

烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科測試參考資料

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試試題應檢須知.....	1~6
貳、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科參考配方表.....	7
叁、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科測試製作報告表.....	8
肆、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科試題數量表.....	9~15
伍、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科試題評分表.....	16~17
陸、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科測試時間配當表.....	18

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試考場）

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，違者以零分計。
- (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，應檢人員之製作報告表與產品需親自送繳評審室，監評人員針對逾時應檢人員，需在其未完成產品之製作報告表上註明『未完成』，並由應檢人員簽名確認。
- (十三) 應檢人員離場前應完成工作區域之清潔，並由場地服務人員點收機具及蓋確認章。
- (十四) 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。

(十五) 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。

(十六) 應檢人員有下列情形之一者，得以零分計：

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. 成品烘焙不熟、烘焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
5. 成品不良率超過 20% (>20%) (試題另有規定者，依試題規定評分)。
6. 使用別人機具或烤爐者。
7. 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，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10% 者 (如試題另有規定者，依試題規定評分)。
8. 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。

(十七) 每種產品得分均需在 60 分以上始得及格。

(十八) 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) 本職類有關制服之規定，依據食品衛生管理法第 20 條暨食品良好衛生規範第 6 條第 2 項第 4 款「食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋）以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩」暨技術士技能檢定作業及試題規則第 39 條規定「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」之規定辦理，術科成績以不及格論。（應檢人服裝圖示及說明如附圖。）

(三) 製作說明：

1. 應檢人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. 應檢人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 $\pm 10\%$ ）。

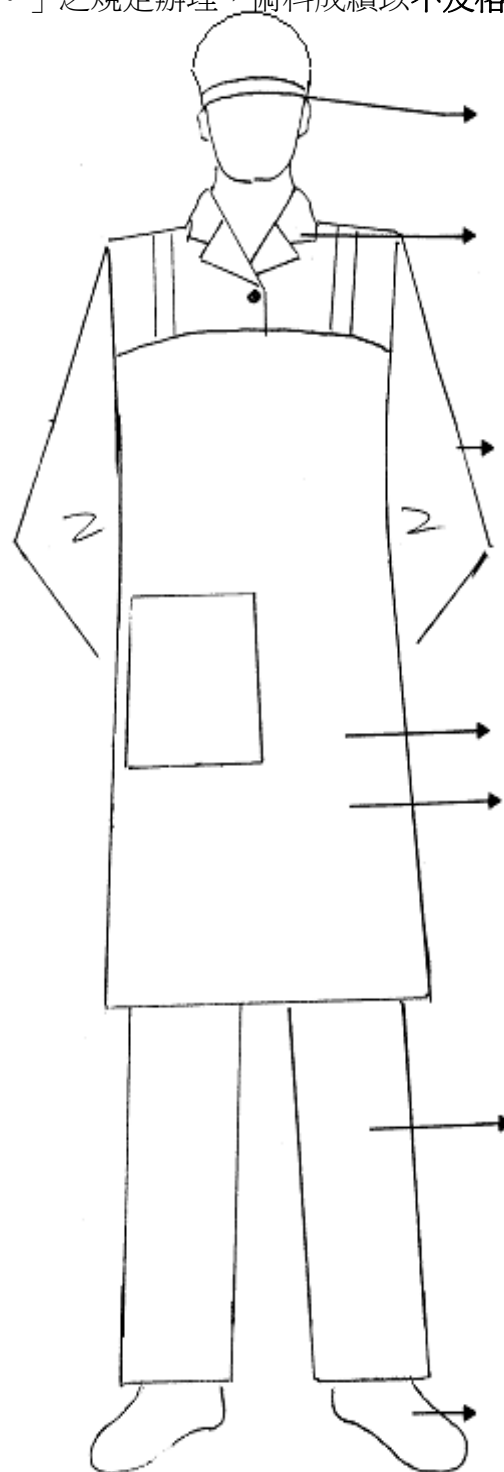
(四) 評分標準：

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。

本職類有關制服之規定，依據食品衛生管理法第 20 條暨食品良好衛生規範第 6 條第 2 項第 4 款「食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋）以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩」暨技術士技能檢定作業及試題規則第 39 條規定「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試。」之規定辦理，術科成績以不及格論。



一、帽子

1. 帽子：帽子需將頭髮及髮根完全包住，須附網
2. 顏色：白色

二、上衣

1. 領型：小立領、國民領、襯衫領皆可
2. 顏色：白色
3. 袖：長袖、短袖皆可

三、圍裙（可著圍裙）

1. 型式不拘
全身圍裙、下半身圍裙皆可
2. 顏色：白色
3. 長度：及膝

四、長褲：（不得穿牛仔褲）

1. 型式：直筒褲；長度至踝關節
2. 顏色：白色或黑色

五、鞋

1. 鞋型：包鞋、皮鞋、球鞋皆可（前腳後跟不能外露）
2. 顏色：不拘
3. 內須著襪
4. 具防滑效果

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡

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，扣滿 20 分以上，本項以零分計。</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。

(七) 應檢人用試題名稱及說明：

麵包類項：（測驗其中二種產品，時間**5**小時）

A 題：山形白土司

★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

★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

(八) 測驗產品組合

麵包類項：(1) AB (2) DB (3) EG (4) AF (5) DG (6) EF (7) EC

(九) 抽籤規定：

- 1.承辦單位依上述製作七種產品組合籤，由應檢人員抽取一支組合籤。
- 2.數量籤由每場監評人員抽籤決定，並於應檢人進入考場時公佈。

(十) 測驗完畢收回成品時同時需收回試題及製作報告表。

貳、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科指定參考配方表

應檢人姓名_____ 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

備註：本表由應檢人試前填寫，可攜入考場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料配方制定該大項以零分計。（不夠填寫，自行影印）

叁、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科測試製作報告表

應檢人姓名：_____ 術科測驗號碼：_____

(一) 試題名稱：_____

(二) 製作報告表

原 料 名 稱	百 分 比	重 量 (公 克)	製 作 程 序 及 條 件

肆、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 (077-900301A)

1. 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）。
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 2 條（白油：糖：麵粉＝8:8:100）。

備註：

1. 每條麵糰量可依據承辦單位提供之烤模大小調整±50 公克，比容積(烤模體積/麵糰重)需為 4.1 ± 0.1 。
2. 成品三峰(含)高度需超過模具，底部中空深度需小於 3 公分，否則以不良品計。
3. 腰側需大於模具 80%，否則以不良品計。
4. 表面裂開 10%以上，或高低峰相差 3 公分以上者，以不良品計。
5. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並紀錄之。

肆、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 22 個。

備註：

1. 布丁餡由承辦單位提供，軟硬需適中。
2. 成品直徑應為 9.5 公分(含)以上，高度 5 公分(含)以上，否則以不良品計。
3. 內餡外溢（即底部或表面可看到內餡）數量超過 20%者，以零分計。
4. 需使用包餡匙包餡，否則以零分計。
5. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並紀錄之。

肆、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. 成品長度應為 10 ± 2 公分，高度 4 公分(含)以上，否則以不良品計。
3. 底部接縫裂開寬度 1 公分(含)以上者，以不良品計。
4. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並紀錄之。

肆、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（077－900301D）

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

備註：

1. 葡萄乾泡水滴乾後，需直接加入攪拌缸中與麵糰攪拌（需經監評人員確認蓋章）。
2. 葡萄乾需均勻分散於麵糰中，否則以零分計。
3. 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，比容積(烤模體積/麵糰重)需為 3.6 ± 0.1 。
4. 成品高度 60%需高於模具，腰側需大於模具 80%，否則以不良品計。
5. 表面破裂超過 10%者，以不良品計。
6. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並紀錄之。

肆、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 5 條 (奶油：糖：麵粉=10：10：100)。
2. 製作麵糰 560 公克，圓頂奶油土司 4 條 (奶油：糖：麵粉=10：10：100)。
3. 製作麵糰 560 公克，圓頂奶油土司 3 條 (奶油：糖：麵粉=10：10：100)。

備註：

1. 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，比容積(烤模體積/麵糰重)需為 3.6 ± 0.1 。
2. 成品高度 60% 需高於模具，腰側需大於模具 80%，否則以不良品計。
3. 表面破裂超過 10% 者，以不良品計。
4. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並紀錄之。

肆、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 公克之圓形紅豆甜麵包 18 個。
2. 製作每個麵糰重 60 公克，紅豆餡 30 公克之圓形紅豆甜麵包 20 個。
3. 製作每個麵糰重 60 公克，紅豆餡 30 公克之圓形紅豆甜麵包 22 個。

備註：

1. 紅豆餡為帶皮紅豆餡，由承辦單位準備。
2. 成品直徑應為 9.5 公分(含)以上，高度 5 公分(含)以上，否則以不良品計。
3. 內餡外溢（即底部或表面可看到內餡）數量超過 20%者，以零分計。
4. 需使用包餡匙包餡，否則以零分計。
5. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並紀錄之。

肆、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 公克之圓形奶酥甜麵包 18 個。
2. 製作麵糰重 60 公克，奶酥餡 30 公克之圓形奶酥甜麵包 20 個。
3. 製作麵糰重 60 公克，奶酥餡 30 公克之圓形奶酥甜麵包 22 個。

備註：

1. 奶酥餡由考生自行製作，損耗為 5%。
2. 成品直徑應為 9.5 公分(含)以上，高度 5 公分(含)以上，否則以不良品計。
3. 內餡外溢（即底部或表面可看到內餡）數量超過 20%者，以零分計。
4. 需使用包餡匙包餡，否則以零分計。
5. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並紀錄之。

伍、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

術科測驗號碼：_____ 應檢人姓名：_____

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	以零分計情形	特殊事項摘要記載	
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 1 2 3 4 5 6 7 8		
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格			
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30				
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20				
	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 1 2 3 4 5 6 7 8	
	配方制定(10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	操作技術(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格			
	產品外觀品質(30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30				
	產品內部品質(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20				

[備註]請參閱以零分計情形種類表勾選以零分計項目。

監評人員簽名：_____（請勿於測試結束前簽名）

以零分計情形種類表

項目	以零分計情形
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	成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
5	成品不良率超過 20%（>20%）（試題另有規定者，依試題規定評分）。
6	使用別人機具或烤爐者。
7	經三位監評人員鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位者，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10%者（試題另有規定者，依試題規定評分）。
8	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 2 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)

陸、烘焙食品丙級（麵包項）技術士技能檢定術科測試時間配當表

每一檢定場，每日排定 A、B 兩組，兩組進場時間程序表如下：

麵包

時 間	內 容	備 註
7 : 3 0 前	A 組 應 檢 人 更 衣 、 完 成 報 到	
07 : 3 0—08 : 0 0	1.監評前協調會議(含監評檢查機具設備) 2.A 組應檢人抽題。 3.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 4.測試應注意事項說明。 5.應檢人試題疑義說明。 6.應檢人檢查設備及材料。 7.其他事項。	
08 : 0 0—13 : 0 0	A 組應檢人測試（測試時間 5 小時）	含成品製作、填寫製作報告書
13 : 0 0—13 : 3 0	監評對 A 組成品評分	所有監評人員不得同時評分
1 0 : 3 0 前	B 組 應 檢 人 更 衣 、 完 成 報 到	
10 : 3 0—11 : 0 0	1.B 組應檢人抽題。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項	
11 : 0 0—16 : 0 0	B 組應檢人測試（測試時間 5 小時）	含成品製作、填寫製作報告書
16 : 0 0—16 : 3 0	監評對 B 組成品評分	
16 : 3 0—17 : 0 0	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	