

2022년도 제과기능사·제빵기능사 실기시험 문제 변경 현황

과제 현황

○ 과제목록 및 시험시간(‘21년도와 동일)

제빵기능사			제과기능사		
과제 번호	과제명	시험시간	과제 번호	과제명	시험시간
1	빵도넛	3시간	1	초코머핀	1시간 50분
2	소시지빵	3시간 30분	2	버터스펀지케이크(벌립법)	1시간 50분
3	식빵(비상스트레이트법)	2시간40분	3	젤리롤케이크	1시간 30분
4	단팥빵(비상스트레이트법)	3시간	4	소프트롤케이크	1시간 50분
5	그리시니	2시간30분	5	스펀지케이크(공립법)	1시간 50분
6	밤식빵	3시간 40분	6	마드레느	1시간 50분
7	베이글	3시간30분	7	쇼트브레드쿠키	2시간
8	스위트롤	3시간 30분	8	슈	2시간
9	우유식빵	3시간 40분	9	브라우니	1시간 50분
10	단과자빵(트위스트형)	3시간 30분	10	과일케이크	2시간 30분
11	단과자빵(크림빵)	3시간 30분	11	파운드케이크	2시간 30분
12	풀만식빵	3시간 40분	12	다쿠와즈	1시간 50분
13	단과자빵(소보로빵)	3시간 30분	13	타르트	2시간 20분
14	더치빵	3시간 30분	14	사과파이	2시간 30분
15	호밀빵	3시간 30분	15	시폰케이크(시폰법)	1시간 40분
16	버터톱식빵	3시간30분	16	마데라(컵)케이크	2시간
17	옥수수식빵	3시간 40분	17	버터쿠키	2시간
18	모카빵	3시간 30분	18	치즈 케이크	2시간 30분
19	버터를	3시간 30분	19	호두파이	2시간 30분
20	통밀빵	3시간 30분	20	초코롤케이크	1시간 50분

‘22년도 위생상태 및 안전관리 세부기준 안내
(제과기능사, 제빵기능사 공통 적용)

순번	구 분	세 부 기 준	채점기준
1	위생복 상의	<ul style="list-style-type: none"> · 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 · 팔꿈치가 덮이는 길이 이상의 7부·9부·긴소매(수험자 필요에 따라 흰색 팔도시 가능) · 상의 여밈은 위생복에 부착된 것이어야 하며 벨크로(일명 찍찍이), 단추 등의 크기, 색상, 모양, 재질은 제한하지 않음(단, 금속성 부착물·벤티, 핀 등은 금지) · 팔꿈치 길이보다 짧은 소매는 작업 안전상 금지 · 부직포, 비닐 등 화재에 취약한 재질 금지 	<ul style="list-style-type: none"> · 미착용, 평상복(헨티셔츠 등), 패션모자(헨털모자, 비니, 야구모자 등)→실격 · 기준 부적합→위생 0점 -제과용/식품가공용이 아닌 경우(화재에 취약한 재질 및 실험복 형태의 영양사·실험용 가운은 위생 0점) -(일부)유색/표식이 가려지지 않은 경우 -반바지·치마 등 -위생모가 뚫려있어 머리카락이 보이거나, 수건 등으로 감싸 바느질 마감처리가 되어있지 않고 풀어지기 쉬워 일반 제과제빵 작업용으로 부적합한 경우 등 -위생복의 개인 표식(이름, 소속)은 테이프로 가릴 것 -제과제빵·조리 도구에 이물질(예, 테이프) 부착 금지
2	위생복 하의 (앞치마)	<ul style="list-style-type: none"> · 「흰색 긴바지 위생복」 또는 「(색상 무관) 평상복 긴바지 + 흰색 앞치마」 - 흰색 앞치마 착용 시, 앞치마 길이는 무릎 아래까지 덮이는 길이일 것 - 평상복 긴바지의 색상·재질은 제한이 없으나, 부직포·비닐 등 화재에 취약한 재질이 아닐 것 - 반바지·치마·폭넓은 바지 등 안전과 작업에 방해가 되는 복장은 금지 	
3	위생모	<ul style="list-style-type: none"> · 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 · 빈틈이 없고, 일반 제과점에서 통용되는 위생모(크기 및 길이, 재질은 제한 없음) -흰색 머릿수건(순수건)은 머리카락 및 이물질에 의한 오염 방지를 위해 착용 금지 	
4	마스크	<ul style="list-style-type: none"> · 침액 오염 방지용으로, 종류는 제한하지 않음(단, 감염병 예방법에 따라 마스크 착용 의무화 기간에는 ‘투명 위생 플라스틱 입가리개’는 마스크 착용으로 인정하지 않음) 	· 미착용→실격
5	위생화 (작업화)	<ul style="list-style-type: none"> · 색상 무관, 기관 및 성명 등의 표식 없을 것 · 조리화, 위생화, 작업화, 운동화 등 가능(단, 발가락, 발등, 발뒤꿈치가 모두 덮일 것) · 미끄러짐 및 화상의 위험이 있는 슬리퍼류, 작업에 방해가 되는 굽이 높은 구두, 속 굽 있는 운동화 금지 	· 기준 부적합→위생 0점
6	장신구	<ul style="list-style-type: none"> · 일체의 개인용 장신구 착용 금지(단, 위생모 고정을 위한 머리핀은 허용) · 손목시계, 반지, 귀걸이, 목걸이, 팔찌 등 이물질, 교차오염 등의 식품위생 위해 장신구는 착용하지 않을 것 	· 기준 부적합→위생 0점
7	두발	<ul style="list-style-type: none"> · 단정하고 청결할 것, 머리카락이 길 경우 흘러내리지 않도록 머리망을 착용하거나 묶을 것 	· 기준 부적합→위생 0점
8	손 / 손톱	<ul style="list-style-type: none"> · 손에 상처가 없어야하나, 상처가 있을 경우 보이지 않도록 할 것(시험위원 확인 하에 추가 조치 가능) · 손톱은 길지 않고 청결하며 매니큐어, 인조손톱 등을 부착하지 않을 것 	· 기준 부적합→위생 0점
9	위생관리	<ul style="list-style-type: none"> · 재료, 조리기구 등 조리에 사용되는 모든 것은 위생적으로 처리하여야 하며, 제과제빵용으로 적합한 것일 것 	· 기준 부적합→위생 0점
10	안전사고 발생 처리	<ul style="list-style-type: none"> · 칼 사용(손 빔) 등으로 안전사고 발생 시 응급조치를 하여야 하며, 응급조치에도 지혈이 되지 않을 경우 시험 진행 불가 	-

※ 일반적인 개인위생, 식품위생, 작업장 위생, 안전관리를 준수하지 않을 경우 감점 처리 될 수 있습니다.

‘22년도 수험자 유의사항 안내 (제과기능사, 제빵기능사 전과제 공통)

- 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, 모양, 반죽 제조법(공립법을 벌립법으로 하는 등)을 준수하지 않았을 경우
 - 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.

특이사항(‘21년도 동일)

○ 공개문제 검색 방법

- Q-net 홈페이지 → 고객지원 → 자료실 → 공개문제 → “종목명” 입력 후 검색
- 시험장별 재료 계량용 저울의 눈금 표기가 상이하야(짝수/홀수), 배합표의 표기를 “홀수(짝수)” 또는 “소수점(정수)”의 형태로 병행 표기하여 기재합니다(‘21년도 동일).
- 시험장의 저울 눈금표시 단위에 맞추어 시험장 감독위원의 지시에 따라 올림 또는

내림으로 계량할 수 있음을 참고하시기 바랍니다.

- 시험장의 저울을 사용하거나, 수험자가 개별로 지참한 저울을 사용하여 계량합니다 (저울은 수험자 선택사항으로 필요 시 지참).
- 배합표에 비율(%) 60~65, 무게(g) 600~650 과 같이 표기된 과제는 반죽의 상태에 따라 수험자가 물의 양을 조정하여 제조합니다.
- 제과기능사, 제빵기능사 실기시험의 전체 과제는 ‘반죽기(믹서) 사용 또는 수작업 반죽(믹싱)’이 모두 가능함을 참고하시기 바랍니다(마데라컵케이크, 초코머핀 등의 과제는 수험자 선택에 따라 수작업 믹싱도 가능).
- 단, 요구사항에 반죽 방법(수작업)이 명시된 과제는 요구사항을 따라야 합니다.
- 시험장에는 시간을 확인할 수 있는 공용시계가 구비되어 있으며, 시험시간의 종료는 공용시계를 기준으로 합니다. 만약, 수험자 개인 용도의 시계, 타이머를 지참하여 사용하고자 할 경우, 아래 사항에 유의하시기 바랍니다.
- 손목시계 착용 시 “장신구”에 해당하여 위생부분이 감점되므로 사용하지 않습니다.
- 탁상용 시계를 제조과정 중 재료 및 도구와 접촉시키는 등 비위생적으로 관리할 경우 위생부분 감점되므로, 유의합니다. 또한 시험시간은 공용시계를 기준으로 하므로 개인이 지참한 시계는 시험시간의 기준이 될 수 없음을 유념하시기 바랍니다.
- 타이머는 소리알람(진동)이 발생하지 않도록 “무음 및 무진동”으로 설정하여 사용합니다(다른 수험자에게 피해가 될 수 있으므로 특히 주의).
- 개인이 지참한 시계, 타이머에 의하여 소리알람(진동)이 발생하여 시험진행에 방해가 될 경우, 본부요원 및 감독위원은 수험자에게 개별적인 시계, 타이머 사용을 금지시킬 수 있습니다.

※ 단순 맞춤법, 문장순화를 위한 내용은 별도의 공지 없이 수정될 수 있습니다.