

国家技术资格实际操作考试题

资格项目	面包技师	作品名	버터를 黄油卷
------	------	-----	------------

※ 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 30 分钟

1. 要求事项

※ 请按下列要求制作并提交黄油卷。

1) 对配料表中的各材料进行计量，并将各材料进行排列(9 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。（请在扩展阶段添加油脂。）

3) 面团标准温度定为 27℃。

4) 每个面团的分割重量为 50g，提交 24 个。

5) 形状做成蚕蛹形。

6) 成形 24 块面团之后制作。

材料名	配比 (%)	重量 (g)
강력분(高筋面粉)	100	900
설탕(砂糖)	10	90
소금(食盐)	2	18
버터(黄油)	15	135(134)
탈지분유(脱脂奶粉)	3	27(26)
달걀(鸡蛋)	8	72
이스트(酵母)	4	36
제빵개량제(面包改良剂)	1	9(8)
물(水)	53	477(476)
合计	196	1,764

资格项目	面包技师	作品名	버터를 黄油卷
------	------	-----	------------

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

			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	990	1 人用	
2	이스트(酵母)	생이스트(鲜酵母)	g	40	1 人用	
3	소금(食盐)	정제염(精制盐)	g	20	1 人用	
4	설탕(砂糖)	정백당(精白糖)	g	100	1 人用	
5	제빵개량제(面包改良剂)	제빵용(面包专用)	g	10	1 人用	
6	버터(黄油)	무염(无盐)	g	150	1 人用	
7	탈지분유(脱脂奶粉)	제과제빵용 (西点面包专用)	g	30	1 人用	
8	달걀(鸡蛋)	60g(껍질포함) 60g(包括蛋壳)	个	2	1 人用	
9	식용유(食用油)	대두유(大豆油)	mL	50	1 人用	
10	위생지(烤盘纸)	식품용(8 절지) (食品专用(8 开纸))	张	10	1 人用	
11	제품상자(成品箱)	제품포장용(成品包装用)	个	1	5 人共用	
12	얼음(冰块)	식용(食用)	g	200	1 人用 (除冬季)	

※ 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。