

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	모카빵
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 모카빵을 제조하여 제출하시오.

- 1) 배합표의 빵반죽 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(11분).

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
 · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못된 경우는 추가의 시간 부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

- 2) 반죽은 “스트레이트법” 으로 제조하시오(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가하시오.).
- 3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.
- 4) 반죽 1개의 분할무게는 250g, 1개당 비스킷은 100g씩으로 제조하시오.
- 5) 제품의 형태는 타원형(력비공 모양)으로 제조하시오.
- 6) 토평용 비스킷은 주어진 배합표에 의거 직접 제조하시오.
- 7) 완제품 6개를 제출하고 남은 반죽은 감독위원 지시에 따라 별도로 제출하시오.

- 빵반죽

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	850
45	물	382.5(382)
5	이스트	42.5(42)
1	제빵개량제	8.5(8)
2	소금	17(16)
15	설탕	127.5(128)
12	버터	102
3	탈지분유	25.5(26)
10	달걀	85(86)
1.5	커피	12.75(12)
15	건포도	127.5(128)
209.5	계	1780.75(1780)

-토평용 비스킷(계량시간에서 제외)

비율(%)	재료명	무게(g)
100	박력분	350
20	버터	70
40	설탕	140
24	달걀	84
1.5	베이킹파우더	5.25(5)
12	우유	42
0.6	소금	2.1(2)
198.1	계	693.35(693)

자격종목	제빵기능사	과제명	모카빵
------	-------	-----	-----

2. 수험자 유의사항

- 1) 항목별 배점은 제조공정 55점, 제품평가 45점이며, 요구사항 외의 제조방법 및 채점기준은 비공개입니다.
- 2) 시험시간은 재료 전처리 및 계량시간, 제조, 정리정돈 등 모든 작업과정이 포함된 시간입니다(감독위원의 계량확인 시간은 시험시간에서 제외).
- 3) 수험자 인적사항은 검은색 필기구만 사용하여야 합니다. 그 외 연필류, 유색 필기구, 지워지는 펜 등은 사용이 금지됩니다.
- 4) 시험 전과정 위생수칙을 준수하고 안전사고 예방에 유의합니다.

· 시작 전 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 운동을 실시한 후 시험을 시작하십시오.
· 위생복장의 상태 및 개인위생(장신구, 두발·손톱의 청결 상태, 손씻기 등)의 불량 및 정리 정돈 미흡 시 위생항목 감점처리 됩니다.

- 5) 다음 사항은 실격에 해당하여 채점 대상에서 제외됩니다.
 - 가) 수험자 본인이 수험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표현하는 경우
 - 나) 위생복 상의, 위생복 하의(또는 앞치마), 위생모, 마스크 중 1개라도 착용하지 않은 경우
 - 다) 시험시간 내에 작품을 제출하지 못한 경우
 - 라) 수량(미달), 모양을 준수하지 않았을 경우
 - 요구사항에 명시된 수량 또는 감독위원이 지정한 수량(시험장별 팬의 크기에 따라 조정 가능)을 준수하여 제조하고, 잔여 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하십시오.
 - 지정된 수량 초과, 과다 생산의 경우는 총점에서 10점을 감점합니다.
(단, '○개 이상'으로 표기된 과제는 제외합니다.)
 - 반죽 제조법(공립법, 별립법, 시퐁법 등)을 준수하지 않은 경우는 제조공정에서 반죽 제조 항목을 0점 처리하고, 총점에서 10점을 추가 감점합니다.
 - 마) 상품성이 없을 정도로 타거나 익지 않은 경우
 - 바) 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우
 - 사) 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우
- 6) 의문 사항이 있으면 감독위원에게 문의하고, 감독위원의 지시에 따릅니다.

※ 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.”>

3. 지급재료목록

자격종목

제빵기능사

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	밀가루	강력분	g	950	1인용
2	밀가루	박력분	g	400	1인용
3	이스트	생이스트	g	50	1인용
4	소금	정제염	g	25	1인용
5	설탕	정백당	g	400	1인용
6	제빵개량제	제빵용	g	10	1인용
7	버터	무염	g	190	1인용
8	탈지분유	제과제빵용	g	30	1인용
9	달걀	60g(껍질포함)	개	4	1인용
10	커피	분말	g	18	1인용
11	건포도	제과제빵용	g	150	1인용
12	베이킹파우더	제과제빵용	g	10	1인용
13	우유	시유	ml	55	1인용
14	식용유	대두유	ml	50	1인용
15	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용
16	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용
17	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)

※ 국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험종료 후(가권, 결사자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.