

臺北市政府 97.02.21. 府訴字第 09770068200 號訴願決定書

訴 願 人：陳○○

原 處 分 機 關：臺北市政府勞工局職業訓練中心

訴願人因技術士技能檢定成績複查事件，不服原處分機關 96 年 8 月 21 日北市職訓輔字第 09630532100 號函所為處分，提起訴願，本府依法決定如下：

主 文

訴願駁回。

事 實

緣訴願人參加 96 年度第 1 梯次全國技術士技能檢定中式米食加工-米粒類、米漿型職類丙級術科測試未獲通過，收受成績單後，於 96 年 8 月 6 日向原處分機關申請複查成績，經原處分機關函請術科測驗委託辦理單位財團法人○○查告，嗣財團法人○○檢送訴願人術科成績複查原因報告單予原處分機關，原處分機關乃以 96 年 8 月 21 日北市職訓輔字第 09630532100 號函通知訴願人略以：「主旨：臺端來函申請複查 96 年度第 1 梯次技術士技能檢定中式米食加工 -米粒類米漿型職類丙級術科成績乙案，復如說明，……說明：……二、依據『技術士技能檢定作業及試場規則』……第 55 條，本中心經調閱臺端原始評審紀錄，並無漏評或計分錯誤之情事；其扣分、給分均在規定標準之內，確認各項計算加總與登記無誤，複查成績結果確為不及格。……」訴願人不服，於 96 年 9 月 19 日向原處分機關提出陳請，案經原處分機關以 96 年 10 月 3 日北市職訓輔字第 09630651600 號函復訴願人略以：「主旨：臺端來函陳情對 96 年度第 1 梯次技術士技能檢定中式米食加工 -米粒類米漿型職類丙級術科檢定成績複查疑慮乙案……說明：……二、經術科辦理單位再次謹慎檢視臺端成績，其計算依據『技術士技能檢定作業及試場規則』第 55 條規定確認各項計算加總與登記無誤，並經主考官再次審慎檢核……主考官評定該評值項目未達給分標準……故該項目扣分仍維持原案，複查結果確定為不及格。三、臺端質疑『白米飯』、『海鮮粥』成績之計算，依據行政院勞工委員會中部辦公室訂定『中式米食加工丙級技術士技能檢定術科測試應檢須知』之一、……（十）應檢人有下列嚴重缺點情形之任何 1 小項，其總分以『0』分計：… B：產品品質部份……(5) 產品質地異常者（如組織、結構、色澤、樣

式……等），臺端之『白米飯』計有上述之嚴重缺失情形之 5，故該項以『0』分計算；其白米飯與海鮮粥之成績為單獨分開計算，故未影響海鮮粥成績，上述之『術科測試應檢須知』術科測試辦理單位於寄發術科通知單時已一併檢附供參。四、……依大法官會議釋字第 319 號解釋意旨，除依形式觀察即可發現成績有明顯錯誤，例如漏未評閱、登載錯誤、計分錯誤等關於事實認定之錯誤；或有逾越權限、濫用權力等違背法令之情事者外，應考人不得任意藉詞不服，以維持考試之公平與客觀……」訴願人猶表不服，於 96 年 11 月 2 日向本府提起訴願，同年 11 月 14 日補正訴願程序，並據原處分機關檢卷答辯到府。

理 由

一、本案依訴願書所載，雖係對原處分機關 96 年 10 月 3 日北市職訓輔字第 09630 651600 號函表示不服，惟究其真意，應係對 96 年 8 月 21 日北市職訓輔字第 09630532100 號函有關成績複查結果之處分提起訴願；另本件提起訴願之日期（96 年 11 月 2 日）距原處分書發文日期（96 年 8 月 21 日）雖已逾 30 日，惟原處分機關未查告原處分書送達日期，致訴願期間無從起算，尚無訴願逾期問題，合先敘明。

二、按職業訓練法第 2 條規定：「本法所稱主管機關：……在直轄市為直轄市政府；……」第 31 條規定：「為提高技能水準，建立證照制度，應由主管機關辦理技能檢定。前項技能檢定，必要時中央主管機關得委託有關機構、團體辦理。」第 33 條規定：「技能檢定合格者稱技術士，由中央主管機關統一發給技術士證。技能檢定題庫之設置與管理、監評人員之甄審訓練與考核、申請檢定資格、學、術科測試委託辦理、……等事項，由中央主管機關另以辦法定之。技能檢定之……試題命製與閱卷、測試作業程序、學科監場、術科監評及試場須知等事項，由中央主管機關另以規則定之。」

技術士技能檢定及發證辦法第 1 條規定：「本辦法依職業訓練法第 33 條第 2 項規定訂定之。」第 3 條規定：「直轄市主管機關掌理事項如下：一、依據中央主管機關訂定之全國技能檢定計畫訂定執行計畫並公告。……五、技能檢定術科測試試務之策劃、執行及監督。……」

第 10 條第 1 項規定：「同一職類級別之技能檢定學科測試成績及術科測試成績均及格者為檢定合格。」第 12 條第 3 項規定：「主管機關得委任所屬下級機關或委託其他機關（構）、學校或法人團體辦理技能檢定學、術科測試試務。」

技術士技能檢定作業及試場規則第 1 條規定：「本規則依職業訓練法（以下簡稱本法）第 33 條第 3 項規定訂定之。」第 19 條規定：「技能檢定分學科及術科測試。……術科測試採實作方式為原則，不宜採實作方式者得採筆試非測驗題方式代替之。術科測試成績採百分法或及格與不及格法評定之，採百分法者，以 60 分為及格。」第 55 條第 1 項第 2 款規定：「主管機關對應檢人之成績複查依下列方式處理：……二、術科測試應將申請人之答案卷或評審表全部調出，詳細核對准考證號碼，再查對申請複查之成績，並確認各項計算加總與登記無誤。」

應考人申請複查成績辦法第 5 條第 1 項第 3 款規定：「複查成績，依下列規定處理：……三、採口試、測驗、實地考試……者，應將申請人之試卷全部調出，詳細核對號碼、各項評分及評分總和之平均數後，將複查結果復知。」第 8 條規定：「申請複查成績，不得要求重新評閱，申請閱覽或複製試卷、提供申論式試題參考答案。亦不得要求告知典試委員、命題委員、閱卷委員、審查委員、口試委員或實地考試委員之姓名及有關資料。」

司法院釋字第 319 號解釋：「考試機關依法舉行之考試，其閱卷委員係於試卷彌封時評定成績，在彌封開拆後，除依形式觀察，即可發見該項成績有顯然錯誤者外，不應循應考人之要求任意再行評閱，以維持考試之客觀與公平。……」

臺北市政府 93 年 12 月 31 日府勞三字第 09310385000 號公告：「……公告事項：一、臺北市政府原辦理『技術士技能檢定及發證辦法』第 3 條規定之技能檢定相關業務，自民國 94 年元月 1 日起依規定委任臺北市政府勞工局職業訓練中心辦理，……」

三、本件訴願理由略以：

訴願人當日參加術科檢定時，抽考測驗題之組合係：白米飯、海鮮粥、蘿蔔糕。依照白米飯評分標準（三）之規定，白米飯之米粒過度潰爛不予計分，惟另一測驗題「海鮮粥」，係訴願人盛出所煮之「白米飯」300 公克製成，而海鮮粥試題要求製成之成品需有完整米粒，若訴願人白米飯之米粒過度潰爛，怎能製成完整米粒之海鮮粥？

四、卷查訴願人參加 96 年度第 1 梯次全國技術士技能檢定中式米食加工-米粒類、米漿型職類丙級術科測試，經原處分機關委託財團法人○○辦理術科測試結果，成績為不及格。訴願人不服該成績，於 96 年 8 月 6 日

向原處分機關申請複查術科成績，經原處分機關函請術科測驗辦理單位財團法人○○查對成績後，以 96 年 8 月 21 日北市職訓輔字第 09630532100 號函復知訴願人複查成績結果確為不及格，此有原處分機關術科成績複查原因報告單影本附卷可稽。經查前開成績資料經查均符相關規定，並未有誤寫、誤繕、漏評、漏計或加總錯誤之情形。又依據行政院勞工委員會中部辦公室所訂定「中式米食加工丙級技術士技能檢定術科測試應檢須知」之一般性應檢須知（十）及（十九）分別規定略以：「應檢人有下列嚴重缺點情形之任一小項者，其總分以『0』分計：……B. 產品品質部分：……5. 產品質地異常者（組織、結構、色澤、樣式……等）。……」 「……術科測試每項考 1 種以上產品時，每種產品均需及格。」查訴願人應試之產品項目為白米飯、蘿蔔糕及海鮮粥，其中之白米飯經監評人員評定有產品品質異常之嚴重缺點，其得分為 0 分，是其未達及格標準之事實明確。至訴願人主張海鮮粥試題要求製成之成品需有完整米粒，若訴願人白米飯之米粒過度潰爛，怎能製成完整米粒之海鮮粥云云。依原處分機關 96 年 11 月 15 日北市職訓輔字第 09630783300 號函所附答辯書理由三所載略以：「……（二）……經術科測試單位再次審慎諮詢術科測試當日之監評長陳述如下……訴願人陳君蒸煮之白米飯米粒過度潰爛，乃是因為水分過多而導致部分米粒嚴重沾黏成團。製作海鮮粥時，因為大量水分沖泡使得沾黏的米粒得以分離……」再查原處分機關對於訴願人之成績複查申請，係依前揭技術士技能檢定作業及試場規則第 55 條第 1 項第 2 款、應考人申請複查成績辦法第 5 條第 1 項第 3 款規定之方式處理後，將複查結果復知訴願人；且本次考試之評分既無明顯錯誤或違法情事，依司法院釋字第 319 號解釋意旨，對於系爭技術士技能檢定監評委員之專業評分自應予以尊重，是訴願主張，尚無足採。從而，揆諸前揭規定及解釋意旨，原處分並無不合，應予維持。

五、綜上論結，本件訴願為無理由，爰依訴願法第 79 條第 1 項之規定，決定如主文。

訴願審議委員會主任委員 張明珠

副主任委員 王曼萍

委員 陳 敏

委員 陳淑芳

委員 陳石獅
委員 陳媛英
委員 紀聰吉
委員 程明修
委員 戴東麗
委員 蘇嘉瑞
委員 李元德

中 華 民 國 97 年 2 月 21 日

市長 郝龍斌

副市長 林崇一 代行

訴願審議委員會主任委員 張明珠 決行

如對本決定不服者，得於本決定書送達之次日起 2 個月內，向臺北高等行政法院提起行政訴訟，並抄副本送本府。

（臺北高等行政法院地址：臺北市大安區和平東路 3 段 1 巷 1 號）