

彰化縣私立達德高級商工職業學校 113年在校生

烘焙食品-餅乾07725 丙級技能檢定術科測試日程表

測試日期	場次	測試時間	人數	准考證號碼	試場位置
2024/6/7 星期五	第1場	08:00- 12:00	10	307725337510010-307725337510015 307725337510018、307725337510027 307725337510044、307725337510047	6樓烘焙
	第2場	13:00- 17:00	10	307725337510016-307725337510017 307725337510019-307725337510026	6樓烘焙
2024/6/11 星期二	第3場	08:00- 12:00	11	307725337510028-307725337510038	6樓烘焙
	第4場	13:00- 17:00	10	307725337510039-307725337510043 307725337510045-307725337510046 307725337510048-307725337510050	6樓烘焙

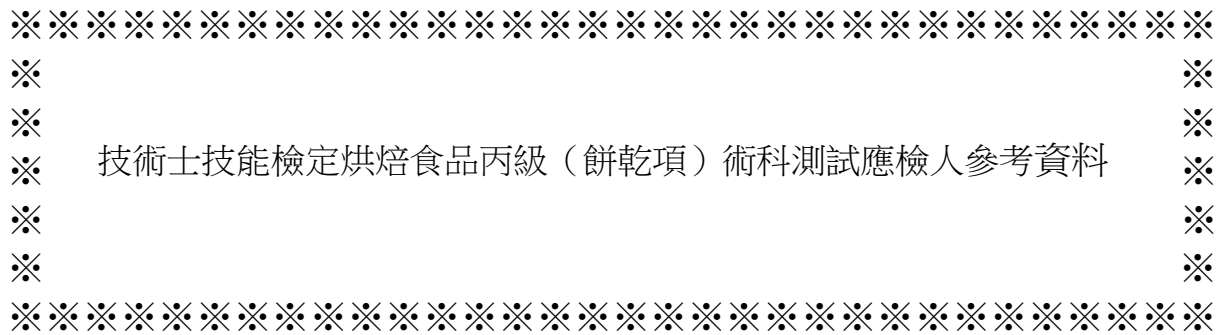
41

◎注意事項：

1. 測試地點：達德商工，地址：彰化縣私立田中鎮中南路2段277號，聯絡電話：04-8753929
轉分機156、158、202、203。報到地點：本校餐飲科餐服教室/吧台。
2. 考試時間請依准考證號碼參照日程表，並務必於**測試時間前30分鐘到達考場**完成報到，
測試時間前20分鐘進行抽題與試題講解，**測試時間前10分鐘進入試場就位準備**
與清點器具及食材。
3. 請自行上網詳閱檢定應檢人參考資料，穿著規定服裝及自備器具應檢測試。
4. 請應檢人隨身攜帶准考證及身分證以供查驗。

科主任：





技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測試應檢人參考資料

試題編號：077－900303

審定日期：90年12月31日

修訂日期：95年10月24日

96年07月01日

97年01月31日

97年10月27日

98年06月20日

98年12月17日

99年08月20日

100年07月13日

102年06月01日

102年09月02日

102年12月10日

103年04月15日

104年08月05日

105年08月29日

106年03月30日

106年10月07日

107年09月01日

108年07月06日

109年07月26日

110年03月07日

111年10月15日

112年03月18日

113年01月01日

技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）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（餅乾項）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（餅乾項）術科指定參考配方表.....	7
參、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測試製作報告表.....	8
肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測試試題.....	9~15
伍、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測試評審表.....	16~17
陸、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測試時間配當表.....	18~19

壹、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測試應檢人須知

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、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，並應將術科檢定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者或作弊。
 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. 檢定時間依試題而定，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（含特別規定）不符者（如試題另有規定者，依試題規定評審）。
4. 成品尺寸(須個別測量並記錄) 與題意不符者（如試題另有規定者，依試題規定評審）。
5. 剩餘麵糰或麵糊或餡料超過規定 10% (>10%) 者（如試題另有規定者，依試題規定評審）。
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% (>20%) 者(如試題另有規定者，依試題規定評審)。
8. 使用別人機具或設備者。
9. 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。
10. 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者。

(十七)每種產品得分均需**在 60 分（含）**以上為及格。

(十八) 試題中所稱「**以上、以下、以內者**」皆包含本數。

(十九)未盡事項，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代表抽出 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本職類試題\貳、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科指定參考配方表(本表可至技檢中心網站下載使用，可用電腦打字，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. 應檢人於抽題後，依參考配方表計算所需材料，計算損耗需符合剩餘麵糰或麵糊或餡料不大於規定 10% ($\leq 10\%$) (如試題另有規定，依試題規定計算)，填妥製作報告表後，再按配方量所列秤料。

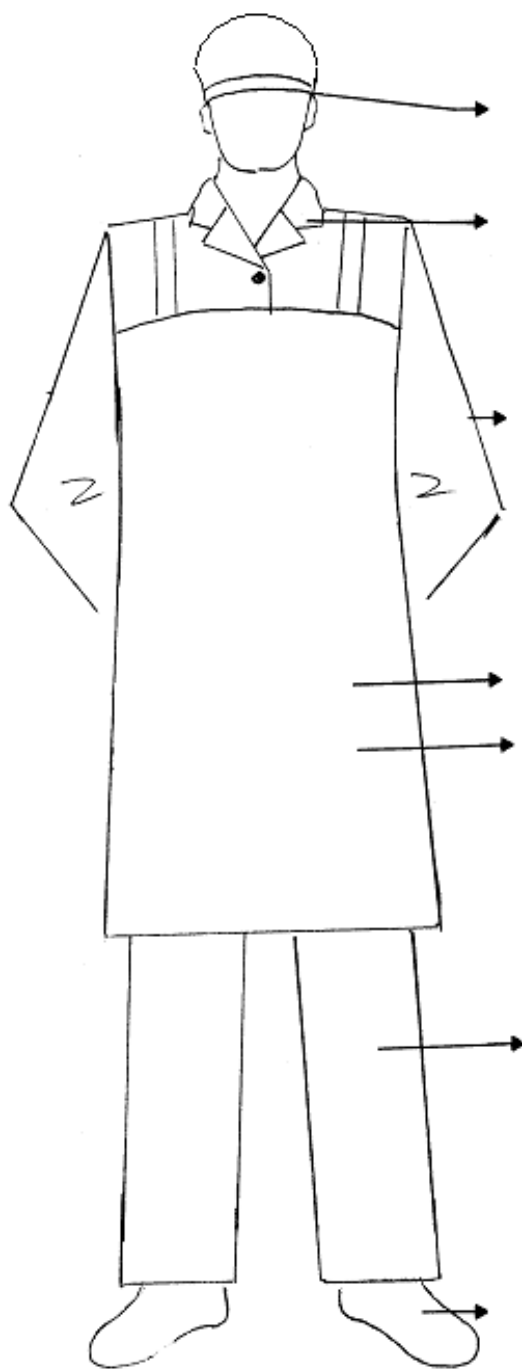
(四) 評審標準：

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（含）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) 烘焙食品丙級術科測試試題名稱及說明：

餅乾項：（測試其中 2 種產品，時間 4 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：貓舌小西餅

★形狀直徑 4 ± 0.5 公分

B 題：葡萄乾燕麥小西餅

C 題：調味小餅乾

★A. 膨發小形餅乾

B. 調味粉由辦理單位準備

D 題：擠注成型小西餅

★擠注數種花樣

E 題：瑪琍餅乾

F 題：蘇打餅乾

G 題：椰子餅乾

(八) 餅乾項測試產品組合：

(1) AC (2) BE (3) DF (4) AG (5) DE (6) AF (7) BG

(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出 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

餅乾項 A (077-900303A)

(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：貓舌小西餅 (077-900303A)

1. 限用 750 公克麵糊（不得另加損耗），以擠注成形製作成品直徑 4 ± 0.5 公分之圓形貓舌小西餅 120 片。
2. 限用 800 公克麵糊（不得另加損耗），以擠注成形製作成品直徑 4 ± 0.5 公分之圓形貓舌小西餅 130 片。
3. 限用 850 公克麵糊（不得另加損耗），以擠注成形製作成品直徑 4 ± 0.5 公分之圓形貓舌小西餅 140 片。

(三) 特別規定：

1. 成品限用兩個烤盤烤焙。
2. 剩餘麵糰需與成品同時繳交。
3. 應檢人需在測試時間內待成品冷卻至室溫後繳交評審。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品直徑不在規定範圍內，或成品不呈平整圓片狀，或週邊無擴展成尖薄狀，或質地不硬脆者。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	糖	細砂糖、糖粉
3	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
4	蛋白	洗選蛋或液體蛋
5	乳化劑	大豆磷脂質或卵磷脂
6	◎鷹嘴豆汁液	鷹嘴豆（罐頭）
7	◎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

餅乾項 B (077-900303B)

(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：葡萄乾燕麥小西餅 (077-900303B)

1. 限用 1 公斤麵糊（不得另加損耗），用擠注成形法製作每個麵糊重 12 ± 1 公克，直徑 4 ± 0.5 公分之圓形葡萄乾燕麥小西餅 70 片（含）以上，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 60%。
2. 限用 1 公斤麵糊（不得另加損耗），用擠注成形法製作每個麵糊重 12 ± 1 公克，直徑 4 ± 0.5 公分之圓形葡萄乾燕麥小西餅 70 片（含）以上，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 70%。
3. 限用 1 公斤麵糊（不得另加損耗），用擠注成形法製作每個麵糊重 12 ± 1 公克，直徑 4 ± 0.5 公分之圓形葡萄乾燕麥小西餅 70 片（含）以上，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 80%。

(三) 特別規定：

1. 葡萄乾與燕麥片加入攪拌缸前，必須經由監評人員確認重量並蓋確認章。
2. 監評人員須抽測應檢人擠注麵糊重量並記錄之。
3. 應檢人需在測試時間內待成品冷卻至室溫後繳交評審。
4. 成品直徑大小差異 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	低筋
2	糖	二號細砂糖（二砂）、糖粉
3	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
4	燕麥片	細、熟燕麥片(oat meal)
5	葡萄乾	小顆
6	雞蛋	洗選蛋或液體蛋
7	奶粉	全脂或脫脂
8	合成膨脹劑	發粉
9	香草香料	香草精或香草粉
10	鹽	精鹽
11	膨脹劑	小蘇打
12	◎豆漿粉	無糖、全豆磨製成漿煮沸再乾燥 （全素用）
13	◎鷹嘴豆汁液	鷹嘴豆（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

餅乾項 C (077-900303C)

(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：調味小餅乾 (077-900303C)

1. 限用 1.6 公斤發酵麵糰（不得另加損耗），製作麵皮（不得扎洞） 3 ± 0.2 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分之調味小餅乾 150 片（含）以上。
2. 限用 1.5 公斤發酵麵糰（不得另加損耗），製作麵皮（不得扎洞） 3 ± 0.2 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分之調味小餅乾 140 片（含）以上。
3. 限用 1.4 公斤發酵麵糰（不得另加損耗），製作麵皮（不得扎洞） 3 ± 0.2 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分之調味小餅乾 130 片（含）以上。

(三) 特別規定：

1. 鹹調味料由辦理單位準備。
2. 麵糰配方中糖及油脂用量分別為麵粉用量之 3% 及 10%（含）以下。
3. 膨脹劑限用酵母及小蘇打，發酵時間須超過 90 分鐘（攪拌後至壓麵前），應檢人須自行記錄並經監評人員蓋確認章。
4. 餅乾麵糰需經往復式壓麵機壓延折疊後，帶回工作檯成形。
5. 監評人員須抽測應檢人成形後麵皮厚度並紀錄之。
6. 剩餘麵糰需與成品同時繳交。
7. 應檢人需在測試時間內待成品冷卻至室溫後繳交評審。
8. 有下列情形之一者，以不良品計：產品形狀大小不一致，或高低差 0.5 公分（含）以上，或質地不硬脆者。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
3	油脂	精製椰子油或棕櫚油
4	香蔥	乾燥細顆粒
5	酵母	新鮮酵母或即發酵母粉
6	鹹調味料	乳酪粉、◎胡椒鹽
7	鹽	精鹽
8	糖	細砂糖
9	膨脹劑	小蘇打

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

餅乾項D (077-900303D)

(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：擠注成型小西餅 (077-900303D)

1. 限用 1.0 公斤麵糰（不得另加損耗），以尖齒花嘴成形，製作 3 種不同花樣成品直徑或長度 4±1 公分之奶油小西餅各 50 片（含）以上。
2. 限用 1.0 公斤麵糰（不得另加損耗），以尖齒花嘴成形，製作 4 種不同花樣成品直徑或長度 4±1 公分之奶油小西餅各 40 片（含）以上。
3. 限用 1.0 公斤麵糰（不得另加損耗），以尖齒花嘴成形，製作 5 種不同花樣成品直徑或長度 4±1 公分之奶油小西餅各 30 片（含）以上。

(三) 特別規定：

1. 剩餘麵糰與成品同時繳交。
2. 應檢人需在測試時間內待成品冷卻至室溫後繳交評審。
3. 有下列情形之一者，以不良品計：同一花樣產品，形狀大小不一致，或紋路不清晰，或質地堅硬者。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
3	糖	糖粉、細砂糖
4	雞蛋	洗選蛋或液體蛋
5	鹽	精鹽
6	合成膨脹劑	發粉
7	香草香料	香草精或香草粉
8	奶粉	全脂或脫脂
9	◎椰漿	椰漿（罐頭）
10	◎鷹嘴豆汁液	鷹嘴豆（罐頭）
11	◎豆漿粉	無糖、全豆磨製成漿煮沸再乾燥 （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

餅乾項 E (077-900303E)

(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：瑪琍餅乾 (077-900303E)

1. 限用 1.4 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮直徑 5.5 公分，厚 0.25 ± 0.05 公分之圓形瑪琍餅乾產品 80 片（含）以上。
2. 限用 1.3 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮直徑 5.5 公分，厚 0.25 ± 0.05 公分之圓形瑪琍餅乾產品 70 片（含）以上。
3. 限用 1.2 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮直徑 5.5 公分，厚 0.25 ± 0.05 公分之圓形瑪琍餅乾產品 60 片（含）以上。

(三) 特別規定：

1. 餅乾麵糰需經往復式壓麵機壓延折疊後，帶回工作檯成形。
2. 剩餘麵糰與成品同時繳交。
3. 應檢人需在測試時間內待成品冷卻至室溫後繳交評審。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品彎曲不平坦或有裂紋者，或成品收縮直徑小於模具 80%，或最大直徑與最小直徑比超過 120%，或質地不硬脆，或表面的氣泡超過面積 10%，或每片厚度超過 0.8 公分。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
3	糖	糖粉、細砂糖
4	奶粉	全脂或脫脂
5	玉米澱粉	
6	糖漿	高果糖糖漿（Brix 75 度，果糖含量 90%），或轉化糖漿
7	膨脹劑	碳酸氫銨
8	膨脹劑	小蘇打
9	鹽	精鹽
10	乳化劑	大豆磷脂質或卵磷脂
11	香草香料	香草精或香草粉
12	◎豆漿粉	無糖、全豆磨製成漿煮沸再乾燥 （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

餅乾項 F (077-900303F)

(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：蘇打餅乾 (077-900303F)

1. 限用 1.4 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮 5.0 ± 0.5 公分正方形、厚度 0.25 ± 0.05 公分蘇打餅乾產品 90 片（含）以上。
2. 限用 1.3 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮 5.0 ± 0.5 公分正方形、厚度 0.25 ± 0.05 公分蘇打餅乾產品 80 片（含）以上。
3. 限用 1.2 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮 5.0 ± 0.5 公分正方形、厚度 0.25 ± 0.05 公分蘇打餅乾產品 70 片（含）以上。

(三) 特別規定：

1. 麵糰配方中糖及油脂用量分別為麵粉用量之 5% 及 15%（含）以下。
2. 膨脹劑限用酵母及小蘇打，發酵時間須超過 90 分鐘（攪拌後至壓麵前），應檢人須自行記錄並經監評人員蓋確認章。
3. 餅乾麵糰需經往復式壓麵機壓延折疊後，帶回工作檯成形
4. 剩餘麵糰與成品同時繳交。
5. 應檢人需在測試時間內待成品冷卻至室溫後繳交評審。
6. 有下列情形之一者，以不良品計：成品表面有裂紋，或表面無氣泡，或成品收縮小於模具 80%，或最長邊與最短邊比超過 120%，或質地不硬脆，或每片厚度超過 0.8 公分。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	高筋、中筋、低筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油（全素用）
3	酵母	新鮮酵母或即發酵母粉
4	鹽	精鹽
5	糖	細砂糖
6	膨脹劑	小蘇打

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

餅乾項G (077-900303G)

(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：椰子餅乾 (077-900303G)

1. 限用 1.4 公斤麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 8 ± 0.5 公分 $\times 4\pm 0.5$ 公分，厚度 0.25 ± 0.05 公分長方形椰子餅乾成品 80 片(含)以上(椰子粉：麵粉=6：100)。
2. 限用 1.3 公斤麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 8 ± 0.5 公分 $\times 4\pm 0.5$ 公分，厚度 0.25 ± 0.05 公分長方形椰子餅乾成品 70 片(含)以上(椰子粉：麵粉=8：100)。
3. 限用 1.2 公斤麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 8 ± 0.5 公分 $\times 4\pm 0.5$ 公分，厚度 0.25 ± 0.05 公分長方形椰子餅乾成品 60 片(含)以上(椰子粉：麵粉=10：100)。

(三) 特別規定：

1. 餅乾麵糰需經往復式壓麵機壓延折疊後，帶回工作檯成形
2. 剩餘麵糰與成品同時繳交。
3. 應檢人需在測試時間內待成品冷卻至室溫後繳交評審。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品彎曲不平坦或有裂紋，或成品收縮後長或寬小於模具 80%，或質地不硬脆，或表面的氣泡超過面積 10%，或每片厚度超過 0.8 公分。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	烤酥油、人造奶油或奶油 ※◎烤酥油(全素用)
3	糖	細砂糖、糖粉
4	油脂	精製椰子油或棕櫚油
5	椰子粉	細短條狀
6	奶粉	全脂或脫脂
7	鹽	精鹽
8	膨脹劑	碳酸氫銨
9	膨脹劑	小蘇打
10	◎豆漿粉	無糖、全豆磨製成漿煮沸再乾燥(全素用)
11	糖漿	高果糖糖漿(Brix 75 度，果糖含量 90%)， 或 轉化糖漿

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
													分	以零分計情形	
	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"/> 及格 <input type="checkbox"/> 不及格	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
	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			
	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"/> 及格 <input type="checkbox"/> 不及格	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
	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			
	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：_____（請勿於測試結束前先行簽名）

烘焙食品丙級以零分計情形種類表

項目	以零分計情形
1	檢定時間依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	成品形狀或數量或其他與題意（含特別規定）不符者（如試題另有規定者，依試題規定評審）。
4	成品尺寸(須個別測量並記錄)與題意不符者（如試題另有規定者，依試題規定評審）。
5	剩餘麵糰或麵糊或餡料超過規定 10%（>10%）者（如試題另有規定者，依試題規定評審）。
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%（>20%）者（如試題另有規定者，依試題規定評審）。
8	使用別人機具或設備者。
9	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。
10	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（餅乾項）術科時間配當表

餅乾項：

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場，程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30 之前	上午場應檢人更衣、完成報到	
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—12：00	應檢人測試（測試時間 4 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）	
12：00—12：30	1. 監評人員成品評審 2. 下午場應檢人更衣、完成報到 3. 監評人員休息用膳時間	
12：30—13：00	1.場地設備及材料等作業說明 （12:30-12:40 完成） 2. 術科測試編號最小號應檢人代表抽 組合籤（12:45）及測試應注意事項說 明	
13：00—17：00	應檢人測試（測試時間 4 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）	
17：00—17：30	監評人員成品評審	
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。

陸、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科時間配當表

烘焙食品丙級：餅乾項 / 麵包項

時 間	內 容	備 註
07：30 前	A 組（<u>餅乾項</u>）應檢人更衣、完成報到	
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.A 組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—12：00	A 組應檢人測試（測試時間 4 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）	
12：00—12：30	監評人員成品評審	所有監評人員不得同時評審
12：00 前	B 組（<u>麵包項</u>）應檢人更衣、完成報到	
12：00—12：30	1.場地設備及材料等作業說明（12:00-12:10 完成） 2.B 組術科測試編號最小號應檢人代表抽組合籤（12:15）及測試應注意事項說明	
12：30—17：30	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）	
17：30—18：00	監評人員成品評審	
18：00—18：30	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	

備註：

- 一、烘焙食品職類項餅乾項只剩下單一場次時，始得併麵包項於同一日測試。
- 二、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。
- 三、不得自行提前測試，且 A 組應檢人全數離場後，B 組應檢人始得進場測試。