

国家技术资格实际操作考试题

| | | | |
|------|------|-----|-------------|
| 资格项目 | 面包技师 | 作品名 | 밤식빵 栗子面包 |
|------|------|-----|-------------|

※ 考试结束后必须提交考卷。

| | | | | | |
|----|--|------|--|-----|--|
| 编号 | | 考试日期 | | 考场名 | |
|----|--|------|--|-----|--|

※ 考试时间：3 小时 40 分钟

1. 要求事项

※ 请按下列要求制作并提交栗子面包。

1) 对配料表中的各材料进行计量，并将各材料进行排列(10 分钟)。

. 材料计量(每份材料1分钟) → [监考人员确认计量] → 作品制作及整理整顿(所有考试时间-材料计量时间)

. 在材料计量时间内未完成计量而超时，以及计量错误时，时间不予延长。考生应在作品制作及整理整顿时间内按规定要求重量计量

. 鸡蛋的计量遵循监考人员指定的数量

2) 用直接发酵法制作。

3) 面团标准温度定为 27℃。

4) 面团的分割重量定为 450g，在 450g 的面团里放入 80g 罐装栗子后予以整型。

(做成条状 one loaf)

5) 制作好装饰菜料后，烘烤之前挤在面包面团上，再洒上杏仁。

6) 请使用全量面团进行整型。

－ 面团配料

| 材料名 | 配比(%) | 重量(g) |
|------------------|-------|-------|
| 강력분(高筋面粉) | 80 | 960 |
| 중력분(中筋面粉) | 20 | 240 |
| 물(水) | 52 | 624 |
| 이스트(酵母) | 4.5 | 54 |
| 제빵개량제 (面包改良剂) | 1 | 12 |
| 소금(食盐) | 2 | 24 |
| 설탕(砂糖) | 12 | 144 |
| 버터(黄油) | 8 | 96 |
| 탈지분유(脱脂奶粉) | 3 | 36 |
| 달걀(鸡蛋) | 10 | 120 |
| 合计 | 192.5 | 2,310 |

－ 装饰材料

| 材料名 | 配比(%) | 重量(g) |
|--------------------------|-------|-------|
| 마가린(玛琪琳) | 100 | 100 |
| 설탕(砂糖) | 60 | 60 |
| 베이킹파우더(泡打粉) | 2 | 2 |
| 달걀(鸡蛋) | 60 | 60 |
| 중력분(中筋面粉) | 100 | 100 |
| 아몬드 슬라이스 (杏仁片) | 50 | 50 |
| 合计 | 372 | 372 |
| 밤다이스(시럽제외) 罐装栗子(糖浆除外) | 35 | 420 |
| (※ 馅料、装饰材料的计量时间不在总计量时间内) | | |

| | | | |
|------|------|-----|-------------|
| 资格项目 | 面包技师 | 作品名 | 밤식빵 栗子面包 |
|------|------|-----|-------------|

2. 考生注意事项

- 1) 项目考核的评分标准是制作过程55分，制品评价45分。除要求事项之外的制造方法及评分标准为非公开。
- 2) 考试时间包括材料预处理、计量时间及制作、整理整顿等所有操作过程（监考人员的计量确认时间不计入考试时间）。
- 3) 考生的个人信息只能用黑笔填写，禁止使用铅笔类、有色比等其他笔具。
- 4) 注意避免安全事故的发生。

- . 考试前请进行适度的拉伸准备运动。
- . 应穿着卫生服(上下装，下装可用白色围裙代替)、佩戴卫生帽。在使用考试设备和西点、面包制作工具时，注意避免安全事故。
- . 应按照监考人员(本部工作人员)的指示进行实际操作，在进行各项步骤的具体操作时，应遵守安全事项及卫生守则。
- . 卫生服装的状态及考生个人卫生(首饰、头发、指甲的卫生状态、洗手等)不合格及整理整顿不达标时，将扣除卫生项目的分数。

- 5) 如有以下情况，取消评分资格，敬请注意。
 - a) 弃权
 - (1) 考生在考试过程中表明放弃考试时
 - b) 取消资格
 - (1) 作品烤焦或未熟以致失去商品特性时
 - (2) 未遵守数量、形状、面团制作方法(如用分蛋打发法代替全蛋打发法等)等规定时
 - (3) 使用未提供的材料时
 - (4) 考试中对设施、设备的操作或材料的处理不熟练，全体监考人员对此协商一致判断存在危险时
 - (5) 未穿着卫生服(上下装，下装可用白色围裙代替)和佩戴卫生帽时
 - c) 未完成
 - (1) 考试规定时间内未能提交作品时
- 6) 如有疑问事项，请向监考人员询问并遵循监考人员的指示。

※ 国家技术资格考试试题是受到著作权保护的出版物，著作权归韩国产业人力公团所有。
 严禁擅自复制、分发、(电子)出版部分或全部试题等一切侵犯著作权的行为。
 < 国家技术资格考试预防活动：“违规行为，一旦默许，永无止境” >

3. 提供材料目录

| 3. 提供材料目录 | | | 资格项目 | 面包技师 | | |
|-----------|--------------------|--------------------------|------|------|---------------|--|
| 编 号 | 材 料 名 | 规 格 | 单 位 | 数 量 | 备 注 | |
| 1 | 밀가루(面粉) | 강력분(高筋面粉) | g | 1060 | 1 人用 | |
| 2 | 밀가루(面粉) | 중력분(中筋面粉) | g | 380 | 1 人用 | |
| 3 | 설탕(砂糖) | 정백당(精白糖) | g | 230 | 1 人用 | |
| 4 | 이스트(酵母) | 생이스트(鲜酵母) | g | 60 | 1 人用 | |
| 5 | 탈지분유(脱脂奶粉) | 제빵용(面包专用) | g | 40 | 1 人用 | |
| 6 | 버터(黄油) | 무염 (无盐) | g | 110 | 1 人用 | |
| 7 | 소금(食盐) | 정제염(精制盐) | g | 30 | 1 人用 | |
| 8 | 제빵개량제(面包改良剂) | 제빵용(面包专用) | g | 14 | 1 人用 | |
| 9 | 밤(다이스) (栗子片) | 당조림(罐頭糖水) | g | 900 | 1 人用 (含糖漿) | |
| 10 | 달걀(鸡蛋) | 60g(껍질포함) 60g(包括蛋壳) | 个 | 4 | 1 人用 | |
| 11 | 마가린(玛琪琳) | 제과제빵용(西点面包专用) | g | 120 | 1 人用 | |
| 12 | 베이킹 파우더(泡打粉) | 제빵용(面包专用) | g | 3 | 1 人用 | |
| 13 | 아몬드(슬라이스) 杏仁(片) | 제과제빵용(西点面包专用) | g | 60 | 1 人用 | |
| 14 | 얼음(冰块) | 식용(食用) | g | 220 | 1 人用 (除冬季) | |
| 15 | 위생지(烤盘纸) | 식품전용(8 절지) 食品专用(8 开纸) | 张 | 10 | 1 人用 | |
| 16 | 제품상자(成品箱) | 제품포장용(成品包装用) | 个 | 1 | 5 人共用 | |

※ 国家技术资格操作技能考试中提供的材料在考试结束后（含放弃考试者与未应试者），不再向考生提供。