

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：工商管理

學 制：四年制

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：勤益科技大學

工商管理職類命題委員會

## 一、測驗程序說明

### (一)測驗規定

1. 應檢人員必須攜帶學生證，依照排定之日期、時間及地點準時參加術科檢定。
2. 應檢人員應按時進場，檢定時間開始20分鐘後即不准進場。
3. 應檢人員應由試場工作人員帶領進入試場後，即自行核對檢定位置。
4. 應檢人員進場就定位之後抽選實際操作測驗之順序。
5. 術科檢定內容及流程為：應檢人員報到→測驗注意事項說明→測驗順序抽籤及人員就測驗定位→實際測驗。
6. 每一試題當監評委員宣布開始後，應檢人員才可開始操作。
7. 操作不當而損壞器材，造成缺料情形者，不予補充器材。且不得使用自備之器材或向他人商借器材，一經發現以「零分」論。
8. 檢定過程中，務必遵守監評委員相關指示及檢定規定，未遵守者以「零分」論。
9. 檢定進行中，使用之工具及材料等應放置整齊。
10. 測驗過程發出聲響，影響試場秩序者以「零分」論。
11. 代人製作或請人製作者，均以「零分」論。
12. 應檢人員須在檢定位置操作，如擅自變換位置，經勸告仍不理者，以「不及格」論。
13. 檢定時間終止，於監評委員宣布「檢定時間結束」，應檢人員應即停止操作。
14. 檢定時間結束時應繳交個人書面試卷，不得將試卷帶離考場。
15. 檢定進行中途自願放棄，或未在規定時間內完成，或逾時交件者，均以「不及格」論。繳件出場後，不得再進場。
16. 檢定完畢離開考場前，須將場地整理清潔，並將試場原有物品歸位。

17. 應檢人員於試場內外有擾亂考試秩序，或影響考試信譽等情事，其情節重大者，以「零分」論且不得補考。
18. 其他未盡事宜，除依考試院訂頒之試場規則辦理外，由各該考區負責人處理之。

### (二)檢測流程及時間(測驗過程共 40 分鐘)

1. 應檢人員報到(會議室)：5分鐘
2. 測驗注意事項說明：5分鐘
3. 實際測驗順序抽籤及人員就測驗定位：5分鐘
4. 實際測驗(檢驗學生證→按照指定座位編排→開始檢定)：40分鐘

### (三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。
  - (1)前置準備：10 分
  - (2)正確使用托盤、送餐：10 分
  - (3)正確製作飲品：80 分
2. 試題內容請參考術科試題內容。
3. 成績評量方式請參考評分標準表。

## 二、設備說明表

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 工商管理職類命題委員會-工商管理 術科檢測設備說明表			
職類	工商管理	類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
試場環境	教室坪數：飲務教室(15*8.25M <sup>2</sup> ) 教室說明：15*8.25M <sup>2</sup> 有兩個逃生門		
項目	規格	數量	單位
1. 長方會議桌	含摺疊式桌腳、隔層 180cmx60cmx75cm	8	張
2. 檯布	270cmx150cm	8	條
3. 可林杯(Collins)	12oz/個	8	個
4. 雞尾酒杯(cocktail)	4oz/個	8	個
5. 沖壺		8	個
6. 咖啡濾杯		8	個
7. 長柄咖啡匙		8	個
8. 圓盤	直徑 19-21cm(水果盤用)	8	個
9. 刻度調酒杯(Mixing)	500c. c. 帶刻度	8	個
10. 咖啡杯組	6 oz、附底盤及不銹鋼匙	8	組
11. 砧板	45cmx30cmx2cm、塑膠	8	片
12. 水果刀 8 水果夾	12~15cm、三角尖刀/10~15cm	8	組
13. 量酒器(Jigger)	30c. c. +15c. c. 共計 45c. c.	8	個
14. 搖酒器(Shaker)	350 或 530c. c.	8	個
15. 吧叉匙	長度配合【雜 08】項尺寸使用	8	支
16. 隔冰器(Strainer)	配合刻度調酒杯尺寸	8	個

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」  
 專業職能認證考試命題中心  
 工商管理職類命題委員會-工商管理  
 術科檢測設備說明表

職類	工商管理	類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末	
試場環境	教室坪數：飲務教室(15*8.25M <sup>2</sup> ) 教室說明：15*8.25M <sup>2</sup> 有兩個逃生門			
項目	規格	數量	單位	
17. 圓托盤	直徑 35cm、止滑	8	個	
18. 吸管	可彎式、100 支/包	1	包	
19. 圓盤(B. B. Plate)	直徑 15.8cm	8	個	
20. 咖啡濾紙	1~2 人份、40 張/盒	1	盒	
21. 杯墊	100 個/盒	1	盒	
22. 垃圾袋	配合 10~15 公升垃圾桶使用	8	個	
23. 垃圾桶	約 2 公升、塑膠製	8	個	
24. 冰桶(附冰夾及冰鏟)	至少 2 公升	8	個	
25. 礦泉水	每箱 5 加侖附出水控制開關	8	箱	
26. 擦手紙	洗手後清潔、擦拭用，採抽取式	8	捲	
27. 水桶	45~50 公升、塑膠製，配合使用，水花不濺於地面為宜	8	個	
28. 儲冰槽	25 公斤容量、塑膠材質加蓋	2	個	
29. 冰鏟	每 2 支配用 1 個儲冰槽，並緊鄰儲冰槽衛生放置	4	支	
30. 海棉刷	長柄	8	支	
31. 計時器	(1) 具開始、停止及暫停功能 (2) 可記錄至秒數 (3) 可放置 (或固定) 於樓層服務車上	1	個	

### 三、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  
工商管理職類命題委員會-工商管理  
術科檢測材料表

職類	工商管理		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末	
序號	材料名稱	規格	數量	參考價	備註
1	綜合熱咖啡粉		1	250	
2	奶油球	40 粒/包	1	120	
3	糖包	8 克/包 50 包/盒	1	50	
4	藍柑橘果露	700ml/瓶	1	300	
5	無色汽水	2000ml/瓶	3	450	
6	伏特加	700ml/瓶	1	500	
7	白橙皮酒	700ml/瓶	1	450	
8	蔓越莓汁	1890ml/瓶	3	450	
9	檸檬		20	120	
10	紅櫻桃	帶梗	1	250	
11	調酒立方冰塊	2cm X 2cm	50		
預估總材料費：新台幣 <u>2,940</u> 元整					

#### 四、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 工商管理職類命題委員會-工商管理 術科檢測評分表					
試題： <u>術科 ABC 卷</u>			檢測日期： 年 月 日		
學校：勤益科技大學			學生姓名：		
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" type="checkbox"/> 四年制			應考編號：		
考試時間及評分內容					
序號	項目	時間(分)	配分(%)	評分	備註
1	應考生未穿著標準、整齊或不清潔服裝者 (可著事業單位外場服裝)	服裝儀容 共 20 分	不得應考		
2	未服從、尊重評審指示 (喧嘩、擾亂市場、破壞等)	服裝儀容 共 20 分	不得應考		
3	儀容未整齊或清潔者 (未梳包頭、指甲長或黑)	服裝儀容 共 20 分	不得應考		
4	準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	與飲品製作 共 20 分鐘	3		
5	違反安全或衛生原則者	與飲品製作 共 20 分鐘	3		
6	未能正確設置工作檯	10	4		
7	未能正確使用圓托盤	與飲品製作 共 20 分鐘	4		
8	在運送過程中將杯中之汁液溢出	與飲品製作 共 20 分鐘	3		
9	在運送過程中杯子打翻或掉落	與飲品製作 共 20 分鐘	3		
10	未能正確製作產品 (咖啡飲品)	20	20		



113 年「雙軌訓練旗艦計畫」  
專業職能認證考試命題中心  
工商管理職類命題委員會-工商管理  
術科檢測評分表

試題： <b>術科 ABC 卷</b>	檢測日期： 年 月 日
學校：勤益科技大學	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

考試時間及評分內容

序號	項目	時間(分)	配分(%)	評分	備註
11	未能正確製作產品 (酒精性飲品)	20	20		
12	未能正確製作產品 (無酒精性飲品)	20	20		
13	時效內未完成善後作業， 致使換場無法進行，嚴重 影響檢定： (1)備品收善 (2)設備回至原定位。	與飲品製作 共 20 分鐘	5		
14	調製順序錯誤		5		
15	調製成品未達八分滿或超 過九分滿		10		
<b>總計</b>		<b>180</b>	<b>100</b>		

(監評分數加總除以 2)

<b>監評人員簽章</b> 預計監評人員 <u>2</u> 名	監評 1	監評 2	共 <u>2</u> 頁
------------------------------------	------	------	--------------

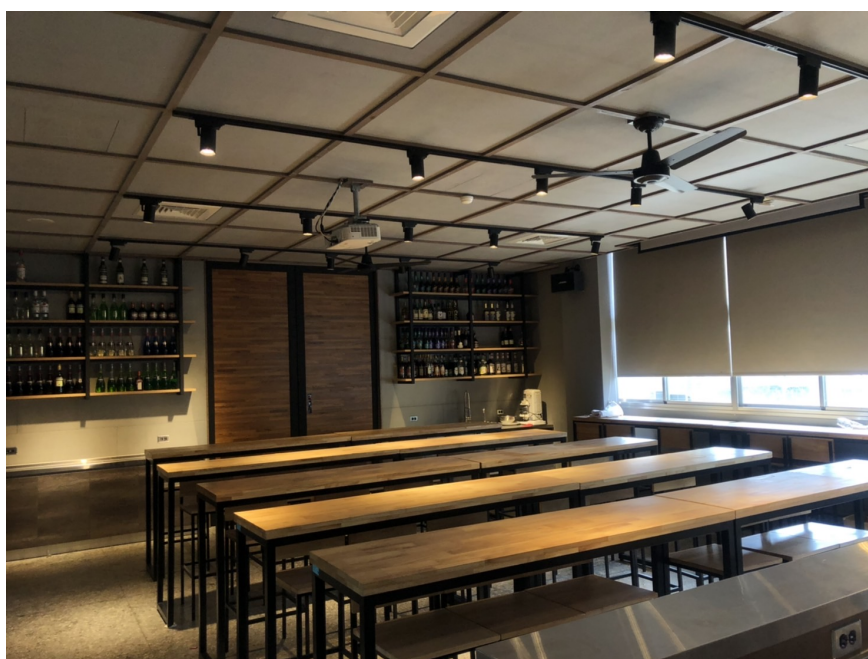
備註：應考生未穿著標準、整齊或不清潔服裝者不得應考，但可著事業單位外場服裝。

## 五、試場照片

照片一(4x6 試場照片)



照片二(4x6 試場照片)



## 六、認證考試題庫

<b>113 年「雙軌訓練旗艦計畫」 專業職能認證考試命題中心 工商管理職類命題委員會-工商管理 期末認證試題紙</b>	
試題： <b>術科 ABC 卷</b>	檢測日期：     年     月     日
學校：勤益科技大學	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" type="checkbox"/> 四年制	應考編號：
<b>題目</b>	成品製作 1. 手沖式熱咖啡 2. 柯夢波丹 3. 藍色珊瑚礁
<b>試題說明</b>	1. 本套試題包含「服裝儀容」、「安全衛生」、「托盤運用」、「咖啡飲品製作」、「茶飲品製作」五部份。 2. 術科每場 8 位受試者。每場試題中的三種成品製作由 8 位考生同時依手沖式熱咖啡、柯夢波丹、藍色珊瑚礁順序測試。