

2024년도 제과기능사·제빵기능사 실기시험문제 변경 현황

제과기능사 과제 변경 내역

과제번호	변경 전	변경 후	비고																																																
1.초코머핀 16.마데라(컵) 케이크 18.치즈케이크	-	※ 감독위원은 시험 전 주어진 팬을 감안하여 팬의 개수를 지정하여 공지한다.	시험장별 팬의 보유 수량 및 규격에 따라 감독위원이 시험 전 팬의 개수를 지정																																																
7.쇼트브레드 쿠키	-	배합표 흡수(짜수) 병기																																																	
	5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하십시오.	5) 제시한 2개의 팬에 전량 성형하십시오. (단, 시험장 팬의 크기에 따라 감독위원이 별도로 지정할 수 있다.)																																																	
12.다쿠와즈	<table border="1"> <thead> <tr> <th>비율(%)</th> <th>재료명</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100</td> <td>달걀흰자</td> <td>330</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>설탕</td> <td>99(98)</td> </tr> <tr> <td>60</td> <td>아몬드분말</td> <td>198</td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>분당</td> <td>165(164)</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>박력분</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>256</td> <td>계</td> <td>846(844)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>66</td> <td>버터크림 (샌드용)</td> <td>218</td> </tr> </tbody> </table>	비율(%)	재료명	무게(g)	100	달걀흰자	330	30	설탕	99(98)	60	아몬드분말	198	50	분당	165(164)	16	박력분	54	256	계	846(844)	66	버터크림 (샌드용)	218	<table border="1"> <thead> <tr> <th>비율(%)</th> <th>재료명</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>130</td> <td>달걀흰자</td> <td>325(326)</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>설탕</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>80</td> <td>아몬드분말</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>66</td> <td>분당</td> <td>165(166)</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>박력분</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>336</td> <td>계</td> <td>840(842)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>90</td> <td>버터크림 (샌드용)</td> <td>225 (226)</td> </tr> </tbody> </table>	비율(%)	재료명	무게(g)	130	달걀흰자	325(326)	40	설탕	100	80	아몬드분말	200	66	분당	165(166)	20	박력분	50	336	계	840(842)	90	버터크림 (샌드용)	225 (226)	배합표 수정
비율(%)	재료명	무게(g)																																																	
100	달걀흰자	330																																																	
30	설탕	99(98)																																																	
60	아몬드분말	198																																																	
50	분당	165(164)																																																	
16	박력분	54																																																	
256	계	846(844)																																																	
66	버터크림 (샌드용)	218																																																	
비율(%)	재료명	무게(g)																																																	
130	달걀흰자	325(326)																																																	
40	설탕	100																																																	
80	아몬드분말	200																																																	
66	분당	165(166)																																																	
20	박력분	50																																																	
336	계	840(842)																																																	
90	버터크림 (샌드용)	225 (226)																																																	

제빵기능사 과제 변경 내역

과제번호	변경 전	변경 후	비고
1.빵도넛	넛메그 0.3%, 3.3(3)g	넛메그 0.2%, 2.2g(2)g	
4.단팔빵 (비상스트레이트법)	반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.	반죽은 24개를 성형하여 제조하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.	
7.베이글	팬 2개에 완제품 16개를 구워 제출하시오.	팬 2개에 완제품 16개를 구워 제출하고 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.	
13.단과자빵 (소보로빵)	반죽은 25개를 성형하여 제조하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.	반죽은 24개를 성형하여 제조하고, 남은 반죽과 토픽용 소보로는 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.	