

제과·제빵기능사 변경사항 및 신규과제 알림

① 변경사항 '23년도 상시검정 실기시험 제12회(7.10 이후)부터 적용

가. (제과·제빵기능사 공통) 실격기준 명확화

| | |
|-------|--|
| 기존 | 5) 다음 사항은 실격에 해당하여 채점 대상에서 제외됩니다. 라) 수량, 모양, 반죽 제조법(공립법을 별립법으로 하는 등)을 준수하지 않았을 경우 |
| 변경 | 5) 다음 사항은 실격에 해당하여 채점 대상에서 제외됩니다. 라) 수량(미달), 모양을 준수하지 않았을 경우 · 지정된 수량 초과, 과다 생산의 경우는 총점에서 10점을 감점합니다. · 수량은 시험장 팬의 크기 등에 따라 감독위원이 조정하여 지정할 수 있으며, 잔여 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오. (단, '○개 이상'으로 표기된 과제는 제외합니다.) · 반죽 제조법(공립법, 별립법, 시퐁법 등)을 준수하지 않은 경우는 제조공정에서 반죽 제조 항목(과제별 배점 5~6점 정도)을 0점 처리하고, 총점에서 10점을 추가 감점합니다. |
| 변경 사유 | · 수량 : 미달 및 초과 시 채점기준 명확히 적용 - 채점 시 시험시간내 제조된 전체 제품을 평가하여야 하나, 수험생이 초과 제조한 후 임의로 선별한 제품만을 제출하는 경우가 발생하여 이를 방지하고자 과다 생산의 채점기준 마련 · 반죽 제조법 : 반죽법을 준수하지 않은 경우 감점 처리 - 수험자 불만 사례가 증가하여 감점 처리로 변경 - 제조법 준수는 중요 채점항목이므로 ❶제조공정 중 감점(과제별 배점 5~6점) ❷최종 평가 감점(총점에서 10점) |
| 추가 사항 | · 적용시기 : '23년도 상시검정 실기시험 제12회(7.10일 이후)부터 적용 · 위와 관련한 실격, 감점은 감독위원 2인 합의 적용 ※ 큐넷 공개문제 수정은 혼선 방지를 위해 7월 1일 큐넷 게시 예정 |

나. (제과기능사) 쇼트브레드쿠키 과제 수정

| 기존 | <p>※ 쇼트브레드 쿠키를 제조하여 제출하시오.</p> <p>1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).</p> <p>2) 반죽은 크림법으로 제조하시오.</p> | <table> <tr> <th>비율(%)</th><th>재료명</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>100</td><td>박력분</td><td>600</td></tr> <tr><td>33</td><td>마가린</td><td>198</td></tr> <tr><td>33</td><td>쇼트닝</td><td>198</td></tr> <tr><td>35</td><td>설탕</td><td>210</td></tr> <tr><td>1</td><td>소금</td><td>6</td></tr> <tr><td>5</td><td>물엿</td><td>30</td></tr> <tr><td>10</td><td>달걀</td><td>60</td></tr> <tr><td>10</td><td>노른자</td><td>60</td></tr> <tr><td>0.5</td><td>바닐라향</td><td>3(2)</td></tr> <tr><td>227.5</td><td>계</td><td>1,365 (1,364)</td></tr> </table> | 비율(%) | 재료명 | 무게(g) | 100 | 박력분 | 600 | 33 | 마가린 | 198 | 33 | 쇼트닝 | 198 | 35 | 설탕 | 210 | 1 | 소금 | 6 | 5 | 물엿 | 30 | 10 | 달걀 | 60 | 10 | 노른자 | 60 | 0.5 | 바닐라향 | 3(2) | 227.5 | 계 | 1,365 (1,364) |
|----------|---|---|-------|-----|-------|-----|-----|------------|----|-----|------------|----|-----|------------|----|----|------------|---|----|----------|---|----|-----------|----|----|-----------|----|-----|-----------|-----|------|---------------|-------|---|--------------------------|
| 비율(%) | 재료명 | 무게(g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | 박력분 | 600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 마가린 | 198 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 쇼트닝 | 198 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 | 설탕 | 210 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 소금 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 물엿 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 달걀 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 노른자 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0.5 | 바닐라향 | 3(2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 227.5 | 계 | 1,365 (1,364) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 변경 | <p>※ 쇼트브레드 쿠키를 제조하여 제출하시오.</p> <p>1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).</p> <p>2) 반죽은 수작업으로 하여 크림법으로 제조하시오.</p> | <table> <tr> <th>비율(%)</th><th>재료명</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>100</td><td>박력분</td><td>500</td></tr> <tr><td>33</td><td>마가린</td><td>165</td></tr> <tr><td>33</td><td>쇼트닝</td><td>165</td></tr> <tr><td>35</td><td>설탕</td><td>175</td></tr> <tr><td>1</td><td>소금</td><td>5</td></tr> <tr><td>5</td><td>물엿</td><td>25</td></tr> <tr><td>10</td><td>달걀</td><td>50</td></tr> <tr><td>10</td><td>노른자</td><td>50</td></tr> <tr><td>0.5</td><td>바닐라향</td><td>2.5(2)</td></tr> <tr><td>227.5</td><td>계</td><td>1137.5 (1137)</td></tr> </table> | 비율(%) | 재료명 | 무게(g) | 100 | 박력분 | 500 | 33 | 마가린 | 165 | 33 | 쇼트닝 | 165 | 35 | 설탕 | 175 | 1 | 소금 | 5 | 5 | 물엿 | 25 | 10 | 달걀 | 50 | 10 | 노른자 | 50 | 0.5 | 바닐라향 | 2.5(2) | 227.5 | 계 | 1137.5 (1137) |
| 비율(%) | 재료명 | 무게(g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | 박력분 | 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 마가린 | 165 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | 쇼트닝 | 165 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 | 설탕 | 175 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 소금 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 물엿 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 달걀 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 노른자 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0.5 | 바닐라향 | 2.5(2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 227.5 | 계 | 1137.5 (1137) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 변경 사유 | · 작업량 조정 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 추가 사항 | <p>· 적용시기 : '23년도 상시검정 실기시험 제12회(7.10일 이후)부터 적용</p> <p>※ 큐넷 공개문제 수정은 혼선 방지를 위해 7월 1일 큐넷 게시 예정</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

다. (제빵기능사) 제품 모양별 작품 개수 지정

| 기존 | ※ 단과자빵(트위스트형)을 제조하여 제출하시오. 5) 모양은 8자형, 달팽이형 2가지 모양으로 만드시오. 6) 완제품 24개를 성형하여 제출하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|--|---|------------|-----|-------|----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|----|----|----------|---|------|----|--------|---|-----|----|--------|---|-------|----|--------|-----|------|---|--------|----|----|-----|----------|----|---|-----|-----|-----|-----|---|--------|-----|---|-------|------------|--|
| | ※ 소시지빵을 제조하여 제출하시오. 7) 정형 모양은 낙엽모양과 꽃잎모양의 2가지로 만들어서 제출하시오. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ※ 빵도넛을 제조하여 제출하시오. 5) 모양은 8자형과 트위스트형(파배기형)으로 만드시오 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 변경 | ※ 단과자빵(트위스트형)을 제조하여 제출하시오. 5) 모양은 8자형 12개, 달팽이형 12개로 2가지 모양으로 만드시오. 6) 완제품 24개를 성형하여 제출시오. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ※ 소시지빵을 제조하여 제출하시오. 5) 완제품(토픽 및 충전물 완성)은 12개 제조하여 제출하시오. 6) 충전물은 발효시간을 활용하여 제조하시오. 7) 정형 모양은 낙엽모양 6개와 꽃잎모양 6개씩 2가지로 만들어서 제출하시오. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ※ 빵도넛을 제조하여 제출하시오. 4) 분할무게는 46g씩으로 하시오. 5) 모양은 8자형 22개와 트위스트형(파배기형) 22개로 만드시오. | <table><tr><th>비율(%)</th><th>재료명</th><th>무게(g)</th><th>수정</th></tr><tr><td>80</td><td>강력분</td><td>880</td><td>880</td></tr><tr><td>20</td><td>박력분</td><td>220</td><td>220</td></tr><tr><td>10</td><td>설탕</td><td>110</td><td>110</td></tr><tr><td>12</td><td>쇼트닝</td><td>132</td><td>132</td></tr><tr><td>1.5</td><td>소금</td><td>18</td><td>16.5(16)</td></tr><tr><td>3</td><td>탈지분유</td><td>32</td><td>33(32)</td></tr><tr><td>5</td><td>이스트</td><td>54</td><td>55(56)</td></tr><tr><td>1</td><td>제빵개량제</td><td>10</td><td>11(10)</td></tr><tr><td>0.2</td><td>바닐라향</td><td>2</td><td>2.2(2)</td></tr><tr><td>15</td><td>달걀</td><td>164</td><td>165(164)</td></tr><tr><td>46</td><td>물</td><td>506</td><td>506</td></tr><tr><td>0.3</td><td>넛메그</td><td>2</td><td>3.3(3)</td></tr><tr><td>194</td><td>계</td><td>2,130</td><td>2134(2131)</td></tr></table> | 비율(%) | 재료명 | 무게(g) | 수정 | 80 | 강력분 | 880 | 880 | 20 | 박력분 | 220 | 220 | 10 | 설탕 | 110 | 110 | 12 | 쇼트닝 | 132 | 132 | 1.5 | 소금 | 18 | 16.5(16) | 3 | 탈지분유 | 32 | 33(32) | 5 | 이스트 | 54 | 55(56) | 1 | 제빵개량제 | 10 | 11(10) | 0.2 | 바닐라향 | 2 | 2.2(2) | 15 | 달걀 | 164 | 165(164) | 46 | 물 | 506 | 506 | 0.3 | 넛메그 | 2 | 3.3(3) | 194 | 계 | 2,130 | 2134(2131) | |
| 비율(%) | 재료명 | 무게(g) | 수정 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 80 | 강력분 | 880 | 880 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 박력분 | 220 | 220 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 설탕 | 110 | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | 쇼트닝 | 132 | 132 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 | 소금 | 18 | 16.5(16) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 탈지분유 | 32 | 33(32) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 이스트 | 54 | 55(56) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 제빵개량제 | 10 | 11(10) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0.2 | 바닐라향 | 2 | 2.2(2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 달걀 | 164 | 165(164) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 46 | 물 | 506 | 506 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0.3 | 넛메그 | 2 | 3.3(3) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 194 | 계 | 2,130 | 2134(2131) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 변경 사유 | · 과제별 2가지 모양의 제품 제조 시 모양별 개수 지정 · 빵도넛 배합표 오류 사항 수정 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 추가 사항 | · 적용시기 : '23년도 상시검정 실기시험 제12회(7.10일 이후)부터 적용 ※ 큐넷 공개문제 수정은 혼선 방지를 위해 7월 1일 큐넷 게시 예정 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

② 신규 과제 공개('23년도 상시검정 실기시험 제20회(11.6)부터 시행

제과기능사 흑미롤케이크(공립법) 공개문제(11월 6일부터 시행)

※ 흑미롤케이크(공립법)를 제조하여
제출하시오.

- 1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로
진열하시오(10분).
- 2) 반죽은 공립법으로 제조하시오.
- 3) 반죽온도는 25℃를 표준으로 하시오.
- 4) 반죽의 비중을 측정하시오.
- 5) 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
- 6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

| 비율(%) | 재료명 | 무게(g) |
|-------|--------|------------------|
| 80 | 박력쌀가루 | 240 |
| 20 | 흑미쌀가루 | 60 |
| 100 | 설탕 | 300 |
| 155 | 달걀 | 465 |
| 0.8 | 소금 | 2.4(2) |
| 0.8 | 베이킹파우더 | 2.4(2) |
| 60 | 우유 | 180 |
| 416.6 | 계 | 1249.8 (1249) |

(※충전용 재료는 계량시간에서 제외)

| | | |
|----|-----|-----|
| 60 | 생크림 | 150 |
|----|-----|-----|

지급재료목록

자격종목

제과기능사

| 일련 번호 | 재 료 명 | 규 격 | 단 위 | 수 량 | 비 고 |
|----------|--------|--------------------|-----|-----|------|
| 1 | 박력쌀가루 | 박력쌀가루 (제과제빵용) | g | 260 | 1인용 |
| 2 | 흑미쌀가루 | 100% 흑미 (제과제빵용) | g | 66 | 1인용 |
| 3 | 달걀 | 60g(껍질포함) | 개 | 11 | 1인용 |
| 4 | 설탕 | 정백당 | g | 330 | 1인용 |
| 5 | 소금 | 정제염 | g | 3 | 1인용 |
| 6 | 베이킹파우더 | 제과제빵용 | g | 3 | 1인용 |
| 7 | 우유 | 시유 | ml | 200 | 1인용 |
| 8 | 생크림 | 생크림(식물성) | ml | 165 | 1인용 |
| 9 | 위생지 | 식품용(8절지) | 장 | 3 | 1인용 |
| 10 | 제품상자 | 제품포장용 | 개 | 1 | 5인공용 |

제빵기능사 쌀식빵 공개문제(11월 6일부터 시행)

※ 쌀식빵을 제조하여 제출하시오.

- 1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).
- 2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가하시오.)
- 3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.
- 4) 분할무게는 198g씩으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오.
(단, 분할무게 x 3을 1개의 식빵으로 함)
- 5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

| 비율(%) | 재료명 | 무게(g) |
|-------|-------|-------------------|
| 70 | 강력분 | 910 |
| 30 | 쌀가루 | 390 |
| 63 | 물 | 819(820) |
| 3 | 이스트 | 39(40) |
| 1.8 | 소금 | 23.4(24) |
| 7 | 설탕 | 91(90) |
| 5 | 쇼트닝 | 65(66) |
| 4 | 탈지분유 | 52 |
| 2 | 제빵개량제 | 26 |
| 185.8 | 계 | 2,415.4 (2418) |

지급재료목록

자격종목

제빵기능사

| 일련 번호 | 재 료 명 | 규 격 | 단 위 | 수 량 | 비 고 |
|----------|-------|------------------|-----|------|-----------|
| 1 | 밀가루 | 강력분 | g | 1000 | 1인용 |
| 2 | 쌀가루 | 강력쌀가루 (제과제빵용) | g | 430 | 1인용 |
| 3 | 설탕 | 정백당 | g | 100 | 1인용 |
| 4 | 쇼트닝 | 제과제빵용 | g | 72 | 1인용 |
| 5 | 소금 | 정제염 | g | 26 | 1인용 |
| 6 | 탈지분유 | 제과제빵용 | g | 60 | 1인용 |
| 7 | 이스트 | 저당용 | g | 43 | 1인용 |
| 8 | 제빵개량제 | 제빵용 | g | 29 | 1인용 |
| 9 | 식용유 | 대두유 | mL | 50 | 1인용 |
| 10 | 위생지 | 식품용(8절지) | 장 | 10 | 1인용 |
| 11 | 제품상자 | 제품포장용 | 개 | 1 | 5인 공용 |
| 12 | 얼음 | 식용 | g | 200 | 1인용(필요 시) |