

Q 기능장 시험의 응시자격, 시험유형 및 절차에 대해 알고 싶습니다.

정삼수/광주광역시 남구 주월동

A 기능장 시험에 응시하려면 제과 제빵 기능사 자격증 취득 후 동일 분야 9년 이상 실무 종사자나 전문대 졸업자로 기능사 자격 취득 후 동일 부문에서 7년 이상 실무 종사자 또는 자격증이 없어도 14년 이상 실무에 종사한 자는 응시할 수 있습니다. 시험은 1차 객관식 필기 시험과 2차 주관식 필기 시험 및 실기 시험에 합격해야 합니다. 1차 필기 시험은 객관식 60문제 중 60점 이상인 36개를 맞추면 됩니다. 시험 유형은 기능사 시험과 동일해 제과·제빵 이론, 재료과학, 영양학, 위생학에서 출제되며 난이도는 기능사보다 약간 높은 편입니다.

2차 시험은 과거에는 주관식 필기 시험과 실기 시험이 따로 따로 치러졌는데 96년부터 한 날에 실기 시험 제품을 제조하면서 실기 품목과 관련된 주관식 필기 시험을 치르는 형태로 바뀌었습니다. 2차 주관식 시험의 경우 보통 5문제가 출제되는데 각 항목마다 5점, 3점, 2점 등 중요도에 따라 점수가 다르며 총 20점 만점입니다. 실기는 보통 2제품을 제조하는데 각 공정마다 잘했는지, 보통인지, 못했는지에 따라 정해진 점수를 매기고 완제품의 평가를 하며 총 80점 만점입니다. 따라서 필기 20점과 실기 80점을 합해 100점 만점 중 60점 이상을 받아야 합격합니다.

실질적으로 합격을 좌우하는 2차 시험의 경우 주관식 시험 유형은 실기 제품의 배합표 작성, 제조 원가 계산, 생산성 계산, 정해진 팬 용적에 따른 반죽량 계산 등 능력을 체크하는 문제가 출제되고 있습니다. 2차 실기 제품의 경우는 보통 빵 1, 과자 1 제품이 출제돼 각 공정과 완제품을 평가하는 형식입니다.

93년 첫 시행 이래 제과 기능장 시험에 출제된 실기 품목은 다음과 같습니다. 93년 94년은 바게트와 테블스 푸드 케이크, 95년은 페이스트리와 초컬렛 케이크, 96년 97년은 브리오슈와 케이크 테커레이션이 출제된 바 있습니다. 특히 최근 출제된 품목 중 케이크 테커레이션은 2차 필기 시험 문제 중의 배합표를 이용해 버터 스펀지케이크와 버터 크림, 머랭, 마지팬, 가나슈를 제조하는 문제가 나왔고 한편 버터 크림 아이싱 및 테커레이션, 가나슈 아이싱 및 테커레이션, 동물 마지팬 및 테커레이션을 이용해 케이크를 만드는 문제가 출제됐습니다.

따라서 최근의 경향으로 볼 때 2차 시험은 주관식 필기와 실기 품목이 연계돼 문제를 풀고 제품을 제조하는 형태로 출제될 것으로 예상됩니다. 또한 거의 2년마다 실기 품목이 바뀌었으므로 이를 참고 바랍니다. 이밖에 시험 중 주의해야 사항은 빵의 경우 반죽 온도 및 발효 상태, 제시한 중량과 비교할 때 완제품의 허용 오차(10g 이내여야 함), 완제품 상태 등을 체크해 점수를 매기니 유의해야 합니다.

한편 2차 주관식 필기 시험의 경우는 정답만 쓰고 풀이 과정이 없는 경우에는 0점 처리됩니다. 또 정답과 풀이 과정이 맞더라도 ( ) 등의 부호를 잘못 사용해 식이 성립되지 않도록 한 것(예 1000×(20 - (-1))이 맞는데 1000×20 - (-1)처럼 틀린 식을 쓰는 경우)도 0점 처리되며, 답 뒤에 g, cm, % 등 제대로 된 단위를 쓰지 않고 엉뚱한 단위를 써도 0점 처리됩니다. 이밖에 문제에서 소수점 1자리까지 '반올림' 또는 '버림' 등의 요구 사항을 지키지 않은 답은 틀린 답이 되니 정답 작성에 유의해야 합니다.

기능장 시험은 1차 필기 시험에 한번 합격하면 1차 시험을 치르지 않고 2차 주관식 필기 및 실기 시험에 2번 응시할 수 있는 혜택이 주어집니다. 오는 10월 11일 시행되는 1차 필기 시험과 10월 26일~29일 사이에 치러지는 2차 필기 및 실기 시험은 작년과 비슷한 난이도가 될 것으로 알려지고 있으며 앞으로 비슷한 난이도를 유지할 것으로 알려지고 있습니다. 현재까지 기능장은 1년에 평균 3~4명 정도가 배출되고 있습니다.

기능장 시험에 응시하고 싶은 사람은 본지 98년 1월호 133쪽에 게재된 각 지역 지방 사무소에 원서를 접수하면 됩니다. 그러나 시험은 서울에 보게 됩니다. 응시 방법과 기능장 시험에 응시하기 위해 필요한 경력 사항, 증명 사항 등에 대한 자세한 사항은 같은 페이지에 기재된 지방 사무소로 문의 바랍니다. 참고로 그동안 출제된 문제 유형을 알고 싶으신 분은 본지 94년 12월호 142쪽, 95년 11월호 173쪽, 96년 10월호 117쪽, 97년 11월호 135쪽에 2차 주관식 필기 시험에 대한 내용이 게재돼 있고 실기 시험 유형은 97년 11월호 135쪽에 소개돼 있으니 참고 바랍니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분에게 좀더 다가가는 집사가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과 상담' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 제빵 전반에 대해 궁금한 사항을 독자 엽서를 통해 보내 주시면 친절히 안내드리겠습니다.

두꺼비만  
엔리다

