

## 面包技师操作技能考试变更内容及新试题通知

### ① 变更内容(2023年度第12届常规操作技能考试(7.10以后)起适用)

#### 甲. (共同) 取消考试资格标准具体化

现行	<p>5) 如有以下情况, 取消评分资格, 敬请注意。</p> <p>(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</p>
变更	<p>5) 如有以下情况, 取消评分资格, 敬请注意。</p> <p>(2) 未遵守数量(不足)、形状规定时</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· 超过指定数量, 制作量过多时, 将在总分中扣10分。</li><li>· 监考人员可根据考场烤盘的大小等条件, 指定数量, 剩余面团遵循监考人员的指示提交。 (标记为“○个以上”的试题除外。)</li><li>· 未遵守和面方法(全蛋打发法、分蛋打发法、戚风法)时, 制作工艺评分项下的面团制作单项(每项操作技能考试试题的排分标准不同, 约为5~6分)将做0分处理, 并在总分中再扣10分。</li></ul>
其他事项	<ul style="list-style-type: none"><li>· 适用时间: 2023年度第12届常规操作技能考试(7.10)以后起适用</li><li>· 考生考试资格取消与扣分需经监考委员2人协商取得一致后, 方可适用</li></ul> <p>※ 为避免考生混淆, 新内容将在7月1日在Q-NET上公布</p>

## 乙. (面包技师) 不同制品形状的制品数量

现行	※ 请按下列要求制作并提交甜点面包(麻花形)。 5) 提交24个， 做成8字形与蜗牛形等2种形状。 6) 制作24件成品， 剩余面团遵循监考人员指示提交。																																																										
	※ 请按下列要求制作并提交香肠面包。 7) 整型形状制作成落叶和花瓣两种模样提交。																																																										
	※ 请按照下列要求制作并提交面包甜甜圈。 5) 做成 8 字形或麻花形。																																																										
变更	※ 请按下列要求制作并提交甜点面包(麻花形)。 5) 提交2种形状甜点面包， 分别为12个8字形与12个蜗牛形。 6) 制作24件成品， 剩余面团遵循监考人员指示提交。																																																										
	※ 请按下列要求制作并提交香肠面包。 7) 整型形状制作成6个落叶形状和6个花瓣形状等两种模样提交。																																																										
	※ 请按下列要求制作并提交甜甜圈面包。 5) 提交2种形状， 分别为22个8字形与22个蜗牛形。	<table><tr><th>配比(%)</th><th>材料名</th><th>重量(g)</th><th>수정</th></tr><tr><td>80</td><td>강력분(高筋面粉)</td><td>880</td><td>880</td></tr><tr><td>20</td><td>박력분(低筋面粉)</td><td>220</td><td>220</td></tr><tr><td>10</td><td>설탕(砂糖)</td><td>110</td><td>110</td></tr><tr><td>12</td><td>쇼트닝(起酥油)</td><td>132</td><td>132</td></tr><tr><td>1.5</td><td>소금(食盐)</td><td>18</td><td>16.5(16)</td></tr><tr><td>3</td><td>탈지분유(脱脂奶粉)</td><td>32</td><td>33(32)</td></tr><tr><td>5</td><td>이스트(酵母)</td><td>54</td><td>55(56)</td></tr><tr><td>1</td><td>제빵개량제(面包改良剂)</td><td>10</td><td>11(10)</td></tr><tr><td>0.2</td><td>바닐라향(香草精)</td><td>2</td><td>2.2(2)</td></tr><tr><td>15</td><td>달걀(鸡蛋)</td><td>164</td><td>165(164)</td></tr><tr><td>46</td><td>물(水)</td><td>506</td><td>506</td></tr><tr><td>0.3</td><td>넛메그(肉豆蔻)</td><td>2</td><td>3.3(3)</td></tr><tr><td>194</td><td>合计</td><td>2,130</td><td>2134(2131)</td></tr></table>			配比(%)	材料名	重量(g)	수정	80	강력분(高筋面粉)	880	880	20	박력분(低筋面粉)	220	220	10	설탕(砂糖)	110	110	12	쇼트닝(起酥油)	132	132	1.5	소금(食盐)	18	16.5(16)	3	탈지분유(脱脂奶粉)	32	33(32)	5	이스트(酵母)	54	55(56)	1	제빵개량제(面包改良剂)	10	11(10)	0.2	바닐라향(香草精)	2	2.2(2)	15	달걀(鸡蛋)	164	165(164)	46	물(水)	506	506	0.3	넛메그(肉豆蔻)	2	3.3(3)	194	合计	2,130
配比(%)	材料名	重量(g)	수정																																																								
80	강력분(高筋面粉)	880	880																																																								
20	박력분(低筋面粉)	220	220																																																								
10	설탕(砂糖)	110	110																																																								
12	쇼트닝(起酥油)	132	132																																																								
1.5	소금(食盐)	18	16.5(16)																																																								
3	탈지분유(脱脂奶粉)	32	33(32)																																																								
5	이스트(酵母)	54	55(56)																																																								
1	제빵개량제(面包改良剂)	10	11(10)																																																								
0.2	바닐라향(香草精)	2	2.2(2)																																																								
15	달걀(鸡蛋)	164	165(164)																																																								
46	물(水)	506	506																																																								
0.3	넛메그(肉豆蔻)	2	3.3(3)																																																								
194	合计	2,130	2134(2131)																																																								
其他事项	• 适用时间：2023年度第12届常规操作技能考试（7.10）以后起适用 ※ 为避免考生混淆， 新内容将在7月1日在Q-NET上公布																																																										