

# 2021년도 제과기능사, 제빵기능사 실기시험 안내

## 과제 현황

○ 과제목록 및 시험시간("20년도와 동일)

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

## 변경 내역

### □ 위생 세부 기준 상세 안내

순번	구분	세 부 기 준
1	위생복	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것</li> <li>• 상의 : 「흰색 위생 상의」               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소매 길이는 팔꿈치가 덮이는 길이 이상의 7부·9부·긴팔 착용</li> <li>- 팔꿈치 길이보다 짧은 소매는 작업 안전상 금지, 부적합할 경우 위생점수 전체 0점</li> <li>- 7부·9부 착용 시 수험자 필요에 따라 흰색 팔토시 사용 가능</li> </ul> </li> <li>• 하의 : 「흰색 긴바지 위생복」 또는 「긴바지와 흰색 앞치마」               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 흰색앞치마 착용 시, 앞치마 길이는 무릎 아래까지 덮이는 길이일 것, 바지의 색상·재질은 무관하나, ‘반바지·짧은치마·폭넓은 바지’ 등 안전과 작업에 방해가 되는 경우는 위생점수 전체 0점</li> </ul> </li> </ul>
2	위생모	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것</li> <li>• 흰색(흰색 머릿수건으로 대체 가능)</li> <li>• 일반 제과점에서 통용되는 위생모(모자의 크기 및 길이, 면 또는 부직포, 나일론 등의 재질은 무관)</li> </ul>
<b>【 위생복, 위생모 착용 대한 채점기준 】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 위생복, 위생모 중 한 가지라도 미착용일 경우 → 실격(채점대상 제외)</li> <li>② 평상복(흰티셔츠), 패션모자(흰털모자, 비니, 야구모자 등)를 착용한 경우 → 실격(채점대상 제외)</li> <li>③ 유색의 “위생복, 위생모, 팔토시” 착용한 경우 → 위생점수 전체 0점</li> <li>④ 테두리, 가장자리 등 일부 유색인 위생복 착용한 경우(청테이프 등으로 표식이 가려지지 않는 경우) → 위생점수 전체 0점</li> <li>⑤ 제과용·식품가공용 위생복이 아니며, 위의 위생복 기준에 적합하지 않은 위생복장인 경우 → 위생점수 전체 0점</li> </ul> <p>* 반드시 특수 표식이나 무늬, 그림이 없는 흰색 위생복 착용</p> <p><b>※ 위생복 단추의 크기, 색상, 디자인은 제한이 없음( '21.03.05 추가 안내)</b>  <b>단, 단추에 특수 표식(특정 기관명, 마크·엠블럼·CI 등)이 있을 경우(청테이프 등으로 표식이 가려지지 않는 경우) → 위생점수 전체 0점</b></p>		
3	위생화 또는 작업화	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기관 및 성명 등의 표식 없을 것</li> <li>• 색상 무관</li> <li>• 조리화, 위생화, 작업화, 발등이 덮이는 깨끗한 운동화 등 가능</li> <li>• 미끄러짐 및 화상의 위험이 있는 슬리퍼류, 작업에 방해가 되는 굽이 높은 구두, 속 굽 있는 운동화가 아닐 것</li> </ul>
4	장신구	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 착용 금지</li> <li>• 시계, 반지, 귀걸이, 목걸이, 팔찌 등 이물, 교차오염 등의 식품위생 위해 장신구는 착용하지 않을 것</li> </ul>
5	두발	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단정하고 청결할 것</li> <li>• 머리카락이 길 경우, 머리카락이 흘러내리지 않도록 단정히 묶거나 머리망 착용할 것</li> </ul>
6	손톱, 손씻기	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 길지 않고 청결해야 하며 매니큐어, 인조손톱부착을 하지 않을 것</li> </ul>

※ 시험장내 모든 개인물품에는 기관 및 성명 등의 표시가 없어야 합니다.

□ 과제별 변경 내역(준 : 준비물, 요 : 요구사항, 채 : 채점기준)

과제명	변경 내용	
	변경 전	변경 후
제과, 제빵 기능사 전과제 공통	준·저울 지참 기준 부재	준·개인용 저울 지참 가능 - 수험자 선택 사항으로 필요시 지참 - 측정단위는 1g 또는 2g - 크기 및 색깔 등은 제한 없음 - 제과용, 조리용으로 적합한 저울(위생 불량할 경우 위생점수 전체 0점)
	준·스쿱 등 지참 기준 부재	준·재료 계량 용도의 소도구(계량컵, 스푼, 주걱, 국자, 쟁반, 기타용기 등) 사용 가능
제빵-3 식빵(비상스 트레이트법)	요 이스트 4%	요 이스트 5%, 소금 1.8%
제빵-4 단팥빵(비상 스트레이트 법)	요 분할무게 40g, 앙금무게 30g	요 분할무게 50g, 앙금무게 40g
제빵-7 베이글	요 소금 2.2%	요 소금 2%
	채 (추가)	채 데치기 후 상온(또는 발효기) 방치할 경우 감점하지 않음
제빵-13 단과자빵(소 보로빵)	요 분할무게 46g, 소보로무게 26g	요 분할무게 50g, 소보로무게 약 30g 정도
제빵-14 더치빵	요 물 60%	요 물 60~65%(반죽상태에 따라 물의 양 조정)
제빵-15 호밀빵	요 물 60~63%	요 물 60~65%(반죽상태에 따라 물의 양 조정)
제빵-18 모카빵	요 토핑용비스킷 박력분 400g 기준	요 토핑용비스킷 박력분 350g 기준
제과기능사 전체	준 (기준추가)	준 (참고) 전과제는 반죽기(믹서) 사용 또는 수작업 반죽(믹싱)이 모두 가능함을 참고하시기 바랍니다.
제과-7 쇼트브레드 쿠키	요 두께 0.7~0.8cm, 지급재료 버터	요 두께 0.7~0.8cm, 지름 5~6cm(정형기에 따라 가감), 지급재료 마가린
제과-14 사과파이	요 사과 무게 900g 기준	요 사과 무게 700g 기준, 충전물은 팬의 크기에 따라 조정하여 사용하십시오.
제과-20 초콜레이크	요 충전용 재료는 가나슈를 만들어 사용하십시오.	요 충전용 재료는 가나슈를 만들어 제품에 전량 사용하십시오.

## 특이사항

### ○ 공개문제 검색 방법

- Q-net 홈페이지 → 고객지원 → 자료실 → 공개문제 → “종목명” 입력 후 검색
- 시험장별 재료 계량용 저울의 눈금 표기가 상이하여(짝수/홀수), 배합표의 표기를 “홀수(짝수)” 또는 “소수점(정수)”의 형태로 병행 표기하여 기재합니다(20년도 동일).
  - 시험장의 저울 눈금표시 단위에 맞추어 시험장 감독위원의 지시에 따라 올림 또는 내림으로 계량할 수 있음을 참고하시기 바랍니다.
  - 시험장의 저울을 사용하거나, 수험자가 개별로 지참한 저울을 사용하여 계량합니다 (저울은 수험자 선택사항으로 필요 시 지참).
- 배합표에 비율(%) 60~65, 무게(g) 600~650 과 같이 표기된 과제는 반죽의 상태에 따라 수험자가 물의 양을 조정하여 제조합니다.
- 제과기능사, 제빵기능사 실기시험의 전체 과제는 ‘반죽기(믹서) 사용 또는 수작업 반죽(믹싱)’이 모두 가능함을 참고하시기 바랍니다(마데라컵케이크, 초코머핀 등의 과제는 수험자 선택에 따라 수작업 믹싱도 가능).

**※ 단, 요구사항에 반죽 방법(수작업)이 명시된 과제는 요구사항을 따라야 합니다 ( '21.03.05 추가 안내).**

**※ 시험장에는 시간을 확인할 수 있는 공용시계가 구비되어 있으며, 시험시간의 종료는 공용시계를 기준으로 합니다. 만약, 수험자 개인 용도의 시계, 타이머를 지참하여 사용하고자 할 경우, 아래 사항에 유의하시기 바랍니다( '21.03.05 추가 안내).**

- 손목시계 착용 시 “장신구”에 해당하여 위생부분이 감점되므로 사용하지 않습니다.
- 탁상용 시계를 제조과정 중 재료 및 도구와 접촉시키는 등 비위생적으로 관리할 경우 위생부분 감점되므로, 유의합니다. 또한 시험시간은 공용시계를 기준으로 하므로 개인이 지참한 시계는 시험시간의 기준이 될 수 없음을 유념하시기 바랍니다.
- 타이머는 소리알람(진동)이 발생하지 않도록 “무음 및 무진동”으로 설정하여 사용합니다(다른 수험자에게 피해가 될 수 있으므로 특히 주의).
- 개인이 지참한 시계, 타이머에 의하여 소리알람(진동)이 발생하여 시험진행에 방해가 될 경우, 본부요원 및 감독위원은 수험자에게 개별적인 시계, 타이머 사용을 금지시킬 수 있습니다.

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