제과기능장 실기시험 변경 안내

□ 변경사유: 국가기술자격법	시행규칙 가	내정 및	출제기준	변경
-----------------	--------	------	------	----

□ 적용시기: '21년 1월 1일 이후 시험부터

(기능장 제69회 실기시험부터 적용)

□ 주요 변경사항

○ 실기방법: ('20년도) 작업형 → ('21년도) 복합형[작업형+필답형]

	변경전	변경후			
	·과제명: 제빵 및 제과	·과제명: 제빵 및 제과			
작업형 시험	·작업시간: 6시간	· 작업시간: 6시간			
	·배점: 100점	• 배점: 80점			
	·주요 과제	· 주요 과제			
	1) 제빵	1) 제빵			
	2) 제과	2) 제과			
	•작업형: 공개문제 중 1개 과제 선정				
	- 공개문제 확인 방법 : 큐넷>자료실>공개문제>'제과기능장' 검색				
	- '21년도 시행을 위한 공개과제는 '20년도 12월 공개 예정				
		· 필답시간: 1시간			
	_	· 배점: 20점			
	·문제수: 10문제 내외				
	· 필답형 : '주관식 서술형(계산형, 단답형, 서술형)'으로써, 출제기준에				
	의거하여 제과제빵 실무 관련 문제가 출제됨(제조·품질·위생안전·				
	베이커리경영 등) - 출제기준 확인 방법 : 큐넷>자료실>출제기준>'제과기능장' 검색				
	(필답형 참고 예시) - 총반죽 무게를 계산하시오.				
필답형	- 생산 인원을 계산하시오.				
시험	- 손익분기점을 계산하시오.				
	- 제빵에서 이스트의 역할을 3가지 쓰시오.				
	- HACCP 적용 시 생물학적 위해요소의 정의를 쓰시오.				
	- 반죽온도가 정상보다 낮을 때 제품에 미치는 영향을 3가지 쓰시오.				
	※ 수험자는 전과정에 응시하여야 하며, 전과정에 응시하지 않은				
	경우와 필답형이 0점인 경우는 실격처리 됩니다.				
- 작업형과 필답형 중 한 개 분야라도 응시하지 않을 경우 실					
	- 필답형 득점이 0점인 경우 실격				
	(득점 예시 : 작업형 60점 + 필				
	☞ 총점은 60점이나 필답형 득점이 0점이므로 실격 처리됨)				