

개정일 : '23. 1. 13

# 직종설명서

▣ 직종명 : 제과(Pâtisserie and Confectionery)



1. 직종정의	1
2. 작업범위	1
3. NCS연계표(과제별NCS능력단위)	1
4. 경기과제에 관한 사항	5
5. 사용재료(지급재료, 지참재료 구분)	6
6. 경기장 구성 및 배치	7
7. 경기장 시설장비목록	9
8. 선수지참공구목록	10
9. 경기진행 절차	11
10. 채점에 관한 사항	13
11. 안전관리	18
12. 공통사항	18
13. 적용시기	19

## 1

## 직종정의

제과는 제과재료를 사용하여 믹싱, 성형, 굽기, 장식 등과 같은 물리적 화학적작용을 거쳐 제과제품을 만드는 작업이다.

## 2

## 작업범위

- 경기과제는 실기작업으로만 구성한다.
- 제과작업은 위생, 준비과정, 제과공정, 기기의 사용, 제조방법의 적합성, 숙련도, 맛과 모양, 제조시간의 적정여부, 정리정돈 등으로 구성한다.

## 3

## NCS 연계표(과제별 NCS 능력단위)

## 1. 능력단위 정의

능력단위 (분류번호)	능력단위 정의
21.식품가공 > 02.제과·제빵·떡제조 > 01.제과·제빵·떡제조 > 02.제과	
2102010102_18v4 과자류제품 재료 혼합	작업 지시서에 따라 배합표를 점검하고, 배합표에 따라 재료를 개량하며, 제품 종류에 맞는 반죽 방법으로 충전물과 다양한 반죽을 만들 수 있다.
2102010103_18v4 과자류제품 반죽정형	정한 크기로 나누어 원하는 제품 모양으로 만드는 일련의 과정으로 다양한 과자류 반죽을 분할·성형하여 팬닝하는 능력이다.
2102010104_18v 과자류제품 반죽익힘	성형을 거친 반죽을 작업 지시서에 따라 굽기, 튀기기, 찌기 과정을 통해 익힐 수 있다.
2102010105_18v3 과자류제품 포장	냉각, 마무리, 장식, 포장을 하여 외부 환경으로부터 제품을 보호하고 가치를 높게 할 수 있다.
2102010112_18v2 과자류제품 생산 작업 준비	제품 생산 시작 전에 개인위생, 작업장 환경, 기기·도구에 대한 점검과 제품 생산에 필요한 재료를 계량할 수 있다.
2102010113_18v1 초콜릿제품 만들기	초콜릿 제품용 재료를 준비하여 템퍼링하고 부속물(장식물, 충전물, 토핑물 등)을 만들어 정형한 후 마무리할 수 있다.
2102010115_18v1 장식케이크 만들기	데커레이션에 사용되는 각종 재료의 특성과 도구의 사용법을 이해하고 케이크 제품의 특성과 용도에 맞게 마무리하고 장식하여 제품의 가치를 높일 수 있도록 장식케이크를 완성할 수 있다.

2102010116_18v1 무스케이크 만들기	무스케이크의 재료를 준비하고 혼합물을 만들어 정형한 후 냉각하여 무스케이크를 완성할 수 있다.
------------------------------	--

## 2. 과제별 NCS 능력단위 (비 NCS 기술단위)

세분류	분류번호	능력단위명	수준	필수	관련
과자류 제품 재료 혼합	2102010102_18v4.1	1. 반죽형 반죽하기	2	○	○
	2102010102_18v4.2	2. 거품형 반죽하기	2	○	○
	2102010102_18v4.3	3. 퍼프 페이스트리 반죽하기	2		○
	2102010102_18v4.4	4. 부속물 제조하기	2	○	○
	2102010102_18v4.5	5. 다양한 반죽하기	2	○	○
과자류 제품 반죽 정형	2102010103_18v4.1	1. 케이크류 정형하기	2	○	○
	2102010103_18v4.2	2. 쿠키류 정형하기	2		○
	2102010103_18v4.3	3. 퍼프 페이스트리 정형하기	2		○
	2102010103_18v4.4	4. 다양한 정형하기	2		○
과자류 제품 반죽 익힘	2102010104_18v4.1	1. 반죽 굽기	2	○	○
	2102010104_18v4.2	2. 반죽 튀기기	2		○
	2102010104_18v4.3	3. 반죽 찌기	2		○
과자류 제품 포장	2102010105_18v3.1	1. 과자류제품 냉각하기	2		○
	2102010105_18v3.2	2. 과자류제품 마무리하기	2		○
	2102010105_18v3.3	3. 과자류제품 장식하기	2		○
	2102010105_18v3.4	4. 과자류제품 포장하기	2		○
과자류 제품 생산 작업 준비	2102010112_18v2.1	1. 개인위생 점검하기	2	○	○
	2102010112_18v2.2	2. 작업 환경 점검하기	2	○	○
	2102010112_18v2.3	3. 기기·도구 점검하기	2	○	○
	2102010112_18v2.4	4. 재료 계량하기	2	○	○
초콜릿제품 만들기	2102010113_18v1.1	1. 초콜릿 제품 재료 준비하기	3		○
	2102010113_18v1.2	2. 초콜릿 제품 부속물 만들기	3		○
	2102010113_18v1.3	3. 초콜릿 제품 정형하기	3		○
	2102010113_18v1.4	4. 초콜릿 제품 마무리하기	3		○
장식케이크 만들기	2102010115_18v1.1	1. 케이크 시트 만들기	3	○	○
	2102010115_18v1.2	2. 아이싱크림 만들기	3	○	○
	2102010115_18v1.3	3. 아이싱하기	3	○	○
	2102010115_18v1.4	4. 크림 짜기	3	○	○
	2102010115_18v1.5	5. 완성하기	3	○	○
무스케이크 만들기	2102010116_18v1.1	1. 무스케이크 재료 준비하기	3		○
	2102010116_18v1.2	2. 무스케이크 혼합물 만들기	3		○
	2102010116_18v1.3	3. 무스케이크 정형하기	3		○
	2102010116_18v1.4	4. 무스케이크 완성하기	3		○

## 가. 과제 및 제작시간

- 지방기능경기대회 : 경기시간은 7시간으로 한다.
- 전국기능경기대회 : 경기시간은 14시간으로 한다.

## 나. 과제범위 및 내용

- 선수들은 기계와 장비는 물론 재료와 제조공정에 대한 지식이 있어야 한다.
- 선수들은 위생 및 안전규정을 준수해야 한다.

## 〈 지방기능경기대회 〉

- 도구반입과 정리시간은 경기 시간에 포함되지 않고 번호 추첨은 경기 시작 전에 진행한다.  
도구정리 후 검수를 시행하고 지급재료를 제공한다.
- 경기(7시간) - 사전 준비 시간을 포함하여 경기를 진행하고 지급재료 및 지참재료를 이용하여 과제를 진행한다.

순번	과제명	주요작업내용	비고
1	초콜릿	초콜릿봉봉, 초콜릿무스케익 등	
2	케이크류	버터케익, 마지팬케익 등	
3	마지팬	마지팬을 이용한 소형 장식물	
4	설탕공예	프랑스식 설탕공예	

## 〈 전국기능경기대회 〉

- 도구반입과 정리시간은 경기 시간에 포함되지 않고, 경기 시작 전날에 번호추첨을 진행한다.  
도구정리 후 검수를 시행하고 과제 추첨 후 지급재료를 제공한다.
- 경기 1일차(7시간) - 지급재료와 지참 재료를 이용하여 과제를 진행한다.
- 경기 2일차(7시간) - 지급재료와 지참 재료를 이용하여 과제를 진행한다.

- 초콜릿, 케이크류, 마지팬, 설탕공예, 초콜릿공예, 앙트르메 등으로 구성하며, 설탕공예는 필수로 한다.

- 경기 과제는 6과제 이내로 시행

순번	과제명	주요작업내용	비고
1	초콜릿	초콜릿봉봉, 초콜릿무스케익 등	
2	케이크류	버터케익, 마지팬케익 등	
3	마지팬	마지팬을 이용한 소형장식물	
4	설탕공예	프랑스식 설탕공예	
5	초콜릿공예	초콜릿을 이용한 공예	

6	양트르메	뽕따가또, 그랑기또	
---	------	------------	--

※ 주요작업내용 및 시간은 출제과제별로 변경될 수 있음

### 라. 과제 공개에 관한 사항

- 과제의 공개 여부 및 공개 시기, 범위 등은 국제기능올림픽 한국위원회의 방침에 따른다. 단, 별도 방침이 없는 경우 다음과 같이 공개한다.
  - 대회 30일 전 과제 공개
- 서프라이즈 과제를 제외하고 과제명을 경기시작 1일전에 공개하는 것을 원칙으로 하며, 한국위원회에서는 과제의 공개범위와 시기를 조정할 수 있다.
- 공개방법은 국제기능올림픽대회 한국위원회 홈페이지를 활용한다.
- 과제의 내용은 경기장에서 문제지 배부와 주의사항 및 과제 설명으로서 공개된다.

※ 기본레시피(케익시트 등의 기본 레시피)를 제공하여, 선수들 간의 균일한 상황에서의 작품을 제조하게 하여 평가한다.

## 5 사용 재료

### 가. 사용재료

- 국내에서 구매하기 용이한 재료를 사용하도록 한다.
  - ※ 사용재료는 출제과제별로 상이함

### 나. 경기용 재료의 지급 또는 지참

- 경기용 지급재료목록은 대회별 시행자료를 참고한다.
- 경기용 지급재료 중 특수재료(마지팬, 초콜렛, 이소말트, 젤라틴, 푸레 등)는 미리 소분하여 선수 테이블에 지급한다.
- 경기용 지급 재료는 경기 1일차 도구반입 정리 후 검수를 시행하고, 과제 추첨 후 소분된 선수용 지급재료를 제공하도록 한다.
- 선수지참 재료목록

번호	재료명	규격	단위	수량	비 고
1	식용색소 (초콜릿 색소 포함)	빨강, 파랑, 노랑			3원색 허용
2	금박 허용	식용			식용 금박만 허용
3	위생얼음	식용			필요시
4	드라이아이스				필요시

- 선수지참 재료목록 이외의 재료를 경기장 반입시 부정행위로 간주하여 기능경기대회 관리규칙에 의거 처리한다.

## 6

## 경기장 구성 및 배치

## 가. 사용재료

- 시설목록에 준하여 구성한다.
- 작업대 등 1인당 소요면적은  $12.25\text{m}^2$  (3.7평) 이상으로 하며 앞뒤 작업대간 거리는 20, 그룹별 믹서기간 거리는 2m 이상으로 한다.
- 경기장은 반드시 실내에 설치하여야 한다.

## 나. 경기장 배치도

- 선수 1인 기준으로 최소 가로 3.5m, 세로 3.5m 이상으로 배치한다.



\*  믹서기, 작업대, 싱크대

\*  선수전용 작업공간(1인기준)

- 가로 3.5m, 세로 1.6m이상으로 하며, 경기시간 동안 해당 선수만 사용가능 (다른 선수나 심사위원 출입 불가)

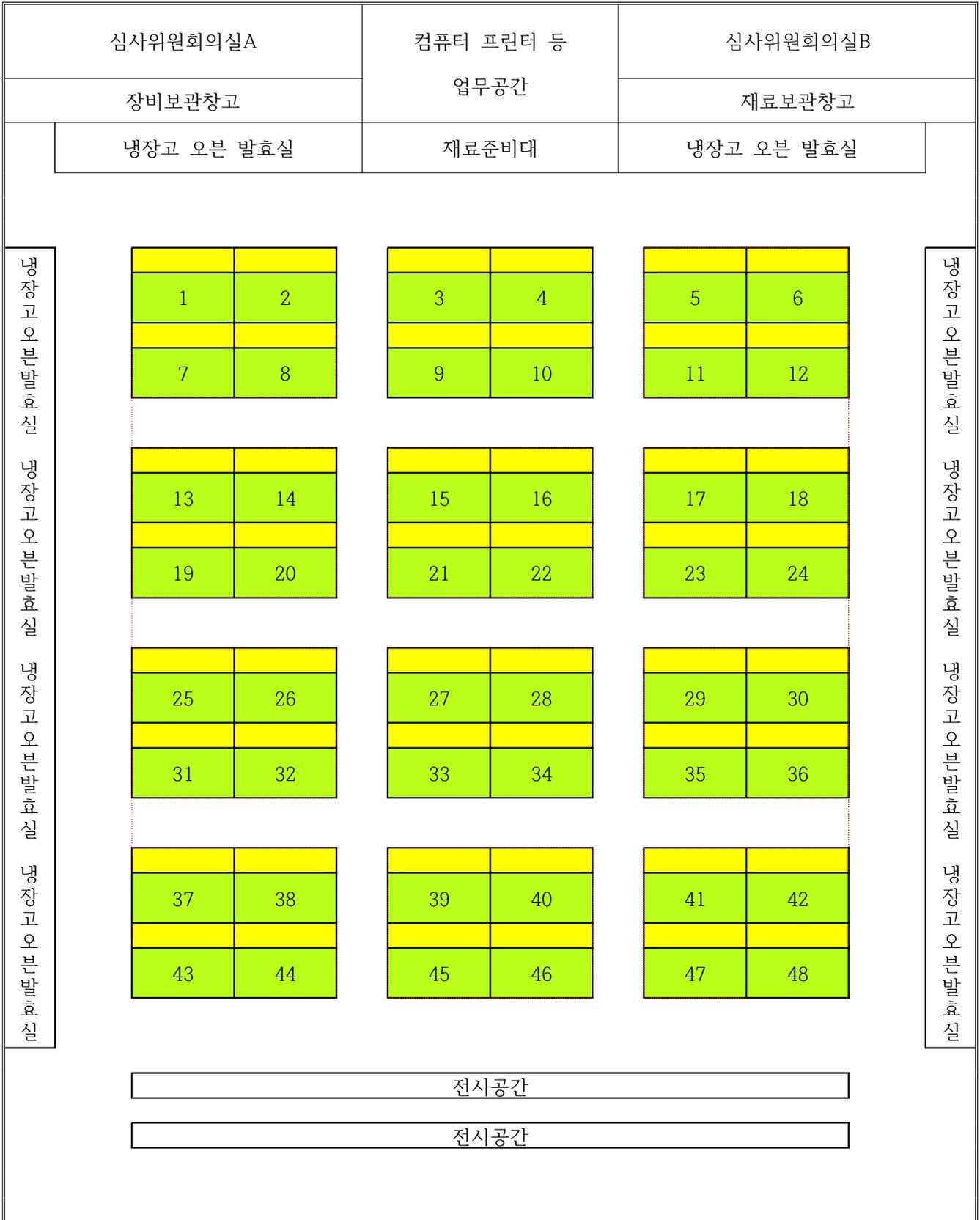
\*  공용공간을 이용하여 이동한다

\* 오븐과 선수 작업대와의 거리는 최소 2.5m 이상

\* 선수 그룹별 거리는 최소 2m 이상

\* 4인 블록화를 지어서 오븐, 냉장냉동고, 발효기 배치하여 동선 거리 통일

다. 전체 경기장 도면(예시)



번호	장비명	규격	단위	수량	비고
1	작업대	900×1500×850	대	1	1인당
2	데크 오븐	3매 3단	대	1	3인당
3	믹서(후크, 휘퍼, 비터포함)	12" 혹은 20QT	대	1	1인당
4	전기발효실	철판 40장용	대	1	4인당
5	싱크대	2구	대	1	2인당
6	랙크	철판20장용	대	1	1인당
7	냉장냉동고	4도어 냉장냉동 540ℓ	대	1	4인당
8	에어컨				공용
9	평철판	400×600×20	개	15	1인당
10	고용량멀티콘센트(3600W)	3구*2○	개	2	1인당
11	전자저울	5kg	대	1	1인당
12	수세미, 세제	주방용	세트	1	1인당
13	타공철판	400×600×20	장	10	1인당
14	철판	400×600×20	장	15	1인당
15	심사위원 테이블, 의자	사무용	대	5	심사용
16	시식 심사용	일회용접시, 포크, 나이프	개	10	심사위원 1인당
17	빵칼		개	2	심사용
18	쓰레기통	30L	개	1	1인당
19	심사용 온도계	디지털온도계	개	3	심사용
20	기타 소도구	제빵용	세트	1	1인당
21	소화기	소화용	개	1	공용
22	진열대	50c○×50c○×1.5c○	개	2	1인당
23	자, 공예용측정도구	규격측정용	개	2	심사용
24	선수용 플라스틱의자		개	1	1인당
25	재료보관함		세트	1	공용
26	전자시계	대형	대	4	공용
27	오븐앞 이동식발판	계단발판(오븐 1대당)	개	1	공용
28					
29					
30					
31					
32					

※ 위의 자료는 참고용이며, 출제과제에 따라 변경될 수 있음

## 가. 선수지침 공구목록

번호	공구명	규격	단위	수량	비고
1	위생복	흰색-모자, 조리사자켓, 앞치마 검정-바지, 조리화	세트	1	별첨참고
2	고무주걱	제과용	개	1	제과용
3	나무주걱	제과용	개	1	제과용
4	모양깎지	각종모양	세트	1	제과용
5	짬주머니	12-18"	개	필요량	제과용
6	돌림판	아이싱용	개	1	제과용
7	온도계	제과용	개	1	제과용
8	가루체	제과용	세트	1	제과용
9	붓	제과용(중,소)	개	각2	제과용
10	가위	제과용	개	1	제과용
11	스테인레스 볼	제과용(대,중,소)	개	필요량	제과용
12	자	30~50cm	개	1	제과용
13	OPE 비닐	A4	개	10	제과용
14	4호케이크 밀판	제과용	개	3	필요시
15	스패츄러	제과용	개	1	제과용
16	유산지, 롤지	제과용	개	필요량	제과용
17	휘퍼	제과용	개	2	제과용
18	행주		개	필요량	제과용
19	실리콘패드	제과용	개	필요량	필요량
20	가스렌지	제과용	개	1	제과용
21	기타 필요한 소도구		세트		제과용
22	원형팬 4호	제과용	개	3	제과용
23	마지팬 도구(마지팬스틱 등)	제과용	세트	1	제과용
24	초콜릿 도구(디핑포크 등)	제과용	세트		필요시
25	초콜릿 템퍼링기	제과용	세트		필요시
26	설탕공예용 램프	제과용	세트		필요시
27	설탕공예용 선풍기	제과용	세트		필요시
28	핸드믹서(바믹서)	제과용	세트		필요시
29	컴프레셔	제과용	세트		필요시
30	부분순간냉각제			필요량	필요시
31	드라이 아이스	급속냉각용		필요량	필요시
32	전자레인지	20L	대	1	필요시
33	전기렌지(인덕션)	2구	대	1	필요시
34	소형믹서(키친에이드)	5QT	대	1	필요시
35	제습기	16L이내	대	1	필요시

※ 위의 자료는 참고용이며, 출제과제에 따라 변경될 수 있음

## 나. 선수지참 금지 공구목록

번호	지참 금지 공구명	규격	비고
1	해당사항 없음		

※ 단, 일반적이지 않은 새로운 장비 또는 도구 등에 대하여 심사위원 회의를 거쳐 결정할 수 있으며, 승인 되지 않을 경우 선수와 지도교사에게 사유를 설명을 하고 이를 회수 압류조치하고, 미승인 공구 사용 시 감점규정에 의거 감점한다.

## 9

### 경기 진행 절차(경기전, 경기중, 경기후)

#### 가. 경기전

- 경기 시작 전 반입금지물품 소지여부를 확인하기 위하여 선수가 지참한 공구 및 재료에 대하여 검사할 수 있다.
- 경기장 내의 기본 장비에 대한 점검 및 시운전 기회를 부여하여 선수들이 기량을 충분히 발휘할 수 있는 제반 여건을 조성한다.
- 경기장의 선수 개인별 사용 작업대 배정은 추첨에 의하여 배정한다.
- 작업대 추첨 배정 후 출전선수들의 공정한 경기 진행 및 경기편의를 위하여 약간의 위치 조정은 가능하도록 한다.
- 심사장과 부심사장, 심사위원은 경기와 관련된 일반적인 주의사항, 경기시간, 주의사항 등 운영에 관한 사항을 충분히 설명하도록 한다.
- 경기장 내의 제반 시설물 등에 대한 안전점검을 실시하고 선수들에게 경기에 앞서 제반 안전수칙을 준수할 것을 교육한다.
- 선수들은 핸드폰과 헤드셋의 사용을 금지한다.
- 심사장과 부심사장, 심사위원은 선수들이 작성한 서약서 등의 제반서류를 수거한다.
- 지참재료 및 지급재료의 이상 유무를 심사위원 확인 후 사용할 수 있다.
- 선수가 지급재료에 대하여 확인 할 수 있도록 하고 빠진 재료를 보충하도록 한다.
- 공동으로 사용되는 기계에 대하여는 반드시 선수가 숙지하도록 한다.
- 작품의 제출방법이나 사용해야할 용기에 대하여 충분한 설명으로 선수가 이해할 수 있도록 한다.
- 부정행위에 대한 행위나 벌칙에 대하여 선수들이 숙지하도록 한다.
- 추가 지급될 재료가 준비되어 있는지 확인하고 추가 지급할 수 있는 재료와

그렇지 않은 재료에 대하여 선수가 완전히 이해하고 경기에 임할 수 있도록 한다.

- 특수 재료(마지팬, 초콜렛, 이소말트, 젤라틴, 호밀가루 등)는 미리 소분하여 선수 테이블에 지급한다.
- 심사위원에 대하여 철저한 사전교육(과제, 심사방법, 지급재료 등)을 하여야 하며, 불참한 심사위원에 대하여 심사에서 배제한다.
- 부심사장은 모든 심사위원의 핸드폰을 수거하여 보관함에 따로 보관토록하고 별도의 핸드폰 사용 적발시 심사에서 배제한다.

## 나. 경기중

- 기계에 이상이 없는지 일정기간 동안 반복 점검한다.
- 경기 진행 중 휴식시간을 부여할 경우 휴식이 끝나고 경기재개 전 반입금지 물품 소지여부를 확인하기 위하여 선수가 지참한 공구 및 재료에 대하여 검사할 수 있다.
- 지급재료와 선수지참재료 이외의 재료 사용은 부정행위로 간주하고 적발시 기능경기대회 관리규칙에 의거 처리한다.
- 경기 진행 중 기권자나 조기에 작품을 완료한 선수는 작품 제출 후 퇴장시키도록 한다.
- 경기진행 중 태도나 행위가 대단히 불건전하다고 판단되는 선수는 시행을 중단시켜 다른 선수에게 피해가 가지 않도록 조치한다.
- 경기진행 중 선수들 간의 대화, 의사소통을 방지하고 의문사항이 있을 경우 수신호를 사용 하도록 한다.
- 경기 시작이후 선수는 경기장 밖의 관계자와의 대화, 싸인 등 의심스런 행위가 있을 경우 부정행위로 간주하여 적발시 기능경기대회 관리규칙에 의거 처리한다.
- 경기 중 경기시간(도구반입~전과제 종료)동안 전원이 차단되지 않도록 반드시 확인하여야 한다. 특히 냉장고나 선수작업대에 연결된 콘센트에 전기차단이 되지 않도록 한다.
- 심사위원은 시행 중 일정기간 동안 반드시 반복적으로 전 선수들의 제조과정을 정확하게 기록 체크 하도록 한다.
- 심사위원은 심사 시행 중 독립 채점을 함으로 서로 의견 교환이 불가능하다.

## 다. 경기후

- 기계 등의 열원이 완전히 차단되었는지 확인한다.
- 작품이 제출된 선수는 모두 퇴장시킨다.
- 정리 정돈이 잘 되었는지 확인한다.
- 완성된 후의 채점은 가능한 작품제출시간 종료 직후에 실시하도록 한다.  
(작품제출 후 지나치게 시간이 경과되면 작품의 손실로 채점에 공정성을 기할 수 없음)
- 만들어진 제품의 진열은 주어진 공간에 진열한다.
- 제출 작품은 반드시 이의제기 시간 종료 후 폐기한다.  
(선수는 반드시 심사용, 보관용으로 구분하여 작품을 제출하여야 한다.)
- 선수가 보관용으로 제출한 작품에 대하여 반드시 지정장소에 이의제기 시간 종료까지 보관한다.  
(공예과제의 경우 심사용과 보관용이 동일하므로 파손에 특히 주의하여야 한다.)

## 10

### 채점에 관한 사항 (채점방법, 주요채점기준 등)

#### 가. 채점방법

- 채점은 독립 채점 기준을 원칙으로 한다.
- 경기의 종료시간까지 지정된 장소에 제출한 작품에 한하여 채점이 이루어지며 미제출시 해당 과제 경기종료 후 채점 항목 점수는 0점 처리한다.
- 시간경과와 규격 초과 시 반드시 해당 항목은 0점 처리를 하도록 한다.
- 제출한 작품 중 심사용으로 제출한 제품으로 채점한다.
- 기타 채점과 관련된 사항은 기능경기대회 관리규칙에서 정한 바에 의한다.

나. 주요 채점항목별 배점기준

① 초콜릿

순번	항목	채점방법		배점비율	비고
		주관적채점	객관적채점		
1	위생 및 청결도	0	0	10	
2	템퍼링	0	0	10	
3	D/C 기법	0	0	10	
4	조직	0	0	10	
5	맛	0	0	10	
6	섬세함	0	0	10	
7	완성도	0	0	10	
8	상품성	0	0	10	
9	창의성	0	0	10	
10	예술성	0	0	10	
	계			100	

② 케이크류

순번	항목	채점방법		배점비율	비고
		주관적채점	객관적채점		
1	위생 및 청결도	0	0	10	
2	굽기	0	0	10	
3	D / C 기법	0	0	10	
4	조직	0	0	10	
5	맛	0	0	10	
6	섬세함	0	0	10	
7	완성도	0	0	10	
8	상품성	0	0	10	
9	창의성	0	0	10	
10	예술성	0	0	10	
	계			100	

③ 마지판

순번	항목	채점방법		배점비율	비고
		주관적채점	객관적채점		
1	위생 및 청 결도	o	o	10	
2	새로운 기 법	o	o	10	
3	다 양한 기 법	o	o	10	
4	모양	o	o	10	
5	색상의 조화	o	o	10	
6	섬 세함	o	o	10	
7	주제 표현력	o	o	10	
8	디자인	o	o	10	
9	완성 도	o	o	10	
10	예 술성	o	o	10	
	계			100	

④ 설탕공예

순번	항목	채점방법		배점비율	비고
		주관적채점	객관적채점		
1	위생 및 청 결도	o	o	10	
2	새로운 기 법	o	o	10	
3	다 양한 기 법	o	o	10	
4	광택	o	o	10	
5	색상의 조화	o	o	10	
6	섬 세함	o	o	10	
7	주제 표현력	o	o	10	
8	디자인	o	o	10	
9	완성 도	o	o	10	
10	예 술성	o	o	10	
	계			100	

⑤ 초콜릿공예

순번	항목	채점방법		배점비율	비고
		주관적채점	객관적채점		
1	위생 및 청 결도	o	o	10	
2	새로운 기 법	o	o	10	
3	다 양한 기 법	o	o	10	
4	공택 (템퍼링)	o	o	10	
5	색상의 조화	o	o	10	
6	섬 세함	o	o	10	
7	주제 표현력	o	o	10	
8	디자인	o	o	10	
9	완성 도	o	o	10	
10	예 술성	o	o	10	
	계			100	

⑥ 앙트르메

순번	항목	채점방법		배점비율	비고
		주관적채점	객관적채점		
1	위생 및 청 결도	o	o	10	
2	D / C 기 법	o	o	10	
3	D / C 조화	o	o	10	
4	조 직	o	o	10	
5	맛	o	o	10	
6	향	o	o	10	
7	완성 도	o	o	10	
8	상 품성	o	o	10	
9	창 의 성	o	o	10	
10	예 술성	o	o	10	
	계			100	

※ 세부채점항목은 과제에 제시된 요구사항 및 유의사항 등을 감안하여 심사위원회에서 적용

※ 위의 자료는 참고용이며, 출제과제에 따라 변경될 수 있음

### 다. 배점등급

- 주관식 채점은 채점항목별 배점을 4등급제를 적용하여 채점하고 배점비율에 따라 득점을 환산하여 합산한다.
- 채점 항목별 배점을 4등급제를 적용하여 채점하고 배점비율에 따라 환산하여 합산한다.

순번	과제수행수준	등급	비고(환산점수)
1	매우 좋음(very good)	4	배점의 100%
2	좋음(good)	3	배점의 75%
3	보통(normal)	2	배점의 50%
4	나쁨(weak)	1	배점의 25%

#### ※ 직종 가이드라인

- \* 탁월/우수, 산업현장 활용의 수준을 넘는 정도 - 4점
  - \* 좋음/산업 현장 활용 정도의 수준 - 3점
  - \* 보통/산업 현장 활용에 조금 부족한 정도의 기준 충족 - 2점
  - \* 나쁨/기술적 기준에 매우 부족한 정도의 수준 - 1점
- 객관식 채점은 채점항목별 출제위원이 정한 채점기준표의 배점 기준에 따라 채점한다.

### 라. 등급별 배점 제한

- 각 심사위원의 점수를 제시하여 합산할 시 실제의 결과와 다르게 나오는 점수 편차차를 극복하고 결과의 왜곡 방지를 위해 최소 1점차 까지만 허용한다.
- 심사위원의 편차가 2점 이상이 있을 경우 심사장은 평균 점수와 격차가 큰 심사위원에게 편차가 1점이 되도록 시정 및 재채점을 요구하여 조정한다.

### 마. 감점규정

- 다음 표에 해당하는 위반이 있을 때는 위반한 지참물을 회수 압류 하고 선수의 총 득점에서 감점한다.

감점사항	감점 점수	비고
심사위원의 승인을 득하지 않은 새로운 장비 지참 또는 사용시	3점	건당 3점
과제별 규격(중량, 수량, 크기)에 한하여 초과시 또는 부족시	3점	건당 3점

## 바. 경기 강평

- 심사장은 해당직종의 경기 종료 후 선수와 지도교사, 기능경기 관계자에게 경기 강평시간을 사전 예고하고 그 시간에 전반적인 기술 강평을 실시한다.

## 11

### 안전관리

- 모든 선수들은 정해진 위생복을 착용해야 한다.
- 선수들은 작업 중에 반지 및 귀금속 또는 시계를 착용할 수 없다.
- 선수들은 자신의 작업장을 청결하게 유지해야 하며 실족, 미끄러짐 또는 넘어질 수 있는 어떠한 물건도 바닥에 방치해서는 안 된다.
- 안전지시나 교육을 따르지 않는 선수는 1회 경고, 2회시 퇴장시키며, 해당 사항 발생시 선수에게 확인서를 작성토록 한다
- 심사장은 추가 위험요소나 따라야할 안전수칙을 확인한다.
- 모든 기계류, 장비사용은 안전규칙을 따라야 한다.
- 선수들은 경기시작 전에 심사위원에게 확인 받은 공구를 사용할 수 있다.

## 12

### 공통사항

- 직종설명서의 내용은 과제출제 및 경기진행, 심사채점 과정 등에서 사전 예고 없이 일부 변경될 수 있음
- 직종설명서의 내용보다는 경기과제, 채점기준표, 시행자료(시행시 유의사항, 경기장 시설목록, 선수지참재료목록, 선수지참공구목록 등) 등이 우선함

○ 시행시기 : 2023년 지방기능경기대회부터 적용

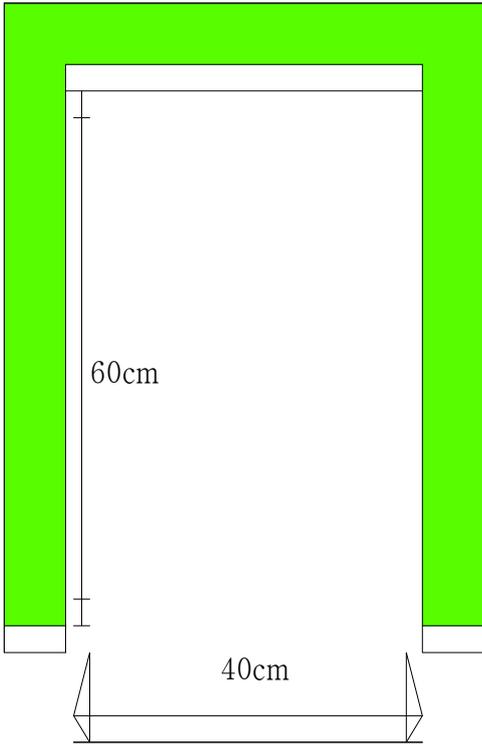
○ 주요 개정사항

개정(안)	개정사유
지방/전국대회 경기시간 조정	과제 수 조정 및 과제별 시간 삭제로 경기운영 효율성 증대
경기장 시설목록 수정	경기장 시설 목록의 현실화
선수복 규정 첨가	민원발생의 최소화 및 공정한 대회 운영
민원발생 최소화를 위한 규정 확립	직종설명서 중 모순된 규정 제거

〈 별첨 〉

○ 자, 공예용 측정도구(심사용)

- 자는 길이 측정용 일반적인 사무용 자로 최대 측정 길이는 60cm로 한다.
- 공예용 측정 도구는 아래의 도면을 참조하여 제작하며 휘어지거나 늘어나는 재질이 아니어야 한다.



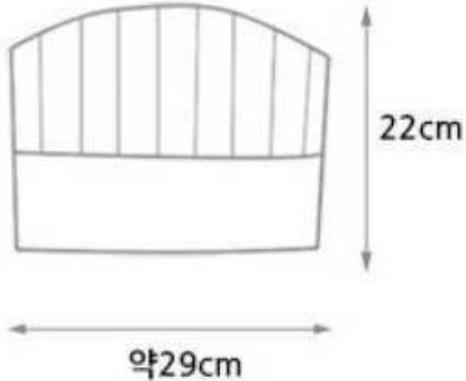
〈 신규 추가사항 〉



※제과- 465\*650\*2000(바퀴포함) 1개와  
465\*650\*1200(바퀴포함1개 총 2개만 경기장 반입 허용하며  
모든 공구는 랙안에 넣어서 출입하도록 한다. (랙크 옆에 네트망에  
고리걸어서 장비 반입 불가능 ,  
랙크 안에 모든 물품을 넣어서 올수 있도록 한다. ),  
단 설탕공예용램프를 따로 지참가능함.

- 랙 기본 모양 유지(서랍식, 문짝없도록 일반 제빵업체에서 사용하는 기본형)

○ 선수복 예시(참고하여 선수 개인이 준비하도록 함)

	
<p>칠부 조리복 상의(싸개단추, 왼쪽상단에 포켓, 왼쪽 팔부분에 연필꽂이)</p>	<p>하의 (검정색으로 무늬 없는 것)</p>
	
<p>반원형 조리모 (높이 22cm±2cm)부직포 흰색</p>	<p>검정색 안전화(무늬 없는 것, 슬리퍼 스타일 금지 -안전사고위험)</p>
	<p>조리복 지침</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 흰색 7부조리복 상의, 상의 재질과 동일한 흰색 싸개단추, 흰색 앞치마, 반원형의 부직포 재질의 조리모, 검정색 하의, 검정색 안전화를 착용함</li> <li>2. 조리모의 사이즈 조절 시 필요할 경우 양쪽 귀 뒤편 실핀(4개) 또는 스테플러(2번)를 사용함</li> </ol>
<p>앞치마(상의 재질과 동일, 무늬 및 주머니 없는 것)</p>	