

113 年度「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 年度「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	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
2	材料表	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
3	評分表	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
4	試場照片	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末
5	認證考試題庫	<input type="checkbox"/> 期中 <input checked="" type="checkbox"/> 期末

試場單位：美食達人股份有限公司

(調理類)

餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會

## 1. 設備說明表

<p style="text-align: center;">113 年度「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</p>				
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	事業單位調理類產品製作場所			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 磨豆機	1 台		
	2. 咖啡機	1 台		
	3. 果糖機	1 台		
	4. 果汁機	1 台		
	5. 雪克杯	1 個		
	6. 煮茶機	1 台		
	7. 茶桶	4 個		
	8. 攪拌機	1 個		
(以上表格若不足填寫請自行延伸)				

## 2. 材料表

113 年度「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 (調理類試題 A-咖啡、茶飲)					
職類	餐飲門市經營		類別	□期中 ■期末	
序號	材料名稱	規格	數量	參考單價	備註
1	茉香綠茶	包	1	60	2 人
2	熟成紅茶	包	1	67	2 人
3	淺焙青茶	包	1	91	2 人
4	厚焙烏龍	包	1	95	2 人
5	珍珠	2kg	1kg	108(54)	2 人
6	鮮奶	瓶	2	64(128)	
7	咖啡豆	2 磅	100g	580(30)	
8	奶精	1.5kg	0.1kg	61(4)	
9	檸檬原汁	300ml	30ml	45(4.5)	
10	冷凍百香柳橙汁	780g	120g	108(17)	
11	LCA506 活菌原味發酵乳	瓶	2	5.9(12)	
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>379</u> 元整					

### 3. 評分表

<p><b>113 年度「雙軌訓練旗艦計畫」</b>  <b>專業職能認證考試命題中心</b>  <b>餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營</b>  <b>術科檢測評分表</b></p>			
試題： <b>A 卷評分表</b>		檢測日期：____年____月____日	
事業單位： 美食達人股份有限公司(調理類)		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	配分	分數
服裝儀容 5%	基本著裝：公司制服、圍裙、帽子、口罩、指甲	5	
設備認知 10%	機器設備操作與清潔	10	
操作流程 考核項目 85%	2-1 備料	20	
	2-2 備茶	20	
	2-3 茶飲製作	20	
	2-4 咖啡製作	20	
	2-5 工作站清潔衛生維護	5	
<b>總計(100%)</b>		100	(監評分數加總除以 2)
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

#### 4. 試場照片

照片一(4x6 試場照片)



照片二(4x6 試場照片)



## 5. 認證考試題庫

<p><b>113 年度「雙軌訓練旗艦計畫」</b>  <b>專業職能認證考試命題中心</b>  <b>餐飲管理暨飯店管理職類命題委員會-餐飲門市經營</b>  <b>期末認證試題紙</b></p>		
試題： <b>術科 A 卷</b>	檢測日期：____年____月____日	
事業單位： <b>美食達人股份有限公司(調理類)</b>	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：	
測驗時間：60分鐘		
<b>項目</b>	<b>考核分類</b>	<b>考核內容</b>
<b>設備認知</b>	<b>機器設備操作與清潔</b>	咖啡機清潔/磨豆機清潔
		封口機清潔/更換膠膜
		果糖機清潔/果汁機清潔
		茶桶清潔&面板調整操作
		煮茶機操作&清潔（快速清洗/快速冷卻、完全清洗灑水頭清潔/清潔頭清潔）
<b>操作流程考核</b>	<b>備料</b>	珍珠煮製/海岩奶酪 程序正確
	<b>備茶</b>	煮茶程序正確、冷茶湯備料程序正確
	<b>茶飲製作</b>	就是海岩/厚調奶茶
		牧場直送/職人特調
	<b>咖啡製作</b>	招牌咖啡/拿鐵咖啡
		卡布奇諾/焦糖瑪奇朵
	<b>工作站清潔衛生維護</b>	奶泡鋼杯/牛奶量杯/加熱茶飲鋼杯需隨手清潔
能注意物料有效期限		