

第 17 屆全國身心障礙者技能競賽

附表 2

選手自備工具表 (一人份)

職類：24. 麵包製作

共_1_頁第_1_頁

| 項次 | 工具名稱 | 規格及尺寸 | 單位 | 數量 | 備註 |
|---|---------|----------|----|----|------|
| * 麵包之設計圖稿及相關工具，如壓模(模具類)圖騰網版，可攜入比賽場地。其餘半成品、成品及器具及材料禁止攜帶進入競賽場地。 | | | | | |
| 1. | 麵種或老麵 | (材料部分) | Kg | 1 | 選手自備 |
| 2 | 帆布 | 60x150cm | 條 | 2 | 選手自備 |
| 3 | 移麵版 | 60x15cm | 塊 | 1 | 選手自備 |
| 4. | 壓模(模具類) | 自訂 | 片 | 5 | 選手自備 |
| 5. | 圖騰網版 | 自訂 | 片 | 5 | 選手自備 |
| 6. | 刀片 | 法國刀片 | 支 | 1 | 選手自備 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

(如表格不足，請自行影印增列)

第 17屆全國身心障礙者技能競賽

附表 3

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℃ | 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 | 木板 | 45x60x1cm | 塊 | 2 | |
| 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 | 45x30x2 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 | 小篩網 | 系網(24 目) | 支 | 1 | |

第 17 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 | 4 | |
| 2 | 麵粉 | 低筋 | kg | 1 | |
| 3 | 紅麴粉 | | Kg | 0.1 | |
| 4 | 雜糧粉 | | Kg | 0.3 | |
| 5 | 糖粉 | | Kg | 1 | |
| 6 | 可可粉 | | Kg | 0.2 | |
| 7 | 全麥麵粉 | | Kg | 0.5 | |
| 8 | 奶油 | | Kg | 1 | |
| 9 | 砂糖 | | Kg | 2 | |
| 10 | 鹽 | | Kg | 0.1 | |
| 11 | 新鮮酵母 | | Kg | 0.3 | |
| 12 | 快發酵母粉 | | Kg | 0.1 | |
| 13 | 奶粉 | 脫脂 | Kg | 1 | |
| 14 | 全蛋 | 帶殼 | Kg | 2 | |
| 15 | 高榮點乳酪丁 | | Kg | 0.5 | |
| 16 | 碎核桃 | | Kg | 0.5 | |
| 17 | 黑芝麻 | | Kg | 0.2 | |

第 17 屆全國身心障礙者技能競賽

附表 5

評 分 標 準 表

共 3 頁 第 1 頁

| | | | |
|---------|----------|---------|---------|
| 職 類 | 24. 麵包製作 | 競 賽 日 期 | 11月 04日 |
| 選 手 姓 名 | | 選 手 編 號 | |
| 測 驗 時 數 | 4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 | 軟式歐式麵包 | 24 | 36 | | |
| 2 | 法國長棍麵包 | 20 | 20 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 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 | 軟式歐式麵包-技藝 | 10 | | | | | | |
| | 外觀及商品價值 | 10 | | | | | | |
| | 技術困難度 | 8 | | | | | | |
| | 內部組織 | 7 | | | | | | |
| | 服儀與整潔 | 1 | | | | | | |
| 小計 | | 36 | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 2 | 法國長棍麵包-技藝 | 8 | | | | | | |
| | 外觀及商品價值 | 4 | | | | | | |
| | 技術困難度 | 4 | | | | | | |
| | 內部組織口味及香氣 | 3 | | | | | | |
| | 服儀與整潔 | 1 | | | | | | |
| 小計 | | 20 | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 合計 | | 56 | | | | | | |

第17屆全國身心障礙者技能競賽
競賽試題說明
及 說

名稱：24麵包製作
職類

試題一、歐式麵包

[60 分]

製作軟式歐式麵包二款~麵糰重 200 公克數量各 8 個(內餡及裝飾物另計)。

「備註」：

1. 麵糰重必須在規定範圍內，否則扣該單項總分之10%。
2. 每個餡料重不得超過 80 公克。
3. 剩餘麵糰不得超過 10%。
4. 兩種麵團可以一起攪拌，再分開調味成兩種口味之麵團
5. 軟式歐式麵包二款，一款包餡，一款不包餡
6. 可添加老麵或自行培養的菌種。

試題二、法國長棍麵包

[40 分]

製作每個成品重 400±5 公克，長度55±5公分之法國長棍麵包。數量：4個。

「備註」：

1. 剩餘麵糰不得超過 10%，否則不予計分。
2. 成品(長度及重量不符，一個扣該單項總分之10%)。
3. 成品底部焦黑，不予計分。
4. 可添加老麵或自行培養的菌種。

「其他注意事項」：

1. 所有產品須在 4 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，不予計分。
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. 本次比賽為：時間為 4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17屆全國身心障礙者技能競賽(自行影印)

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 17 屆全國身心障礙者技能競賽

附表 7

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) 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。
- (九) 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) 比賽中進行中，應隨時注意安全，保持環境整潔衛生。
- (十一) 比賽中，個人物品(如手機、相機)不得攜入會場。
- (十二) 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 4 小時整，唯選手分成二場。

第一場時間：09:00-13:00，選手 10 位。

第二場時間：12:00-16:00，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，茲略說明如後：

****如有選手未能報到參賽，裁判長有權作場次及崗位調整**

第 17 屆全國身心障礙者技能競賽

附表 7

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 ” 配方製作報告表及自備工具表 ” ，需在第一天報到，即繳交予大會裁判長。
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(無蒸氣)。
6. 本次比賽為:時間為 4 小時整(含清潔時間)。
7. 競賽者與作品合影後，始得離開。
8. 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。
9. 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。