

Thông báo nội dung thay đổi và đề thi mới Kỹ thuật viên làm bánh mì

1 Nội dung thay đổi (Áp dụng từ kì thi thứ 12 thi thực hành thi thường xuyên năm 2023 (từ ngày 10 tháng 7))

A. Làm rõ quy định mất tư cách dự thi (quy định chung)

Hiện tại	<p>5) Các trường hợp sau không thuộc đối tượng chấm điểm, mất tư cách dự thi.</p> <p>(2) Trường hợp không tuân thủ số lượng, hình dạng và phương pháp nhào bột (như đổi từ phương pháp trộn chung lòng trắng và lòng đỏ trứng thành phương pháp tách riêng lòng trắng và lòng đỏ trứng)</p>
Thay đổi	<p>5) Các trường hợp sau không thuộc đối tượng chấm điểm, mất tư cách dự thi.</p> <p>(2) Trường hợp không tuân thủ số lượng (thiếu lượng), hình dạng</p> <ul style="list-style-type: none">· Trường hợp sản xuất quá lượng, quá nhiều so với chỉ định thì bị trừ 10 điểm trong tổng số điểm.· Giám thị hội đồng thi có thể điều chỉnh để chỉ định số lượng tùy theo kích cỡ khay (pan) của địa điểm thi, hãy nộp riêng từng bột nhào còn lại theo chỉ đạo của Giám thị hội đồng thi. (Tuy nhiên, ngoại trừ bài thi được ghi chú là ‘từ ○ chiếc trở lên’)· Trường hợp không tuân thủ phương pháp sản xuất bột nhào (phương pháp trộn chung lòng trắng và lòng đỏ trứng, phương pháp tách riêng lòng trắng và lòng đỏ trứng, phương pháp Chiffon) trong quy trình sản xuất sẽ bị xử lý 0 điểm trong công đoạn sản xuất bột nhào (mỗi bài thi bị trừ khoảng 5~6 điểm), bị trừ thêm 10 điểm trong tổng số điểm.
Nội dung bổ sung	<p>· Thời điểm áp dụng: Áp dụng bắt đầu từ kì thi thứ 12 thi thực hành thường xuyên năm 2023 (từ ngày 7 tháng 10)</p> <p>· Việc đánh giá mất tư cách thi, trừ điểm liên quan như trên được áp dụng theo sự nhất trí của 2 giám thị hội đồng thi</p> <p>※ Sự sửa đổi đề thi công khai trong q-net dự định thông báo vào ngày 1 tháng 7 để tránh nhầm lẫn</p>

B. (Kỹ thuật viên làm bánh mì) Chỉ định số lượng sản phẩm cho từng loại hình dạng sản phẩm

Hiện tại	※ Hãy làm bánh mì ngọt (dạng xoắn) rồi nộm. 5) Hãy làm theo 2 dạng như hình số 8, hình xoắn ốc. 6) Hãy tạo hình và nộm 24 chiếc thành phẩm, hãy nộm số bột nhào còn lại riêng theo sự chỉ đạo của giám thị hội đồng thi.				
	※ Hãy làm bánh mì xúc xích rồi nộm. 7) Hình dạng tạo thành được làm theo 2 kiểu lá khô và cánh hoa rồi nộm.				
	※ Hãy làm bánh mì Donut rồi nộm. 5) Hãy tạo hình số 8 và hình xoắn twist.				
Thay đổi	※ Hãy làm bánh mì ngọt (dạng xoắn twist) rồi nộm. 5) Hãy tạo 2 loại hình theo cách 12 chiếc hình số 8, 12 chiếc hình xoắn ốc. 6) Hãy tạo hình và nộm 24 thành phẩm.				
	※ Hãy làm và nộm bánh mì xúc xích 7) Hãy làm và nộm 6 chiếc hình lá khô và 6 chiếc hình cánh hoa				
	※ Hãy làm và nộm bánh mì Donut. 5) Hãy làm 22 chiếc hình số 8 hình và 22 chiếc xoắn twist	Tỷ lệ (%)	Tên nguyên liệu	Trọng lượng (g)	Sửa đổi
	80	강력분 (Bột mì hàm lượng gluten cao)	880	880	
	20	박력분 (Bột mì hàm lượng gluten thấp)	220	220	
	10	설탕 (Đường kính)	110	110	
	12	쇼트닝 (Shortening)	132	132	
	1.5	소금 (Muối)	18	16.5(16)	
	3	탈지분유 (Sữa bột không béo)	32	33(32)	
	5	이스트 (Men)	54	55(56)	
	1	제빵개량제 (Chất phụ gia)	10	11(10)	
	0.2	바닐라 향 (Hương liệu vanilla)	2	2.2(2)	
	15	달걀 (Trứng gà)	164	165(164)	
	46	물 (Nước)	506	506	
	0.3	넛메그 (Hạt nhục đậu khấu)	2	3.3(3)	
	194	Tổng	2,130	2134 (2131)	
Nội dung bổ sung	· Thời điểm áp dụng: Áp dụng bắt đầu từ kì thi thứ 12 thi thực hành thường xuyên năm 2023 (từ ngày 7 tháng 10) ※ Sự sửa đổi đề thi công khai trong q-net dự định thông báo vào ngày 1 tháng 7 để tránh nhầm lẫn				