



# 烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科測試應檢資料

## 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試試題應檢須知.....	1~6
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.....	7
參、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科測試製作報告表.....	8
肆、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.....	9~15
伍、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.....	16~17
陸、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科測試時間配當表.....	18~19

## 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%)**。(如試題另有規定者，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，依據食品安全衛生法第 20 條暨食品良好衛生規範第 6 章第 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。

應檢人服裝圖示及說明如附圖。

(三) 製作說明：

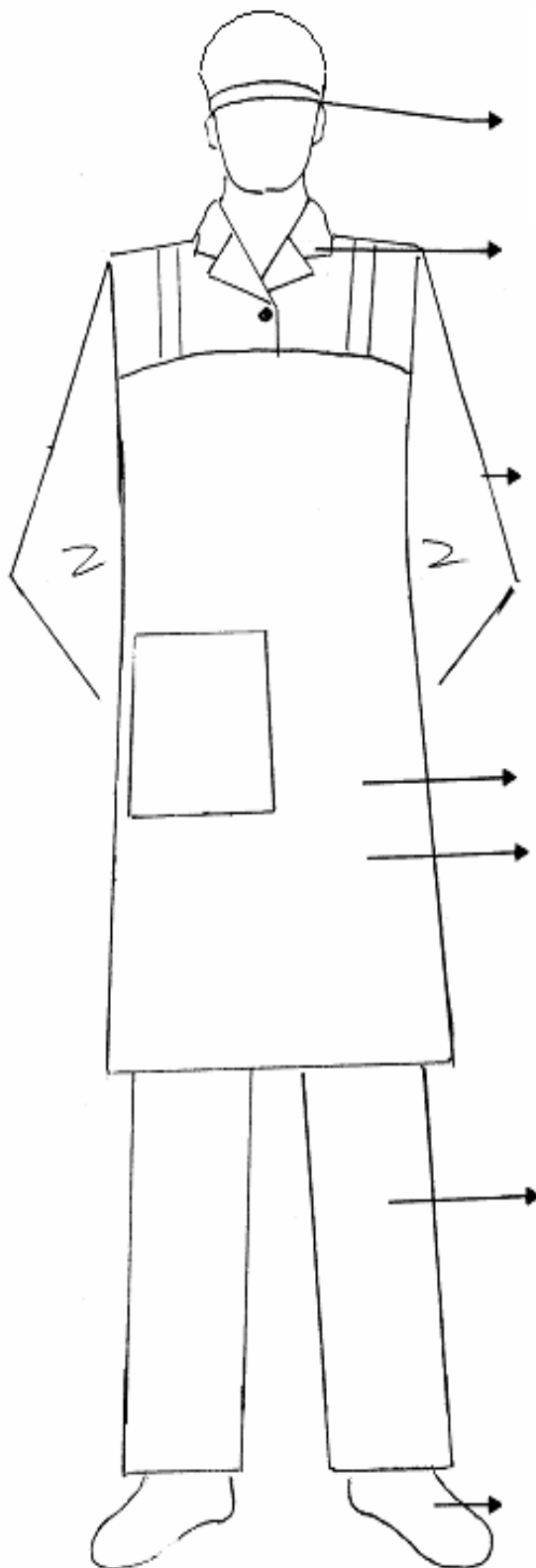
1. **應檢人**進場可攜帶指定之參考配方表，原料及產品數量必須當場計算填入製作報告表中，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
2. **應檢人**須先填妥製作報告表後，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差 5%（麵糊類產品 $\pm 10\%$ ）。

(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。



#### 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

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"> <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.戴帶手錶或飾物。</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) 應檢人用試題名稱及說明：

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：海綿蛋糕

★直徑約 8 吋

D 題：香草天使蛋糕

★直徑約 8 吋

E 題：蒸烤雞蛋牛奶布丁

F 題：奶油空心餅

G 題：檸檬布丁派

(八) 測驗產品組合

西點蛋糕類項：(1) AB (2) CF (3) DE (4)AG (5) BE (6) CG (7) DF

(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

註：1.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）

參、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科測驗製作報告表

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  
—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. 製作麵糊重 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。
3. 蛋糕體高度不足 1 公分者，以零分計。
4. 表皮嚴重裂開或脫皮超過 20%以上者，以零分計。
5. 蛋糕捲中央切開中心有空洞且寬度超過 0.5 cm 者，以零分計。

## 肆、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，**比容積**  
**(模型體積/麵糊重)需為 2.4±0.1。**
4. 成品高度未達模具者，以不良品計。
5. 無大理石條紋者，以不良品計。

肆、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：海綿蛋糕 (077-900302C)

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：

1. 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，比容積  
(模型體積/麵糊重)需為  $4.1\pm 0.1$ 。
2. 成品高度未達烤模高度者，以不良品計。
3. 底部有顆粒沈澱者，以不良品計。

肆、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：香草天使蛋糕（077－900302 D）

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：

1. 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。
2. 成品高度未達烤模高度者，以不良品計。

肆、烘焙食品丙級技術士技能檢定術科試題數量表

一西點蛋糕項 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：蒸烤雞蛋牛奶布丁 (077-900302E)

1. 製作底部直徑 **4.5** 公分高 **5.5** 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 **4.5** 公分高 **5.5** 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 **4.5** 公分高 **5.5** 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 **90±10CC**。
4. 表面裂開數量超過總量 10% 者，以**不良品**計。
5. 倒出形狀崩潰，**2 個(含)以上**者，以**零分**計。

肆、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：奶油空心餅(泡芙) (077－900302 F)

1. 使用麵糊重 650 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之奶油空心餅 16 個。  
烤好後取 10 個切開中間填奶油布丁餡(每個 50±5 公克)。
2. 使用麵糊重 700 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之奶油空心餅 18 個。  
烤好後取 10 個切開中間填奶油布丁餡(每個 50±5 公克)。
3. 使用麵糊重 800 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之奶油空心餅 20 個。  
烤好後取 10 個切開中間填奶油布丁餡(每個 50±5 公克)。

備註：

1. 使用平口（圓口）花嘴成形。
2. 應檢人需煮 550 公克奶油布丁餡，奶油布丁餡有焦味或未凝固或結顆粒者，以零分計。
3. 成品高度未達 5 公分者，以不良品計。
4. 未填餡之成品凹陷超過 10%者，以不良品計。

肆、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：檸檬布丁派 (077－900302G)

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：

1. 派皮需為切油拌粉製作之產品。
2. 剩餘派皮超過 10% 者，以零分計。
3. 成品破碎超過 20% 者，以不良品計。
4. 內餡需為熱充填，表面不平整或不凝固或結顆粒或堅硬如羊羹者，以零分計。
5. 表面冷卻後裂開超過 20% 者，以不良品計。

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	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	以零分計情形
	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	1 2 3 4 5 6 7 8
	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	以零分計情形
	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	1 2 3 4 5 6 7 8
	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：\_\_\_\_\_

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	成品不良率 <b>超過</b> 20%（>20%）（如試題另有規定者，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、 <b>剩餘麵糰或麵糊超過 10%者</b> （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)

陸、烘焙食品丙級（西點蛋糕項）技術士技能檢定術科測試時間配當表

西點蛋糕項

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	應檢人更衣、完成報到	
07：30—08：00	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監評前協調會議（含監評檢查機具設備）</li> <li>2. 上午場應檢人抽題。</li> <li>3. 場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。</li> <li>4. 測試應注意事項說明。</li> <li>5. 應檢人試題疑義說明。</li> <li>6. 應檢人檢查設備及材料。</li> <li>7. 其他事項。</li> </ol>	
08：00—12：00	上午場測試 (測試時間 4 小時)	含成品製作、填寫製作報告書
12：00—12：30	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監評人員成品評分</li> <li>2. 上午場應檢人更衣、完成報到</li> <li>3. 監評人員休息用膳時間</li> </ol>	
12：30—13：00	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 下午場應檢人抽題。</li> <li>2. 場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。</li> <li>3. 測試應注意事項說明。</li> <li>4. 應檢人試題疑義說明。</li> <li>5. 應檢人檢查設備及材料。</li> <li>6. 其他事項。</li> </ol>	
13：00—17：00	下午場測試 (測試時間 4 小時)	含成品製作、填寫製作報告書
17：00—17：30	監評人員成品評分	
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）	

西點蛋糕 / 麵包

時 間	內 容	備 註
7 : 3 0 前	A 組 ( <u>西點蛋糕</u> ) 應檢人更衣、完成報到	
07 : 3 0—08 : 0 0	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 監評前協調會議 (含監評檢查機具設備)</li> <li>2. A 組應檢人抽題</li> <li>3. 場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。</li> <li>4. 測試應注意事項說明。</li> <li>5. 應檢人試題疑義說明。</li> <li>6. 應檢人檢查設備及材料。</li> <li>7. 其他事項。</li> </ol>	
08 : 0 0—12 : 0 0	A 組應檢人測試 (測試時間 4 小時)	含成品製作、填寫製作報告書
12 : 0 0—12 : 3 0	監評人員成品評分	所有監評人員不得同時評分
1 0 : 3 0 前	B 組 ( <u>麵包</u> ) 應檢人更衣、完成報到	
10 : 3 0—11 : 0 0	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. B 組應檢人抽題。</li> <li>2. 場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。</li> <li>3. 測試應注意事項說明。</li> <li>4. 應檢人試題疑義說明。</li> <li>5. 應檢人檢查設備及材料。</li> <li>6. 其他事項。</li> </ol>	
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	監評人員成品評分	
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)	