, 달팽이형, 더블 8자형, 전량 제출	<b>요</b> 모양은 8자형, 달팽이형, 24개 제출
제빵-11 단과자 빵(크림 빵)	<b>요</b> 제품 중 20개는 크림을 넣은 후 굽고, 나머지는 반달형으로 크림을 충전하지 말고 제조하시오.	<b>요</b> 12개는 크림을 넣은 후 굽고, 12개는 반달형으로 크림을 충전하지 않고 제조(배합표, 지급재료 수정).
제빵-12 풀만식 빵	<b>요</b> 이스트 3%	<b>요</b> 이스트 4%(배합표, 지급재료 수정)
제빵-13 단과자 빵(소보로 빵)	<b>요</b> 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.	<b>요</b> 반죽은 24개를 성형하여 제조(토피ング 소보로 배합표, 지급재료 수정).

제빵-14 더치빵	 이스트 3%	 이스트 4%(배합표, 지급재료 수정), 토핑 제조 시 물량 조정 가능
제빵-15 호밀빵	 이스트 2%	 이스트 3%(배합표, 지급재료 수정)
제빵-17 옥수수 식빵	 이스트 2.5%	 이스트 3%(배합표, 지급재료 수정)
제빵-18 모카빵	 전량 제출	 완제품 6개 제출(배합표, 지급재료 수정)
제빵-19 버터롤	 분할무게 40g, 전량 제출	 분할무게 50g, 24개 제출
제빵-20 통밀빵	 분할무게 100g, 전량 제출	 분할무게 200g, 8개 제출

## 특이사항

### ○ 공개문제 검색 방법

- Q-net 홈페이지 → 고객지원 → 자료실 → 공개문제 → “종목명” 입력 후 검색
- 사과파이는 호두파이팬을 이용하여 시험장별로 규격이 다소 상이함(지름 약 12~15cm)을 고려하여 주시기 바랍니다(19년도 동일 사항).
- 시험장별 재료 계량용 저울의 눈금 표기가 상이하여(짜수/홀수), 배합표의 표기를 “홀수(짜수)” 또는 “소수점(정수)”의 형태로 병행 표기하여 기재합니다(19년도 동일 사항)

※ 단순 맞춤법, 문장순화를 위한 내용은 별도의 공지 없이 수정될 수 있습니다.