

114 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 113 年 11 月 29 日

114 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

一、測驗程序說明

(一)測驗規定

1. 應檢人員必須攜帶員工證，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 80 分鐘)

1. 應檢人員報到(會議室)：10 分鐘
2. 測驗注意事項說明及人員就測驗定位：10 分鐘
3. 實際操作測驗：60 分鐘

(三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。

(1)服裝儀容：5 分

(2)設備認知：10 分

(3)操作流程考核項目：85 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

<p align="center">114 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)			

三. 材料表

114 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	<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	茉香綠茶	包	1	60(30)	
2	熟成紅茶	包	1	67(34)	
3	淺焙青茶	包	1	91(46)	
4	厚焙烏龍	包	1	95(48)	
5	珍珠	2kg	1kg	108(54)	
6	鮮奶	瓶	2	128(64)	
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	LCA506 活菌原味發酵乳	瓶	2	12(6)	
11					
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>321</u> 元整					

四. 評分表

<p align="center">114 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 術科檢測評分表</p>				
試題： A 卷評分表			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		
總計(100%)		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

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

114 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 期末認證試題紙		
試題： 術科 A 卷	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：	
測驗時間：60分鐘		
項目	考核分類	考核內容
設備認知	機器設備操作與清潔	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）
操作流程考核	備料	珍珠煮製/海岩奶酪 程序正確
	備茶	煮茶程序正確、冷茶湯備料程序正確
	茶飲製作	就是海岩/厚調奶茶
		牧場直送/職人特調
	咖啡製作	招牌咖啡/拿鐵咖啡
		卡布奇諾/焦糖瑪奇朵
		工作站清潔衛生維護