## 2025년도 제과기능사·제빵기능사 실기시험문제 변경 현황

## 과제 변경 내역

구분	과제번호	변경 전	변경 후	비고
KO 구O		_	(지급재료) 세척제(50인 공용 1L) 추가 (지참준비물) 수세미 추가	문제지에는 미표기
		_	(위생상태 및 안전관리) 기준 상세화	2페이지 참조
제빵 기능사	단팥빵 (비상 스트레이트법)	(배합표)	(배합표)	
		- 통팥앙금 1440	- 통팥앙금 960	제조 수량에
		(지급재료)	(지급재료)	맞게 수정
		·통팥앙금 1500g	·통팥앙금 1000g	
	쌀식빵	(지급재료)	(지급재료)	지급재료 수정
		·이스트(저당용)	·이스트(생이스트)	NUML TO

## 위생상태 및 안전관리 기준

순번	구 분	세 부 기 준	채점기준	
1	위생복 상의	<ul> <li>전체 흰색, 팔꿈치가 덮이는 길이 이상의 7부・9부・긴소매 위생복</li> <li>수험자 필요에 따라 흰색 팔토시 착용 가능</li> <li>상의 여밈 단추 등은 위생복에 부착된 것이여야 함</li> <li>벨크로(일명 찍찍이), 단추 등의 크기, 색상, 모양, 재질은 제한하지 않음</li> <li>(금지) 기관 및 성명 등의 표시・마크・무늬 등 일체 표식, 금속성 부착물・뱃지・핀 등 식품 이물 부착, 팔꿈치 길이보다 짧은 소매, 부직포・비닐 등 화재에 취약한 재질</li> </ul>	·(실격) 미착용이거나 평상복인 경우 - 흰티셔츠·와이셔츠, 패션모자(흰털모자, 비니, 야구모자 등)는 실격	
2	위생복 하의 (앞치마)	<ul> <li>「(색상 무관) 평상복 긴바지 + 흰색 앞치마」 또는「흰색 긴바지 위생복」</li> <li>- 평상복 긴바지 착용 시 긴바지의 색상·재질은 제한이 없으나, 안전사고 예방을 위해 맨살이 드러나지 않는 길이의 긴바지여야 함</li> <li>- 흰색 앞치마 착용 시 앞치마 길이는 무릎 아래까지 덮이는 길이일 것, 상하일체형 (목끈형) 가능</li> <li>(금지) 기관 및 성명 등의 표시·마크·무늬 등 일체 표식, 금속성 부착물·뱃지·핀 등 식품 이물 부착, 반바지·치마·폭넓은 바지 등 안전과 작업에 방해가 되는 복장, 부직포·비닐 등 화재에 취약한 재질</li> </ul>	- 위생복 상·하의, 위생모, 마스크 중 1개 라도 미착용 시 실격  · (위생 0점) 금지 사항 및 기준 부적합 - 위생복장 색상 미준수, 일부 무늬가 있 거나 유색·표식이 가려지지 않는 경우, 기관 및 성명 등 표식  - 식품 가공용이 아닌 복장 등(화재에 취 약한 재질 및 실험복 형태의 영양사· 실험용 가운은 위생 0점) - 반바지·치마, 폭넓은 바지 등 - 위생모가 뚫려있어 머리카락이 보이거나, 수건 등으로 감싸 바느질 마감처리가 되어 있지 않고 풀어지기 쉬워 작업용으로 부 적합한 경우 등	
3	위생모	•전체 흰색, 빈틈이 없고 일반 식품 가공 시 사용되는 위생모 - 크기, 길이, 재질(면, 부직포 등 가능) 제한 없음 •(금지) 기관 및 성명 등의 표시·마크·무늬 등 일체 표식, 금속성 부착물·뱃지 등 식품 이물 부착(단, 위생모 고정용 머리핀은 사용 가능) 바느질 마감처리가 되어 있지 않은 흰색 머릿수건(손수건)은 머리카락 및 이물에 의한 오염 방지를 위해 착용 금지		
4	마스크 (입가리개)	·침액 오염 방지용으로, 종류(색상, 크기, 재질 무관) 등은 제한하지 않음 - '투명 위생 플라스틱 입가리개'허용		

5	위생화 (작업화)	•위생화, 작업화, 조리화, 운동화 등(색상 무관) - 단, 발가락, 발등, 발뒤꿈치가 모두 덮일 것 •(금지) 기관 및 성명 등의 표시, 미끄러짐 및 화상의 위험이 있는 슬리퍼류, 작업에 방해가 되는 굽이 높은 구두, 속 굽 있는 운동화	
6	장신구	·(금지) 장신구(단, 위생모 고정용 머리핀은 사용 가능) - 손목시계, 반지, 귀걸이, 목걸이, 팔찌 등 이물, 교차오염 등의 위험이 있는 장신구 일체 금지	
7	두발	·단정하고 청결할 것, 머리카락이 길 경우 흘러내리지 않도록 머리망을 착용하거나 묶을 것	
8	손/ <del>손톱</del>	•손에 상처가 없어야 하나, 상처가 있을 경우 식품용 장갑 등을 사용하여 상처가 노출되지 않도록 할 것(시험위원 확인 하에 추가 조치 가능), 손톱은 길지 않고 청결해야 함 •(금지) 매니큐어, 인조손톱 등	·(위생 0점) 금지 사항 및 기준 부적합
9	위생관리	<ul> <li>작업 과정은 위생적이어야 하며, 도구는 식품 가공용으로 적합해야 함</li> <li>장갑 착용 시 용도에 맞도록 구분하여 사용할 것         (예시) 설거지용과 작품 제조용은 구분하여 사용해야 함, 위반 시 위생 0점 처리</li> <li>위생복 상의, 앞치마, 위생모의 개인 이름 · 소속 등의 표식 제거는 테이프를 부착하여 가릴 수 있음</li> <li>식품과 직접 닿는 조리도구 부분에 이물질(예: 테이프)을 부착하지 않을 것</li> <li>눈금 표시된 조리기구 사용 허용(단, 눈금표시를 하나씩 재어가며 재료를 써는 등 감독위원이 작업이 미숙하다고 판단할 경우 작업 전반 숙련도 부분 감점될 수 있음에 유의)</li> </ul>	
10	안전사고 발생 처리	·칼 사용(손 빔) 등으로 안전사고 발생 시 응급조치를 하여야 하며, 응급조치에도 지혈이 되지 않을 경우 시험 진행 불가	

<sup>※</sup> 위 기준 외 일반적인 개인위생, 식품위생, 작업장 위생, 안전관리를 준수하지 않을 경우 감점 처리될 수 있습니다.

<sup>※</sup> 시험장내 모든 개인물품에는 기관 및 성명 등의 표시가 없어야 합니다.