

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：餐飲門市經營

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：王座國際餐飲股份有限公司

（杏子豬排）

餐飲管理暨飯店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→操作流程、產品製作、櫃檯服務、工作站流程→口試回饋。
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 45 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. 實際操作測驗順序抽籤及人員就測驗定位：5分鐘
4. 實際操作測驗(服裝儀容→操作流程、產品製作、櫃檯服務、工作站流程→口試回饋)：30分鐘

## (三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。
  - 術科 A 卷(內場)
    - (1)服裝儀容：20分
    - (2)操作流程：30分
    - (3)產品製作：40分
    - (4)口試回饋：10分
  - 術科 B 卷(外場)
    - (1)服裝儀容：20分
    - (2)櫃檯服務：30分
    - (3)工作站流程：40分
    - (4)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 餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營 術科檢測設備說明表				
職類	餐飲門市經營		類別	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
試場環境	1. 工作站(內場/外場) 2. 王座餐飲各門市(杏子豬排)			
設備需求	內場規格	數量	外場規格	數量
	1. 計時器	1	1. 抹布	1
	2. 圍裙	1	2. 醬料類	1
	3. 抹布	1	3. 餐具/杯具類	1
	4. 炸鍋	1	4. 飲料類	1
	5. 刀具	1	5. 滷味類	1
	6. 砧板	1	6. 托盤	1
	7. 炒台	1	7. 抹布	1
	8. 食材類(肉/沙拉/小菜)	1	8. 煮茶/水	1
	9. 麵包粉	1	9. POS 機	1
10. 配料類(包含醬料裝飾物)	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 餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營 術科檢測材料表					
職類	餐飲門市經營		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
1	腰內肉	份	1	80	每人
2	麵包粉	份	1	50	每人
3	高麗菜絲	份	1	30	每人
4	黃芥末醬	份	1	10	每人
5	檸檬角	份	1	10	每人
6	小菜	份	1	30	每人
7	個人用品(口罩、手套)	份	1	40	每人
8					
9					
10					
<p>預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>250</u> 元整</p>					

#### 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 餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營 術科檢測評分表				
試題： <b>術科 A 卷</b> (杏子豬排-內場)			檢測單位：王座國際餐飲股份有限公司	
檢測日期： 年 月 日			學生姓名：	
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" 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 (20%)	1. 服裝完整	10		
	2. 口罩/手套	10		
操作流程 (30%)	1. 機台操作	10		
	2. 刀具操作	10		
	3. 應對內容	10		
產品製作 (40%)	1. 餐點製作	20		
	2. 擺盤製作	20		
口試回饋 (10%)	成果評核	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	

## 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  
餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營  
期末認證試題紙

試題： <b>術科 A 卷</b> (杏子豬排-內場)	檢測單位：王座國際餐飲股份有限公司
檢測日期：     年     月     日	學生姓名：
學制： <input type="checkbox"/> 高職 <input type="checkbox"/> 二專 <input type="checkbox"/> 二技 <input checked="" 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：30 分

二、評分項目及試題內容：

1. 服裝儀容 20%
2. 操作流程 30%
3. 產品製作 40%

正確製作/分切/擺盤：熟成腰內豬排(小)

醬料/沙拉/小菜：份量秤重 $\pm 5g$

4. 成果評核 10%