



# 技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科測試應檢人參考資料

## 目 錄

### （第二部分）

壹、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科測試應檢人須知.....	1~6
貳、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科指定參考配方表.....	7
參、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科測試製作報告表.....	8
肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科測試試題.....	9~15
伍、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科測試評審表.....	16~17
陸、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科測試時間配當表.....	18



壹、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）術科測試應檢人須知  
（應檢人請攜帶本應檢須知至術科測試試場）

一、一般性應檢須知：

- (一) 應檢人不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入試場，違者以零分計。
- (二) 應檢人應按時進場，測試時間開始後逾 15 分鐘尚未進場者，不准進場應檢。
- (三) 進場時，應出示術科測試通知單、身分證明文件及試題之參考配方表，並接受監評人員檢查。
- (四) 檢定使用之原料、機具、設備，請應檢人於開始測試後 10 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) 應檢人依據檢定號碼就檢定位置，並應將術科測試通知單及身分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相關規定事項。
- (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) 應檢人應正確操作機具，如有損壞，應負賠償責任。
- (九) 應檢人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，應檢人因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給測試時間。
- (十二) 檢定時間內，應檢人需將製作報告表與所有產品放置於墊牛皮紙(60 磅(含)以上)之產品框內，並親自送繳至評審室，測試結束時監評人員針對逾時應檢人，需在其未完成產品之製作報告表上註明「未完成」，並由應檢人簽名確認。
- (十三) 應檢人離場前應完成工作區域之清潔（清潔時間不包括在檢定時間內），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秩序、冒名頂替或影響測試等情事，其情節重大者，得移送法辦。

(十五) 應檢人有下列情形之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：

1. 冒名頂替，協助他人或託他人代為操作或作弊。
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。
5. 不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。

(十六) 應檢人有下列情形之一者，以零分計：

1. 檢定時間視試題而定，超過時限未完成。
2. 每種產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作。
3. 成品形狀或數量或其他與題意不合（題意含特別規定）。
4. 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值。
5. 成品不良率超過 20%（>20%）（試題另有規定者，依試題規定評審）。
6. 使用別人機具或烤爐。
7. 經三位監評人員鑑定為嚴重過失，譬如測試完畢未清潔歸位，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10%（如試題另有規定，依試題規定評審）。
8. 每種產品評審項目：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。

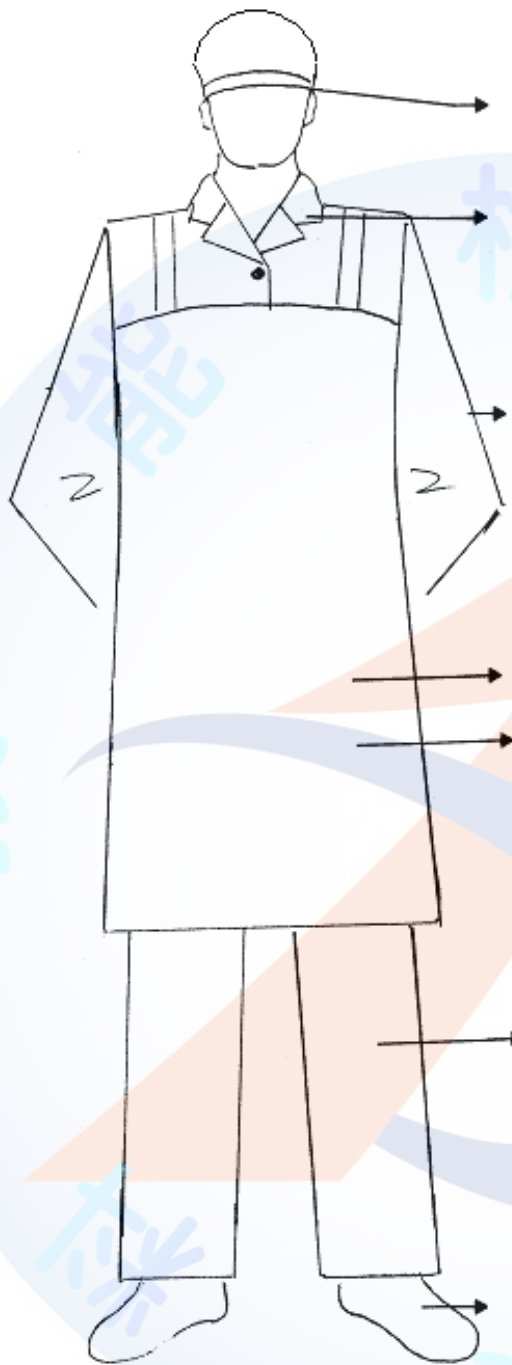
(十七) 每種產品得分均需在 60 分（含）以上為及格。

(十八) 未盡事宜，依「技術士技能檢定及發證辦法」、「技術士技能檢定作業及試場規則」等相關規定辦理。

## 二、專業性應檢須知：

- (一) 應檢人可自行選擇下列三項中之一項應檢，每項有 7 種產品，測試前由術科測試編號最小號應檢人抽出 1 支組合籤，再由監評長抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。
1. 麵包項
  2. 西點蛋糕項
  3. 餅乾項
- (二) 基於食品衛生安全及專業形象考量，應檢人應依規定穿著服裝，未依規定穿著者，不得進場應試，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. 應檢人進場僅可攜帶第 7 頁之「指定參考配方表」（本表可至技檢中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表）。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（烘焙百分比或實際百分比皆可）、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±10%）。
- (四) 評審標準：
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、烤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、烤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：計算機（不限機型）、計時器及文具外，其他不得攜入試場。

附圖：烘焙食品術科測試應檢人服裝圖示及說明



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.袖口不得有鈕釦

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、運動褲、緊身褲或休閒褲

- 1.型式：直筒褲、長度至踝關節
- 2.顏色：素面白色、黑色或黑白千鳥格
- 3.口袋：限斜邊剪接式口袋（非外縫式口袋），且須可被圍裙所覆蓋。

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（襪子長度須超過腳踝）
- 4.具防滑效果

備註：帽、衣、褲、圍裙等材質須為棉或混紡。

附表：烘焙食品術科測試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 6 分，二小項者扣 12 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"> <li>1.不愛惜原料、用具及機械。</li> <li>2.不服從監評人員糾正。</li> </ol> <p>(二)衛生習慣：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.指甲過長、塗指甲油。</li> <li>2.戴手錶或飾物。</li> <li>3.工作前未洗手。</li> <li>4.用手擦汗或鼻涕。</li> <li>5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。</li> <li>6.工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。</li> <li>7.隨地丟廢棄物。</li> <li>8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。</li> <li>9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。</li> <li>10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。</li> </ol>

(七) 烘焙食品術科測試試題名稱及說明：

麵包項：（測試其中 2 種產品，時間 5 小時，含填寫製作報告表、清點工具及材料、成品製作及繳交至評審室）

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：圓頂土司

F 題：紅豆甜麵包

G 題：奶酥甜麵包

(八) 麵包項測試產品組合：

(1) AG (2) BD (3) BE (4) AF (5) DG (6) EF (7) CD

(九) 抽題規定：

- 1.依上述 7 種產品組合籤，由術科測試編號最小號應檢人代表抽取 1 支組合籤。
- 2.數量籤由每場監評長抽籤決定，並於應檢人進入試場時公布。

(十) 測試完畢收回成品時同時需收回試題及製作報告表。



## 貳、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科指定參考配方表

應檢人姓名：\_\_\_\_\_

術科測試編號：\_\_\_\_\_

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：本表由應檢人測試前填寫，可攜入試場參考，只准填原料名稱及配方百分比，如夾帶其他資料則配方制定該大項以零分計。（不夠填寫，自行影印或至技檢中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表下載使用，可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表）

參、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試製作報告表

應檢人姓名：\_\_\_\_\_ 術科測試編號：\_\_\_\_\_

試題名稱：\_\_\_\_\_

原 料 名 稱	百 分 比	重 量 ( 公 克 )	製 作 程 序 及 條 件
			

## 肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題

### 麵包項A－山形白土司（077－900301A）

#### (一) 試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

#### (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 3 條(油脂:糖:麵粉=5:5:100)。
- 2.製作每條麵糰 900 公克，不帶蓋五峰山形白土司 3 條(油脂:糖:麵粉=7:7:100)。
- 3.製作每條麵糰 900 公克，不帶蓋五峰山形白土司 3 條(油脂:糖:麵粉=9:9:100)。

#### (三) 特別規定：

- 1.測試前監評人員應量測模具容積（毫升）依比容積（烤模體積／麵糰重） $4.5\pm 0.1$  之比例確認麵糰重量。如需調整麵糰重量，每條麵糰量可調整 $\pm 50$  公克，並記錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
- 2.監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並記錄之。
- 3.有下列情形之一者，以不良品計：成品三峰（含）高度未超過模具高度，或底部中空深度大於 3 公分，或腰側小於模具寬度 80%，或表面裂開 10%以上，或高低峰相差 3 公分以上。

#### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	碎冰	
3	糖	細砂糖、糖粉
4	油脂	白色烤酥油 ※◎白色烤酥油（全素用）
5	奶粉	全脂或脫脂
6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
7	乳化劑	麵包專用
8	改良劑	
9	鹽	精鹽
10	◎豆漿粉	無糖（全豆磨製）（全素用）

備註：標示※為蛋奶素材料  
標示◎為全素材料

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題  
麵包項B－布丁餡甜麵包（077－900301B）

(一) 試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

(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。

(三) 特別規定：

- 1.布丁餡由應檢人自製。
- 2.監評人員須抽測應檢人分割麵糰及包餡後麵糰重量並記錄之。
- 3.餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
- 4.布丁餡不凝固或有焦黑顆粒或結顆粒或堅硬如羊羹者，以零分計。
- 5.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。
- 6.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。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	碎冰	
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
6	奶粉	全脂或脫脂
7	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
8	乳化劑	麵包專用
9	改良劑	
10	鹽	精鹽
11	玉米澱粉	
12	◎馬鈴薯澱粉	
13	◎豆漿粉	無糖（全豆磨製）（全素用）
14	◎椰漿	椰漿（罐頭）

備註：標示※為蛋奶素材料  
標示◎為全素材料

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題  
麵包項 C－橄欖形餐包（077-900301C）

(一) 試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

(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。

(三) 特別規定：

- 1.監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並記錄之。
- 2.麵糰需全部放入同一烤盤烤焙。
- 3.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。
- 4.底部接縫裂開寬度 1 公分（含）以上者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	碎冰	
3	糖	細砂糖、糖粉
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
6	奶粉	全脂或脫脂
7	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
8	鹽	精鹽
9	乳化劑	麵包專用
10	改良劑	
11	◎豆漿粉	無糖（全豆磨製）（全素用）

備註：標示※為蛋奶素材料

標示◎為全素材料

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題  
麵包項D－圓頂葡萄乾土司（077－900301D）

(一) 試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

(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%。

(三) 特別規定：

- 1.測試前監評人員應量測模具容積（毫升）依比容積（烤模體積／麵糰重） $3.6\pm 0.1$  之比例確認麵糰重量。如需調整麵糰重量，每條麵糰量可調整 $\pm 50$  公克，並記錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
- 2.葡萄乾泡水滴乾後，需直接加入攪拌缸中與麵糰攪拌（須經監評人員確認蓋章）。
- 3.攪拌後麵糰中須看到葡萄乾顆粒均勻分散，否則以零分計。
- 4.監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並記錄之。
- 5.成品高度 60%未高於模具高度，或腰側小於模具寬度 80%，或表面破裂超過 10%者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	葡萄乾	大粒（直徑大於 8mm）
3	糖	細砂糖、二號細砂糖（二砂）
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
7	鹽	精鹽
8	奶粉	脫脂或全脂
9	改良劑	
10	乳化劑	麵包專用
11	◎豆漿粉	無糖（全豆磨製）（全素用）
12	碎冰	

備註：標示※為蛋奶素材料  
標示◎為全素材料

## 肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題

### 麵包項 E – 圓頂土司 (077-900301E)

#### (一) 試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

#### (二) 試題名稱及編號：圓頂土司 (077-900301E)

1. 製作麵糰 560 公克，圓頂土司 5 條（**油脂**：糖：麵粉=10：10：100）。
2. 製作麵糰 560 公克，圓頂土司 4 條（**油脂**：糖：麵粉=10：10：100）。
3. 製作麵糰 560 公克，圓頂土司 3 條（**油脂**：糖：麵粉=10：10：100）。

#### (三) 特別規定：

1. 測試前監評人員應量測模具容積（毫升）依比容積（烤模體積／麵糰重） $3.6\pm 0.1$  之比例確認麵糰重量。如需調整麵糰重量，每條麵糰量可調整 $\pm 50$  公克，並記錄於術科測試監評人員監評前協調會議紀錄上。
2. 監評人員須抽測應檢人分割麵糰重量並記錄之。
3. 成品高度 60% 未高於模具高度，或腰側小於模具寬度 80%，或表面破裂超過 10% 者，以不良品計。

#### (四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋
2	糖	細砂糖
3	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	奶粉	全脂或脫脂
6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
7	鹽	精鹽
8	乳化劑	麵包專用
9	◎豆漿粉	無糖（全豆磨製）（全素用）
10	碎冰	

備註：標示※為蛋奶素材料

標示◎為全素材料

## 肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題

### 麵包項F－紅豆甜麵包（077－900301F）

#### （一）試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

#### （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。

#### （三）特別規定：

- 1.紅豆餡為帶皮紅豆餡，由術科測試辦理單位準備。
- 2.監評人員須抽測應檢人分割麵糰及包餡後麵糰重量並記錄之。
- 3.餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
- 4.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。
- 5.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。

#### （四）使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	紅豆粒餡	整粒紅豆製作、※◎整粒紅豆製作 (全素用)
3	糖	細砂糖
4	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
5	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油(全素用)
6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
7	奶粉	全脂或脫脂
8	鹽	精鹽
9	改良劑	
10	乳化劑	麵包專用
11	◎豆漿粉	無糖(全豆磨製)(全素用)
12	碎冰	

備註：標示※為蛋奶素材料

標示◎為全素材料



## 肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試試題

### 麵包項G－奶酥甜麵包（077－900301G）

#### （一）試題說明：

產品製作數量於測試前由監評長自下列 3 種抽 1 種數量籤以供測試，抽測之產品需在規定時限內製作完成。

#### （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。

#### （三）特別規定：

- 1.奶酥餡由應檢人自行製作，損耗為 5%。
- 2.監評人員須抽測應檢人分割麵糰及包餡後麵糰重量並記錄之。
- 3.餡料不得於包餡前先行分割，需待包餡時使用包餡匙取餡包入，否則以零分計。
- 4.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。
- 5.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。

#### （四）使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	碎冰	
4	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
5	雞蛋	洗選蛋、液體蛋
6	奶粉	全脂或脫脂
7	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
8	鹽	精鹽
9	乳化劑	麵包專用
10	改良劑	
11	◎豆漿粉	無糖（全豆磨製）（全素用）
12	◎椰漿	椰漿（罐頭）

備註：標示※為蛋奶素材料

標示◎為全素材料

## 伍、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科測試評審表

術科准考證號碼：\_\_\_\_\_ 桌號：\_\_\_\_\_ 測試日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

術科測試編號：\_\_\_\_\_ 應檢人姓名：\_\_\_\_\_

產品名稱	等級 評審項目	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%)	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16			18
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	□及格 □不及格		
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%)	工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	分	以零分計情形 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			□及格 □不及格
	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。應檢人繳交之產品，若有以零分計之情形，各細項分數亦應確實勾選。

監評人員簽名：\_\_\_\_\_（請勿於測試結束前簽名）

烘焙食品丙級以零分計情形種類表

項目	以零分計情形
1	檢定時間視試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	成品形狀或數量或其他與題意不合者（題意含特別規定）。
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，依試題規定評審）。
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，譬如測試完畢未清潔歸位者，剩餘麵糰或麵糊超過規定 10%者（試題另有規定者，依試題規定評審）。
8	每種產品評審項目分: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:**有關上述第 2 項未經監評人員同意而重作者，如試場準備材料錯誤或機具故障、損壞時，需事先提出，並經監評人員確認同意重作，如在事後提出者，則不予以採納。

陸、技術士技能檢定烘焙食品丙級（麵包項）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：

時 間	內 容	備 註
<b>07：30 前</b>	<b>A 組應檢人更衣、完成報到</b>	
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評人員檢查機具設備及材料） 2.場地設備及材料等作業說明（7:30-7:40 完成） 3. 術科測試編號最小號應檢人代表抽組合籤（7:45）及測試應注意事項說明	
08：00—13：00	A 組應檢人測試（測試時間 5 小時，含填寫製作報告表、清點工具及材料、成品製作及繳交至評審室）	測試時間結束前 1 小時（12:00-13:00）與 B 組應檢人共用崗位
13：00—13：30	監評人員對 A 組成品評審	所有監評人員不得同時評審
<b>11：30 前</b>	<b>B 組應檢人更衣、完成報到</b>	
11：30—12：00	1.場地設備及材料等作業說明（11:30-11:40 完成） 2.B 組術科測試編號最小號應檢人代表抽組合籤（11:45）及測試應注意事項說明	
12：00—17：00	B 組應檢人測試（測試時間 5 小時，含填寫製作報告表、清點工具及材料、成品製作及繳交至評審室）	測試時間開始第 1 小時（12:00-13:00）與 A 組應檢人共用崗位
17：00—17：30	監評人員對 B 組成品評審	
17：30—18：00	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

備註：依時間配當表準時辦理抽籤，並依抽籤結果進行測試，遲到者或缺席者不得有異議。