

# 국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	소시지빵
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 30분

## 1. 요구사항

※ 소시지빵을 제조하여 제출하시오.

1) 반죽 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분).

(토피 및 충전물 재료의 계량은 휴지시간을 활용하시오.)

- 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 스트레이트법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 분할무게는 70g씩 분할하시오.

5) 완제품(토피 및 충전물 완성)은 12개 제조하여 제출하고 남은 반죽은 감독위원이 지정하는 장소에 따로 제출하시오.

6) 충전물은 발효시간을 활용하여 제조하시오.

7) 정형 모양은 낙엽모양 6개와 꽃잎모양 6개씩 2가지로 만들어서 제출하시오.

– 배합표(반죽)

비율(%)	재료명	무게(g)
80	강력분	560
20	중력분	140
4	생이스트	28
1	제빵개량제	6
2	소금	14
11	설탕	76
9	마가린	62
5	탈지분유	34
5	달걀	34
52	물	364
189	계	1,318

– 토피 및 충전물(계량시간에서 제외)

비율 (%)	재료명	무게 (g)
100	프랑크소시지	(480)
72	양파	336
34	마요네즈	158
22	피자치즈	102
24	케첩	112
252	계	1,188

자격종목	제빵기능사	과제명	소שי지빵
------	-------	-----	-------

## 2. 수험자 유의사항

- 1) 항목별 배점은 제조과정 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 제조과정에서 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	700	1인용	
2	밀가루	중력분	g	200	1인용	
3	설탕	정백당	g	100	1인용	
4	소금	정제염	g	20	1인용	
5	이스트	생이스트	g	32	1인용	
6	제빵개량제	제과제빵용	g	10	1인용	
7	마가린	제과제빵용	g	80	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	50	1인용	
9	달걀	60g(껍질포함)	개	1	1인용	
10	프랑크소시지	중량40g/길이12cm	개	13	1인용	
11	양파	껍질깎것	g	400	1인용	
12	마요네즈	식품용	g	180	1인용	
13	피자치즈	모짜렐라치즈	g	130	1인용	
14	케찹	식품용	g	140	1인용	
15	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	
16	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
17	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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