

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	초코머핀(초코컵케이크)
------	-------	-----	--------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※ 초코머핀(초코컵케이크)을 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 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

비율(%)	재료명	무게(g)
100	박력분	500
60	설탕	300
60	버터	300
60	달걀	300
1	소금	5(4)
0.4	베이킹소다	2
1.6	베이킹파우더	8
12	코코아파우더	60
35	물	175(174)
6	탈지분유	30
36	초코칩	180
372	계	1,860 (1,858)

- 반죽은 크림법으로 제조하시오.
- 반죽온도는 24℃를 표준으로 하시오.
- 초코칩은 제품의 내부에 골고루 분포되게 하시오.
- 반죽분할은 주어진 팬에 알맞은 양으로 패닝하시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

※ 감독위원은 시험 전 주어진 팬을 감안하여 팬의 개수를 지정하여 공지한다.

자격종목	제과기능사	과제명	초코머핀(초코컵케이크)
------	-------	-----	--------------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	550	1인용	
2	설탕	정백당	g	330	1인용	
3	버터	무염	g	330	1인용	
4	달걀	60g(껍질포함)	개	7	1인용	
5	소금	정제염	g	8	1인용	
6	베이킹소다	제과용	g	3	1인용	
7	베이킹파우더	제과용	g	10	1인용	
8	코코아파우더	제과용	g	70	1인용	
9	탈지분유	제과제빵용	g	40	1인용	
10	초코칩	제과용	g	200	1인용	
11	머핀종이	식품용(머핀종이)	개	30	1인용	
12	위생지	식품용(8절지)	장	4	1인용	
13	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
14	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	과일 케이크
------	-------	-----	--------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간 30분

1. 요구사항

※과일케이크를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(13분).

- 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 별립법으로 제조하시오.
- 반죽온도는 23℃를 표준으로 하시오.
- 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(%)	재료명	무게(g)
100	박력분	500
90	설탕	450
55	마가린	275(276)
100	달걀	500
18	우유	90
1	베이킹파우더	5(4)
1.5	소금	7.5(8)
15	건포도	75(76)
30	체리	150
20	호두	100
13	오렌지필	65(66)
16	럼주	80
0.4	바닐라향	2
459.9	계	2,299.5 (2,300-2,302)

자격종목	제과기능사	과제명	과일 케이크
------	-------	-----	--------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	550	1인용	
2	설탕	정백당	g	490	1인용	
3	마가린	제과제빵용	g	300	1인용	
4	달걀	60g(껍질포함)	개	11	1인용	
5	우유	시유	ml	100	1인용	
6	베이킹파우더	제과제빵용	g	6	1인용	
7	소금	정제염	g	9	1인용	
8	건포도	제과제빵용	g	80	1인용	
9	체리(병)	제과용	g	170	1인용	
10	호두분태	간 것	g	110	1인용	
11	오렌지필	제과용	g	75	1인용	
12	럼주	제과제빵용	ml	90	1인용	
13	바닐라향	분말	g	3	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.

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	파운드 케이크
------	-------	-----	---------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간 30분

1. 요구사항

※ 파운드 케이크를 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	박력분	800
80	설탕	640
80	버터	640
2	유화제	16
1	소금	8
2	탈지분유	16
0.5	바닐라향	4
2	베이킹파우더	16
80	달걀	640
347.5	계	2,780

2) 반죽은 크림법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 23℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽의 비중을 측정하시오.

5) 윗면을 터뜨리는 제품을 만드시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	파운드 케이크
------	-------	-----	---------

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

제과기능사

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	밀가루	박력분	g	880	1인용
2	설탕	정백당	g	700	1인용
3	버터	무염	g	700	1인용
4	유화제	제과제빵용	g	18	1인용
5	소금	정제염	g	10	1인용
6	탈지분유	제과제빵용	g	18	1인용
7	바닐라향	분말	g	5	1인용
8	베이킹파우더	제과제빵용	g	18	1인용
9	달걀	60g(껍질포함)	개	15	1인용
10	식용유	대두유	ml	50	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(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제과기능사	과제명	다쿠와즈
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※다쿠와즈를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(5분).

- 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)
130	달걀흰자	325(326)
40	설탕	100
80	아몬드분말	200
66	분당	165(166)
20	박력분	50
336	계	840(842)

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

90	버터크림 (샌드용)	225 (226)
----	---------------	--------------

- 2) 머랭을 사용하는 반죽을 만드시오.
- 3) 표피가 갈라지는 다쿠와즈를 만드시오.
- 4) 다쿠와즈 2개를 크림으로 샌드하여 1조의 제품으로 완성하시오.
- 5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	다쿠와즈
------	-------	-----	------

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, 모양, 반죽 제조법(공립법을 별립법으로 하는 등)을 준수하지 않았을 경우라) 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, 시품법 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

제과기능사

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	밀가루	박력분	g	60	1인용
2	달걀	60g(껍질포함)	개	10	1인용
3	설탕	정백당	g	110	1인용
4	아몬드분말	제과용	g	220	1인용
5	분당	제과제빵용 (전분 5%정도 포함)	g	180	1인용
6	버터크림	샌드용	g	240	1인용
7	식용유	대두유	ml	20	1인용
8	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용
9	부탄가스	가정용(220g)	개	1	5인 공용
10	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)

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

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	타르트
------	-------	-----	-----

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간 20분

1. 요구사항

※타르트를 제조하여 제출하시오.

- 배합표의 반죽용 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(5분).
(충전물·토픽 등의 재료는 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

- 반죽은 크림법으로 제조하시오.
- 반죽온도는 20℃를 표준으로 하시오.
- 반죽은 냉장고에서 20~30분 정도 휴지하시오.
- 두께 3mm정도로 밀어펴서 팬에 맞게 성형하시오.
- 아몬드크림을 제조해서 팬(Ø10~12cm) 용적의 60~70%정도 충전하시오.
- 아몬드슬라이스를 윗면에 고르게 장식하시오.
- 8개를 성형하시오.
- 광택제로 제품을 완성하시오.

- 배합표 (반죽)

비율(%)	재료명	무게(g)
100	박력분	400
25	달걀	100
26	설탕	104
40	버터	160
0.5	소금	2
191.5	계	766

- 충전물

비율(%)	재료명	무게(g)
100	아몬드분말	250
90	설탕	226
100	버터	250
65	달걀	162
12	브랜디	30
367	계	918

* 광택제 및 토픽

66.6	아몬드슬라이스	100
------	---------	-----

비율(%)	재료명	무게(g)
100	에프리카트혼당	150
40	물	60
140	계	210

자격종목	제과기능사	과제명	타르트
------	-------	-----	-----

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	밀가루	박력분	g	500	1인용
2	달걀	60g(껍질포함)	개	7	1인용
3	설탕	정백당	g	350	1인용
4	소금	정제염	g	5	1인용
5	버터	무염	g	450	1인용
6	아몬드분말	제과제빵용	g	300	1인용
7	브랜드	제과용(500g)	g	35	1인용
8	아몬드슬라이스	제과용	g	110	1인용
9	에프리카트훈당	제과용	g	160	1인용
10	부탄가스	가정용(220g)	개	1	5인용
11	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용
12	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용
13	얼음	식용	g	200	1인용(거울철 제외)

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제과기능사	과제명	흑미롤케이크(공립법)
------	-------	-----	-------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※ 흑미롤케이크(공립법)를 제조하여 제출하시오.

- 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)
80	박력쌀가루	240
20	흑미쌀가루	60
100	설탕	300
155	달걀	465
0.8	소금	2.4(2)
0.8	베이킹파우더	2.4(2)
60	우유	180
416.6	계	1249.8 (1249)

(※충전용 재료는 계량시간에서 제외)

60	생크림	150
----	-----	-----

- 반죽은 공립법으로 제조하시오.
- 반죽온도는 25℃를 표준으로 하시오.
- 반죽의 비중을 측정하시오.
- 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.
(시트의 밑면이 윗면이 되게 정형하시오.)

자격종목	제과기능사	과제명	흑미롤케이크(공립법)
------	-------	-----	-------------

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.”>

지급재료목록			자격종목	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	박력쌀가루	박력쌀가루 (제과제빵용)	g	260	1인용	
2	흑미쌀가루	100% 흑미 (제과제빵용)	g	66	1인용	
3	달걀	60g(껍질포함)	개	11	1인용	
4	설탕	정백당	g	330	1인용	
5	소금	정제염	g	3	1인용	
6	베이킹파우더	제과제빵용	g	3	1인용	
7	우유	시유	ml	200	1인용	
8	생크림	생크림(식물성)	ml	165	1인용	
9	위생지	식품용(8절지)	장	3	1인용	
10	제품상자	제품포장용	개	1	5인공용	

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

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	시퐁 케이크(시퐁법)
------	-------	-----	-------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 1시간 40분

1. 요구사항

※ 시퐁 케이크(시퐁법)를 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	박력분	400
65	설탕(A)	260
65	설탕(B)	260
150	달걀	600
1.5	소금	6
2.5	베이킹파우더	10
40	식용유	160
30	물	120
454	계	1,816

2) 반죽은 시퐁법으로 제조하고 비중을 측정하시오.

3) 반죽온도는 23℃를 표준으로 하시오.

4) 시퐁팬을 사용하여 반죽을 분할하고 구우시오.

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	시퐁 케이크(시퐁법)
------	-------	-----	-------------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	500	1인용	
2	설탕	정백당	g	600	1인용	
3	달걀	60g(껍질포함)	개	16	1인용	
4	베이킹파우더	제과제빵용	g	14	1인용	
5	소금	정제염	g	8	1인용	
6	식용유	대두유	ml	270	1인용	
7	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
8	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
9	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제과기능사	과제명	마데라(컵) 케이크
------	-------	-----	------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간

1. 요구사항

※ 마데라(컵) 케이크를 제조하여 제출하십시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하십시오(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	박력분	400
85	버터	340
80	설탕	320
1	소금	4
85	달걀	340
2.5	베이킹파우더	10
25	건포도	100
10	호두	40
30	적포도주	120
418.5	계	1,674

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

20	분당	80
5	적포도주	20

- 반죽은 크림법으로 제조하십시오.
- 반죽온도는 24℃를 표준으로 하십시오.
- 반죽분할은 주어진 팬에 알맞은 양을 패닝하십시오.
- 적포도주 풍당을 1회 바르십시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하십시오.

※ 감독위원은 시험 전 주어진 팬을 감안하여 팬의 개수를 지정하여 공지한다.

자격종목	제과기능사	과제명	마데라(컵) 케이크
------	-------	-----	------------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	440	1인용	
2	버터	무염	g	370	1인용	
3	설탕	정백당	g	350	1인용	
4	소금	정제염	g	5	1인용	
5	달걀	60g(껍질포함)	개	7	1인용	
6	건포도	제과제빵용	g	110	1인용	
7	호두분태	제과용	g	44	1인용	
8	베이킹파우더	제과제빵용	g	11	1인용	
9	적포도주	제과제빵용	ml	160	1인용	
10	분당	제과제빵용 (전분 5%정도 포함)	g	100	1인용	
11	유산지 컵	제과제빵용	개	40	1인용	
12	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
13	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
14	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제과기능사	과제명	버터쿠키
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간

1. 요구사항

※ 버터쿠키를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(6분).

- 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	박력분	400
70	버터	280
50	설탕	200
1	소금	4
30	달걀	120
0.5	바닐라향	2
251.5	계	1,006

- 반죽은 크림법으로 수작업 하시오.
- 반죽온도는 22℃를 표준으로 하시오.
- 별모양깍지를 끼운 찰주머니를 사용하여 2가지 모양짜기를 하시오(8자, 장미모양).
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	버터쿠키
------	-------	-----	------

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

제과기능사

일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고
1	밀가루	박력분	g	440	1인용
2	설탕	정백당	g	220	1인용
3	버터	무염	g	310	1인용
4	소금	정제염	g	5	1인용
5	바닐라향	분말	g	3	1인용
6	달걀	60g(껍질포함)	개	3	1인용
7	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용
8	부탄가스	(가정용)220g	개	1	5인 공용
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.

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	치즈 케이크
------	-------	-----	--------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간 30분

1. 요구사항

※ 치즈 케이크를 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	중력분	80
100	버터	80
100	설탕(A)	80
100	설탕(B)	80
300	달걀	240
500	크림치즈	400
162.5	우유	130
12.5	럼주	10
25	레몬주스	20
1,400	계	1,120

- 2) 반죽은 별립법으로 제조하시오.
- 3) 반죽온도는 20℃를 표준으로 하시오.
- 4) 반죽의 비중을 측정하시오.
- 5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
- 6) 굽기는 중탕으로 하시오.
- 7) 반죽은 전량을 사용하시오.

※ 감독위원은 시험 전 주어진 팬을 감안하여 팬의 개수를 지정하여 공지한다.

자격종목	제과기능사	과제명	치즈 케이크
------	-------	-----	--------

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, 시품법 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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	중력분	g	88	1인용	
2	버터	무염	g	160	1인용	
3	설탕	정백당	g	250	1인용	
4	달걀	60g(껍질포함)	개	5	1인용	
5	크림치즈	제과제빵용	g	440	1인용	
6	우유	시유	mL	138	1인용	
7	럼주	제과제빵용	mL	11	1인용	
8	레몬주스	제과제빵용	mL	22	1인용	
9	위생지	식품용(8절지)	장	2	1인용	
10	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	호두 파이
------	-------	-----	-------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간 30분

1. 요구사항

※ 호두파이를 제조하여 제출하시오.

1) 껍질 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

- 2) 껍질에 결이 있는 제품으로 손반죽으로 제조하시오.
- 3) 껍질 휴지는 냉장온도에서 실시하시오.
- 4) 충전물은 개인별로 각자 제조하시오(호두는 구워서 사용).
- 5) 구운 후 충전물의 층이 선명하도록 제조하시오.
- 6) 제시한 팬 7개에 맞는 껍질을 제조하시오(팬크기가 다를 경우 크기에 따라 가감).
- 7) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

- 껍질

비율(%)	재료명	무게(g)
100	중력분	400
10	노른자	40
1.5	소금	6
3	설탕	12
12	생크림	48
40	버터	160
25	물	100
191.5	계	766

- 충전물 (계량시간에서 제외)

비율(%)	재료명	무게(g)
100	호두	250
100	설탕	250
100	물엿	250
1	계피가루	2.5 (2)
40	물	100
240	달걀	600
581	계	1,452.5 (1,452)

자격종목	제과기능사	과제명	호두 파이
------	-------	-----	-------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	중력분	g	440	1인용	
2	설탕	정백당	g	300	1인용	
3	소금	정제염	g	7	1인용	
4	버터	무염	g	170	1인용	
5	달걀	60g(껍질포함)	개	16	1인용	
6	계피가루	제과제빵용	g	4	1인용	
7	호두	제과용	g	275	1인용	
8	물엿	이온엿, 제과용	g	275	1인용	
9	생크림(국산)	제과용	g	55	1인용	
10	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
11	부탄가스	가정용(220g)	개	1	5인 공용	
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.

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	버터스펀지케이크(별립법)
------	-------	-----	---------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※ 버터스펀지케이크(별립법)를 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	박력분	600
60	설탕(A)	360
60	설탕(B)	360
150	달걀	900
1.5	소금	9(8)
1	베이킹파우더	6
0.5	바닐라향	3(2)
25	용해버터	150
398	계	2,388 (2,386)

2) 반죽은 별립법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 23℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽의 비중을 측정하시오.

5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	버터스펀지케이크(별립법)
------	-------	-----	---------------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	660	1인용	
2	설탕	정백당	g	790	1인용	
3	달걀	60g(껍질포함)	개	19	1인용	
4	소금	정제염	g	10	1인용	
5	베이킹파우더	제과제빵용	g	7	1인용	
6	바닐라향	분말	g	4	1인용	
7	버터	무염	g	165	1인용	
8	식용유	대두유	ml	50	1인용	
9	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
10	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	초코롤케이크
------	-------	-----	--------

※ 문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※ 초코롤케이크를 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	박력분	168
285	달걀	480
128	설탕	216
21	코코아파우더	36
1	베이킹소다	2
7	물	12
17	우유	30
559	계	944

(※ 충전용재료는 계량시간에서 제외)

119	다크커버췌어	200
119	생크림	200
12	럼	20

- 2) 반죽은 공립법으로 제조하시오.
- 3) 반죽온도는 24℃를 표준으로 하시오.
- 4) 반죽의 비중을 측정하시오.
- 5) 제시한 철판에 알맞도록 패닝하시오.
- 6) 반죽은 전량을 사용하시오.
- 7) 충전용 재료는 가나슈를 만들어 제품에 전량 사용하시오.
- 8) 시트를 구운 윗면에 가나슈를 바르고, 원형이 잘 유지되도록 말아 제품을 완성하시오(반대 방향으로 롤을 말면 성형 및 제품평가 해당항목 감점).

자격종목	제과기능사	과제명	초코롤케이크
------	-------	-----	--------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	180	1인용	
2	설탕	정백당	g	230	1인용	
3	우유	시유	g	40	1인용	
4	달걀	60g(껍질포함)	개	10	1인용	
5	코코아파우더	제과용	g	40	1인용	
6	베이킹소다	제과제빵용	g	4	1인용	
7	다크커버췌어	제과제빵용	g	220	1인용	
8	생크림	제과제빵용	g	220	1인용	
9	럼	제과제빵용	g	30	1인용	
10	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제과기능사	과제명	젤리롤케이크
------	-------	-----	--------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 1시간 30분

1. 요구사항

※ 젤리롤 케이크를 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	박력분	400
130	설탕	520
170	달걀	680
2	소금	8
8	물엿	32
0.5	베이킹파우더	2
20	우유	80
1	바닐라향	4
431.5	계	1,726

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

50	잼	200
----	---	-----

- 반죽은 공립법으로 제조하시오.
- 반죽온도는 23℃를 표준으로 하시오.
- 반죽의 비중을 측정하시오.
- 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.
- 캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하시오(무늬를 완성하지 않으면 제품 껍질 평가 0점 처리).

자격종목	제과기능사	과제명	젤리롤케이크
------	-------	-----	--------

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

3. 지급재료목록			자격종목	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	440	1인용	
2	설탕	정백당	g	570	1인용	
3	달걀	60g(껍질포함)	개	15	1인용	
4	소금	정제염	g	9	1인용	
5	물엿	이온엿, 제과용	g	35	1인용	
6	베이킹파우더	제과제빵용	g	3	1인용	
7	우유	시유	g	90	1인용	
8	캐러멜 색소	제과용	g	2	1인용	
9	잼	과일잼류	g	220	1인용	
10	바닐라향	분말	g	5	1인용	
11	식용유	대두유	ml	50	1인용	
12	위생지	식품용(8절지)	장	10	1인용	
13	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
14	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	소프트롤 케이크
------	-------	-----	----------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※ 소프트롤 케이크를 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)
100	박력분	250
70	설탕(A)	175(176)
10	물엿	25(26)
1	소금	2.5(2)
20	물	50
1	바닐라향	2.5(2)
60	설탕(B)	150
280	달걀	700
1	베이킹파우더	2.5(2)
50	식용유	125(126)
593	계	1,482.5 (1484)

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

80	잼	200
----	---	-----

- 반죽은 별립법으로 제조하시오.
- 반죽온도는 22℃를 표준으로 하시오.
- 반죽의 비중을 측정하시오.
- 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.
- 캐러멜 색소를 이용하여 무늬를 완성하시오(무늬를 완성하지 않으면 제품 겹질 평가 0점 처리).

자격종목	제과기능사	과제명	소프트롤 케이크
------	-------	-----	----------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	275	1인용	
2	설탕	정백당	g	350	1인용	
3	물엿	이온엿, 제과용	g	28	1인용	
4	소금	정제염	g	3	1인용	
5	바닐라향	분말	g	3	1인용	
6	달걀	60g(껍질포함)	개	15	1인용	
7	베이킹파우더	제과제빵용	g	3	1인용	
8	식용유	대두유	ml	180	1인용	
9	캐러멜 색소	제과용	g	2	1인용	
10	잼	과일잼류	g	220	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	제과기능사	과제명	버터스펀지케이크(공립법)
------	-------	-----	---------------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※ 버터스펀지 케이크(공립법)를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(6분).

- 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	박력분	500
120	설탕	600
180	달걀	900
1	소금	5(4)
0.5	바닐라향	2.5(2)
20	버터	100
421.5	계	2,107.5 (2,106)

2) 반죽은 공립법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 25℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽의 비중을 측정하시오.

5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	버터스펀지케이크(공립법)
------	-------	-----	---------------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	550	1인용	
2	달걀	60g(껍질포함)	개	19	1인용	
3	설탕	정백당	g	660	1인용	
4	소금	정제염	g	6	1인용	
5	버터	무염	g	110	1인용	
6	바닐라향	분말	g	3	1인용	
7	식용유	대두유	ml	50	1인용	
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(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.

국가기술훈자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	마드레느
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※ 시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※ 마드레느를 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	박력분	400
2	베이킹파우더	8
100	설탕	400
100	달걀	400
1	레몬껍질	4
0.5	소금	2
100	버터	400
403.5	계	1,614

- 2) 마드레느는 수작업으로 하시오.
- 3) 버터를 녹여서 넣는 1단계법(변형) 반죽법을 사용하시오.
- 4) 반죽온도는 24℃를 표준으로 하시오.
- 5) 실온에서 휴지 시키시오.
- 6) 제시된 팬에 알맞은 반죽량을 넣으시오.
- 7) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	마드레느
------	-------	-----	------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	440	1인용	
2	베이킹파우더	제과제빵용	g	9	1인용	
3	설탕	정백당	g	440	1인용	
4	달걀	60g(껍질포함)	개	8	1인용	
5	레몬껍질	생 레몬피(레몬제스트)	g	5	1인용	
6	소금	정제염	g	3	1인용	
7	버터	무염	g	440	1인용	
8	식용유	대두유	ml	20	1인용	
9	위생지	식품용(8절지)	장	2	1인용	
10	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
11	얼음	식용	g	200	1인용(거울철 제외)	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제과기능사	과제명	쇼트브레드 쿠키
------	-------	-----	----------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간

1. 요구사항

※ 쇼트브레드 쿠키를 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	박력분	500
33	마가린	165(166)
33	쇼트닝	165(166)
35	설탕	175(176)
1	소금	5(6)
5	물엿	25(26)
10	달걀	50
10	노른자	50
0.5	바닐라향	2.5(2)
227.5	계	1137.5 (1142)

2) 반죽은 수작업으로 하여 크림법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 20℃를 표준으로 하시오.

4) 제시한 정형기를 사용하여 두께 0.7~0.8 cm, 지름 5~6 cm(정형기에 따라 가감) 정도로 정형하시오.

5) 제시한 2개의 팬에 전량 성형하시오.

(단, 시험장 팬의 크기에 따라 감독위원이 별도로 지정할 수 있다.)

6) 달걀노른자칠을 하여 무늬를 만드시오.

- 달걀은 총 7개를 사용하며, 달걀 크기에 따라 감독위원이 가감하여 지정할 수 있다.

① 배합표 반죽용 4개(달걀 1개+노른자용 달걀 3개)

② 달걀 노른자칠용 달걀 3개

자격종목	제과기능사	과제명	쇼트브레드 쿠키
------	-------	-----	----------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	박력분	g	660	1인용	
2	달걀	60g(껍질포함)	개	7	1인용	
3	설탕	정백당	g	231	1인용	
4	소금	정제염	g	7	1인용	
5	쇼트닝	제과용	g	218	1인용	
6	물엿	이온엿, 제과용	g	33	1인용	
7	마가린		g	218	1인용	
8	바닐라향	분말	g	4	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(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능사	과제명	슈
------	-------	-----	---

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 2시간

1. 요구사항

※ 슈를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(5분).

- 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)
125	물	250
100	버터	200
1	소금	2
100	중력분	200
200	달걀	400
526	계	1,052

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

500	커스터드 크림	1000
-----	---------	------

- 2) 껍질 반죽은 수작업으로 하시오.
- 3) 반죽은 직경 3cm 전후의 원형으로 짜시오.
- 4) 커스터드 크림을 껍질에 넣어 제품을 완성하시오.
- 5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

자격종목	제과기능사	과제명	슈
------	-------	-----	---

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	중력분	g	280	1인용	
2	버터	무염	g	220	1인용	
3	소금	정제염	g	3	1인용	
4	달걀	60g(껍질포함)	개	9	1인용	
5	커스터드 크림	커스터드파우더로 제조된 것	g	1100	1인용	
6	식용유	대두유	ml	50	1인용	
7	위생지	식품용(8절지)	장	2	1인용	
8	부탄가스	가정용(220g)	개	1	5인 공용	
9	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
10	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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

국가기술훈자력 실기시험문제

자력종목	제과기능사	과제명	브라우니
------	-------	-----	------

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

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

※시험시간 : 1시간 50분

1. 요구사항

※브라우니를 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	중력분	300
120	달걀	360
130	설탕	390
2	소금	6
50	버터	150
150	다크초콜릿 (커버칩)	450
10	코코아파우더	30
2	바닐라향	6
50	호두	150
614	계	1,842

- 2) 브라우니는 수작업으로 반죽하시오.
- 3) 버터와 초콜릿을 함께 녹여서 넣는 1단계 변형반죽법으로 하시오.
- 4) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.
- 5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.
- 6) 3호 원형팬 2개에 패닝하시오.
- 7) 호두의 반은 반죽에 사용하고 나머지 반은 토평하며, 반죽 속과 윗면에 골고루 분포되게 하시오(호두는 구어서 사용).

자격종목	제과기능사	과제명	브라우니
------	-------	-----	------

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	제과기능사		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비 고	
1	밀가루	중력분	g	330	1인용	
2	달걀	60g(껍질포함)	개	7	1인용	
3	설탕	정백당	g	400	1인용	
4	소금	정제염	g	8	1인용	
5	버터	무염	g	160	1인용	
6	호두분태	제과용	g	160	1인용	
7	코코아파우더	제과용	g	40	1인용	
8	다크초콜릿(커버취)	제과용	g	500	1인용	
9	바닐라향	분말	g	7	1인용	
10	위생지	식품용(8절지)	장	6	1인용	
11	부탄가스	가정용(220g)	개	1	5인 공용	
12	제품상자	제품포장용	개	1	5인 공용	
13	얼음	식용	g	200	1인용(겨울철 제외)	

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