

## 技術士技能檢定「中式麵食加工」職類丙級術科參考資料修正對照表

(※修訂對照參考表僅供應檢人參考，應檢人應自行注意測試參考資料內容，本表僅列出修正重點，其餘文字酌修者不逐一對照)

修正日期：108 年 11 月 1 日

| 頁數<br>(修訂後) | 原內容  | 修訂後內容   | 備註     |
|-------------|--|---|--------|
| 2-3         | <p>壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知</p> <p>(十二) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 48 條」術科測試應檢人有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其已檢定之術科成績以不及格論：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冒名頂替者。↵</li> <li>2. 傳遞資料或信號者。↵</li> <li>3. 協助他人或託他人代為實作者。↵</li> <li>4. 互換工件或圖說者。↵</li> <li>5. 隨身攜帶成品或規定以外之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊攝錄器材等。↵</li> <li>6. 不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題者。↵</li> <li>7. 故意損壞機具、設備者。↵</li> <li>8. 未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序者。↵</li> <li>9. 違反「技術士技能檢定作業及試場規則-第 23 條」術科測試應檢人為術科試辦理單位之試務相關人員時，應檢人應迴避不得在原單位應檢，並應主動告知術科測試辦理單位報請主管機關另行安排場地應檢。但術科測試辦理單位僅有一單位時，其監評人員應由術科測試辦理單位事先報請主管機關指派非該單位人員擔任監評及閱卷工作。↵</li> </ol> | <p>壹、技術士技能檢定中式麵食加工丙級術科測試應檢須知</p> <p>(十二) 依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 48 條」應檢人於術科測試前或術科測試進行中，有下列各款情事之一者，取消其應檢資格，予以扣考，不得繼續應檢：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、冒名頂替。↵</li> <li>2、持用偽造或變造之應檢證件。↵</li> </ol> <p>應檢人於術科測試前或術科測試進行中，有下列各款情事之一者，予以扣考，不得繼續應檢，其術科測試成績以不及格論：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、傳遞資料或信號。↵</li> <li>2、協助他人或託他人代為測試。↵</li> <li>3、互換工件或圖說。↵</li> <li>4、隨身攜帶成品或試題規定以外之工具、器材、配件、圖說、行動電話、穿戴式裝置或其他具資訊傳輸、感應、拍攝、記錄功能之器材及設備或其他與測試無關之物品等。↵</li> <li>5、故意損壞機具、設備。↵</li> <li>6、未遵守本規則，不接受監評人員勸導，擾亂試場內外秩序。↵</li> </ol> <p>術科測試應檢人有下列各款情事之一者，其術科測試成績以不及格論：↵</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題。↵</li> <li>2、自備工具、工件及相關物品之處置，未依監評人員之指示辦理。↵</li> </ol> | 配合法規修正 |

| 2-3   | <p>10. 明知監評人員未依「技術士技能檢定作業及試場規則-第 27 條」監場或監評人員有下列情形之一者，應迴避該試場之監場及監評工作：1) 應檢人為其配偶、前配偶、四親等內之血親、三親等內之姻親。2)、有具體事實足認其執行職務有偏頗之虞者。監場或監評人員有前項應迴避而未迴避之情形時，學、術科測試辦理單位應命其迴避。</p>  | <p>3、違反第二十三條規定。</p> <p>4、明知監評人員未依第二十七條規定迴避而繼續應檢。</p> <p>術科測試結束後，發現應檢人有第一項或第二項各款所定情事之一者，其術科測試成績以不及格論。</p> |  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
|---|---|--|--|-----|------|-------|-----|--|-----|-------|------|--|-------|-------|------|--------------------------------|-----|-------|-----|-------|--|---|--|--|--|------------|--|--|--|---|----|-----|-----|------|-------|------|--|-------|-------|------|--------------------------------|-----|-------|-----|-------|--|---|--|--|--|------------|--|--|--|--|
| 6   | <p>二、專業性應檢須知：</p> <p>(十八) 術科測試配題方法：</p> <p>1. 抽題辦法</p> <p>(3) 抽題方法與抽題紀錄表如下：</p> <table border="1" data-bbox="338 759 1003 1329"> <thead> <tr> <th>籤次</th> <th>抽籤人</th> <th>說 明</th> <th>中籤號碼</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第 1 次</td> <td>監評長</td> <td>依當天應檢實到人數抽出一位應檢代表；<br/>當天場次混合二種類別以上時，可由監評長<br/>確認後由各類別應檢人共同推派一位代表。</td> <td>第 號</td> </tr> <tr> <td>第 2 次</td> <td>應檢代表</td> <td>抽 A、B 組<br/>(抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2<br/>則為單號 B 組/雙號 A 組)</td> <td>單號 雙號</td> </tr> <tr> <td>第 3 次</td> <td>應檢代表</td> <td>抽配題組合(共 4 組)<br/>(抽出之組合為當天同一考項)</td> <td>第 組</td> </tr> <tr> <td>第 4 次</td> <td>監評長</td> <td>抽製作數量</td> <td>產品 1 之製作數量<br/>為____<br/>產品 2 之製作數量<br/>為____</td> </tr> <tr> <td colspan="4">日期： 年 月 日 <input type="checkbox"/>上午場 <input type="checkbox"/>下午場</td> </tr> <tr> <td colspan="4">監評長： 應檢代表：</td> </tr> </tbody> </table> | 籤次   | 抽籤人  | 說 明 | 中籤號碼 | 第 1 次 | 監評長 | 依當天應檢實到人數抽出一位應檢代表；<br>當天場次混合二種類別以上時，可由監評長<br>確認後由各類別應檢人共同推派一位代表。 | 第 號 | 第 2 次 | 應檢代表 | 抽 A、B 組<br>(抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2<br>則為單號 B 組/雙號 A 組) | 單號 雙號 | 第 3 次 | 應檢代表 | 抽配題組合(共 4 組)<br>(抽出之組合為當天同一考項) | 第 組 | 第 4 次 | 監評長 | 抽製作數量 | 產品 1 之製作數量<br>為____<br>產品 2 之製作數量<br>為____ | 日期： 年 月 日 <input type="checkbox"/> 上午場 <input type="checkbox"/> 下午場 |  |  |  | 監評長： 應檢代表： |  |  |  | <p>二、專業性應檢須知：</p> <p>(十八) 術科測試配題方法：</p> <p>1. 抽題辦法</p> <p>(3) 抽題方法與抽題紀錄表如下：當場次出席之</p> <p>應檢人中術科測試編號最小號為應檢代表。</p> <table border="1" data-bbox="1279 836 1895 1321"> <thead> <tr> <th>籤次</th> <th>抽籤人</th> <th>說 明</th> <th>中籤號碼</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第 1 次</td> <td>應檢代表</td> <td>抽 A、B 組<br/>(抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2<br/>則為單號 B 組/雙號 A 組)</td> <td>單號 雙號</td> </tr> <tr> <td>第 2 次</td> <td>應檢代表</td> <td>抽配題組合(共 4 組)<br/>(抽出之組合為當天同一考項)</td> <td>第 組</td> </tr> <tr> <td>第 3 次</td> <td>監評長</td> <td>抽製作數量</td> <td>產品 1 之製作數量<br/>為____<br/>產品 2 之製作數量<br/>為____</td> </tr> <tr> <td colspan="4">日期： 年 月 日 <input type="checkbox"/>上午場 <input type="checkbox"/>下午場</td> </tr> <tr> <td colspan="4">監評長： 應檢代表：</td> </tr> </tbody> </table> | 籤次 | 抽籤人 | 說 明 | 中籤號碼 | 第 1 次 | 應檢代表 | 抽 A、B 組<br>(抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2<br>則為單號 B 組/雙號 A 組) | 單號 雙號 | 第 2 次 | 應檢代表 | 抽配題組合(共 4 組)<br>(抽出之組合為當天同一考項) | 第 組 | 第 3 次 | 監評長 | 抽製作數量 | 產品 1 之製作數量<br>為____<br>產品 2 之製作數量<br>為____ | 日期： 年 月 日 <input type="checkbox"/> 上午場 <input type="checkbox"/> 下午場 |  |  |  | 監評長： 應檢代表： |  |  |  |  |
| 籤次  | 抽籤人   | 說 明  | 中籤號碼                                       |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 第 1 次   | 監評長   | 依當天應檢實到人數抽出一位應檢代表；<br>當天場次混合二種類別以上時，可由監評長<br>確認後由各類別應檢人共同推派一位代表。   | 第 號  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 第 2 次   | 應檢代表  | 抽 A、B 組<br>(抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2<br>則為單號 B 組/雙號 A 組)   | 單號 雙號                                      |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 第 3 次   | 應檢代表  | 抽配題組合(共 4 組)<br>(抽出之組合為當天同一考項)   | 第 組  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 第 4 次   | 監評長   | 抽製作數量  | 產品 1 之製作數量<br>為____<br>產品 2 之製作數量<br>為____ |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 日期： 年 月 日 <input type="checkbox"/> 上午場 <input type="checkbox"/> 下午場 |   |  |  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 監評長： 應檢代表：  |   |  |  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 籤次  | 抽籤人   | 說 明  | 中籤號碼                                       |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 第 1 次   | 應檢代表  | 抽 A、B 組<br>(抽出為代碼 1：單號 A 組/雙號 B 組、代碼 2<br>則為單號 B 組/雙號 A 組)   | 單號 雙號                                      |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 第 2 次   | 應檢代表  | 抽配題組合(共 4 組)<br>(抽出之組合為當天同一考項)   | 第 組  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 第 3 次   | 監評長   | 抽製作數量  | 產品 1 之製作數量<br>為____<br>產品 2 之製作數量<br>為____ |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 日期： 年 月 日 <input type="checkbox"/> 上午場 <input type="checkbox"/> 下午場 |   |  |  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |
| 監評長： 應檢代表：  |   |  |  |     |      |       |     |  |     |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |   |    |     |     |      |       |      |  |       |       |      |                                |     |       |     |       |  |   |  |  |  |            |  |  |  |  |

四、專業評分標準

E、發麵類—發粉麵食

| 項<br>目           | 扣 分 項 目   | 扣 分 |    |    |    |
|------------------|---|-----|----|----|----|
|                  |   | 100 | 50 | 25 | 10 |
| A<br>零<br>分<br>計 | 1. 超過四小時時限未完成。  |     |    |    |    |
|                  | 2. 制定麵糊配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 | W   |    |    |    |
|                  | 3. 操作未符合試題說明(a)麵糊重量、(b)製作數量、(c)麵糊種類。  |     |    |    |    |
|                  | 4. 未製作。   |     |    |    |    |
|                  | 5. 其他(請註明原因)。   |     |    |    |    |

四、專業評分標準

E、發麵類—發粉麵食

| 項<br>目           | 扣 分 項 目   | 扣 分 |    |    |    |
|------------------|---|-----|----|----|----|
|                  |   | 100 | 50 | 25 | 10 |
| A<br>零<br>分<br>計 | 1. 超過四小時時限未完成。  |     |    |    |    |
|                  | 2. 制定麵糊配方未符合試題說明(a)不可加計任何損耗、(b)非本類麵食共用材料、(c)非本類麵食專用材料、(d)所選用之材料重量不可超出所定之數量範圍。 | W   |    |    |    |
|                  | 3. 操作未符合試題說明(a)麵糊重量、(b)製作數量、(c)麵糊種類。  |     |    |    |    |
|                  | 4. 未製作。   |     |    |    |    |
|                  | 5. 蒸炊操作不當(蒸鍋內已無水乾燒)。  |     |    |    |    |
|                  | 6. 其他(請註明原因)。   |     |    |    |    |

40

五、製作報告表配方計算範例（提供計算參考）。  
（一）範例：以麵糰重量 500 公克製作燒賣 25 個（每個 21 公克，皮：餡=2：1）

五、製作報告表配方計算範例（提供計算參考）。  
（一）範例：以麵糰重量 500 公克製作燒賣 25 個（每個 21 公克，皮：餡=1：2）

43

參、技術士技能檢定中式麵食加工丙級設備表

| 項<br>目 | 機具或設備<br>名稱 | 規格                         |
|--------|-------------|----------------------------|
| 6      | 油炸機         | 以瓦斯或電熱為熱源，附平底炸網，容積 10 公升以上 |

參、技術士技能檢定中式麵食加工丙級設備表

| 項<br>目 | 機具或設備<br>名稱 | 規格                                      |
|--------|-------------|---|
| 6      | 油炸機         | 以瓦斯或電熱為熱源，附平底炸網，容積 10 公升以上，內徑長度至少 45 公分 |

46

八、冷水麵食檢定場地設備表 — 專業設備

| 編號 | 名 稱   | 設 備 規 格         |
|----|-------|-----------------|
| 3  | 厚 薄 規 | 測定範圍 0-1mm 或以上， |

八、冷水麵食檢定場地設備表 — 專業設備

| 編號 | 名 稱   | 設 備 規 格        |
|----|-------|----------------|
| 3  | 厚 薄 規 | 精度 0.1mm (或精度更 |

|    |   |     |                                     |   |     |                                    |                         |  |
|----|---|-----|-------------------------------------|---|-----|------------------------------------|-------------------------|--|
|    |   |     | 總厚度 10mm 不鏽鋼 25 片<br>以上(量滾輪用)       |   |     |                                    | 高)，總厚度 8mm 以上(量<br>滾輪用) |  |
| 70 | E、發麵類麵食—發粉麵食<br>八、本類麵食專業設備（每人份）   |     |                                     | E、發麵類麵食—發粉麵食<br>八、本類麵食專業設備（每人份）   |     |                                    |                         |  |
|    | 編號  | 名稱  | 設備規格                                | 編號  | 名稱  | 設備規格                               |                         |  |
|    | 1   | 蒸 模 | 圓型鋁箔盒，上口直徑 19±1CM，<br>容積 800±100 毫升 | 1   | 蒸 模 | 圓型鋁箔盒，(上口直徑 18±1 公<br>分，高度 4-6 公分) |                         |  |
| 71 | 01E、蒸蛋糕（096-970301E）<br>二、製作說明：<br>1.製作蒸蛋糕 4 個(麵糊不可剩餘)。<br>2.製作重量：<br>(1) 麵糊重量 920 公克。<br>(2) 麵糊重量 960 公克。<br>(3) 麵糊重量 1000 公克。 |     |                                     | 01E、蒸蛋糕（096-970301E）<br>二、製作說明：<br>1.製作蒸蛋糕 4 個(麵糊不可剩餘)。<br>2.製作重量：<br>(1) 麵糊重量 1200 公克。<br>(2) 麵糊重量 1300 公克。<br>(3) 麵糊重量 1400 公克。 |     |                                    |                         |  |