

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：餐飲經營實務  
學 制：二技

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：旺默食品企業有限公司

餐飲專業暨管理職類命題委員會

## 一、測驗程序說明

### (一)測驗規定

1. 應檢人員必須攜帶員工證及學生證，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 10 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：服裝儀容→生產清潔→產品製作檢定。
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，或逾時交卷者，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 60 分鐘)

1. 應檢人員報到(會議室)：10 分鐘
2. 測驗注意事項說明：10 分鐘
3. 實際操作測驗順序抽籤及人員就測驗定位：10 分鐘
4. 實際操作測驗(服裝儀容→生產清潔→產品製作檢定)：30 分鐘

### (三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。

#### 術科 A 卷

(1) 服裝儀容：10 分

(2) 食材備料：25 分

(3) 產品製作：40 分

(4) 環境整潔：15 分

(5) 口試回饋：10 分

#### 術科 B 卷

(1) 服裝儀容：10 分

(2) 食材備料：25 分

(3) 飲品製作：40 分

(4) 環境整潔：15 分

(5) 口試回饋：10 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  
餐飲專業暨管理職類命題委員會-餐飲經營實務  
術科檢測設備說明表

職類	餐飲經營實務		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
試場環境	1. 整體環境: 初心內湖文德門市			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	廚房			
	1. 微波爐	1	5. 霜淇淋機	1
	2. 熱水器	1	6. 保溫盤	1
	3. 電磁爐	2	7. 刨冰機	1
	4. 冰箱	1	8. 其他相關器材	1

### 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  
餐飲專業暨管理職類命題委員會-餐飲經營實務  
術科檢測材料表

職類	餐飲經營實務		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
<b>廚房</b>					
1	烏龍麵	份	1	50	
2	豆皮	片	1	30	
3	海帶芽	克	5	30	
4	黃豆粉	克	10	20	
5	黑糖密	ml	60	20	
6	白玉	顆	5	40	
7	寒天	顆	5	40	
8	蜜紅豆	克	150	40	
9	冰塊	克	200	10	
10	霜淇淋	克	50	50	
11	抹茶蜜汁	ml	80	50	
12	蕨餅	克	120	50	
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>430</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  
餐飲專業暨管理職類命題委員會-餐飲經營實務  
術科檢測評分表

試題：術科 A 卷 (狐狸+蕨餅)		檢測單位：旺默食品企業有限公司		
檢測日期：     年     月     日		學生姓名：		
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input checked="" type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制		應考編號：		
評分項目	評分內容 (表格不足填寫請自行延伸)	配分	分數	
服裝儀容 (10%)	1. 基本服儀	5		
	2. 不戴任何飾品	2.5		
	3. 清洗雙手	2.5		
食材備料 (25%)	1. 製備(豆皮、海帶芽、蔥花)	15		
	2. 備料(黃豆粉、黑糖蜜、蕨餅)	10		
產品製作 (40%)	1. 設備運用流暢度	10		
	2. 狐狸烏龍麵	15		
	3. 蕨餅	15		
環境整潔 (15%)	製作完成後環境恢復	15		
口試回饋 (10%)	回饋/Q&A (監評人員依檢測情形隨機提問)	10		
總計(100%)		100		
監評人員簽章 預計監評人員 <u>2</u> 名	監評 1		監評 2	共 <u>1</u> 頁

**113 年「雙軌訓練旗艦計畫」**  
**專業職能認證考試命題中心**  
**餐飲專業暨管理職類命題委員會-餐飲經營實務**  
**術科檢測評分表**

試題：術科 B 卷 (狐狸+宇治)		檢測單位：旺默食品企業有限公司		
檢測日期： 年 月 日		學生姓名：		
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input checked="" type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制		應考編號：		
評分項目	評分內容 (表格不足填寫請自行延伸)	配分	分數	
服裝儀容 (10%)	1. 基本服儀	5		
	2. 不戴任何飾品	2.5		
	3. 清洗雙手	2.5		
食材備料 (25%)	1. 製備(豆皮、海帶芽、蔥花)	10		
	2. 備料(白玉、寒天、蜜紅豆、黑糖蜜、抹蜜、煉乳)	15		
產品製作 (40%)	1. 設備運用流暢度	10		
	2. 狐狸烏龍麵	15		
	3. 宇治金時	15		
環境整潔 (15%)	製作完成後環境恢復	15		
口試回饋 (10%)	回饋/Q&A (監評人員依檢測情形隨機提問)	10		
<b>總計(100%)</b>		100		
監評人員簽章 預計監評人員 <u>2</u> 名		監評 1	監評 2	
			共 <u>1</u> 頁	



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

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」  
專業職能認證考試命題中心  
餐飲專業暨管理職類命題委員會-餐飲經營實務  
期末認證試題紙

試題：術科 A 卷（狐狸+蕨餅）	檢測單位：旺默食品企業有限公司
檢測日期： 年 月 日	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input checked="" type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：
※試題內容請與評分表之評分內容、標準相符	
一、檢測時間：40 分鐘	
二、評分項目及試題內容：	
1. 服裝儀容 10%	
2. 食材備料 25%	
(1)請完成(豆皮、海帶芽、蔥花)(黃豆粉、黑糖蜜、蕨餅)	
(2)請按照標準流程滷製豆皮	
3. 產品製作 40%	
(1)基本操作	
(2)請完成狐狸烏龍麵製作	
(3)請完成蕨餅製作	
4. 環境整潔 15%	
5. 回饋/Q&A(監評人員做檢測情形隨機發問)10%	

113 年「雙軌訓練旗艦計畫」  
專業職能認證考試命題中心  
餐飲專業暨管理職類命題委員會-餐飲經營實務  
期末認證試題紙

試題：術科 B 卷（狐狸+宇治）	檢測單位：旺默食品企業有限公司
檢測日期：     年     月     日	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input checked="" type="checkbox"/> 二技 <input type="checkbox"/> 四年制	應考編號：

※試題內容請與評分表之評分內容、標準相符

一、檢測時間：40 分鐘

二、評分項目及試題內容：

1. 服裝儀容 10%

2. 食材備料 25%

(1)請完成(豆皮、海帶芽、蔥花)

(白玉、寒天、蜜紅豆、黑糖蜜、抹蜜、煉乳)

(2)請按照標準流程滷製豆皮

3. 產品製作 40%

(1)基本操作

(2)請完成狐狸烏龍麵製作

(3)請完成宇治金時製作

4. 環境整潔 15%

5. 回饋/Q&A(監評人員做檢測情形隨機發問)10%