

Thông báo nội dung thi thực hành Kỹ thuật viên làm bánh mì năm 2023

Nội dung thay đổi

○ Loại chứng chỉ và thời gian thi

- Xóa 『(Kỹ thuật viên làm bánh mì) Bánh mì Hàn Lan』

* Áp dụng từ kì thi thứ 1 thi thực hành thường xuyên

- Bỏ dung đề thi mới vào năm 2023 『(Kỹ thuật viên làm bánh mì) Bánh mì gói gạo』

* Dự định thi hành áp dụng thời gian trong vòng 6 tháng sau khi công khai vào quý đầu năm 2023

Ví dụ: Trường hợp câu hỏi công khai được thông báo vào ngày 1 tháng 5 năm 2023, thì áp dụng sau 6 tháng là tính từ tháng 11 năm 2023

- Nội dung yêu cầu, danh mục nguyên liệu cung cấp, vật liệu cần chuẩn bị đồng nhất như năm 2022

Tên bài thi hiện tại

Kỹ thuật viên làm bánh mì		
Số đề thi	Tên đề thi	Thời gian thi
1	Bánh donut (빵도넛)	3 tiếng
2	Bánh mì xúc xích (소시지빵)	3 tiếng 30 phút
3	Bánh mì gói (Phương pháp nhào bột trực tiếp khăn cấp) 식빵(비상스트레이트법)	2 tiếng 40 phút
4	Bánh mì nhân đậu đỏ (Phương pháp nhào bột trực tiếp khăn cấp) 단팥빵(비상스트레이트법)	3 tiếng
5	Bánh mì que giòn kiểu Ý (Grissini) (그리시니)	2 tiếng 30 phút
6	Bánh mì gói hạt dẻ (밤식빵)	3 tiếng 40 phút
7	Bánh mì tròn (베이글)	3 tiếng 30 phút
8	Bánh mì cuộn quế (Sweetroll) (스위트롤)	3 tiếng 30 phút
9	Bánh mì gói sữa (우유식빵)	3 tiếng 40 phút
10	Bánh mì ngọt (hình xoắn) (단과자빵(트위스트형))	3 tiếng 30 phút
11	Bánh mì ngọt (bánh mì kem) (단과자빵(크림빵))	3 tiếng 30 phút
12	Bánh mì gói Pullman (풀만식빵)	3 tiếng 40 phút
13	Bánh mì ngọt (bánh Streusel) (단과자빵(소보로빵))	3 tiếng 30 phút
14	Bánh mì gói gạo -더치빵→ 쌀식빵	Thông báo sau
15	Bánh mì đen (호밀빵)	3 tiếng 30 phút
16	Bánh mì gói phết bơ (버터톱식빵)	3 tiếng 30 phút
17	Bánh mì gói ngô (옥수수식빵)	3 tiếng 40 phút
18	Bánh ngọt Mocha (모카빵)	3 tiếng 30 phút
19	Bánh mì ngọt phết bơ (버터롤)	3 tiếng 30 phút
20	Bánh mì lúa mạch đen (통밀빵)	3 tiếng 30 phút