

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	빵도넛
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간

1. 요구사항

※ 빵도넛을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(12분).

· 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

비율(%)	재료명	무게(g)
80	강력분	880
20	박력분	220
10	설탕	110
12	쇼트닝	132
1.5	소금	16.5(16)
3	탈지분유	33(32)
5	이스트	55(56)
1	제빵개량제	11(10)
0.2	바닐라향	2.2(2)
15	달걀	165(164)
46	물	506
0.2	넛메그	2.2(2)
194	계	2132.9(2130)

2) 반죽을 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가하시오.)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 분할무게는 46g씩으로 하시오.

5) 모양은 8자형 22개와 트위스트형(짜배기형) 22개로 만드시오.

(남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.)

자격종목	제빵기능사	과제명	빵도넛
------	-------	-----	-----

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	960	1인용
2	밀가루	박력분	g	240	1인용
3	설탕	정백당	g	120	1인용
4	쇼트닝	제과제빵용	g	145	1인용
5	소금	정제염	g	18	1인용
6	탈지분유	제과제빵용	g	50	1인용
7	이스트	생이스트	g	60	1인용
8	제빵개량제	제빵용	g	13	1인용
9	바닐라향	분말	g	3	1인용
10	달걀	60g(껍질포함)	개	4	1인용
11	넛메그	향신료(식용)	g	4	1인용
12	식용유	대두유	ml	3000	2인용
13	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)
14	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용
15	부탄가스	가정용(220g)	개	1	5인 공용
16	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	단과자빵(트위스트형)
------	-------	-----	-------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 단과자빵(트위스트형)을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900
47	물	422
4	이스트	36
1	제빵개량제	8
2	소금	18
12	설탕	108
10	쇼트닝	90
3	분유	26
20	달걀	180
199	계	1,788

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하시오.)

3) 반죽 온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽분할 무게는 50g이 되도록 하시오.

5) 모양은 8자형 12개, 달팽이형 12개로 2가지 모양으로 만드시오.

6) 완제품 24개를 성형하여 제출하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	단과자빵(트위스트형)
------	-------	-----	-------------

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	990	1인용
2	설탕	정백당	g	120	1인용
3	쇼트닝	제과제빵용	g	100	1인용
4	소금	정제염	g	20	1인용
5	이스트	생이스트	g	38	1인용
6	제빵개량제	제빵용	g	10	1인용
7	탈지분유	제과제빵용	g	30	1인용
8	달걀	60g(껍질포함)	개	5	1인용
9	식용유	대두유	ml	50	1인용
10	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)
11	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용
12	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용

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

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	단과자빵(크림빵)
------	-------	-----	-----------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 단과자빵(크림빵)을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	800
53	물	424
4	이스트	32
2	제빵개량제	16
2	소금	16
16	설탕	128
12	쇼트닝	96
2	분유	16
10	달걀	80
201	계	1,608

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

(1개당 30g)	커스터드 크림	360
-----------	---------	-----

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하시오.)

3) 반죽 온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 1개의 분할무게는 45g, 1개당 크림 사용량은 30g으로 제조하시오.

5) 제품 중 12개는 크림을 넣은 후 굽고, 12개는 반달형으로 크림을 충전하지 말고 제조하시오.

6) 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	단과자빵(크림빵)
------	-------	-----	-----------

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	880	1인용	
2	설탕	정백당	g	150	1인용	
3	쇼트닝	제과제빵용	g	110	1인용	
4	소금	정제염	g	20	1인용	
5	이스트	생이스트	g	40	1인용	
6	제빵개량제	제빵용	g	20	1인용	
7	탈지분유	제과제빵용	g	20	1인용	
8	달걀	60g(껍질포함)	개	2	1인용	
9	커스터드크림	커스터드 파우더로 제조한 것	g	400	1인용	
10	식용유	대두유	ml	50	1인용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	
12	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
13	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	풀만식빵
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 40분

1. 요구사항

※ 풀만식빵을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	1400
58	물	812
4	이스트	56
1	제빵개량제	14
2	소금	28
6	설탕	84
4	쇼트닝	56
5	달걀	70
3	분유	42
183	계	2,562

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하시오.)

3) 반죽 온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준분할무게는 250g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오.

(단, 분할무게×2를 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	풀만식빵
------	-------	-----	------

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	1540	1인용	
2	설탕	정백당	g	92	1인용	
3	쇼트닝	제과(빵)용	g	62	1인용	
4	소금	정제염	g	31	1인용	
5	이스트	생이스트	g	65	1인용	
6	제빵개량제	제빵용	g	15	1인용	
7	탈지분유	제과제빵용	g	46	1인용	
8	달걀	60g(껍질포함)	개	2	1인용	
9	식용유	대두유	ml	50	1인용	
10	얼음	식용	g	200	1인용	
11	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
12	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	단과자빵(소보로빵)
------	-------	-----	------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

비번호	시험일시	시험장명
-----	------	------

※시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 단과자빵(소보로빵)을 제조하여 제출하시오.

1) 빵반죽 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하시오.)

3) 반죽 온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 1개의 분할무게는 50g씩, 1개당 소보로 사용량은 약 30g 정도로 제조하시오.

5) 토핑용 소보로는 배합표에 따라 직접 제조하여 사용하시오.

6) 반죽은 24개를 성형하여 제조하고, 남은 반죽과 토핑용 소보로는 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

- 빵반죽

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900
47	물	423(422)
4	이스트	36
1	제빵개량제	9(8)
2	소금	18
18	마가린	162
2	탈지분유	18
15	달걀	135(136)
16	설탕	144
205	계	1845(1844)

- 토핑용 소보로(※ 계량시간에서 제외)

비율(%)	재료명	무게(g)
100	중력분	300
60	설탕	180
50	마가린	150
15	땅콩버터	45(46)
10	달걀	30
10	물엿	30
3	탈지분유	9(10)
2	베이킹파우더	6
1	소금	3
251	계	753

자격종목	제빵기능사	과제명	단과자빵(소보로빵)
------	-------	-----	------------

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, 시공법 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	990	1인용	
2	밀가루	중력분	g	330	1인용	
3	설탕	정백당	g	400	1인용	
4	마가린	제과제빵용	g	400	1인용	
5	소금	정제염	g	25	1인용	
6	이스트	생이스트	g	45	1인용	
7	제빵개량제	제빵용	g	11	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	40	1인용	
9	달걀	60g(껍질포함)	개	4	1인용	
10	땅콩버터	제과용	g	55	1인용	
11	물엿	이온엿, 제과용	g	50	1인용	
12	베이킹파우더	제과제빵용	g	10	1인용	
13	식용유	대두유	ml	50	1인용	
14	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철제외)	
15	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
16	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	쌀식빵
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 40분

1. 요구사항

※ 쌀식빵을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
70	강력분	910
30	쌀가루	390
63	물	819(820)
3	이스트	39(40)
1.8	소금	23.4(24)
7	설탕	91(90)
5	쇼트닝	65(66)
4	탈지분유	52
2	제빵개량제	26
185.8	계	2,415.4 (2418)

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가하시오.)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 분할무게는 198g씩으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오.

(단, 분할무게 x 3을 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	쌀식빵
------	-------	-----	-----

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	1000	1인용	
2	쌀가루	강력쌀가루 (제과제빵용)	g	430	1인용	
3	설탕	정백당	g	100	1인용	
4	쇼트닝	제과제빵용	g	72	1인용	
5	소금	정제염	g	26	1인용	
6	탈지분유	제과제빵용	g	60	1인용	
7	이스트	생이스트	g	43	1인용	
8	제빵개량제	제빵용	g	29	1인용	
9	식용유	대두유	mL	50	1인용	
10	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
11	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
12	얼음	식용	g	200	1인용(필요 시)	

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

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	호밀빵
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 호밀빵을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
70	강력분	770
30	호밀가루	330
3	이스트	33
1	제빵개량제	11(12)
60~65	물	660~715
2	소금	22
3	황설탕	33(34)
5	쇼트닝	55(56)
2	탈지분유	22
2	몰트액	22
178 ~183	계	1958 ~2016

- 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
- 반죽 온도는 25℃를 표준으로 하시오.
- 표준분할무게는 330g으로 하시오.
- 제품의 형태는 타원형(럭비공 모양)으로 제조하고, 칼집모양을 가운데 일자로 내시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	호밀빵
------	-------	-----	-----

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	800	1인용	
2	호밀가루	제빵용	g	350	1인용	
3	이스트	생이스트	g	40	1인용	
4	제빵개량제	제빵용	g	14	1인용	
5	소금	정제염	g	25	1인용	
6	황설탕		g	40	1인용	
7	쇼트닝	제과제빵용	g	60	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	25	1인용	
9	몰트액	제과제빵용	g	25	1인용	
10	식용유	대두유	ml	50	1인용	
11	얼음	식용	g	200	1인용	
12	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
13	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	버터톱 식빵
------	-------	-----	--------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 버터톱 식빵을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	1200
40	물	480
4	이스트	48
1	제빵개량제	12
1.8	소금	21.6(22)
6	설탕	72
20	버터	240
3	탈지분유	36
20	달걀	240
195.8	계	2,349.6 (2350)

(※계량시간에서 제외)

5	버터(바르기용)	60
---	----------	----

2) 반죽은 스트레이트법으로 만드시오.

(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가하시오.)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 분할무게 460g 짜리 5개를 만드시오(한덩이:one loaf).

5) 윗면을 길이로 자르고 버터를 짜 넣는 형태로 만드시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	버터톱 식빵
------	-------	-----	--------

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	1320	1인용	
2	이스트	생이스트	g	53	1인용	
3	설탕	정백당	g	80	1인용	
4	탈지분유	제과제빵용	g	40	1인용	
5	버터	무염	g	330	1인용	
6	소금	정제염	g	24	1인용	
7	제빵개량제	제빵용	g	14	1인용	
8	식용유	대두유	ml	20	1인용	
9	달걀	60g(껍질포함)	개	5	1인용	
10	얼음	식용	g	100	1인용(겨울철 제외)	
11	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
12	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	옥수수식빵
------	-------	-----	-------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 40분

1. 요구사항

※ 옥수수식빵을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
80	강력분	960
20	옥수수분말	240
60	물	720
3	이스트	36
1	제빵개량제	12
2	소금	24
8	설탕	96
7	쇼트닝	84
3	탈지분유	36
5	달걀	60
189	계	2,268

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가 하시오.)

3) 반죽 온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준분할무게는 180g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오.

(단, 분할무게×3을 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	옥수수식빵
------	-------	-----	-------

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

			자격 종목	제빵기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	강력분	g	1060	1인용	
2	옥수수 분말	제과제빵용(알파)	g	260	1인용	
3	이스트	생이스트	g	45	1인용	
4	제빵개량제	제빵용	g	15	1인용	
5	소금	정제염	g	25	1인용	
6	설탕	정백당	g	100	1인용	
7	쇼트닝	제과제빵용	g	100	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	40	1인용	
9	달걀	60g(껍질포함)	개	2	1인용	
10	식용유	대두유	ml	50	1인용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	
12	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
13	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

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

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 모카빵을 제조하여 제출하시오.

- 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

- 반죽은 “스트레이트법” 으로 제조하시오(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가하시오.).
- 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.
- 반죽 1개의 분할무게는 250g, 1개당 비스킷은 100g씩으로 제조하시오.
- 제품의 형태는 타원형(력비공 모양)으로 제조하시오.
- 토픽용 비스킷은 주어진 배합표에 의거 직접 제조하시오.
- 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)

-토픽용 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.

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	버터를
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 버터를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900
10	설탕	90
2	소금	18
15	버터	135(134)
3	탈지분유	27(26)
8	달걀	72
4	이스트	36
1	제빵개량제	9(8)
53	물	477(476)
196	계	1,764

2) 반죽은 “스트레이트법”으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하시오.)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 1개의 분할무게는 50g으로 제조하시오.

5) 제품의 형태는 번데기 모양으로 제조하시오.

6) 24개를 성형하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	버터를
------	-------	-----	-----

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	990	1인용	
2	이스트	생이스트	g	40	1인용	
3	소금	정제염	g	20	1인용	
4	설탕	정백당	g	100	1인용	
5	제빵개량제	제빵용	g	10	1인용	
6	버터	무염	g	150	1인용	
7	탈지분유	제과제빵용	g	30	1인용	
8	달걀	60g(껍질포함)	개	2	1인용	
9	식용유	대두유	ml	50	1인용	
10	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
11	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
12	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

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).

(토픽 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(토픽 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

– 토픽 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 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	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.

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	통밀빵
------	-------	-----	-----

※ 문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 통밀빵을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분).

- 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

(단, 토픽용 오트밀은 계량 시간에서 제외한다.)

- 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
- 반죽 온도는 25℃를 표준으로 하시오.
- 표준 분할 무게는 200g으로 하시오.
- 제품의 형태는 밀대(봉)형(22~23cm)으로 제조하고, 표면에 물을 발라 오트밀을 보기 좋게 적당히 묻히시오.
- 8개를 성형하여 제출하고 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

비율(%)	재료명	무게(g)
80	강력분	800
20	통밀가루	200
2.5	이스트	25(24)
1	제빵개량제	10
63~65	물	630~650
1.5	소금	15(14)
3	설탕	30
7	버터	70
2	탈지분유	20
1.5	몰트액	15(14)
181.5 ~183.5	계	1812~1835

(※토픽용재료는 계량시간에서 제외)

-	(토픽용)오트밀	200g
---	----------	------

자격종목	제빵기능사	과제명	통밀빵
------	-------	-----	-----

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

			자격 종목	제빵기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	강력분	g	880	1인용	
2	통밀가루	제빵용	g	220	1인용	
3	이스트	생이스트	g	30	1인용	
4	제빵개량제	제빵용	g	15	1인용	
5	소금	정제염	g	20	1인용	
6	설탕	정백당	g	40	1인용	
7	버터	제과제빵용	g	80	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	30	1인용	
9	몰트액	식용	g	20	1인용	
10	오트밀	제과제빵용	g	220	1인용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	
12	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	

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

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	식빵(비상스트레이트법)
------	-------	-----	--------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간 40분

1. 요구사항

※ 식빵(비상스트레이트법)을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	1200
63	물	756
5	이스트	60
2	제빵개량제	24
5	설탕	60
4	쇼트닝	48
3	탈지분유	36
1.8	소금	21.6(22)
183.8	계	2,205.6 (2206)

2) 비상스트레이트법 공정에 의해 제조하시오.

(반죽온도는 30℃로 한다.)

3) 표준분할무게는 170g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오.

(단, 분할무게×3을 1개의 식빵으로 함)

4) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	식빵(비상스트레이트법)
------	-------	-----	--------------

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	1320	1인용	
2	설탕	정백당	g	70	1인용	
3	소금	정제염	g	30	1인용	
4	식용유	대두유	ml	50	1인용	
5	이스트	생이스트	g	65	1인용	
6	제빵개량제	제빵용	g	30	1인용	
7	쇼트닝	제과제빵용	g	55	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	45	1인용	
9	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철제외)	
10	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
11	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	단팥빵(비상스트레이트법)
------	-------	-----	---------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간

1. 요구사항

※ 단팥빵(비상스트레이트법)을 제조하여 제출하시오.

- 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900
48	물	432
7	이스트	63(64)
1	제빵개량제	9(8)
2	소금	18
16	설탕	144
12	마가린	108
3	탈지분유	27(28)
15	달걀	135(136)
204	계	1,836 (1,838)

- 반죽은 비상스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하고, 반죽온도는 30℃로 한다.)

- 반죽 1개의 분할 무게는 50g, 팥앙금 무게는 40g으로 제조하시오.

- 반죽은 24개를 성형하여 제조하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

-	통팥앙금	960
---	------	-----

자격종목	제빵기능사	과제명	단팥빵(비상스트레이트법)
------	-------	-----	---------------

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	990	1인용	
2	설탕	정백당	g	150	1인용	
3	소금	정제염	g	20	1인용	
4	식용유	대두유	ml	50	1인용	
5	이스트	생이스트	g	70	1인용	
6	제빵개량제	제빵용	g	10	1인용	
7	마가린	제빵용	g	120	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	30	1인용	
9	달걀	60g(껍질포함)	개	5	1인용	
10	통팔앙금	가당	g	1000	1인용	
11	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
12	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
13	얼음	식용	g	200	1인용 (겨울철 제외)	

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

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	그리시니
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 2시간 30분

1. 요구사항

※ 그리시니를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분).

- 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) 전 재료를 동시에 투입하여 믹싱하시오(스트레이트법).

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 분할무게는 30g, 길이는 35~40cm로 성형하시오.

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	700
1	설탕	7(6)
0.14	건조 로즈마리	1(2)
2	소금	14
3	이스트	21(22)
12	버터	84
2	올리브유	14
62	물	434
182.14	계	1,275 (1,276)

자격종목	제빵기능사	과제명	그리시니
------	-------	-----	------

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	770	1인용	
2	설탕	정백당	g	8	1인용	
3	버터	무염	g	90	1인용	
4	소금	정제염	g	16	1인용	
5	이스트	생이스트	g	25	1인용	
6	건조 로즈마리		g	2	1인용	
7	식용유	올리브유	ml	16	1인용(대두유대체가능)	
8	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
9	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
10	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	밤식빵
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 40분

1. 요구사항

※ 밤식빵을 제조하여 제출하시오.

- 1) 반죽 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분).

- 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

- 반 죽

비율(%)	재료명	무게(g)
80	강력분	960
20	중력분	240
52	물	624
4.5	이스트	54
1	제빵개량제	12
2	소금	24
12	설탕	144
8	버터	96
3	탈지분유	36
10	달걀	120
192.5	계	2,310

- 2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
- 3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.
- 4) 분할무게는 450g으로 하고, 성형시 450g의 반죽에 80g의 통조림 밤을 넣고 정형하시오(한덩이:one loaf).
- 5) 토핑물을 제조하여 굽기 전에 토핑하고 아몬드를 뿌리시오.
- 6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

- 토 핑

비율(%)	재료명	무게(g)
100	마가린	100
60	설탕	60
2	베이킹파우더	2
60	달걀	60
100	중력분	100
50	아몬드슬라이스	50
372	계	372
35	밤다이스 (시럽제외)	420
(※ 충전용 · 토핑 재료는 계량시간에서 제외)		

자격종목	제빵기능사	과제명	밤식빵
------	-------	-----	-----

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	1060	1인용	
2	밀가루	중력분	g	380	1인용	
3	설탕	정백당	g	230	1인용	
4	이스트	생이스트	g	60	1인용	
5	탈지분유	제빵용	g	40	1인용	
6	버터	무염	g	110	1인용	
7	소금	정제염	g	30	1인용	
8	제빵개량제	제빵용	g	14	1인용	
9	밤(다이스)	당조림	g	900	1인용(시럽 포함)	
10	달걀	60g(껍질포함)	개	4	1인용	
11	마가린	제과제빵용	g	120	1인용	
12	베이킹파우더	제과빵용	g	3	1인용	
13	아몬드(슬라이스)	제과제빵용	g	60	1인용	
14	얼음	식용	g	220	1인용(겨울철제외)	
15	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
16	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	베이글
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 베이글을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(7분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	800
55~60	물	440~480
3	이스트	24
1	제빵개량제	8
2	소금	16
2	설탕	16
3	식용유	24
166 ~171	계	1328 ~1,368

- 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
- 반죽 온도는 27℃를 표준으로 하시오.
- 1개당 분할중량은 80g으로 하고 링모양으로 정형하시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.
- 2차 발효 후 끓는 물에 데쳐 패닝하시오.
- 팬 2개에 완제품 16개를 구워 제출하고 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	베이글
------	-------	-----	-----

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, 시공법 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	1000	1인용	
2	설탕	정백당	g	20	1인용	
3	소금	정제염	g	25	1인용	
4	이스트	생이스트	g	35	1인용	
5	제빵개량제	제빵용	g	11	1인용	
6	식용유		mL	35	1인용	
7	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
8	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
9	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철제외)	

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

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제빵기능사	과제명	스위트롤
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 30분

1. 요구사항

※ 스위트롤을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900
46	물	414
5	이스트	45(46)
1	제빵개량제	9(10)
2	소금	18
20	설탕	180
20	쇼트닝	180
3	탈지분유	27(28)
15	달걀	135(136)
212	계	1,908 (1,912)

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

15	충전용 설탕	135(136)
1.5	충전용계피가루	13.5(14)

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가 하시오.)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 사용하시오.

4) 야자유향 12개, 트리플리프(세잎새형) 9개를 만드시오.

5) 계피설탕은 각자가 제조하여 사용하시오.

6) 성형 후 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	스위트롤
------	-------	-----	------

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	990	1인용	
2	쇼트닝	제과제빵용	g	200	1인용	
3	설탕	정백당	g	350	1인용	
4	소금	정제염	g	20	1인용	
5	이스트	생이스트	g	50	1인용	
6	제빵개량제	제빵용	g	12	1인용	
7	계피가루		g	15	1인용	
8	탈지분유	제과제빵용	g	30	1인용	
9	달걀	60g(껍질포함)	개	3	1인용	
10	식용유	대두유	ml	50	1인용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철제외)	
12	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
13	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제빵기능사	과제명	우유식빵
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 3시간 40분

1. 요구사항

※ 우유식빵을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분).

- 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	강력분	1200
40	우유	480
29	물	348
4	이스트	48
1	제빵개량제	12
2	소금	24
5	설탕	60
4	쇼트닝	48
185	계	2,220

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하시오.)

3) 반죽 온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준분할무게는 180g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오.

(단, 분할무게×3을 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제빵기능사	과제명	우유식빵
------	-------	-----	------

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	1320	1인용	
2	쇼트닝	제과제빵용	g	53	1인용	
3	설탕	정백당	g	66	1인용	
4	소금	정제염	g	26	1인용	
5	이스트	생이스트	g	55	1인용	
6	제빵개량제	제빵용	g	15	1인용	
7	우유	시유	ml	520	1인용	
8	식용유	대두유	ml	50	1인용	
9	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	
10	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
11	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	

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