

国家技术资格实际操作考试题

资格项目	面包技师	作品名	베이글 貝果面包
------	------	-----	-------------

※ 考试结束后必须提交考卷。

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

※ 考試時間：3 小時 30 分

1. 要求事項

※ 請按下列要求制作并提交貝果面包 (Bagel)。

1) 對配料表中的各材料進行計量，並將各材料進行排列(7 分鐘)。

- . 材料計量(每份材料1分鐘) → [監考人員確認計量] → 作品制作及整理整頓(所有考試時間-材料計量時間)
- . 在材料計量時間內未完成計量而超時，以及計量錯誤時，時間不予延長。考生應在作品制作及整理整頓時間內按規定要求重量計量
- . 雞蛋的計量遵循監考人員指定的數量

- 2) 用直接發酵法制作面團。
- 3) 面包面團標準溫度定為 27℃。
- 4) 每個面團分割重量為 80g，做成環形。
- 5) 使用全量面團分割。
- 6) 2 次發酵后，在熱水中燙后撈出，放在烤盤上。
- 7) 用兩個烤盤將 16 個成品烤制后提交。

材料名	配比 (%)	重量 (g)
강력분 (高筋面粉)	100	800
물 (水)	60	480
이스트 (酵母)	3	24
제빵개량제 (面包改良劑)	1	8
소금 (食鹽)	2.2	18
설탕 (砂糖)	2	16
식용유 (食油)	3	24
合計	171.2	1,370

资格项目	面包技师	作品名	베이글 貝果面包
------	------	-----	-------------

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. 提供材料目録

資格項目

面包技師

編 号	材 料 名	規 格	單 位	數 量	備 注
1	밀가루 (面粉)	강력분 (高筋面粉)	g	1000	1 人用
2	설탕 (砂糖)	정백당 (精白糖)	g	20	1 人用
3	소금 (食鹽)	정제염 (精制鹽)	g	25	1 人用
4	이스트 (酵母)	생이스트 (鮮酵母)	g	35	1 人用
5	제빵개량제 (面包改良劑)	제빵용 (面包專用)	g	11	1 人用
6	식용유 (食油)		mL	35	1 人用
7	위생지 (烤盤紙)	식품용(8 절지) (食品專用(8 開紙))	張	10	1 人用
8	제품상자 (成品箱)	제품포장용 (成品包裝用)	个	1	5 人共用
9	얼음 (冰塊)	식품용 (食用)	g	200	1 人用 (除冬季)