

技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測試參考資料

目 錄

第二部份

壹、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科測驗試題應檢須知.....	1~6
貳、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科參考配方表.....	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）術科試題數量表.....	9~16
伍、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科試題評分表.....	17~18
陸、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）術科時間配當表.....	19~20



壹、技術士技能檢定烘焙食品丙級（餅乾項）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，其成績以「缺考」計。
- (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) 檢定時間內，應檢人員需將製作報告表與所有產品放置墊牛皮紙之產品框內，並親自送繳評審室，結束時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，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%) (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)未盡事項，依「技術士技能檢定作業及試場規則」相關規定辦理。

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，測驗當日應檢人員(或監評長)推介一人代表抽出一支組合籤，再由監評長抽一種數量籤以供測驗，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) 依規定須穿著制服之職類，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」（本表可至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表區下載使用，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 $\pm 10\%$ ）。

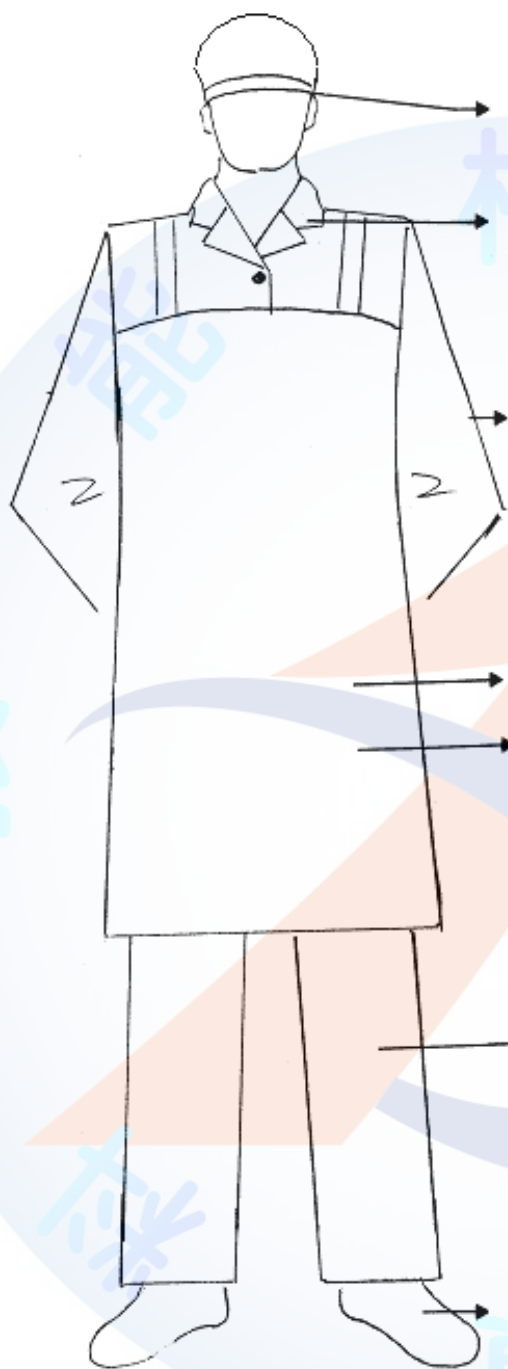
(四) 評分標準：

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、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：電算機、計時器及文具，其他不得攜入試場。

基於食品衛生安全及專業形象考量，依規定須穿著制服之職類，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）



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：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"> 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：

餅乾類項：（測驗其中二種產品，時間 4 小時）

A 題：貓舌小西餅

★形狀直徑約 4 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：瑪璃牛奶餅乾

F 題：蘇打餅乾

G 題：椰子餅乾

(八) 餅乾類項題組：(1)AC (2)BE (3)DF (4)AG (5)DE (6)AF (7)BG

(九) 抽籤規定：

1. 承辦單位依上述製作七種產品組合籤，由應檢人員推介一人代表抽取一支組合籤。
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、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，自行影印或至本中心網站首頁－便民服務－表單下載－07700 烘焙食品配方表區下載使用，可用電腦打字，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、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
—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：貓舌小西餅 (077-900303A)

1. 限用 1 公斤麵糊（不得另加損耗），以擠注成形法製作成品直徑 4 ± 0.5 公分之圓形貓舌小西餅 120 片，取其中 100 片作為評分用。
2. 限用 1 公斤麵糊（不得另加損耗），以擠注成形法製作成品直徑 4 ± 0.5 公分之圓形貓舌小西餅 110 片，取其中 90 片作為評分用。
3. 限用 1 公斤麵糊（不得另加損耗），以擠注成形法製作成品直徑 4 ± 0.5 公分之圓形貓舌小西餅 100 片，取其中 80 片作為評分用。

(三) 特別規定：

1. 剩餘麵糊與多餘成品需與試題規定數量成品同時繳交。
2. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。
3. 成品直徑不在規定範圍內，以不良品計。
4. 成品宜呈平整圓片狀，週邊尖薄且整齊，若產品破裂或週邊無擴展成尖薄狀者，以不良品計。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	砂糖	細砂糖、糖粉
3	油脂	烤酥油或奶油
4	蛋白	新鮮蛋、液體蛋
5	乳化劑	大豆磷脂質、卵磷脂

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
—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. 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 ± 2 公克之圓形葡萄乾燕麥紅糖小西餅 55 片，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 80%。
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 ± 2 公克之圓形葡萄乾燕麥紅糖小西餅 55 片，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 ± 2 公克之圓形葡萄乾燕麥紅糖小西餅 55 片，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 60%。

(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. 監評人員需待成品冷卻至室溫，依試題規定數量評分。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	低筋
2	砂糖	紅糖（二砂）、細砂糖、糖粉
3	油脂	烤酥油、人造奶油、奶油
4	燕麥片	細、熟燕麥片(oat meal)
5	葡萄乾	小顆
6	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
7	奶水	
8	合成膨脹劑	發粉
9	香草香料	香草精、香草粉
10	鹽	精鹽
11	膨脹劑	小蘇打

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
—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. 限用 1.6 公斤蘇打餅乾麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 3 ± 0.2 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分之調味小餅乾 150 片，取其中 130 片作為評分用。
2. 限用 1.5 公斤蘇打餅乾麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 3 ± 0.2 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分之調味小餅乾 140 片，取其中 120 片作為評分用。
3. 限用 1.4 公斤蘇打餅乾麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 3 ± 0.2 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分之調味小餅乾 130 片，取其中 110 片作為評分用。

(三) 特別規定：

1. 鹹調味料由承辦單位準備。
2. 麵糰配方中糖及油脂用量分別為麵粉用量之 5% 及 15% 以下。
3. 膨脹劑限用酵母及小蘇打。
4. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
5. 監評人員須抽測應檢人成形後麵皮厚度並紀錄之。
6. 剩餘麵糰與多餘成品需與試題規定數量成品同時繳交。
7. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	烤酥油或奶油
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、即發酵母粉
6	鹹調味料	雞肉風味
7	乳酪粉	

8	鹽	精鹽
9	砂糖	細砂糖
10	膨脹劑	小蘇打



肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表

—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. 限用 0.8 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 40 片。
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。
3. 限用 1.2 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 40 片

（三）特別規定：

1. 剩餘麵糰與試題規定數量成品同時繳交。
2. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。
3. 同一花樣產品，形狀大小不一致或紋路不清晰者，以不良品計。

（四）使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	奶油
3	砂糖	糖粉、細砂糖
4	雞蛋	新鮮蛋、液體蛋
5	鹽	精鹽
6	合成膨脹劑	發粉
7	香草香料	香草精、香草粉

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
 —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. 限用 1.6 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 公分之圓形瑪琍牛奶餅乾 60 片，取其中 45 片作為評分用。
2. 限用 1.5 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 公分之圓形瑪琍牛奶餅乾 50 片，取其中 40 片作為評分用。
3. 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 公分之圓形瑪琍牛奶餅乾 40 片，取其中 35 片作為評分用。

(三) 特別規定：

1. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
2. 剩餘麵糰與多餘成品需與試題規定數量成品同時繳交。
3. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。
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%，或表面有氣泡超過面積 10%。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	奶油、人造奶油、烤酥油
3	砂糖	糖粉、細砂糖
4	奶粉	全脂或脫脂
5	玉米澱粉	
6	煉乳	
7	糖漿	高果糖糖漿(Brix 75 度，果糖含量 90%)，或轉化糖漿
8	膨脹劑	碳酸氫銨
9	膨脹劑	小蘇打
10	鹽	精鹽
11	乳化劑	大豆磷脂質、卵磷脂
12	香草香料	香草精、香草粉

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
—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：蘇打餅乾 (077-900303F)

1. 限用 1.6 公斤麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 5.0 ± 0.5 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分蘇打餅乾 70 片，取其中 35 片作為評分用。
2. 限用 1.5 公斤麵糰(不得另加損耗)，製作麵皮 5.0 ± 0.5 公分正方形、厚 0.25 ± 0.05 公分蘇打餅乾 60 片，取其中 30 片作為評分用。
3. 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 0.25 ± 0.05 公分蘇打餅乾 50 片，取其中 25 片作為評分用。

(三) 特別規定：

1. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
2. 剩餘麵糰與多餘成品需與試題規定數量成品同時繳交。
3. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。
4. 有下列情形之一者，以不良品計：成品表面有裂紋，或成品收縮小於模具 80%，或最長邊與最短邊比超過 120%。

(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	人造奶油、烤酥油或奶油
3	麥芽抽出液	需有酵素活性
4	糖漿	高果糖糖漿(Brix 75 度，果糖含量 90%)，或轉化糖漿
5	玉米澱粉	
6	酵母	新鮮酵母、即發酵母粉
7	鹽	精鹽
8	砂糖	細砂糖
9	乳酪粉	
10	膨脹劑	小蘇打

肆、技術士技能檢定烘焙食品丙級術科試題數量表
— 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：椰子餅乾 (077-900303G)

1. 限用 1.6 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮 $8\pm 0.5\text{ cm}\times 4\pm 0.5\text{ cm}$ 長方形椰子餅乾 60 片（椰子粉：麵粉 = 6：100），取其中 35 片作為評分用。
2. 限用 1.5 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮 $8\pm 0.5\text{ cm}\times 4\pm 0.5\text{ cm}$ 長方形椰子餅乾 50 片（椰子粉：麵粉 = 8：100），取其中 30 片作為評分用。
3. 限用 1.4 公斤麵糰（不得另加損耗），製作麵皮 $8\pm 0.5\text{ cm}\times 4\pm 0.5\text{ cm}$ 長方形椰子餅乾 40 片（椰子粉：麵粉 = 10：100），取其中 25 片作為評分用。

(三) 特別規定：

1. 餅乾成形前，麵糰需經往復式壓麵機壓延製作。
2. 剩餘麵糰與多餘成品需與試題規定數量成品同時繳交。
3. 監評人員需待成品冷卻至室溫，並依試題規定數量評分，多餘成品不得視為不良品。
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%，或表面有氣泡超過面積 10%。

(四) 使用材料表：

項 目	材 料 名 稱	規 格
1	麵粉	中筋、低筋
2	油脂	人造奶油、烤酥油或奶油
3	砂糖	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

伍、技術士技能檢定烘焙食品丙級評分表

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	
	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				
	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				
	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：_____

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%）（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、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：

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. 應檢人推派或監評長指定一人抽題（07:45）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，含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交）	
12：00—12：30	1. 監評人員成品評分 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. 應檢人推派或監評長指定一人抽題（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，含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交）	
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）	

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。

丙級：餅乾 / 麵包

時 間	內 容	備 註
7 : 3 0 前	A 組 (<u>餅乾</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 組應檢人推派或監評長指定一人抽題(07:45)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, 含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交)	
12 : 00—12 : 30	監評人員成品評分	所有監評人員不得同時評分
1 2 : 0 0 前	B 組 (<u>麵包</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 組應檢人推派或監評長指定一人抽題(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, 含填寫製作報告書、清點工具及材料、成品製作及繳交)	
17 : 30—18 : 00	監評人員成品評分	
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、只有該類項只剩下單一場次時，始得與不同類項於同一日測試。
- 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。