'21년도 제과기능장 실기시험 문의사항 안내

□ 실기시험 복합형(작업형+필답형) 시험 방법('21.01.04 공지)

Q) 실기시험 일자가 1일내로 시행되는 것인지?

("작업형+필답형"을 모두 하루 안에 응시하여야 하는지?)

A) "필답형 1일(실기시험이 시작되는 첫번째 토요일 또는 일요일에 전국 동시 시행) + 작업형 1일(시험장별 지정일자)"로 총 2일에 응시하여야 합니다. 실기시험 원서 접수 시 필답형과 작업형의 시험일에 시험장을 선택하여 접수합니다.

*(필답형) 기능장 제69회 토요일(4.3), 제70회 일요일(8.22) 시행

*(작업형) 시험장별 상이, 실기시험 원서 접수 기간내 시험장 및 시행일 확인하여 접수

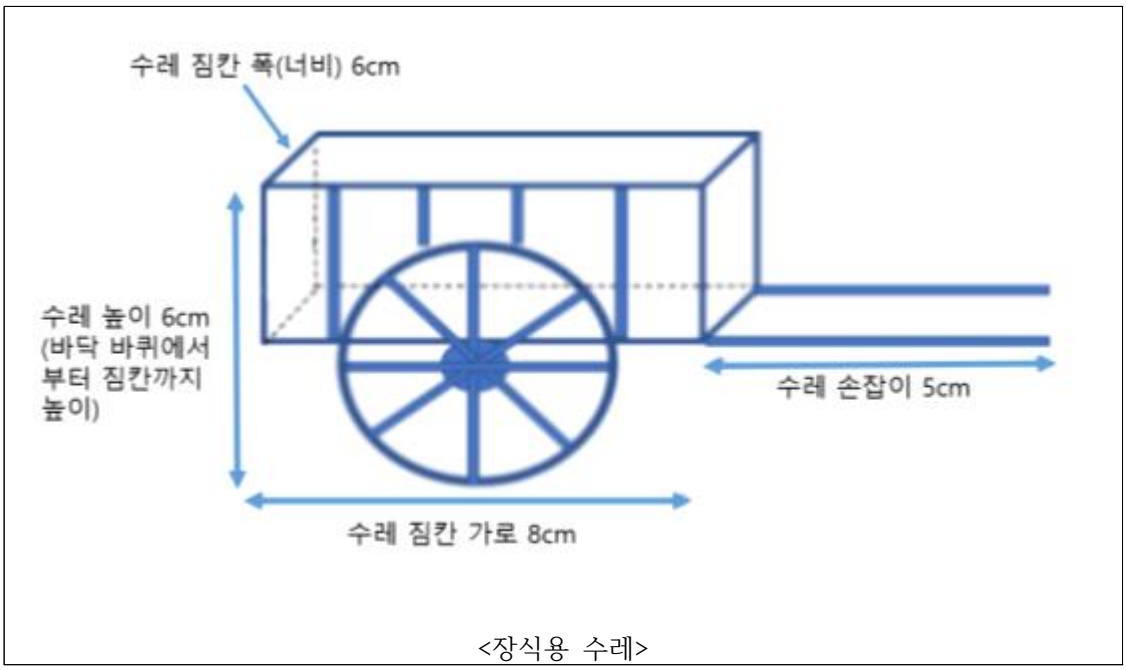
□ 공개문제 11번 장식용 수레 관련('21.01.04 공지)('21.01.21 몰드 추가 공지)

Q1) 공개문제 11번, p35의 "장식용 수레"의 수치가 흐려서 보이지 않음

Q2) 수레 손잡이 제조 시 빨대 사용 가능 여부?

A1) 아래와 같이 수치를 재공지하오나, 과제별 상세 요구사항(치수, 주제, 글자 모양 등)은 실제 출제 시 변경 가능함을 참고하시기 바랍니다.

A2) 수레 제조 시에는 "자, 칼, 원형틀(상용틀, 수레바퀴 제작용)"을 사용하여 "잘라서 제작하는 방법"으로 작업하여야 하며, 출제의도 및 수험자간 형평성을 위하여 "빨대를 비롯한 파이프 형태의 몰드(특수 제작된 몰드 또는 틀)" 는 사용을 금합니다.



<장식용 수레>

□ 수험자 유의사항 “몰드 또는 틀” 사용 관련(‘21.01.21 공지)

Q1) 무늬가 없는 실리콘패드, 아크릴판의 사용 가능 여부?

(수험자 유의사항) 디자인을 포함한 모든 작업은 현장 제조가 원칙이며, 자와 초콜릿 봉봉용 몰드(상용화 몰드) 이외 특수 제작된 몰드 또는 틀(실리콘몰드, 아크릴판 등)은 지참 및 사용을 금합니다. 사용 시, 부정행위로 간주되어 실격 처리됩니다.

A1) **지급재료와 일반적인 제과제빵용 소도구(지참 준비물)를 사용하여 디자인을 포함한 모든 작업을 시험시간내 현장 제조**하는 것이 원칙입니다. 따라서 무늬(모양, 그림, 도안 등) 작업이 된 실리콘몰드(패드), 아크릴판은 사전작업 및 부정행위로 간주됩니다(사전 제작된 도안, 반제품 등 사용 금지).

수험자가 무늬가 없는 평면의 실리콘패드와 아크릴판을 사용하여 시험시간내 도안 디자인부터 몰드 제작을 하는 것은 부정행위가 아닌 정상적인 제조 과정이나, 아래 사항에 유의하여 주시기 바랍니다.

- A4사이즈 이상 크기의 무늬(모양, 그림, 도안 등)가 없는 평면의 실리콘패드, 아크릴판을 사용하여 시험시간내 수험자가 직접 디자인, 도안그리기, 판 자르기 등을 포함한 모든 작업을 현장에서 제조하여 사용하는 것은 허용됩니다.
- 무늬(모양, 그림, 도안 등)가 사전 제작되어 있거나 인쇄된 경우, A4사이즈(210×297㎜) 보다 작은 크기인 경우, 입체 모양이 사전 작업되어 있는 등의 경우는 사용을 금지하며, 부적합한 실리콘패드(몰드)와 아크릴판 사용 시 부정행위로 실격 처리될 수 있음에 유의합니다.
- **특히, 도면이나 배합표, 제조방법과 관련된 메모지 등 시험관련 자료 일체를 소지한 경우는 부정행위로 실격 처리됨에 유의합니다.**
- 지참준비물로 ‘필요시 A4사이즈 이상의 실리콘 패드, 아크릴판을 지참할 수 있음’을 명시할 예정입니다.
- 아울러, 관련 부정행위를 예방하기 위해 시험당일 문제는 ‘치수, 주제, 글자모양’ 등이 일부 변경되어 출제될 수 있음을 참고하시기 바랍니다(예시 : 공개문제 치수 8㎝ → 시험당일 시험 문제 9㎝, 공개문제 마지팬 동물 → 시험당일 시험문제 과일).

□ 장식물 및 과제 제조 관련(‘21.01.21 공지)

Q1) “과제번호 10번 초콜릿장식물(원형 장식물)”의 제조방법(큰 원과 작은 원을 붙일 때 구멍을 뚫어 끼워 넣는지, 겹쳐서 붙이면 되는지)?

Q2) “과제번호 10번 초콜릿장식물(나비)”의 제조방법(나비 전체 면을 채워야 하는지, 나비 선만 표현하는지, 또한 나비가 1마리인지 2마리인지)?

Q3) “과제번호 10번 누가, 케이크 경계선”의 제조방법?

Q4) “과제번호 13번 브레첼”의 모양은?

A1) 제과기능장 실기시험 요구사항에 명시되지 않은 제조방법(배합표), 모양 등은 제품의 일반적인 특성, 고유의 제법, 개별 작품의 상품성 및 전체적인 조화를 고려하여 제조합니다.

따라서 제품별로 고유의 모양이 있는 과제는 전통적인 모양과 제법으로 작업을 하고, 디자인이 필요한 과제는 수험자가 선택하는 제작방법에 따라 전체적으로 작품과 어우러지게 제작하시기 바랍니다.

채점기준에 따라, '외형 및 내상 등 본연의 **제품평가**', '디자인 및 기능 수준에 따른 **상품성, 장식의 표현력, 조화도**' 등을 평가함을 알려드리오니 참고하시기 바랍니다.

A2) 나비는 2마리입니다. 그 외의 질문사항은 위의 답변(A1)으로 갈음합니다.