

국가기술훈자력 실기시험문제

자격종목	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 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

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.