



## 第 15 屆全國身心障礙者技能競賽 場地設備準備表（一人份）

職類名稱：24. 麵包製作

共 2 頁第 1 頁

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	不鏽鋼工作檯	長×寬×高=180×90×80 cm	台	1	
2	攪拌機	一貫(20Q 攪拌缸)	台	1	
3	烤爐	3kw(44×65 cm烤盤)	層	1	
4	基本發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm烤盤)	層	1	
5	最後發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm烤盤)	層	1	
6	冰箱	冷藏(44×65 cm烤盤)	層	1	
7	冰箱	冷凍(44×65 cm烤盤)	層	1	
8	平烤盤	44×65 cm	個	6	
9	產品框	70×45×4 cm	個	2	
10	瓦斯爐	固定或可移動(單座)	座	1	
11	磅秤	3 kg精準度 1g	台	1	
12	磅秤	100g 精準度 0.5g	台	2	共用
13	溫度計	0~100°C	支	1	
14	發酵盆(桶)	4 公升	個	2	
15	稱量原料容器	直徑 20 cm	個	3	
16	稱量原料容器	直徑 10 cm	個	3	
17	量杯	240 cc	個	1	
18	麵粉篩	20~40 目	個	1	
19	切麵刀	不鏽鋼	把	1	

(場地設備準備表)

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
20	塑膠刮板		把	1	
21	橡皮刮刀		把	1	
22	桿麵棍	長 60 cm ，長 30 cm	支	1	各一支
23	包餡匙		支	1	
24	打蛋器	不鏽鋼	支	1	
25	不鏽鋼盆	30 cm	個	2	
26	不鏽鋼盆	15~20 cm	個	2	
27	西點刀	長 30 cm	把	1	
28	車輪刀		把	1	
29	小水果刀	長 10 cm	把	1	
30	木匙	長 30 cm	支	1	
31	量尺	長 60 cm 準確度 1 cm	支	1	
32	蛋刷		支	1	
33	噴水器		個	1	
34	擠花袋	16 吋	個	1	
35	砧板	45×30×2 cm	塊	1	
36	出爐手套	棉製、耐熱	雙	1	
37	抹布	棉製	條	3	
38	剪刀	尖嘴	支	1	
39	篩網	粗網(10 目)	個	1	

# 第 15 屆全國身心障礙者技能競賽 材料表（一人份）

職類名稱：24. 麵包製作

共 1 頁 第 1 頁

項目	名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	麵粉	高筋	kg	6	
2	麵粉	中筋	kg	1	
3	麵粉	低筋	Kg	1	
4	馬鈴薯粉		Kg	0.3	
5	糖粉		Kg	1	
6	可可粉		Kg	0.1	
7	白油		Kg	0.5	
8	奶油		Kg	2	
9	沙拉油		Kg	1	
10	砂糖		Kg	2	
11	轉化糖漿		Kg	0.3	
12	鹽		Kg	0.2	
13	奶粉	脫脂	Kg	1	
14	全蛋	帶殼	Kg	3	
15	快發酵母粉		Kg	0.3	
16	新鮮酵母		Kg	0.1	

# 第 15 屆全國身心障礙者技能競賽

## 評 分 標 準 表

共 3 頁 第 1 頁

職 類	24. 麵包製作	競 賽 日 期	11 月 2 日
選 手 姓 名		選 手 編 號	
測 驗 時 數	5 小 時	裁 判	
實 得 總 分		( 簽 名 )	

### 一、分數分配

項次	主要評審項目	分數分配		實得分數	備註
		客觀分數	主觀分數		
1	辮子麵包	22	26		
2	菠蘿麵包	11	15		
3	沙菠蘿麵包	11	15		
合計		44	56		
實 得 總 分					



項次	詳細評審內容	分數分配	裁判評分				實得分數	備註
			1	2	3	4		
1	辮子麵包-技藝	6						
	外觀及商品價值	6						
	技術困難度	6						
	內部組織	7						
	服儀與整潔	1						
小計		26						
2	菠蘿麵包-技藝	4						
	外觀及商品價值	4						
	技術困難度	3						
	內部組織口味(內餡)	3						
	服儀與整潔	1						
小計		15						
3	沙菠蘿麵包-技藝展現	4						
	外觀及商品價值	4						
	技術困難度	3						
	內部組織口味(內餡)	3						
	服儀與整潔	1						
小計		15						
合計		56						

# 第 15 屆全國身心障礙者技能競賽

## 競賽試題及說明

職類名稱：24. 麵包製作

### 試題一、辮子麵包

[48 分]

製作成品長度  $30 \pm 3$  公分之辮子麵包。數量：(五辮、六辮、七辮)各一條。

「備註」：

1. 成品長度必須在規定範圍內，否則以不良品計。
2. 每辮麵糰重 100 公克。
3. 每辮粗細差異 0.5 公分以上者以不良品計。
4. 表面不光滑或斷裂，或超過 20%者，以以不良品計。
5. 辮子紋路不明顯，以以不良品計。
6. 剩餘麵糰不得超過 10%。

### 試題二、菠蘿甜麵包

[26 分]

製作每個成品重  $100 \pm 5$  公克(包奶酥餡)之菠蘿甜麵包。數量：16 個。

「備註」：

1. 剩餘麵糰不得超過 10%。奶酥餡由選手自行製作。
2. 麵糰：奶酥餡：菠蘿皮為 2.5 : 1 : 1。
3. 成品(長、高度不符或內餡外溢或菠蘿皮覆蓋未達上表面積 80%以上，重量，一個扣該單項總分之 3 分)。
4. 成品底部長度未達 10 公分，或高度未達 4 公分以上，20%以上之不良率(含 4 個)，不予記分。
5. 菠蘿覆蓋未達上表面積 80%以上，20%以上之不良率(含 4 個)，不予記分。
6. 奶酥餡(內餡外溢)，20%以上之不良率(含 4 個)，不予記分。

### 試題三、沙菠蘿甜麵包

[26分]

製作每個成品重  $95 \pm 5$  公克(包奶酥餡)之沙菠蘿甜麵包。數量:16個。

「備註」：

1. 剩餘麵糰不得超過 10%。奶酥餡由選手自行製作。
2. 麵糰:奶酥餡:糖麵為 4 : 2 : 1。
3. 成品(長、高度不符或內餡外溢或沙菠蘿覆蓋未達上表面積 80%以上，重量，一個扣該單項總分之 3 分)。
4. 成品底部長度未達 10 公分，或高度未達 4 公分以上，20%以上之不良率(含 4 個)，不予記分。
5. 沙菠蘿覆蓋未達上表面積 80%以上，20%以上之不良率(含 4 個)，不予記分。
6. 奶酥餡(內餡外溢)，20%以上之不良率(含 4 個)，不予記分。

「其他注意事項」：

1. 所有產品須在 5 小時內完成(包括配方製作報告表)。
2. 配方製作報告表，可以在比賽前先行完成。
3. 逾時，不予記分。
4. 比賽選手烤焙只可使用(單盤式烤箱一層，或雙盤式烤箱一盤)。
5. 菠蘿甜麵包及沙菠蘿甜麵包之麵糰可一起攪拌。奶酥餡可一起製作。
6. 本次比賽為:時間為 5 小時整(含清潔時間)。

(註：本公開試題在競賽時原則上可有百分之三十之差異)

# 第 15 屆全國身心障礙者技能競賽

## 配方製作報告表

共 1 頁第 1 頁

選手姓名：\_\_\_\_\_ 選手編號：\_\_\_\_\_

產品名稱：\_\_\_\_\_

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序及條件

# 第 15 屆全國身心障礙者技能競賽

## 注意事項

職類名稱：24. 麵包製作

共 2 頁第 1 頁

一、本須知於比賽前供參賽者先行閱讀，俾使其瞭解比賽之相關規定及應注意遵守事項。

二、一般規定：

- (一) 參賽者應依照排定之日期、時間及地點準時着廚服(烘焙食品技術士之服儀規定)參加比賽。
- (二) 比賽前 10 分鐘於指定場所列隊集合，聆聽評審老師宣布有關安全注意事項及介紹測驗場環境。
- (三) 比賽前 5 分鐘參賽者由評審老師帶領進入考場後，即核對測驗位置及點檢工具及材料，如有缺失，應立即調換，逾時則不予處理。
- (四) 當評審老師宣布比賽開始後，參賽者才能開始操作。
- (五) 比賽開始逾 15 分鐘遲到，或比賽進行中未經評審老師許可而擅自離開比賽場地，均不得進場參加比賽。
- (六) 參賽者於比賽進行中有特殊原因，經評審老師許可而離開比賽場地者，不得以任何理由藉故要求延長比賽時間。
- (七) 除比賽承辦單位供應之比賽使用材料之外，選手之自備材料，需填寫選手自備材料表，經大會裁判認可，始得帶入會場。
- (八) 除比賽承辦單位供應之比賽使用器材之外，選手使用自備器材，需填寫選手自備工具表，經大會裁判認可，始得帶入會場。
- (九) 比賽場地內所供應之設備、工具應小心使用，如因使用不當而損壞者；予以扣分，故意毀壞者，以「退出比賽」論，且兩者皆需照價賠償。
- (十) 因誤作或施做不當損壞材料，造成缺料情形者，不予補充材料，且不得向他人商借材料，一經發現即取消比賽資格。
- (十一) 比賽中進行中，應隨時注意安全，保持環境整潔衛生。
- (十二) 比賽中，個人物品(如手機、相機)不得攜入會場。
- (十三) 凡不遵守比賽規定，經勸導無效者，概以取消比賽資格論。

三、比賽程序說明：

本次比賽為：時間為 5 小時整，唯選手分成二場。

第一場時間：08:00-13:00，選手 10 位。

第二場時間：12:00-17:00，選手 10 位。

各位選手必須於規定時間內完成作品以供評分，參賽者應妥善計劃時間、掌握進度，茲略說明如后：

# 第 15 屆全國身心障礙者技能競賽

## 注意事項

職類名稱： 24. 麵包製作

共 2 頁第 2 頁

1. 選手制定之 ” 配方製作報告表 ” ，需在第一天報到，即繳交予大會裁判長。  
PS:(綜合各選手之產品配方，彙整提供影印給參賽選手之指導老師，藉由分享，提高水準)。
2. 各式產品須在規定時間內完成，呈放於評分室展示枱上。選手並與產品拍照後始得離開。
3. 選手聽到哨聲，動作停止，立即離開工作枱，站在線外接受評比，
4. 剩餘麵糰超過題意之要求，扣該單項總分 10%。
5. 產品烤焙，使用單盤式烤箱一層。
6. 菠蘿甜麵包及沙菠蘿甜麵包之麵糰可一起攪拌。奶酥餡可一起製作。
7. 本次比賽為:時間為 5 小時整(含清潔時間)。
8. 題意規定之(甜麵包-菠蘿甜麵包及沙菠蘿甜麵包)之重量評比方式:皆取 4 個產品平均重。
9. 競賽者與作品合影後，始得離開。
10. 選手於競賽場地不得交談，如遇場地、材料、..之問題，皆以舉手請示裁判認可。
11. 競賽題目之材料、均不得先行量秤，違者交由裁判會議決議(視情節輕重)，扣抵該選手之比賽時間或總成績分數。