

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」

專業職能認證考試

術科試題庫及檢測規範

職 類：烘焙技術

學 制：高職

中華民國 112 年 11 月 30 日

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」

專業職能認證考試命題中心

術科檢測模式範例說明書

術科檢測模式說明書檢核表		
1	設備說明表	■已檢附
2	材料表	■已檢附
3	評分表	■已檢附
4	試場照片	■已檢附
5	認證考試題庫	■已檢附

試場單位：莊敬高級工業家事職業學校

餐飲專業暨管理職類命題委員會

一、術科檢測說明

技術人力是產業技術升級的基本動力，更是國家建設與經濟發展不可或缺的寶貴資源，為確保技術人力充份供應，讓真才實學、肯做實做的技術人才出頭，故辦理技術士職業證照制度，提昇從業人員社會地位，保障其就業機會，優先輔導其創業，並闢建多元的升遷與進修發展管道，亦即透過有系統地規劃，培養個人工作所需的知能，參加技能檢定取得證照並輔導其就業，以開展技術士個人成功的職業生涯與光明前程。

餐飲業以服務為導向之密集產業，人才需求高但因企業個別資源有限且人員流動率高，為使政府更加重視此一未來經濟重要命脈—餐飲業，提升專業理念，培養具前瞻性的服務人才，也為了累積國際商業實力的整體效益，同時擴散教育訓練的功能，將先針對餐飲業的專業人員，推動技能檢定制度，以期提高餐飲專業人員之良好形象，對於餐飲業從業人員專業價值的肯定、人才晉用品質提升、消費者的權益保障。

本規範考量現階段國內商業環境及服務業人才培育現況，參考先進國家作法，彙整專家學者建議，規劃餐飲專業人員技術士技能檢定之工作規範，以為未來檢定作業實施之準則。本階段先以丙級餐飲專業人員技術士規劃為主，丙級程度：能操作職務內各種機具設備，並獨立完成服務線上的勞務性和維護性之基層工作，正式開辦檢定後再依業界需求，次第規劃乙級與甲級之檢定，俾益逐步提升業界人才之素質，強化產業競爭力。

相關餐飲專業人員技術士之檢定架構如下

- (一)實施目的：餐飲服務技術士技能檢定的主要功能，就個人而言，是對技術人員技術水準肯定的一種方法，既可增進其工作機會與權益，又可提高社會地位。對企業而言，不僅可鑑定與儲備所需之技術人才，提升職業服務水準，又可確保公共安全，充份發揮投資的效率。對整個國家而言，不但可藉以評量國家技職教育與訓練的成效，提昇工人員的專業技能與服務品質，亦可維護大眾的利益與安全。
- (二)餐飲服務職業別工作內容：餐飲業之餐飲服務人員，其主要工作乃是在觀光旅館、俱樂部、企業、社團、或其他組織之餐飲部門，火車、船舶、飛機等餐飲場所，供應餐飲及調配飲料之人員均屬之。
- (三)本規範依專業知能範圍及專精程度，為達到基礎西點麵包製作能力。

二、術科檢測規範

編號	內容	檢測所須技能與知識	備註
1	職業訓練、勞基法及工資協議	a)職業訓練協議的意義，特別是說明結業、訓練時間及結束 b)列舉職業訓練裡雙方的權利與義務 c)提出職業進修的可能性 d)舉出職業訓練協議裡的重點 e)舉出工資協議裡相關訓練企業之重要規定	
2	事業單位的企業架構與組織	a)說明訓練企業的結構與任務 b)說明訓練企業的基本功能，例如採購、生產、服務、銷售與管理 c)說明訓練企業及其員工與經濟團體、職業代辦處及工會的關係 d)說明訓練企業的企業章程或勞工代表機構相關之基礎、任務與工作方式	
3	職場上之工作安全與疾病預防	a)確認危及工作安全與身體健康之可能性，並採取預防措施 b)使用職業相關之勞動保護法與意外防範規定 c)說明意外發生時應有的行為以及採取首次措施 d)遵守消防規定；說明火災發生時應有的行為，並採取滅火措施	
4	環境保護	在工作影響範圍內，企業應預防其所可能對環境造成的負擔，特別是： a)以實例說明訓練企業對環保可能造成的影響，以及其對環境保護所提出的貢獻 b)使用適合訓練企業之環保規定 c)使用符合經濟效益及環保的能源與材料 d)避免垃圾；導入環保的材料處理方式	
5	衛生	a)遵循勞工衛生相關規定 b)遵守事業單位內食品衛生相關之規定與原則 c)遵守食品衛生相關規定	

編號	內容	檢測所須技能與知識	備註
6	資訊應對及處理知識與溝通技巧	a) 說明事業單位內的資訊資料處理方式、系統以及溝通管道與系統 b) 工作內容能利用事業單位所提供的資訊系統與溝通管道來處理 c) 資訊安全 d) 資訊維護	
7	安排工作流程以及團隊工作	a) 與顧客訂定工作契約 b) 獲得並運用資訊，例如食譜、產品描述、相關文獻、檔案、製作說明及使用說明 c) 收集相關工作資料 d) 安排工作流程順序 e) 小組工作規劃安排	
8	執行相關安全措施	a) 調查影響品質的原因 b) 提出改善工作流程之建議 c) 選擇評鑑方式與工作 d) 依照製作過程管控成品品質 e) 按照相關指標視察新鮮、半成品以及成品之品質	
9	提供客戶諮詢及銷售販賣	a) 注重顧客相關禮儀如語言、肢體語言、談吐舉止及服裝 b) 進行銷售	
10	操作用具及機器	a) 維護及清理操作的用具及機器 b) 準備操作的用具及機器 c) 按照安全規定操作用具及機器，如麵包進爐出爐工作 d) 了解相關機器及用具故障時的警訊通知方式	

編號	內容	檢測所須技能與知識	備註
11	原料、食材、包裝及操作用具等庫存及控管	a) 依據各原料、半成品或成品的特性安排適當的溫度、燈光及溼度予以儲存 b) 依據各食材性質或的新鮮週期等特色予以適當的儲存方式 c) 包裝、換包裝或置放清理 d) 包裝材料適當地置放處理 e) 其他相關材料置放與處理	
12	小麥麵包及小點心	a) 選擇材料及按照食譜準備 b) 桿麵皮 c) 按不同技巧及需求製作麵皮 d) 操控調整烤爐 e) 烘焙過程控制	
13	運用麵皮製作精緻糕點	a) 桿千層起酥類麵皮 b) 挖製裝餡或不裝餡麵皮處 c) 製作奶類、糖及雞蛋混成的麵皮 d) 按不同程序製作發酵類的麵皮 e) 地方性不同的麵皮製作方式 f) 烘焙流程管控	
14	製作麵團及加工	a) 選擇材料及按照食譜準備 b) 餅乾類的麵團，如地方性不同的麵團桿法 c) 分割麵團、塗鑲配料及烘焙管控	
15	製作塗料、餡及鮮奶油、塗醬	a) 製作杏仁類塗料 b) 製作糖漿 c) 打製鮮奶油 d) 製作塗醬 e) 製作包餡(如杏仁、核果、酸奶、罌粟籽類)	

三、設備表

<p style="text-align: center;">113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術 術科檢測設備說明表</p>						
職類	烘焙技術		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末		
試場環境	1. 教室坪數：烘焙教室 45 坪。 2. 教室說明：依勞委會技術士檢定考場標準裝設。 3. 整體環境：位於莊敬高級工業家事職業學校。 4. 請提供術科試場規格相片(4x6)三張，詳如 4. 試場照片。					
設備說明	項目	數量	項目	數量	項目	數量
	工作檯	12	包餡匙	12	大鋼盆	12
	攪拌機	12	吐司模 (山形)	36	中鋼盆	12
	磅秤	12	吐司模 (圓頂)	36	小鋼盆	12
	篩網	12	淺烤盤	12	大桿麵棍	12
	攪拌器	12	高烤盤	12	小桿麵棍	12
	雪平鍋	12	成品架	24	量杯	12
	布丁杯	360	9 吋派盤	48	天使模	36
	8 吋海綿	36	8 吋戚風	36	重奶油	48
	量匙	12	剪刀	12	長橡皮刮刀	12
	橡皮刮板	12	切麵刀	12	小橡皮刮刀	12
	塑膠小碗	24	保鮮盒	24		
	(以上表格若不足填寫請自行延伸)					

四、試場照片

照片一(4x6 試場正面照片)



照片二(4x6 試場側面照片)



五、術科檢測材料表

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術 術科檢測材料表					
職類	烘焙技術		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末	
序號	材料名稱	規格	數量	參考單價	備註
1	高筋麵粉	1Kg	1	35	
2	低筋麵粉	1Kg	1	35	
3	奶粉	120g	1	12	
4	乾酵母	50g	2	35	
5	白油	500g	1	24	
6	酥油	250g	1	24	
7	奶油	225g	1	35	
8	沙拉油	2.5kg	1	75	
9	葡萄乾	25g	1	25	
10	鹽	200g	1	10	
11	乳化劑	10g	1	15	
12	S-500 改良劑	12k	1	22	
13	砂糖	500g	1	15	
14	蛋	500g	1	30	
15	可可粉	10g	1	10	
16	泡打粉	10g	1	8	

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
 專業職能認證考試命題中心
 餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術
 術科檢測材料表

職類	烘焙技術		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末	
序號	材料名稱	規格	數量	參考單價	備註
17	蘇打粉	10g	1	8	
18	香草粉	10g	1	10	
19	塔塔粉	10g	1	8	
20	糖粉	10g	1	8	
21	紅豆餡	600g	1	30	
22	卡士達粉	300g	1	25	

預估 1 人份材料費單價：新台幣 600 元整

六、術科檢測評分表

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術 術科檢測評分表								
試題： 術科 ABC 卷		姓名						
學制： <input checked="" type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制								
檢測日期：____年____月____日								
評分 項目	評分內容	編號 扣分	1	2	3	4	5	6
扣考標準	1. 未著標準服裝，或服裝不清潔、整齊者。	不得應試						
	2. 網帽、顏面、包鞋、指甲未依勞委會技能檢定規定	不得應試						
成品製作	3. 成品顏色焦黑	41						
	4. 時間內未完成無成品	41						
	5. 高度誤差為不成型	41						
	6. 寬度誤差為不成型	41						
	7. 成品外觀不具賣相	41						
	8. 重量與題意不符	41						
	9. 操作安全或衛生	41						
合計 扣分總計超過 41 分(含)者為不及格		100						
監評人員簽章							共 1 頁	

七、術科試題紙

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術
期末認證試題紙

試題：術科 A 卷

檢測日期：____年____月____日

檢測單位：莊敬高級工業家事職業學校

學生姓名：

學制：高職 二專 二技 四年制

應考編號：

檢測時間：150 分鐘

檢測試題：製作奶油空心餅(泡芙)

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)。

注意事項：

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。
5. 時間內未完成者，則本項成績不予計分。於檢測內未完成，惠請監評委員詳載清楚，並委由評審長協同當場認定。

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術
期末認證試題紙

試題： <input checked="" type="checkbox"/> 術科 A 卷	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：莊敬高級工業家事職業學校	學生姓名：
學制： <input checked="" type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

配方表		
奶油空心餅	材料名稱	%
	沙拉油	75
	鹽	1
	水	100
	高筋麵粉	50
	低筋麵粉	50
	蛋	160
	合計	436
奶油布丁餡	材料名稱	%
	奶水	100
	砂糖	20
	蛋黃	20
	低粉	4
	玉米粉	4
	奶油	3
	合計	151

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術
期末認證試題紙

試題： 術科 B 卷	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：莊敬高級工業家事職業學校	學生姓名：
學制： <input checked="" type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

檢測時間：150 分鐘

檢測試題：製作香草天使蛋糕

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。

注意事項：

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。
3. 時間內未完成者，則本項成績不予計分。於檢測內未完成，惠請監評委員詳載清楚，並委由評審長協同當場認定。

配方表	
材料名稱	%
蛋白	50
砂糖	29
塔塔粉	0.6
鹽	0.4
低筋麵粉	15
玉米粉	4.5
香草精	0.5
合計	100

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術
期末認證試題紙

試題： <input type="text" value="術科 C 卷"/>	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：莊敬高級工業家事職業學校	學生姓名：
學制： <input checked="" type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

檢測時間：150 分鐘

檢測試題：製作巧克力戚風蛋糕捲

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。

注意事項：

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
6. 時間內未完成者，則本項成績不予計分。於檢測內未完成，惠請監評委員詳載清楚，並委由評審長協同當場認定。

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」
專業職能認證考試命題中心
餐飲專業暨管理委員會-烘焙技術
期末認證試題紙

試題： 術科 C 卷	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：莊敬高級工業家事職業學校	學生姓名：
學制： <input checked="" type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

配方表	
材料名稱	%
可可粉	22
溫水	92
B. S.	2
蛋黃	74
砂糖	52
低粉	100
B. P.	2
沙拉油	74
蛋白	148
砂糖	104
鹽	0.6
塔塔粉	0.4
合計	671