

# 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<br>(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 간단한 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<br>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.