

114 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 113 年 11 月 29 日

# 114 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：遠百企業股份有限公司

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：  
A卷 迎賓儀容→收銀結帳服務→下機核帳→口試回饋  
B卷 服裝儀容→商品管理→產品行銷→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 60 分鐘)

1. 應檢人員報到(愛買三重店熟食作業區)：5 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：5 分鐘
4. 實際操作測驗(服裝儀容→生產清潔→產品製作檢定)：40 分鐘

(三)成績評量：

1. 評量成績總計 100 分。
  - (1)服裝儀容：20 分
  - (2)生產清潔：30 分
  - (3)產品製作：50 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「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	1. 愛買三重店熟食作業區			
設備需求	規格	數量	規格	數量
	1. 炸台	1		
	2. 烤箱	1		
	3. 流理台	1		
	4. 砧板	1		
	5. 相關作業用具	1		
	(以上表格若不足填寫請自行延伸)			

### 三、材料表

114 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	骨腿	T8/支	6	41	
2	士林香腸	200g/條	5	33	
3	德國豬腳	800g/粒	2	198	
4	筍餅	個	5	11.5	
5	叉燒肉	Kg	1.2	360	
6	滷味三種牛筋牛肚大腸	Kg、條	0.7、2	341、124	
7	卡拉雞腿排	片	3	73	
8	蜜汁骨腿	T8/支	6	41	
9	烤雞	1.1~1.2kg/隻	2	170	
10					
11					
預估 1 人份材料費單價：新台幣 <u>700-810</u> 元整					

#### 四、評分表

<p align="center"><b>114 年「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>術科 A 卷</b>			檢測日期：____年____月____日	
檢測單位：遠百企業股份有限公司			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 (20%)	1. 迎賓禮儀	10		
	2. 服裝儀容	10		
生產清潔 (30%)	1. 作業台乾淨整潔	15		
	2. 用具清洗乾淨就定位	15		
產品製作 (50%)	1. 炸骨腿	20		
	2. 烤士林香腸	15		
	3. 德國豬腳切盤	15		
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

114 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 B 卷</b>		檢測日期：____年____月____日	
檢測單位：遠百企業股份有限公司		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 (20%)	1. 迎賓禮儀	10	
	2. 服裝儀容	10	
生產清潔 (30%)	1. 作業台乾淨整潔	15	
	2. 用具清洗乾淨就定位	15	
產品製作 (50%)	1. 炸芋餅	20	
	2. 烤叉燒肉	15	
	3. 滷味切盤	15	
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	



114 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 C 卷</b> （依試題設計評分表）	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：遠百企業股份有限公司	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. 迎賓禮儀	10		
	2. 服裝儀容	10		
生產清潔 (30%)	1. 作業台乾淨整潔	15		
	2. 用具清洗乾淨就定位	15		
產品製作 (50%)	1. 炸卡拉雞腿排	20		
	2. 烤蜜汁骨腿	15		
	3. 烤雞剁盤	15		
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

114 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> （ <b>熟食營業員</b> ）	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：遠百企業股份有限公司	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：
<p>※試題內容請與評分表之評分內容、標準相符</p> <p>一、檢測時間：60 分鐘</p> <p>二、評分項目及試題內容：</p> <p>1.服裝儀容：</p> <p style="margin-left: 20px;">1-1.看到顧客時應有之問候語。</p> <p style="margin-left: 20px;">1-2.制服(上衣、黑色長褲、口罩、圍裙、帽子及防滑鞋)及儀容要乾淨整齊</p> <p>2.生產清潔：</p> <p style="margin-left: 20px;">2-1.作業台乾淨整潔</p> <p style="margin-left: 20px;">2-2.用具清洗乾淨就定位</p> <p>3.產品製作：</p> <p style="margin-left: 20px;">3-1.炸骨腿</p> <p style="margin-left: 20px;">3-2.烤士林香腸</p> <p style="margin-left: 20px;">3-3.德國豬腳切盤</p>	

114 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：術科 B 卷 (熟食營業員)	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：遠百企業股份有限公司	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：60 分鐘

二、評分項目及試題內容：

1.服裝儀容：

1-1.看到顧客時應有之問候語。

1-2.制服(上衣、黑色長褲、口罩、圍裙、帽子及防滑鞋)及儀容要乾淨整齊

2.生產清潔：

2-1.作業台乾淨整潔

2-2.用具清洗乾淨就定位

3.產品製作：

3-1.炸芋餅

3-2.烤叉燒肉

3-3.滷味切盤

114 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 C 卷</b> （ <b>熟食營業員</b> ）	檢測日期：____年____月____日
檢測單位：遠百企業股份有限公司	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：60 分鐘

二、評分項目及試題內容：

1.服裝儀容：

1-1.看到顧客時應有之問候語。

1-2.制服(上衣、黑色長褲、口罩、圍裙、帽子及防滑鞋)及儀容要乾淨整齊

2.生產清潔：

2-1.作業台乾淨整潔

2-2.用具清洗乾淨就定位

3.產品製作：

3-1.炸卡拉雞腿排

3-2.烤蜜汁骨腿

3-3.烤雞剝盤