

Bài thi thực hành cấp bằng kỹ thuật quốc gia

Tên chứng chỉ	Kỹ thuật viên làm bánh mì	Tên bài thi	더치빵 (Bánh mì Hà Lan)
------------------	------------------------------	----------------	-------------------------

※ Thí sinh nộp lại đề thi sau khi thi xong.

Số báo danh	Ngày giờ thi	Kí tên
-------------	--------------	--------

※ Thời gian thi : 3 tiếng 30 phút

1. Nội dung yêu cầu

※ Hãy làm bánh mì Hà Lan rồi nộp.

1) Đo lường nguyên liệu trong bảng phối hợp và trưng bày theo từng nguyên liệu (9 phút)

- Đo lường nguyên liệu (1 phút cho mỗi nguyên liệu) → [Giám thị kiểm tra định lượng] → Làm bánh mì và dọn dẹp (tổng thời gian thi - thời gian đo lường nguyên liệu)
- Nếu bị vượt quá thời gian do không hoàn thành việc đo lường trong thời gian đo lường nguyên liệu hoặc nếu đo lường không đúng, bạn không được cho thêm thời gian. Hãy sử dụng thời gian làm bánh mì và dọn dẹp để đo lường đúng trọng lượng yêu cầu.
- Sử dụng trứng theo số lượng do giám thị chỉ định.

2) Hãy nhào bột theo phương pháp Straight (trộn chung tất cả).

(Tuy nhiên, hãy thêm chất béo ở bước bột đã trộn đều xong.)

3) Nhiệt độ nhào bột ở nhiệt độ tiêu chuẩn 27°C.

4) Lên men theo thời gian phủ trên bột nhào bánh mì

5) Một cục bột cho một cái bánh là 300g.

6) Hãy sử dụng toàn bộ bột nhào và tạo hình.

- 더치빵 반죽(Bột nhào bánh Hà Lan)

- 토핑(Phết)

(※ Khi sản xuất phần phết, có thể điều chỉnh số lượng, không tính thời gian đo lường nguyên liệu)

Tên nguyên liệu	Tỷ lệ (%)	Trọng lượng (g)
강력분 (Bột mì hàm lượng gluten cao)	100	1100
물 (Nước)	60	660
이스트 (Men)	4	44
제빵개량제 (Chất phụ gia)	1	11(12)
소금 (Muối)	1.8	20
설탕 (Đường kính)	2	22
쇼트닝 (Shortening)	3	33(34)
탈지분유 (Sữa bột không béo)	4	44
흰자 (Lòng trắng trứng)	3	33(34)
Tổng	178.8	1,967(1,960)

Tên nguyên liệu	Tỷ lệ(%)	Trọng lượng (g)
멥쌀가루(Bột gạo tẻ)	100	200
중력분(Bột mì hàm lượng gluten vừa)	20	40
이스트(Men)	2	4
설탕(Đường kính)	2	4
소금(Muối)	2	4
물(Nước)	(85)	(170)
마가린(Bơ thực vật)	30	60
Tổng	241	482

Tên chúng chỉ	Kỹ thuật viên làm bánh mì	Tên bài thi	더치빵 (Bánh mì Hà Lan)
------------------	------------------------------	----------------	-------------------------

2. Những lưu ý dành cho thí sinh

- 1) Phân bổ điểm như sau: điểm quá trình làm bánh mì 55 điểm, điểm đánh giá thành phẩm 45 điểm. Ngoài các nội dung yêu cầu, phương pháp làm bánh mì và tiêu chuẩn chấm điểm không được công bố.
- 2) Thời gian thi bao gồm tất cả các công đoạn làm bánh mì như thời gian sơ chế nguyên liệu và cân đong, làm bánh mì và dọn dẹp (trừ thời gian kiểm tra định lượng của giám thị).
- 3) Sử dụng bút viết màu đen để điền thông tin cá nhân của thí sinh. Các loại bút chì, bút viết có màu khác đều bị cấm.
- 4) Lưu ý không để xảy ra tai nạn về an toàn.

- Trước khi bắt đầu, hãy thực hiện các động tác thả lỏng cơ thể đơn giản (duỗi người) và bắt đầu bài thi.
- Phải mặc quần áo chống nhiễm khuẩn (quần áo và quần có thể được thay thế bằng tạp dề trắng), đội mũ chống nhiễm khuẩn. Khi sử dụng thiết bị kiểm tra, dụng cụ làm bánh mì, hãy cẩn thận để không xảy ra các tai nạn an toàn.
- Thực hiện theo hướng dẫn của giám thị (cán bộ phòng thi). Công việc chi tiết của từng công đoạn phải được thực hiện theo các quy tắc an toàn và vệ sinh.
- Sự cẩn thận của quần áo chống nhiễm khuẩn và tình trạng vệ sinh cá nhân (trang sức, độ sạch của tóc và móng tay, rửa tay, v.v.) cũng như sự thiếu cẩn chu trong công tác dọn dẹp có thể khiến bạn bị trừ điểm ở tiêu chí vệ sinh.

- 5) Đặc biệt lưu ý rằng các trường hợp sau không thuộc đối tượng chấm điểm.

a) Rút lui

- (1) Trong trường hợp bản thân thí sinh bày tỏ ý định từ bỏ thi trong kỳ thi

b) Mất tư cách dự thi

- (1) Khi thành phẩm bị cháy hoặc chưa chín đến mức không có giá trị sản phẩm
- (2) Khi không tuân thủ số lượng, hình dạng và phương pháp nhào bột (như đổi từ phương pháp trộn chung lòng trắng và lòng đỏ trứng thành phương pháp tách riêng lòng trắng và lòng đỏ trứng)
- (3) Khi sử dụng nguyên liệu không phải là nguyên liệu được cung cấp
- (4) Khi tất cả các giám thị đồng ý và nhận định rằng các thao tác máy móc và thiết bị hoặc xử lý nguyên liệu trong quá trình thi thiếu thành thực và có thể gây nguy hại.

Tên chúng chỉ	Kỹ thuật viên làm bánh mì	Tên bài thi	더치빵 (Bánh mì Hà Lan)
------------------	------------------------------	----------------	-------------------------

(5) Khi không mặc quần áo chống nhiễm khuẩn (quần áo và quần có thể được thay thế bằng tạp dề trắng) và đội mũ chống nhiễm khuẩn

C) Chưa hoàn thành

(1) Khi không nộp sản phẩm trong thời gian thi

6) Nếu có thắc mắc, hãy hỏi giám thị và làm theo hướng dẫn của giám thị.

※ Đề thi chúng chỉ kỹ thuật quốc gia là tác phẩm được bảo vệ bởi Luật Bản quyền và chủ bản quyền là Cơ quan Phát triển nguồn nhân lực Hàn Quốc. Hành vi tự ý sao chép, phân phát hoặc xuất bản (điện tử) tất cả hoặc một phần của đề thi đều bị nghiêm cấm.

<Chiến dịch phòng chống hành vi gian lận chúng chỉ kỹ thuật quốc gia: "Hành vi gian lận, nếu làm ngơ, chúng sẽ tiếp tục tái diễn.">

3. Mục lục nguyên liệu cấp			Tên chứng chỉ			Kỹ thuật viên làm bánh mì		
Số thứ tự	Tên nguyên liệu	Quy cách	Đơn vị	Số lượng	Ghi chú			
1	밀가루 (Bột mì)	강력분 (Bột mì hàm lượng gluten cao)	g	1200	Cho 1 người			
2	밀가루 (Bột mì)	중력분 (Bột mì hàm lượng gluten vừa)	g	50	Cho 1 người			
3	설탕 (Đường kính)	정백당 (Đường trắng)	g	30	Cho 1 người			
4	마가린 (Bơ thực vật)	제빵용 (Dùng cho bánh mì, bánh ngọt)	g	75	Cho 1 người			
5	소금 (Muối)	정제염 (Muối tinh)	g	30	Cho 1 người			
6	이스트 (Men)	생이스트 (Men tươi)	g	50	Cho 1 người			
7	제빵개량제 (Chất phụ gia)	제빵용 (Dùng cho bánh mì)	g	14	Cho 1 người			
8	탈지분유 (Sữa bột không béo)	제과제빵용 (Dùng cho bánh mì, bánh ngọt)	g	53	Cho 1 người			
9	달걀 (Trứng gà)	70g	quả	1	Cho 1 người			
10	쇼트닝 (Shortening)	제과제빵용 (Dùng cho bánh mì, bánh ngọt)	g	40	Cho 1 người			
11	맵쌀가루 (Bột gạo tẻ)	습식쌀가루(Bột gạo ngâm nước)	g	220	Cho 1 người			
12	식용유 (Dầu ăn)	대두유 (Dầu đậu nành)	mL	50	Cho 1 người			
13	얼음 (Đá)	식용 (Dùng để ăn)	g	200	Cho 1 người			
14	위생지 (Giấy lót bánh)	식품용 (8절지) (Dùng cho thực phẩm) (Cắt 8 miếng)	tờ	10	Cho 1 người			
15	제품상자 (Hộp sản phẩm)	제품포장용 (Dùng cho đóng gói sản phẩm)	thùng	1	Dùng chung cho 5 người			

※ Sau khi thi, các thí sinh (bao gồm thí sinh bỏ thi và thí sinh vắng mặt) không được phép lấy về các nguyên liệu đã được cấp để thi thực hành Chứng chỉ Kỹ thuật viên quốc gia