

2022년도 지방기능경기대회 과제

직종명	제빵	과제명	1과제: 빵 오레(우유빵) 2과제: 빵 공예	과제번호	제1,2과제
경기시간	8시간	비번호		심사위원 확인	(인)

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 다음 작업을 완성하십시오.

- 경기 1일차(1시간) - 사전 준비 시간으로 하며, 지급재료 및 지참재료를 이용하여 사전 작업을 진행한다(오븐 작업 허용, 완제품 완성 불가).
- 경기 2일차(7시간) - 제1, 2과제 완제품 제조

<제1과제> 빵 오레

- (1) 반죽은 스트레이트법으로 제조한다.
- (2) 빵오레 제품의 종류는 3가지로 하고 아래표를 참고하여 제조한다.

빵오쿠론(분할 330g) 4개	빵오피코(분할 80g) 8개	빵오투레세 (분할 240g, 3가닥 꼬기) 6개
		

- (3) 빵오레 세 가지 제품에는 아몬드와 우박설탕으로 자유로이 장식하여 굽는다.
(완제품 3종류를 모두 정해진 수량만큼 반드시 제출한다.)

<제2과제> 빵 공예

- (1) 밀가루와 호밀가루 등 기타 식용재료를 이용하여 빵공예 작품을 제작한다.
- (2) 주제는 “봄의 정경”을 표현하십시오.
- (3) 빵공예 반죽으로 봄을 표현할 수 있는 작품(예시 : 나무, 꽃, 곤충 등)으로 주제에 맞게 어울리게 표현하여 장식한다.
- (4) 전체 작품의 크기는 빵공예 반죽으로 가로 30cm× 세로 30cm 받침으로 하고 높이는 30cm를 초과할 수 없다.
- (5) 접착제, 착색, 광택은 식용재료 범위 내에서 자유롭게 사용할 수 있다.

2022년도 지방기능경기대회 과제

직종명	제빵	과제명	1과제: 빵 오레(우유빵) 2과제: 빵 공예	과제번호	제1,2과제
경기시간	8시간	비번호		심사위원 확인	(인)

2. 선수 유의사항

※ 다음 유의사항을 고려하여 요구사항을 완성하십시오.

1) 위생 및 안전 규정을 준수해야 하며, 심사위원의 지시 및 교육에 따른다.

<ul style="list-style-type: none"> - 기계 및 공구 등의 사용 시 안전에 유의하고, 필요 시 안전장비 및 복장 등을 착용하여 사고를 예방하여 주시기 바랍니다. - 작업 중 화상, 감전, 찰과상 등 안전사고 예방에 유의하시고, 공구나 작업도구 사용 시 안전보호구 착용 등 안전수칙을 준수하시기 바랍니다. - 작업 중 공구의 사용에 주의하고, 안전수칙을 준수하여 사고를 예방하여 주시기 바랍니다. - 경기 시작 전 가벼운 스트레칭 등으로 긴장을 풀어주시고, 작업도구의 사용 시 안전에 주의하십시오.
--

2) 위생복을 착용하며 작업 중에 반지, 귀금속, 시계 등 장신구를 착용할 수 없다.

3) 작업대를 청결하게 유지하며, 미끄러짐 또는 넘어질 수 있는 어떠한 물건도 바닥에 방치하지 않는다.

4) 지참재료 및 도구는 경기 전에 심사 위원에게 보고하고 확인을 받는다.

5) 경기 종료 전까지 지정된 장소에 제출한 제품에 한하여 채점이 이루어지며, 미제출 시 해당 과제의 경기종료 후 채점항목 점수는 0점 처리한다.

6) 기타 필요한 사항은 심사위원과 상의하고 지시에 따른다.

지급재료 목록

지급재료 목록		직 종 명	제빵			
일련 번호	재 료 명	규격(치수)	단위	1인당 소요량	공 동 소요량	비 고
1	밀가루	강력분	g	2000		
2	밀가루	중력분	g	500		
3	밀가루	박력분	g	1000		
4	호밀가루	제빵용	g	2000		
5	설탕	정백당	g	2000		
6	이스트	생이스트	g	100		
7	이스트	인스턴트이스트	g	100		
8	달걀	특란	개	15		
9	소금	천일염	g	100		
10	분유	탈지분유	g	100		
11	물엿	물엿	g	1500		
12	버터	무염	g	600		
13	우유	시유	ml	1000		
14	커피가루	인스턴트커피분말	g	100		
15	코코아	코코아분말	g	300		
16	럼	술	ml	100		
17	이소말트	이소말트	g	1000		
18	콘스타치	옥수수전분	g	100		
19	우박설탕		g	200		
20	슬라이스 아몬드		g	200		