

국가기술자격 실기시험문제

| | | | |
|------|-------|-----|--------|
| 자격종목 | 제과기능사 | 과제명 | 과일 케이크 |
|------|-------|-----|--------|

※문제지는 시험종료 후 반드시 반납하시기 바랍니다.

| | | | | | |
|-----|--|------|--|------|--|
| 비번호 | | 시험일시 | | 시험장명 | |
|-----|--|------|--|------|--|

※시험시간 : 2시간 30분

1. 요구사항

※과일케이크를 제조하여 제출하시오.

1) 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(13분).

- 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

- 반죽은 별립법으로 제조하시오.
- 반죽온도는 23℃를 표준으로 하시오.
- 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.
- 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

| 비율(%) | 재료명 | 무게(g) |
|-------|--------|--------------------------|
| 100 | 박력분 | 500 |
| 90 | 설탕 | 450 |
| 55 | 마가린 | 275(276) |
| 100 | 달걀 | 500 |
| 18 | 우유 | 90 |
| 1 | 베이킹파우더 | 5(4) |
| 1.5 | 소금 | 7.5(8) |
| 15 | 건포도 | 75(76) |
| 30 | 체리 | 150 |
| 20 | 호두 | 100 |
| 13 | 오렌지필 | 65(66) |
| 16 | 럼주 | 80 |
| 0.4 | 바닐라향 | 2 |
| 459.9 | 계 | 2,299.5 (2,300-2,302) |

| 자격종목 | 제과기능사 | 과제명 | 과일 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 번호 | 재 료 명 | 규 격 | 단 위 | 수 량 | 비 고 | |
| 1 | 밀가루 | 박력분 | g | 550 | 1인용 | |
| 2 | 설탕 | 정백당 | g | 490 | 1인용 | |
| 3 | 마가린 | 제과제빵용 | g | 300 | 1인용 | |
| 4 | 달걀 | 60g(껍질포함) | 개 | 11 | 1인용 | |
| 5 | 우유 | 시유 | ml | 100 | 1인용 | |
| 6 | 베이킹파우더 | 제과제빵용 | g | 6 | 1인용 | |
| 7 | 소금 | 정제염 | g | 9 | 1인용 | |
| 8 | 건포도 | 제과제빵용 | g | 80 | 1인용 | |
| 9 | 체리(병) | 제과용 | g | 170 | 1인용 | |
| 10 | 호두분태 | 간 것 | g | 110 | 1인용 | |
| 11 | 오렌지필 | 제과용 | g | 75 | 1인용 | |
| 12 | 럼주 | 제과제빵용 | ml | 90 | 1인용 | |
| 13 | 바닐라향 | 분말 | g | 3 | 1인용 | |
| 14 | 식용유 | 대두유 | ml | 50 | 1인용 | |
| 15 | 위생지 | 식품용(8절지) | 장 | 10 | 1인용 | |
| 16 | 제품상자 | 제품포장용 | 개 | 1 | 5인 공용 | |
| 17 | 얼음 | 식용 | g | 200 | 1인용(겨울철 제외) | |

※ 국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험종료 후(가권, 결사자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.