

烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科測驗參考資料

試題編號： 七七一九 三 一

烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科測驗參考資料

目 錄

第二部份

壹、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科測驗試題應檢須知.....	1
貳、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科參考配方表.....	6
參、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科試題數量表.....	7 13
肆、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科試題評分表.....	14 15

壹、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科應檢須知
（考生請攜帶本應檢須知至術科測驗考場）

一、一般性應檢須知

- (一) 應檢人員不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予計分。
- (二) 應檢人應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，並取消應檢資格。
- (三) 進場時，應出示學科准考證、術科檢定測驗通知單、身份證明文件及考題之參考配方表，並接受監評人員檢查。
- (四) 檢定使用之原料、設備、機具請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (五) 應檢人依據檢定位置號碼就檢定位置，並應將術科檢定測驗通知單及身份證明文件置於指定位置，以備核對。
- (六) 應檢人應聽從並遵守監評人員講解規定事項。
- (七) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (八) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (九) 應檢人員對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (十) 檢定進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，悉聽監評人員指示辦理。
- (十一) 檢定進行中，應檢人員因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十二) 檢定結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳監評人員收回，監評人員並在術科檢定測驗通知單上簽章，繳件出場後，不得再進場。
- (十三) 試場內外如發現有擾亂考試秩序、冒名頂替或影響考試信譽等情事，其情節重大者，得移送法辦。
- (十四) 應檢人員有下列情形之一者，取消應檢資格，其成績以不及格論。
 1. 冒名頂替者，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。

2. 互換半成品、成品或製作報告表。
3. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
4. 故意損壞機具、設備者。
5. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。

(十五) 應檢人員有下列情形之一者，得不予計分：

1. 檢定時間視考題而定，超過時限未完成者。
2. 每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3. 成品形狀或數量與題意不合者(題意含備註說明)。
4. 成品重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5. 成品平均重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者，平均重量以取該項成品 20% 之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6. 成品烘焙不熟、烘焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7. 成品不良率超過 20% 以上。
8. 使用別人機具或烤爐者。
9. 檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者。
10. 每種產品評分項目分：工作態度與衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

(十六) 每種產品得分均需在 60 分以上始得及格。

(十七) 其他未盡事宜，除依考試院頒訂之試場規則辦理及遵守檢定場中之補充規定外，並由各該考區負責人處理之。

二、專業性應檢須知

(一) 術科應檢者可自行選擇下列三類項中之一項應檢，每類項有七至十四種產品，測驗當日由應檢人員推介一人抽出一支組合籤，再由監評人員抽一種數量籤，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

1. 麵包類
2. 西點蛋糕類
3. 餅乾類

(二) 依據技術士技能檢定作業及試題規則第三十九條規定「考生須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」本職類須穿著制服，制服中衣服不得穿著非工作的 T 恤、襯衫、內衣、實驗衣、運動衣，褲子不得穿著運動褲、西裝褲、牛仔褲，帽子不得戴休閒帽，鞋子不得穿拖鞋或涼鞋。

(三) 製作說明：

1. 考生進場可攜帶指定之參考配方表，原料及產品數量必須當場計算填入製作報告表中，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
2. 考生須先填妥製作報告表後，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差 5%（麵糊類產品 $\pm 10\%$ ）。

(四) 評分標準：

1. 工作態度與衛生習慣：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工具清理情形。（如附表）
2. 配方制定：包括配方、計算、原料秤量及製作報告單填寫，需使用公制單位。
3. 操作技術：包括秤料、攪拌、成型、烘焙與裝飾等流程之操作熟練程度。
4. 產品外觀品質：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烘焙均勻程度及裝飾等。
5. 產品內部品質：包括內部組織、質地、風味及口感等。

(五) 其他規定，現場說明。

(六) 一般性自備工具參考：電算機、文具，其他不得攜入試場。

附表：工作態度與衛生習慣

項 目	說 明
工作態度與衛生習慣	<p>凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推。</p> <p>(一)工作態度：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 <p>(二)衛生習慣：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.指甲過長、塗指甲油。 2.戴帶手錶或飾物。 3.工作前未洗手。 4.用手擦汗或鼻涕。 5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。 6.工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。 7.隨地丟廢棄物。 8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。 10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。

(六) 考生用試題名稱及說明：

麵包類項：（測驗其中二種產品，時間 6 小時）

A 題：山形白土司麵包

不帶蓋五峰山形白土司

B 題：布丁餡甜麵包

C 題：橄欖形餐包

D 題：圓頂葡萄乾土司麵包

葡萄乾加入麵糰內攪拌

E 題：圓頂奶油土司

F 題：紅豆甜麵包

G 題：奶酥甜麵包

貳、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科指定參考配方表

應考生姓名 _____ 術科測驗號碼： _____

產 品 名 稱		產 品 名 稱		產 品 名 稱	
原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比

註：1.本表由考生試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印）

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 麵包項 A (077 - 900301A)

一、麵包項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：山形白土司麵包 (077 - 900301A)

1. 製作每條麵糰 900 公克，不帶蓋五峰山形白土司 2 條 (白油：糖：麵粉 = 8:8:100)。
2. 製作每條麵糰 900 公克，不帶蓋五峰山形白土司 3 條 (白油：糖：麵粉 = 8:8:100)。
3. 製作每條麵糰 900 公克，不帶蓋五峰山形白土司 4 條 (白油：糖：麵粉 = 8:8:100)。

備註：

每條麵糰量可依據承辦單位提供之烤模大小調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 麵包項 B (077 - 900301B)

一、麵包項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：布丁餡甜麵包 (077 - 900301B)

1. 製作每個麵糰 60 公克，布丁餡 30 公克圓形甜麵包 18 個。
2. 製作每個麵糰 60 公克，布丁餡 30 公克圓形甜麵包 20 個。
3. 製作每個麵糰 60 公克，布丁餡 30 公克圓形甜麵包 24 個。

備註：布丁餡由承辦單位提供，軟硬需適中。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 麵包項 C (077 - 900301C)

一、麵包項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：橄欖形餐包 (077 - 900301C)

1. 製作每個麵糰 40 公克橄欖形餐包 24 個。
2. 製作每個麵糰 40 公克橄欖形餐包 28 個。
3. 製作每個麵糰 40 公克橄欖形餐包 32 個。

備註：

1. 麵糰需全部放入同一烤盤烤焙。
2. 成品長度為 10 ± 2 公分，高度不得低於 4 公分，否則不予計分。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 麵包項 D (077 - 900301D)

一、麵包項 D 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：圓頂葡萄乾土司麵包 (077 - 900301D)

1. 製作圓頂葡萄乾土司麵包 4 條，麵糰重 560 公克，未泡水葡萄乾佔麵粉重 20%
2. 製作圓頂葡萄乾土司麵包 4 條，麵糰重 560 公克，未泡水葡萄乾佔麵粉重 25%
3. 製作圓頂葡萄乾土司麵包 4 條，麵糰重 560 公克，未泡水葡萄乾佔麵粉重 30%

備註：

1. 葡萄乾需加入攪拌缸中與麵糰攪拌。
2. 麵糰重量可依據承辦單位提供之烤模大小斟酌調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 麵包項 E (077 - 900301E)

一、麵包項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：圓頂奶油土司 (077 - 900301E)

1. 製作麵糰 560 公克，圓頂奶油土司三條 (奶油：糖：麵粉 = 10：10：100)。
2. 製作麵糰 560 公克，圓頂奶油土司四條 (奶油：糖：麵粉 = 10：10：100)。
3. 製作麵糰 560 公克，圓頂奶油土司五條 (奶油：糖：麵粉 = 10：10：100)。

備註：

麵糰重量可依據承辦單位提供之烤模大小斟酌調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 麵包項 F (077 - 900301F)

一、麵包項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：紅豆甜麵包 (077 - 900301F)

1. 製作每個麵糰重 60 公克，紅豆餡 30 公克之紅豆甜麵包 18 個。
2. 製作每個麵糰重 60 公克，紅豆餡 30 公克之紅豆甜麵包 20 個。
3. 製作每個麵糰重 60 公克，紅豆餡 30 公克之紅豆甜麵包 24 個。

備註：

紅豆餡為帶皮紅豆餡，由承辦單位準備。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 麵包項 G (077 - 900301G)

一、麵包項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶酥甜麵包 (077 - 900301G)

1. 製作麵糰重 60 公克，奶酥餡 30 公克之奶酥甜麵包 18 個。
2. 製作麵糰重 60 公克，奶酥餡 30 公克之奶酥甜麵包 20 個。
3. 製作麵糰重 60 公克，奶酥餡 30 公克之奶酥甜麵包 24 個。

備註：

奶酥餡由考生自行製作，損耗為 5%。

肆、烘焙食品丙級技術士技能檢定評分表

學科准考證號碼：_____ 桌號：_____ 檢定日期：_____年_____月_____日

術科准考證號碼：_____ 考生姓名：_____

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	特殊事項 摘要記載
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	不予計分情形
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	合格 不合格	2
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		3
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		4
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	5
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		6
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	合格 不合格	7
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		8
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		9
														10

[備註]請參閱不予計分情形種類表勾選不予計分項目。

監評人員簽章：_____

不予計分情形種類表

項目	不予計分情形
1	檢定時間視考題而定超過時限未完成者。
2	每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3	成品形狀或數量與題意不合者（題意含備註說明）。
4	成品重量超過規定 5%或不足規定 5%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5	成品平均重量超過規定 5%者或不足規定 5%者，平均重量以取該項成品 20%之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6	成品烘焙不熟、烘焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7	成品不良率超過 20%以上。
8	使用別人機具或烤爐者。
9	檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者。
10	每種產品評分項目分:工作態度及衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

[備註]

第二項 未經監評人員同意而重作者，(如考場準備材料錯誤或機具故障、損壞時，需事先提出，經評審確認，如在事後提出者，則不予以採納)

烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科測驗參考資料

試題編號： 七七一九 三 二

烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科測驗應檢資料

目 錄

第二部份

壹、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科測驗試題應檢須知.....	1
貳、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科參考配方表.....	6
參、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科試題數量表.....	7 20
肆、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科試題評分表.....	21 22

壹、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科應檢須知 （考生請攜帶本應檢須知至術科測驗考場）

一、一般性應檢須知

- (一) 應檢人員不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予計分。
- (二) 應檢人應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，並取消應檢資格。
- (三) 進場時，應出示學科准考證、術科檢定測驗通知單、身份證明文件及考題之參考配方表，並接受監評人員檢查。
- (四) 檢定使用之原料、設備、機具請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (五) 應檢人依據檢定位置號碼就檢定位置，並應將術科檢定測驗通知單及身份證明文件置於指定位置，以備核對。
- (六) 應檢人應聽從並遵守監評人員講解規定事項。
- (七) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (八) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (九) 應檢人員對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (十) 檢定進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，悉聽監評人員指示辦理。
- (十一) 檢定進行中，應檢人員因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十二) 檢定結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳監評人員收回，監評人員並在術科檢定測驗通知單上簽章，繳件出場後，不得再進場。
- (十三) 試場內外如發現有擾亂考試秩序、冒名頂替或影響考試信譽等情事，其情節重大者，得移送法辦。
- (十四) 應檢人員有下列情形之一者，取消應檢資格，其成績以不及格論。
 1. 冒名頂替者，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。

2. 互換半成品、成品或製作報告表。
3. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
4. 故意損壞機具、設備者。
5. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。

(十五) 應檢人員有下列情形之一者，得不予計分：

1. 檢定時間視考題而定，超過時限未完成者。
2. 每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3. 成品形狀或數量與題意不合者(題意含備註說明)。
4. 成品重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5. 成品平均重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者，平均重量以取該項成品 20% 之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6. 成品烘焙不熟、烘焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7. 成品不良率超過 20% 以上。
8. 使用別人機具或烤爐者。
9. 檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者。
10. 每種產品評分項目分：工作態度與衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

(十六) 每種產品得分均需在 60 分以上始得及格。

(十七) 其他未盡事宜，除依考試院頒訂之試場規則辦理及遵守檢定場中之補充規定外，並由各該考區負責人處理之。

二、專業性應檢須知

(一) 術科應檢者可自行選擇下列三類項中之一項應檢，每類項有七至十四種產品，測驗當日由應檢人員推介一人抽出一支組合籤，再由監評人員抽一種數量籤，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

1. 麵包類
2. 西點蛋糕類
3. 餅乾類

(二) 依據技術士技能檢定作業及試題規則第三十九條規定「考生須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」本職類須穿著制服，制服中衣服不得穿著非工作的 T 恤、襯衫、內衣、實驗衣、運動衣，褲子不得穿著運動褲、西裝褲、牛仔褲，帽子不得戴休閒帽，鞋子不得穿拖鞋或涼鞋。

(三) 製作說明：

1. 考生進場可攜帶指定之參考配方表，原料及產品數量必須當場計算填入製作報告表中，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
2. 考生須先填妥製作報告表後，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差 5%（麵糊類產品 $\pm 10\%$ ）。

(四) 評分標準：

1. 工作態度與衛生習慣：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工具清理情形。（如附表）
2. 配方制定：包括配方、計算、原料秤量及製作報告單填寫，需使用公制單位。
3. 操作技術：包括秤料、攪拌、成型、烘焙與裝飾等流程之操作熟練程度。
4. 產品外觀品質：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烘焙均勻程度及裝飾等。
5. 產品內部品質：包括內部組織、質地、風味及口感等。

(五) 其他規定，現場說明。

(六) 一般性自備工具參考：電算機、文具，其他不得攜入試場。

附表：工作態度與衛生習慣

項 目	說 明
工作態度與衛生習慣	<p>凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推。</p> <p>(一)工作態度：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 <p>(二)衛生習慣：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.指甲過長、塗指甲油。 2.戴帶手錶或飾物。 3.工作前未洗手。 4.用手擦汗或鼻涕。 5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。 6.工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。 7.隨地丟廢棄物。 8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。 10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。

(六) 考生用試題名稱及說明：

2. 西點蛋糕類項：（測驗其中二種產品，時間 4 小時）

A 題：巧克力戚風蛋糕捲

B 題：奶油大理石蛋糕

長條形烤模

C 題：香草戚風蛋糕

直徑約 8 吋

D 題：葡萄乾戚風瑞士捲

E 題：重奶油蛋糕

長條形烤模

F 題：海綿蛋糕

直徑約 8 吋

G 題：香草天使蛋糕

直徑約 8 吋

H 題：馬鈴薯甜甜圈（蛋糕式）

A.馬鈴薯泥及壓模由承辦單位準備

B.產品表面用細砂糖裝飾

I 題：指形小西餅

表面撒糖粉

J 題：蒸烤雞蛋牛奶布丁

K 題：奶油空心餅

L 題：三角鬆餅

M 題：雙皮鳳梨派

N 題：檸檬布丁派

貳、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科指定參考配方表

應考生姓名_____ 術科測驗號碼：_____

產 品 名 稱		產 品 名 稱		產 品 名 稱	
原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比

註：1.本表由考生試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印）

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 A (077 - 900302A)

一、西點蛋糕項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：巧克力戚風蛋糕捲 (077 - 900302A)

1. 作麵糊重 1800 公克，巧克力戚風蛋糕捲一盤。
2. 製作麵糊重 1900 公克，巧克力戚風蛋糕捲一盤。
3. 製作麵糊重 2000 公克，巧克力戚風蛋糕捲一盤。

備註：

1. 奶油霜飾由承辦單位提供。
2. 成品先捲後切成 2 條，每條長度約 30 公分，表皮需在外。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 B (077 - 900302B)

一、西點蛋糕項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油大理石蛋糕 (077 - 900302B)

1. 製作每個麵糊重 500 公克長條形奶油大理石蛋糕 4 個。
2. 製作每個麵糊重 500 公克長條形奶油大理石蛋糕 5 個。
3. 製作每個麵糊重 500 公克長條形奶油大理石蛋糕 6 個。

備註：

1. 白麵糊與巧克力麵糊比例為 5:1。
2. 巧克力麵糊需和白麵糊混合成大理石紋路，再倒入模型中。
3. 每個麵糊重量可依據承辦單位提供之烤模大小斟酌調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 C (077 - 900302C)

一、西點蛋糕項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：香草戚風蛋糕 (077 - 900302C)

1. 製作每個麵糊重 500 公克，直徑 8 吋香草戚風蛋糕 3 個。
2. 製作每個麵糊重 500 公克，直徑 8 吋香草戚風蛋糕 4 個。
3. 製作每個麵糊重 500 公克，直徑 8 吋香草戚風蛋糕 5 個。

備註：

每個麵糊重量可依據承辦單位提供之烤模大小斟酌調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 D (077 - 900302D)

一、西點蛋糕項 D 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：葡萄乾戚風瑞士捲 (077 - 900302D)

1. 製作麵糊重 1800 公克，葡萄乾戚風瑞士捲一盤。
2. 製作麵糊重 1900 公克，葡萄乾戚風瑞士捲一盤。
3. 製作麵糊重 2000 公克，葡萄乾戚風瑞士捲一盤。

備註：

1. 未泡水葡萄乾用量為 100 公克。
2. 成品切成 2 條，每條長約 40 公分。
3. 葡萄乾面朝外。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 E (077 - 900302E)

一、西點蛋糕項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：重奶油蛋糕 (077 - 900302E)

1. 製作每個麵糊重 500 公克長條形重奶油蛋糕 4 個。
2. 製作每個麵糊重 500 公克長條形重奶油蛋糕 5 個。
3. 製作每個麵糊重 500 公克長條形重奶油蛋糕 6 個。

備註：

每個麵糊重量可依據承辦單位提供之烤模大小斟酌調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 F (077 - 900302F)

一、西點蛋糕項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：海綿蛋糕 (077 - 900302F)

1. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋海綿蛋糕 3 個。
2. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋海綿蛋糕 4 個。
3. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋海綿蛋糕 5 個。

備註：

每個麵糊重量可依據承辦單位提供之烤模大小斟酌調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 G (077 - 900302G)

一、西點蛋糕項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：香草天使蛋糕 (077 - 900302G)

1. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋空心天使蛋糕 2 個。
2. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋空心天使蛋糕 3 個。
3. 製作每個麵糊重 550 公克，直徑 8 吋空心天使蛋糕 4 個。

備註：

每個麵糊重量可依據承辦單位提供之烤模大小斟酌調整±50 公克。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 H (077 - 900302H)

一、西點蛋糕項 H 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：馬鈴薯甜甜圈(蛋糕式) (077 - 900302H)

1. 使用 1000 公克麵糊，製作成品厚度約 2.0 2.5 公分之馬鈴薯蛋糕甜甜圈 20 個，其中馬鈴薯含量為麵粉重之 10%。
2. 使用 1200 公克麵糊，製作成品厚度約 2.0 2.5 公分之馬鈴薯蛋糕甜甜圈 25 個，其中馬鈴薯含量為麵粉重之 10%。
3. 使用 1500 公克麵糊，製作成品厚度約 2.0 2.5 公分之馬鈴薯蛋糕甜甜圈 30 個，其中馬鈴薯含量為麵粉重之 10%。

備註：

1. 馬鈴薯泥及壓模由承辦單位統一準備。
2. 產品表面需用細砂糖裝飾。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 I (077 - 900302I)

一、西點蛋糕項 I 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：指形小西餅 (077 - 900302I)

1. 製作麵糊重量 600 公克之香草指形小西餅，取 40 片，中間夾奶油餡。
2. 製作麵糊重量 600 公克之香草指形小西餅，取 50 片，中間夾奶油餡。
3. 製作麵糊重量 600 公克之香草指形小西餅，取 60 片，中間夾奶油餡。

備註：

1. 指形小西餅成品長度為 7 ± 1 公分，寬度為 2 ± 0.5 公分，表面撒糖粉烤焙。
2. 每套成品餅重：餡重 = 2 : 1。
3. 奶油餡，由承辦單位提供。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 J (077 - 900302J)

一、西點蛋糕項 J 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：蒸烤雞蛋牛奶布丁 (077 - 900302J)

1. 製作底部直徑 5 公分高 5 公分之布丁 18 個，焦糖每個約量 5 公克，成品脫模 5 個。
2. 製作底部直徑 5 公分高 5 公分之布丁 20 個，焦糖每個約量 5 公克，成品脫模 5 個。
3. 製作底部直徑 5 公分高 5 公分之布丁 22 個，焦糖每個約量 5 公克，成品脫模 5 個。

備註：

1. 烤模由承辦單位提供。
2. 焦糖由考生自行製作，砂糖用量為 100 公克。
3. 布丁餡液每個 $60\pm 5\text{CC}$ 。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 K (077 - 900302K)

一、西點蛋糕項 K 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油空心餅(泡芙) (077 - 900302K)

1. 使用麵糊重 650 公克，製作成品直徑約 6 ± 1 公分之奶油空心餅 16 個。
2. 使用麵糊重 700 公克，製作成品直徑約 6 ± 1 公分之奶油空心餅 18 個。
3. 使用麵糊重 800 公克，製作成品直徑約 6 ± 1 公分之奶油空心餅 20 個。

備註：

1. 本產品不填充餡料。
2. 使用平口（圓口）花嘴成形。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 L (077 - 900302L)

一、西點蛋糕項 L 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：三角鬆餅 (077 - 900302L)

1. 使用麵粉 500 公克，裹油率 80% 以上，製作三角鬆餅 20 個。
2. 使用麵粉 500 公克，裹油率 80% 以上，製作三角鬆餅 22 個。
3. 使用麵粉 500 公克，裹油率 80% 以上，製作三角鬆餅 24 個。

備註：

1. 整形前麵皮厚度 0.3 ~ 0.4 公分。
2. 產品使用手工擀壓，以 3 折×4 次或 4 折×3 次製作。
3. 本項產品考試時間為六小時。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項M(077 - 900302M)

一、西點蛋糕項M數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：雙皮鳳梨派 (077 - 900302M)

1. 製作 7 吋雙皮鳳梨派 3 個，派皮每個重 400 450 公克，派餡每個重量 450 公克。
2. 製作 7 吋雙皮鳳梨派 4 個，派皮每個重 400 450 公克，派餡每個重量 450 公克。
3. 製作 7 吋雙皮鳳梨派 5 個，派皮每個重 400 450 公克，派餡每個重量 450 公克。

備註：

1. 剩餘派皮超過 10%者不予計分。
2. 表面覆蓋需超過一半以上。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 西點蛋糕項 N(077 - 900302N)

一、西點蛋糕項 N 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：檸檬布丁派 (077 - 900302N)

1. 製作 7 吋檸檬布丁派 3 個，派皮每個重 200 ~ 250 公克，派餡每個重量 500 公克。
2. 製作 7 吋檸檬布丁派 4 個，派皮每個重 200 ~ 250 公克，派餡每個重量 500 公克。
3. 製作 7 吋檸檬布丁派 5 個，派皮每個重 200 ~ 250 公克，派餡每個重量 500 公克。

備註：

剩餘派皮超過 10% 者不予計分。

肆、烘焙食品丙級技術士技能檢定評分表

學科准考證號碼：_____ 桌號：_____ 檢定日期：_____年_____月_____日

術科准考證號碼：_____ 考生姓名：_____

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	特殊事項 摘要記載
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	不予計分情形
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	合格 不合格	2
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		3
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		4
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	5
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		6
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	合格 不合格	7
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		8
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		9
														10

[備註]請參閱不予計分情形種類表勾選不予計分項目。

監評人員簽章：_____

不予計分情形種類表

項目	不予計分情形
1	檢定時間視考題而定超過時限未完成者。
2	每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3	成品形狀或數量與題意不合者（題意含備註說明）。
4	成品重量超過規定 5%或不足規定 5%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5	成品平均重量超過規定 5%者或不足規定 5%者，平均重量以取該項成品 20%之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6	成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7	成品不良率超過 20%以上。
8	使用別人機具或烤爐者。
9	檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者。
10	每種產品評分項目分:工作態度及衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

[備註]

第二項 未經監評人員同意而重作者，(如考場準備材料錯誤或機具故障、損壞時，需事先提出，經評審確認，如在事後提出者，則不予以採納)

烘焙食品丙級（餅乾項）技術士技能檢定術科測驗參考資料

試題編號： 七七一九 三 三

烘焙食品丙級（餅乾項）技術士技能檢定術科測驗參考資料

目 錄

第二部份

壹、烘焙食品丙級（餅乾項）技術士技能檢定術科測驗試題應檢須知.....	1
貳、烘焙食品丙級（餅乾項）技術士技能檢定術科參考配方表.....	6
參、烘焙食品丙級（餅乾項）技術士技能檢定術科試題數量表.....	7 13
肆、烘焙食品丙級（餅乾項）技術士技能檢定術科試題評分表.....	14 15

壹、烘焙食品丙級（餅乾項）技術士技能檢定術科應檢須知
（考生請攜帶本應檢須知至術科測驗考場）

一、一般性應檢須知

- (一) 應檢人員不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予計分。
- (二) 應檢人應按時進場，逾規定檢定時間十五分鐘，即不准進場，並取消應檢資格。
- (三) 進場時，應出示學科准考證、術科檢定測驗通知單、國民身分證及考題之參考配方表，並接受監評人員檢查。
- (四) 檢定使用之原料、設備、機具請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (五) 應檢人依據檢定位置號碼就檢定位置，並應將術科檢定測驗通知單及國民身分證置於指定位置，以備核對。
- (六) 應檢人應聽從並遵守監評人員講解規定事項。
- (七) 檢定時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- (八) 應檢人員應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (九) 應檢人員對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，自負一切責任。
- (十) 檢定進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，悉聽監評人員指示辦理。
- (十一) 檢定進行中，應檢人員因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十二) 檢定結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳監評人員收回，監評人員並在術科檢定測驗通知單上簽章，繳件出場後，不得再進場。
- (十三) 試場內外如發現有擾亂考試秩序、冒名頂替或影響考試信譽等情事，其情節重大者，得移送法辦。
- (十四) 應檢人員有下列情形之一者，取消應檢資格，其成績以不及格論。
 1. 冒名頂替者，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。

2. 互換半成品、成品或製作報告表。
3. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及製作報告表。
4. 故意損壞機具、設備者。
5. 不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。

(十五) 應檢人員有下列情形之一者，得不予計分：

1. 檢定時間視考題而定，超過時限未完成者。
2. 每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3. 成品形狀或數量與題意不合者(題意含備註說明)。
4. 成品重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5. 成品平均重量超過規定 5% 者或不足規定 5% 者，平均重量以取該項成品 20% 之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6. 成品烘焙不熟、烘焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7. 成品不良率超過 20% 以上。
8. 使用別人機具或烤爐者。
9. 檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者。
10. 每種產品評分項目分：工作態度與衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

(十六) 每種產品得分均需在 60 分以上始得及格。

(十七) 其他未盡事宜，除依考試院頒訂之試場規則辦理及遵守檢定場中之補充規定外，並由各該考區負責人處理之。

二、專業性應檢須知

(一) 術科應檢者可自行選擇下列三類項中之一項應檢，每類項有七至十四種產品，測驗當日由應檢人員推介一人抽出一支組合籤，再由監評人員抽一種數量籤，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

1. 麵包類
2. 西點蛋糕類
3. 餅乾類

(二) 依據技術士技能檢定作業及試題規則第三十九條規定「考生須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」本職類須穿著制服，制服中衣服不得穿著非工作的 T 恤、襯衫、內衣、實驗衣、運動衣，褲子不得穿著運動褲、西裝褲、牛仔褲，帽子不得戴休閒帽，鞋子不得穿拖鞋或涼鞋。

(三) 製作說明：

1. 考生進場可攜帶指定之參考配方表，原料及產品數量必須當場計算填入製作報告表中，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
2. 考生須先填妥製作報告表後，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差 5%（麵糊類產品 $\pm 10\%$ ）。

(四) 評分標準：

1. 工作態度與衛生習慣：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工具清理情形。（如附表）
2. 配方制定：包括配方、計算、原料秤量及製作報告單填寫，需使用公制單位。
3. 操作技術：包括秤料、攪拌、成型、烘焙與裝飾等流程之操作熟練程度。
4. 產品外觀品質：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烘焙均勻程度及裝飾等。
5. 產品內部品質：包括內部組織、質地、風味及口感等。

(五) 其他規定，現場說明。

(六) 一般性自備工具參考：電算機、文具，其他不得攜入試場。

附表：工作態度與衛生習慣

項 目	說 明
工作態度與衛生習慣	<p>凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推。</p> <p>(一)工作態度：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 <p>(二)衛生習慣：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.指甲過長、塗指甲油。 2.戴帶手錶或飾物。 3.工作前未洗手。 4.用手擦汗或鼻涕。 5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。 6.工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。 7.隨地丟廢棄物。 8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。 10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。

(六) 考生用試題名稱及說明：

餅乾類項：（測驗其中二種產品，時間 4 小時）

A 題：奶油貓舌小西餅

形狀直徑約 6 公分

B 題：葡萄乾燕麥紅糖小西餅

C 題：調味小餅乾

A. 膨發小形餅乾

B. 調味粉由承辦單位準備

D 題：奶油小西餅

擠注數種花樣

E 題：瑪琍牛奶餅乾

F 題：奶油蘇打餅乾

G 題：奶油椰子餅乾

貳、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科指定參考配方表

應考生姓名 _____ 術科測驗號碼： _____

產 品 名 稱		產 品 名 稱		產 品 名 稱	
原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比	原 料 名 稱	百 分 比

註：1.本表由考生試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料以作弊論。（不夠填寫，自行影印）

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 餅乾項 A (077 - 900303A)

一、餅乾項 A 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油貓舌小西餅 (077 - 900303A)

1. 使用 1 公斤麵糊製作直徑約 6 ± 0.5 公分之圓形奶油貓舌小西餅 55 個。
2. 使用 1 公斤麵糊製作直徑約 6 ± 0.5 公分之圓形奶油貓舌小西餅 50 個。
3. 使用 1 公斤麵糊製作直徑約 6 ± 0.5 公分之圓形奶油貓舌小西餅 45 個。

參、丙級烘焙食品技術士技能檢定術科試題數量表
- 餅乾項 B (077 - 900303B)

一、餅乾項 B 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：葡萄乾燕麥紅糖小西餅 (077 - 900303B)

1. 使用 1 公斤麵糊，用擠注成形法製作每片重約 12 公克之葡萄乾燕麥紅糖小西餅，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 80%。
2. 使用 1 公斤麵糊，用擠注成形法製作每片重約 12 公克之葡萄乾燕麥紅糖小西餅，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 70%。
3. 使用 1 公斤麵糊，用擠注成形法製作每片重約 12 公克之葡萄乾燕麥紅糖小西餅，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 60%。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 餅乾項 C (077 - 900303C)

一、餅乾項 C 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：調味小餅乾 (077 - 900303C)

1. 使用 1.8 公斤麵糰，製作形狀長寬各為 2 3 公分，厚為 0.2 0.3 公分之調味小餅乾 110 片。
2. 使用 2.0 公斤麵糰，製作形狀長寬各為 2 3 公分，厚為 0.2 0.3 公分之調味小餅乾 120 片。
3. 使用 2.2 公斤麵糰，製作形狀長寬各為 2 3 公分，厚為 0.2 0.3 公分之調味小餅乾 130 片。

備註：

1. 調味料由承辦單位準備。
2. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
3. 需依中國國家標準(CNS)所定義之餅乾經壓延製作。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 餅乾項 D (077 - 900303D)

一、餅乾項 D 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油小西餅 (077 - 900303D)

1. 使用 0.8 公斤麵糊，以尖齒花嘴成形，製作 3 種不同花樣之奶油小西餅各 40 個。
2. 使用 1.0 公斤麵糊，以尖齒花嘴成形，製作 4 種不同花樣之奶油小西餅各 40 個。
3. 使用 1.2 公斤麵糊，以尖齒花嘴成形，製作 5 種不同花樣之奶油小西餅各 40 個。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 餅乾項 E (077 - 900303E)

一、餅乾項 E 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：瑪琍牛奶餅乾 (077 - 900303E)

1)使用 1.5 公斤麵糰，製作瑪琍牛奶餅乾 35 片。

2)使用 1.8 公斤麵糰，製作瑪琍牛奶餅乾 40 片。

3)使用 2 公斤麵糰，製作瑪琍牛奶餅乾 45 片。

備註：

1. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
2. 需依中國國家標準(CNS)所定義之硬質餅乾，經壓延製作。
3. 使用壓模成形前，麵糰厚度為 0.2 0.3 公分。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 餅乾項 F (077 - 900303F)

一、餅乾項 F 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油蘇打餅乾 (077 - 900303F)

1. 使用 1.5 公斤麵糰，製作奶油蘇打餅乾 25 片。
2. 使用 1.8 公斤麵糰，製作奶油蘇打餅乾 30 片。
3. 使用 2 公斤麵糰，製作奶油蘇打餅乾 35 片。

備註：

1. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
2. 需依中國國家標準(CNS)所定義之蘇打脆餅，經壓延製作。
3. 使用壓模成形前，麵糰厚度為 0.2 ~ 0.3 公分。

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表
- 餅乾項 G (077 - 900303G)

一、餅乾項 G 數量表

(一) 試題說明：

承辦術科考試單位請自下列三個數量表中，每場次由監評人員依序抽籤取用。

(二) 試題名稱及編號：奶油椰子餅乾 (077 - 900303G)

1. 使用 1.5 公斤麵糰，製作奶油椰子餅乾 25 片。
2. 使用 1.8 公斤麵糰，製作奶油椰子餅乾 30 片。
3. 使用 2.0 公斤麵糰，製作奶油椰子餅乾 35 片。

備註：

1. 剩餘麵糰需與成品同時繳交評審。
2. 需依中國國家標準(CNS)所定義之硬質餅乾，經壓延製作。
3. 使用壓模成形前，麵糰厚度為 0.2 ~ 0.3 公分。

肆、烘焙食品丙級技術士技能檢定評分表

學科准考證號碼：_____ 桌號：_____ 檢定日期：_____年_____月_____日

術科准考證號碼：_____ 考生姓名：_____

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	特殊事項 摘要記載
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	不予計分情形
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	合格 不合格	2
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		3
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		4
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	5
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		6
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	合格 不合格	7
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30		8
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		9
														10

[備註]請參閱不予計分情形種類表勾選不予計分項目。

監評人員簽章：_____

不予計分情形種類表

項目	不予計分情形
1	檢定時間視考題而定超過時限未完成者。
2	每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3	成品形狀或數量與題意不合者（題意含備註說明）。
4	成品重量超過規定 5%或不足規定 5%者(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
5	成品平均重量超過規定 5%者或不足規定 5%者，平均重量以取該項成品 20%之重量平均值。(如試題另有規定者，依試題規定評分)
6	成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
7	成品不良率超過 20%以上。
8	使用別人機具或烤爐者。
9	檢定時間內若經三位監評鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者。
10	每種產品評分項目分:工作態度及衛生習慣、配方制定、操作技術、產品外觀品質及產品內部品質等五大項目，其中任何一大項目成績被評定為零分者。

[備註]

第二項 未經監評人員同意而重作者，(如考場準備材料錯誤或機具故障、損壞時，需事先提出，經評審確認，如在事後提出者，則不予以採納)