



環球科技大學  
TransWorld University

存誠 創意 務實 競爭

---

## 103 年度教學卓越計畫

### E-2-1-1 辦理海外教育合作協同教學

分項計畫名稱：E-2 厚實及推展海外姐妹校關係

工作編號：E-2-1-1

工作名稱：辦理海外教育合作協同教學-餐飲技術認證

執行單位：觀光與餐飲旅館系

中華民國 103 年 09 月 25 日

# 目 錄

一、成果自評.....	03
二、活動企劃(原核定企劃書).....	04
(一) 工作項目基本資料.....	05
(二) 工作內容描述.....	06
三、執行內容.....	09
(一) 認證課程資料(餐飲管理認證) .....	10
(二) 術科試題.....	25
四、意見反應分析與改進建議.....	25
(一) 活動滿意度分析 .....	25
(二) 開放性意見彙整 .....	26
(三) 改進建議.....	26
(四) 活動簽呈.....	33
(五) 照片成果集錦.....	37

## 一、成果自評

※請以本項工作整體成果自評，如有多場次活動，請彙整質量化成果來說明，謝謝。

分項計畫名稱	E-2 厚實及推展海外姐妹校關係		
工作編號	E-2-1-1(4 碼)	工作名稱	辦理海外教育合作協同教學-餐飲技術認證
人員參與情形	校內同仁： 6 人	校外同仁：	6 人
	校內學生： 0 人	校外學生：	221 人
	其他(職員)： 3 人	總計參與人數	共 <u>236</u> 人
執行成果			
預定成效	質化	培養華裔餐飲技術人員，開辦餐飲技術認證管道，提高就業機會及至環球科技大學就讀進階學習餐旅專業技能。	
	量化	餐飲管理與服務術科考試，參加有 72 位。 中餐烹調製備術科考試，參加有 28 位。 西餐烹調製備，參加有 48 位。 烘焙食品考試，參加有 73 位。 共計 221 名參與認證活動	
實際成果	質化.	華文獨中尊孔中學- 餐飲管理與服務術科考試，參加有 48 位/通過認證有 48 位 西餐烹調製備，參加有 30 位/通過認證有 29 位 烘焙食品考試，參加有 53 位/通過認證有 53 位 寬柔中學古來分校- 餐飲管理與服務術科考試，參加有 24 位/通過認證有 24 位 中餐烹調製備術科考試，參加有 28 位/通過認證有 28 位 西餐烹調製備，參加有 18 位/通過認證有 18 位 烘焙食品考試，參加有 20 位/通過認證有 20 位	

	<p>量化</p>	<p>1. 執行成效： 目前因參與「餐飲認證活動」102 學年度就讀本校之馬來西亞學生學生有 18 位。 華文獨中尊孔中學-觀餐系 2 位/廚藝系 7 位。 寬柔中學古來分校-觀餐系 3 位/廚藝系 6 位。</p> <p>2. 場次: 7 場次</p> <p>3. 執行內容: 本校有 6 位專業技術教師，協助認證考試</p> <p>4. 參與活動人數: 236 人次</p> <p>5. 整體通過認證通過率: 99.9%</p>	<p><input type="checkbox"/> 超越目標 _____ %</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 達成目標</p> <p><input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明：</p> <hr/>
--	-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## 二、活動企劃書

### 壹、工作項目基本資料：

工作編號	E-2-1-1	預訂完成日期	09/30
工作名稱	E-2-1辦理海外教育合作協同教學		
負責人姓名	丁一倫 洪珈亦	校內分機/手機	4400/4402 /0911785787 0972353081
E_MAIL	anne@twu.edu.tw		

### 貳、工作內容描述：

#### 一、現況或需求分析：

馬來西亞的獨立中學與環球科技大學為海外策略聯盟學校，華僑學生嚮往台灣的教育體制，期盼能獲得餐飲相關知識與技能，進而撰寫兩國文化相同之餐飲學科試題，讓學生順利學習知識，並至現場輔導各項餐飲術科技能考試。

#### 教師工作分析：

專業分工	工作分析：
餐飲服務教師	(一) 學科配合馬來西亞當地餐飲服務文化撰寫試題。 (二) 術科配合現場考試評分。
餐飲管理教師	(一) 學科配合馬來西亞當地餐飲管理撰寫試題。 (二) 術科配合現場考試評分。
中餐實務製備教師	(三) 學科配合馬來西亞當地中餐文化撰寫試題。 (四) 術科配合現場考試評分。

專業分工	工作分析:
西餐實務製備教師	(一) 學科配合馬來西亞當地西餐文化撰寫試題。 (二) 術科配合現場考試評分。
烘焙實務製備教師	(一) 學科配合馬來西亞當地烘焙文化撰寫試題。 (二) 術科配合現場考試評分。

二、辦理單位：觀光與餐飲旅館系

三、活動地點：馬來西亞(吉隆坡尊孔中學、古來寬柔中學)

四、預計參加對象及人數：

(一)對象：參加對象為觀光與餐飲旅館系與餐飲廚藝系之教師。

(二)人數：預計參加之教師5人。

**五、活動日期：**103年9月12日(星期五)及103年9月21日(星期日)

(一)活動主題:前往馬來西亞辦理海外教育合作協同教學,活動日期:103年9月12日(星期五)至103年9月21日(星期二)

六、活動時程及任務分配表

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
03/31	確認活動時間與師資	丁一倫 洪珈亦	
05/15	確認參加人員	丁一倫 洪珈亦	
06/17~06/27	確認最後參與教師名單	丁一倫 洪珈亦	
07/01~07/20	訂購機票	丁一倫 洪珈亦	
08/20~09/11	活動前置作業	丁一倫 洪珈亦	(簽到表、講義、 宣傳海報印製規 畫..等)

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
09/12~09/21	辦理活動	丁一倫 洪珈亦	馬來西亞(吉隆坡尊孔中學、古來寬柔中學)
09/22~09/30	成果冊製作、核銷	丁一倫 洪珈亦	





七、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
03/31	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	在3月31日前
09/21	辦理計畫之活動、競賽或課程	依計畫規定期限之前
09/26	提出核銷憑證及成果	活動結束7日內
09/30	完成核銷	活動結束14日內

八、預期成效：(至少應達成各分項的工作目標)

將試題考照模式引進馬來西亞獨立中學,並輔導學生餐飲術科技能,吸引華橋學生來台學習台灣教育與餐飲技能,進而餐飲考取相關證照,增加學生自性心及國際視野。

九、預估執行經費：

場次	經費項目	用途說明	金額			
			單價	數量	單位	小計(元)
第一場 活動	國外差旅費	機票費/生活費	20,800	6	人次	124,800
	運費	交通費	12,000	1	車輛	12,000
	雜支	海報、成果冊	12,200	1	份	12,200
小計						149,000
合計						149,000



## 馬來西亞華文獨中餐飲管理技術證書考試資料

### 一、前言

馬來西亞係一多元種族國家，主要包括原住民（馬來人等各種土著）以及非原住民（華人及印度人等）。其中華人占 25.6% 有約三分之一人口。馬來西亞的中學教育，多以學術為導向，朝升大專院校為主，而以職業為導向，朝升讀技術職業學校者則不多見。馬來西亞政府雖然開辦技術職業學校，培養技術人才，但華裔子弟入學者並不踴躍，造成馬國社會很缺乏受訓的華裔技術人員，因缺少技術證書，華裔青年在許多行業面對就業的困難。

馬來西亞華文獨中，十多年前，有鑑於早期台灣很重視技術人員的培訓的教育體制，學術性大學和技術專科學校的人數比例約 3：7，致使台灣的技術人才普遍，是台灣工業發達的主因。因此華文獨立中學，在十多年前由「董總技職教育局」開拓技職教育。

由於馬國工商逐漸發展，雙薪家庭和素食人口逐年增加，旅遊餐飲業的發展蓬勃，在 2007 年 1 月寬柔中學古來分校率先成立「餐飲管理科」開設兩班，學生人數 93 名（寬柔中學，2009）；同年吉隆坡尊孔獨立中學設置餐飲管理科（星洲日報，2008）。華文獨中學生高中三年畢業後升學須參加「馬來西亞華校董事聯合總會」舉辦的統一課程考試（統考），成績可做為申請大學的依據。

馬來西亞華校董事聯合總會，簡稱「董總」，成立于 1954 年 8 月 22 日。馬

來西亞華文獨中目前 60 所，它們是在 1961 年馬國教育法令的實施下，堅持母語教學，拒絕改制為國民型中學而被迫自行籌措經費辦學的學校，因此沒有得到政府一分一毫的資助，因此稱之為「獨立」中學(董總，2012)。

2009 年 6 月環球科技大學校長許舒翔博士拜訪董總獨中工委會技職教育委員會楊國瑞主任，針對技職教育發展共同研商人才培育，當年獨中餐飲管理科將有第一屆畢業生，由於董總對於職業技術類高中畢業生除有「統考」外，亦有技術考試，因此雙方協定由環球科技大學協助辦理餐飲管理認證考試，提供學生「餐飲管理與服務」、「中餐烹調製備」、「西餐烹調製備」和「烘焙食品製備」學科與術科考試。

環球科大係重視「務實致用」的技職教育的大學府，2000 年即設有觀光與餐飲旅館系科培育觀光與餐旅管理與實作人才。本認證考試由環球科技大學觀光與餐飲旅館系丁一倫主任負責規劃，參考台灣勞委會職訓局餐飲相關技術士檢定考試模式進行認證考試規畫，學科和術科考試科目以馬來西亞獨中餐飲管理科教材為依據。認證考試的規劃係以測試學生應具備的餐飲相關的專業知識與基礎技術能力為目標。

2009 年 11 月 2、3 日辦理第一次學科考試，同年 12 月 5 日在尊孔中學辦理「餐飲管理監評人員」培訓，12 月 6 日至 9 日在尊孔中學和寬柔中學古來分校辦理術科考試。2010 年於 9 月 3 至 7 日辦理術科考試。2011 年術科考試寬柔中學古來分校於 9 月 2 日至 4 日，尊孔中學在 9 月 6 日至 8 日辦理。2012 年辦理

術科考試時間，寬柔中學古來分校於 8 月 24 日至 26 日，尊孔中學在 8 月 28 日至 30 日辦理。2013 年辦理術科考試時間，寬柔中學古來分校於 8 月 16 日至 18 日，尊孔中學在 8 月 21 日至 23 日辦理。

## 與環球科大簽協議書 董總辦台大學餐飲考試

(吉隆坡4日訊) 董總獨中工委會技職教育委員會與台灣環球科技大學正式簽署承辦餐飲管理科證書考試協議書，進一步擴大獨中餐飲管理科學生升學或就業的出路。

董總技職教育委員會主任楊國瑞今日出席2010年第二屆台灣環球科技大學餐飲管理技術證書考試暨考試協議書新聞發布會時說，這項協議對獨中技職教育的發展具有啟發性意義。

### 獨中技職教育須革新

他指出，這項協議為獨中教育的技職本科考試提供可鑑定的法則，讓餐飲管理科的課程目標趨於明確。

他強調，獨中開拓技職教育已23年，隨著社會環境改變及技術發展，獨中已無法按照過去的模式發展技職教育。

“當前知識經濟的特點，要求不斷創新、實用性、針對性、開發性、廣泛性及實踐性，這包括技職教育的內容及培訓方式等。”

### 尊孔報考生23人

楊國瑞指出，根據調查，獨中在開辦技職教育初期，畢業生以就業為主導，即占69.7%，

惟到了2007年，畢業生平均升學率為43%，平均就業率則是37%。

另一方面，尊孔獨中董事長沈德和表示，去年該校共有8名學生參加餐飲管理技術證書考試，今年的報考人數達23人。

他說，技職教育對於非學術取向的學生而言，可供學生一個自主成長的機會，以選擇未來要走的路。

此外，今年升格為大學的台灣環球科技大學，提供2個獎學金名額給尊孔獨中餐飲管理學的畢業生。

出席者包括台灣環球科技大學觀餐系主任丁一倫、尊孔獨中董事陳正錦、家協會長吳憲民、副會長葉全發、校長吳建成及候任校長黃奕成。



楊國瑞(右)與丁一倫(左)簽署承辦餐飲管理科證書考試協議書後握手，希望合作愉快，中為見證人沈德和。

### 董總獨中工委會技職教育委員會 與 環球科技大學簽署承辦餐飲管理科證書考試協議書 (星洲日報，2010年9月4日)

今年2014年辦理術科考試時間，寬柔中學古來分校於9月13日至15日，尊孔中學在9月17日至19日辦理。





### 參加寬柔中學古來分校月光會

(星洲日報，2014年9月14日)



## 二、餐飲管理認證術科試題

2014 年餐飲管理認證術科考試綱，分別由兩所學校依據上課內容進行出題，分別以「餐飲管理與服務」、「中餐烹調製備」、「西餐烹調製備」和「烘焙食品製備」等四項，2014 年試題說明如下：

### (一) 餐飲管理與服務

2014 年餐飲管理與服務術科考試，寬柔中學古來分校和尊孔中學，分別計有 43 位和 29 位學生參加考試。唯尊孔中學受限於設備與該校以西餐烹調為主，因此僅考西式餐桌擺設，考試內容說明如下：

#### (1) 西式餐桌擺設

擺設二人份西式菜單（口布二種款式，外加麵包籃巾）

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
手工陶罐鵝肝醬 義大利蔬菜湯 馬鈴薯沙拉 燒烤菲力牛排 酒汁薄餅	白酒 紅酒	1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 白酒杯 4. 沙拉刀 5. 橢圓湯匙 6. 餐刀 7. 展示盤 8. 餐叉 9. 沙拉叉 10. 沙拉叉 11. 奶油刀 12. 圓盤(B. B Plate) 13. 點心匙 14. 點心叉 15. 口布	

※ 每位顧客都須附上二款麵包及奶油。

※ 每桌擺設都須配置胡椒、鹽罐及花瓶，依題意擺設於適當之位置。

註：圖引用行政院勞委會中部辦公室公告之餐旅服務丙級技術士測試資料

## (2) 中式餐桌擺設

### 擺設六人份中式宴席基本型餐桌（口布六種款式）

餐具名稱	單人份擺設參考圖
1. 茶杯 2. 筷架 3. 筷子 4. 小味碟 5. 口湯碗 6. 瓷湯匙 7. 骨盤 8. 口布	

註：圖引用行政院勞委會中部辦公室公告之餐旅服務丙級技術士測試資料

## (二) 中餐術科試題

中餐烹調製備術科考試，2014 年僅寬柔中學古來分校共計 28 位學生參加考試，試題如表。

2014 年寬柔中學古來分校中餐試題表

粉類	湯類	菜類	肉類
星洲米粉	蓮藕花生湯	鹹魚豆芽	酸甜雞丁
揚州炒飯	羅宋湯	蝦米包菜	宮保雞丁
炒粿條	老黃瓜湯	魚香茄子	薑蔥魚片

## (三) 西餐烹調製備

2014 年西餐烹調製備術科考試，寬柔中學古來分校和尊孔中學兩校皆辦理考試職項，相關考試內容說明如下：



(1) 寬柔中學古來分校

寬柔中學古來分校考試學生共計 35 位，考試試題如下表：

2014 年寬柔中學古來分校西餐試題表

序	湯	義大利面	主菜
1	法式洋蔥湯	白醬義大利面	香煎鱸魚與薩爾薩醬
2	蘑菇濃湯	茄醬義大利面	香煎鱸魚與檸檬白醬
3	培根馬鈴薯濃湯	香蒜義大利面	藍帶雞卷與美乃滋
4	椰菜花濃湯	肉醬義大利面	香煎雞肉卷與黑胡椒醬

(2) 尊孔中學

尊孔中學考試學生 29 位，考試試題如下表：

2014 年尊孔中學西餐試題表

	SOUP 汤品	MAIN COURSE 主菜
A1	蔬菜絲清湯 Clear Vegetable Soup with Julienne	洋菇煎豬排附橄欖型胡蘿蔔 Pork Chop in Brown Mushroom Sauce with Turned Carrots
A2	奶油青花菜濃湯 Cream of Broccoli Soup	義大利肉醬面 Spaghetti Bolognese
A3	奶油洋菇濃湯 Cream of Mushroom Soup	佛羅倫司雞胸附青豆飯 Chicken Breast Florentine Style with Risi Bisi
A4	蘇格蘭羊肉湯 Scotch Broth	乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 Seabass Fillet A La Mornay with Boiled Potatoes
A5	義大利蔬菜湯 Minestrone	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 Roasted Chicken Au Jus with Potato Cocotte



(四) 烘焙術科試題

2014 年烘焙製備術科考試，寬柔中學古來分校和尊孔中學兩校皆辦理考試職項，相關考試內容說明如下：

1. 寬柔中學古來分校試題

寬柔中學古來分校考試學生共計 40 位，考試試題如下表：

2014 年寬柔中學古來分校烘焙試題表

蛋糕西點組	麵包組
白麵包	泡芙
五峰白吐司	菊花酥
紅豆麵包	戚風蛋糕
橄欖型餐包	核桃酥

2. 尊孔中學試題

尊孔中學考試學生共計 29 位，檳華女子獨中 18 位考試試題如下表：

蛋糕西點組	麵包組
葡萄乾戚風卷	帶蓋白吐司
奶油空心餅(布丁餡)	圓頂葡萄乾吐司
大理石奶油蛋糕	雙峰吐司
巧克力海綿蛋糕	鳳梨麵包
水果塔	布丁麵包

### 三、術科考試評分表

#### (一) 餐飲服務與管理

## \_\_\_\_\_ 年第 \_\_\_\_\_ 屆環球科技大學餐飲管理技術證書術科考試

### 餐飲服務與管理 - 西式餐桌擺設評分標準表

場次：\_\_\_\_\_ 時間：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

序	扣分項目	扣 分	考生號碼				
1	搬運四方餐桌前，未檢查桌腳是否鎖緊不會鬆散。	2					
2	搬運四方餐桌行進間，妨礙他人工作進行。	2					
3	架設四方餐桌及椅子時傷及人或物。	2					
4	準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	2					
5	選擇四方餐桌臺布尺寸不當。	2					
6	口布折疊樣式、尺寸未達題意要求。	2					
7	口布折疊外觀不工整。	2					
8	未逐一擦拭餐具及器皿。	2					
9	自公共用材區至服務台間，未以長方託盤運送對象。	2					
10	自公共用材區至服務台間，操持長方託盤上肩不穩健。	2					
11	服務台至四方餐桌間，未能運用圓託盤運送物件。	2					
12	服務台至四方餐桌間，操持圓託盤不穩健。	2					
13	鋪設臺布之動作不正確或不優雅。	2					
14	完成之臺布或口布為反面。	4					
15	餐具備品準備超過足夠完成測試量。	2					
16	餐具備品作業過程中，未能儘量保持安靜。	2					
17	餐具備品作業過程中掉落地面。	2					
18	擺設、拿取餐具時，未達安全、衛生標準。	2					
19	未能熟練使用分叉匙派送麵包。	4					
20	未能派送正確數量及款式之麵包。	2					
21	未能以愉悅態度派送麵包。	4					
22	未依題意佈置妥當者，計有(請以文字簡述	10					



	事項)：						
23	過程中或完成擺設時，未達整體美觀與工整。	4					
24	在時效內未完成作業要求者，計有(請以文字簡述事項)：	10					
25	違反安全、衛生及其它相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	4					
	扣分小計(最多扣 100 分)						

\_\_\_\_年第\_\_\_\_屆環球科技大學餐飲管理技術證書術科考試

餐飲服務與管理 - 中式餐桌擺設評分標準表 (2-1)

場次：\_\_\_\_\_ 時間：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

序	扣分項目	扣 分	考生號碼				
1	收取餐具時，未分類放置或過程凌亂。	2					
2	未能整齊收拾折疊臺布於公共用材區或布巾類收善處。	2					
3	自公共用材區至服務台間，未能以長方託盤運送物件。	2					
4	自公共用材區至服務台間，操持長方託盤上肩不穩健。	2					
5	服務台至四方餐桌間，未能運用圓託盤運送物件。	2					
6	服務台至四方餐桌間，操持圓託盤不穩健。	2					
7	準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	2					
8	更換臺布，臺面露出。	2					
9	更換臺布，動作粗躁。	2					
10	更換臺布後，臺面或四周不整齊。	2					
11	場地轉換過程中，妨礙他人工作之進行。	2					
12	架設圓形桌面未達標準定位。	2					
13	準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	2					
14	選擇圓餐桌臺布尺寸不當。	2					
15	口布折疊樣式未達題意要求。	2					
16	自公共用材區至服務台間，未能以長方託盤運送物件。	2					
17	自公共用材區至服務台間，操持長方託盤上肩不穩健。	2					
18	服務台至圓餐桌間，未能運用圓託盤運送物件。	2					
19	服務台至圓餐桌間，操持圓託盤不穩健。	2					
20	準備餐具及備品使用量超過足夠完成測試量。	2					
21	準備餐具備品作業過程中，未能儘量保持安	2					



	靜。						
22	準備餐具備品作業過程中掉落地面。	2					
23	完成之臺布或口布為反面。	4					
24	擺設餐具備品作業過程中，未能儘量保持安靜。	2					

\_\_\_\_\_年第\_\_\_\_屆環球科技大學餐飲管理技術證書術科考試

餐飲服務與管理 - 中式餐桌擺設評分標準表 (2-2)

場次：\_\_\_\_\_ 時間：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

序	扣分項目	扣 分	考生號碼				
25	擺設餐具備品作業過程中掉落地面。	2					
26	拿取、擺設餐具時，未達安全、衛生要求。	2					
27	擺設過程中，未能考量動線或定位之順暢性。	2					
28	完成擺設後，定位不均。	10					
29	完成擺設時，未達整體美觀與工整。	4					
30	未依題意佈置妥當。	10					
31	收取餐具時，未分類放置，過程凌亂。	2					
32	未將收取之布巾包紮成捆，並放置於公共用材區收存處。	2					
33	服務台至圓餐桌間，未能運用圓託盤運送物件。	2					
34	服務台至圓餐桌間，操持圓託盤不穩健。	2					
35	自公共用材區至服務台間，未能以長方託盤運送物件。	2					
36	自公共用材區至服務台間，操持長方託盤上肩不穩健。	2					
37	收善餐桌時，未顧及人或物之安全。	2					
38	未將所有用材及設施歸回原定位處。	2					
39	違反安全、衛生及其它相關事項者(請以文字簡述事項)：	4					
40	在時效內未完成本題，致使換場無法進行，嚴重影響檢定進行。	50					
	扣分小計(最多扣 100 分)						

(二) 中餐烹調製備

\_\_\_\_\_年第\_\_\_\_屆環球科技大學餐飲管理技術證書術科考試

中餐烹調製備-術科評分表

序	姓名/考生編號	準備工作									烹調 (30%)			感官 (20%)			味道 (20%)			小計	
		衛生 (10%)			取材 (10%)			刀工 (10%)													
		飯類	肉類	蔬菜	飯類	肉類	蔬菜	飯類	肉類	蔬菜	飯類	肉類	蔬菜	飯類	肉類	蔬菜	飯類	肉類	蔬菜		
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					

監評人員簽名： \_\_\_\_\_

(三) 西餐烹調製備



\_\_\_\_年第\_\_\_\_屆環球科技大學餐飲管理技術證書術科考試  
西餐烹調製備-術科評分表

序	考生編號	姓名	準備工作						烹調 (30%)		感官 (20%)		味道 (20%)		小計	
			衛生 (10%)		取材 (10%)		刀工 (10%)									
			菜肴一	菜肴二	菜肴一	菜肴二	菜肴一	菜肴二	菜肴一	菜肴二	菜肴一	菜肴二	菜肴一	菜肴二	菜肴一	菜肴二
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																

監評人員簽名： \_\_\_\_\_

(四) 烘焙食品製備

\_\_\_\_年 第\_\_\_\_屆 環球科技大學 餐飲管理技術證書術科考試 烘焙食品備制-術科評分表

產品名稱：\_\_\_\_\_

工作抬	准考證號碼	姓名	評分項目	工作態度與衛生習慣 (20%)	配方制定 (10%)	操作技術 (20%)	產品外觀品質 (30%)	產品內部品質 (20%)	總分	

產品名稱：\_\_\_\_\_

工作抬	准考證號碼	姓名	評分項目	工作態度與衛生習慣 (20%)	配方制定 (10%)	操作技術 (20%)	產品外觀品質 (30%)	產品內部品質 (20%)	總分	

監評人員簽名：\_\_\_\_\_

## 四、意見反應分析與改進建議

### (一) 活動滿意度分析

餐飲管理與服務術科考試 72 位、中餐烹調製備術科考試 28 位、西餐烹調製備 48 位、烘焙食品考試 73 位，共計 221 名參與認證活動

#### 1. 餐飲管理與服務術科

題項	類別	滿意程度					平均數
		非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師講解內容與本次考試相關性		60	10	2			4.81
2. 試卷表達能力與講解清晰度		65	7	0			4.90
3. 題目資料呈現完整度		66	5	1			4.90
4. 本活動對提升教學/學習效益		71	1	0			4.99
5. 承辦單位整體規劃		72	0	0			5.00
整體滿意度平均：		4.92					

#### 2. 中餐烹調製備術科考試

題項	類別	滿意程度					平均數
		非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師講授內容與本次主題相關性		25	3	0			4.89
2. 講師表達能力與講解清晰度		26	2	0			4.93
3. 講堂資料呈現完整度		24	2	0			4.92
4. 本活動對提升教學/學習效益		26	2	0			4.93
5. 承辦單位整體規劃		26	2	0			4.93
整體滿意度平均：		4.92					

### 3. 西餐烹調製備

題項	類別	滿意程度					平均數
		非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師講授內容與本次主題相關性		45	3	0			4.94
2. 講師表達能力與講解清晰度		46	2	0			4.96
3. 講堂資料呈現完整度		46	2	0			4.96
4. 本活動對提升教學/學習效益		46	2	0			4.96
5. 承辦單位整體規劃		46	2	0			4.96
整體滿意度平均：		4.95					

### 4. 烘焙食品考試

題項	類別	滿意程度					平均數
		非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師講授內容與本次主題相關性		71	2	0			4.97
2. 講師表達能力與講解清晰度		71	2	0			4.97
3. 講堂資料呈現完整度		71	2	0			4.97
4. 本活動對提升教學/學習效益		72	1	0			4.99
5. 承辦單位整體規劃		73	0	0			5.00
整體滿意度平均：		4.98					

(二)開放性意見彙整：

A. 我會將學習內容應用在

1. 餐飲烘焙技術專業上
2. 應用於未來升學
3. 可以有專業技術
4. 活動很精彩
5. 認證教師很有專業性
7. 內容很有意義,下次要再參與認證

(三)改進建議：

1. 希望學校多辦理相關的活動~非常有意義
2. 場次太少~都排不到~

## 2014 年考試過程記錄

### (一) 寬柔中學古來分校



說明：寬柔中學古來分校參與監評老師，丁一倫老師(右 1，計畫主持人)、郭木炎老師(左 1，中西餐)、葉力誠老師(右 2，烘焙)、許良仲老師(左 2，餐服)



說明：中西餐考試場地與考試情況



附表二

環球科技大學辦理馬來西亞華文獨中餐飲認證							
考生簽到及抽題記錄表							
職類	<input type="checkbox"/> 中餐烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹調		學校	專孔獨中	場次	1	
名稱	<input type="checkbox"/> 烘焙食品 <input type="checkbox"/> 餐飲服務						
測試時間	2014年9月17日		時間:	09:00 P.M. 12:00 P.M. <del>9:30</del> 至 <del>11:30</del>	記錄	邢真理	
應檢人數:	5人		到檢人數:	5人		缺考人數:	0人
序	考生姓名	簽到	抽題題號		簽名確認		
1	楊曜隆		第A組	1號			
2	叶勇升		第A組	21號			
3	楊霆峰		第A組	31號			
4	余景順	See	第A組	41號	See		
5	叶苇琳		第A組	1號			
6			第 組	號			
7			第 組	號			
8			第 組	號			
9			第 組	號			
10			第 組	號			
11			第 組	號			
12			第 組	號			

術科測試辦理單位總協調簽章

監評人員簽章



附表二

環球科技大學辦理馬來西亞華文獨中餐飲認證				
考生簽到及抽題記錄表				
職類 <input type="checkbox"/> 中餐烹調 <input type="checkbox"/> 西餐烹調		學校	場次	
名稱 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品 <input type="checkbox"/> 餐飲服務		尊孔獨中	1	
測試時間	2014年9月17日	時間: 8:45 至 13:45	記錄	劉君南
應檢人數:	6 人	到檢人數:	6 人	缺考人數:
序	考生姓名	簽到	抽題題號	簽名確認
1	張語聰		第 B 組   號	
2	蔡鎮鴻		第 B 組   號	
3	陳其敏		第 B 組   號	
4	楊嘉喻		第 B 組   號	
5	陳鑫岳		第 B 組   號	
6	陳巧英		第 B 組   號	
7			第 組 號	
8			第 組 號	
9			第 組 號	
10			第 組 號	
11			第 組 號	
12			第 組 號	

術科測試辦理單位總協調簽章:

監評人員簽名:

附表二

環球科技大學辦理馬來西亞華文獨中餐飲認證						
考生簽到及抽題記錄表						
職類	<input type="checkbox"/> 中餐烹調	<input type="checkbox"/> 西餐烹調	學校	孔子獨立中學	場次	1
名稱	<input type="checkbox"/> 烘焙食品	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務				
測試時間	2014 年 9 月 17 日 時間: 8:30 至 9:30			記錄	曾豫義	
應檢人數:	6 人	到檢人數:	6 人	缺考人數:	0 人	
序	考生姓名	簽到	抽題題號		簽名確認	
1	黃辰叔		第 1 組	19 號		
2	黃慧琳		第 1 組	20 號		
3	陳宇涵		第 1 組	21 號		
4	蕭風峰		第 1 組	22 號		
5	周恩恩		第 1 組	23 號		
6	戴迪亮		第 1 組	24 號		
7			第 1 組	號		
8			第 1 組	號		
9			第 1 組	號		
10			第 1 組	號		
11			第 1 組	號		
12			第 1 組	號		

新科別試辦理單位總協調簽章:

監評人員簽章:

附表

環球科技大學辦理馬來西亞華文獨中餐飲認證監評前試務協調會記錄					
職類名稱	<input type="checkbox"/> 中餐烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務	日期	14年9月17日	時	地點 孝孔強中
主持人	丁一化主任	記錄	張永仁		
出席人員簽名	丁一化 許良中 陳宇選	術科單位代表列席人員簽名	張永仁		
<p>一、經監評人員推舉由 丁一化主任 先生/女士 擔任監評長，由監評長指定1位監評人員 張永仁 紀錄，術科測試單位辦理單位應派代表1人，共同主持本會議。</p> <p>二、報告事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 說明試題規定抽題方式</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 說明術科測試時間配量</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 說明監評評分方式及標準</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 說明術科測試監評人員注意事項</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 說明前一日(或前一場)監評試題或測試缺義處理情形</li> </ol> <p>※試實況測的增減並說明： 1. 修改西餐術科評分表格式。</p>					



ISO 編號：TRHD-A-2014-A606

# 環球科技大學 簽

中華民國 103 年 3 月 24 日

簽於(觀光與餐飲旅館系)

主旨：謹呈 本單位 103 年度教學卓越計畫工作編號「E-2-1-1」工作名稱「辦理海外教育合作協同教學」之執行企劃書乙份，請 鑑核。

說明：

- 一、本次活動企劃書內容如附件一。
- 二、活動預期目標：  
厚實協同教學及推展海外姐妹校關係。
- 三、參加活動對象、人數、日程及地點：
  - (一)參加對象及人數：校內教師 5 人，合計 5 人。
  - (二)活動日程：103 年 8 月 25 日至 103 年 9 月 07 日，合計 120 小時。
  - (三)地點：馬來西亞(吉隆坡尊孔中學、古來寬柔中學)
- 四、活動經費：

經費項目	補助款	配合款
國外差旅費	0	125,000
運費	12,000	0
雜支	12,000	0
合計	24,000	125,000

\*依活動經費項目提列

合計 149,000

- 五、是否預借經費： 否， 是(預借金額：149,000 元)。
- 六、經費來源：「經常門」擬由 113 教育部教學卓越計畫支出或「資本門」擬由 197 教學卓越計畫支出。

擬辦：奉 核後，經常門經費每案採購預算金額在五萬元(不含)以下時，依本校「採購辦法」第七條規定，由本單位自行辦理採購及核結，依所陳內容辦理相關活動與核銷作業。

敬呈

第 層 決 行		助理丁麗瑛 3/31	
主辦單位	分項計畫主持人	決 行	
觀光與餐飲旅館系主任 丁一倫 休閒學院院長 蔡長鈞 休備學院	國際暨兩岸事務處國際長 陳冠廷 教學計畫辦公室 陳明華 總務處 綜合管理組 蔡伊順 會計室 林信州 會計室 許錦文	如批 103/3/24 5/10302332	

註記：簽署原則由左而右，由上而下簽

## 二、活動企劃書

### 壹、工作項目基本資料：

工作編號	E-2-1-1	預訂完成日期	09/30
工作名稱	E-2-1辦理海外教育合作協同教學		
負責人姓名	丁一倫 洪珈亦	校內分機/手機	4400/4402 /0911785787 0972353081
E_MAIL	anne@twu.edu.tw		

### 貳、工作內容描述：

#### 一、現況或需求分析：

馬來西亞的獨立中學與環球科技大學為海外策略聯盟學校，華僑學生嚮往台灣的教育體制，期盼能獲得餐飲相關知識與技能，進而撰寫兩國文化相同之餐飲學科試題，讓學生順利學習知識，並至現場輔導各項餐飲術科技能考試。

#### 教師工作分析：

專業分工	工作分析：
餐飲服務教師	(五) 學科配合馬來西亞當地餐飲服務文化撰寫試題。 (六) 術科配合現場考試評分。
餐飲管理教師	(三) 學科配合馬來西亞當地餐飲管理撰寫試題。 (四) 術科配合現場考試評分。
中餐實務製備教師	(七) 學科配合馬來西亞當地中餐文化撰寫試題。 (八) 術科配合現場考試評分。
西餐實務製備教師	(三) 學科配合馬來西亞當地西餐文化撰寫試題。 (四) 術科配合現場考試評分。

專業分工	工作分析:
烘焙實務製備教師	(三) 學科配合馬來西亞當地烘焙文化撰寫試題。 (四) 術科配合現場考試評分。

二、辦理單位：觀光與餐飲旅館系

三、活動地點：馬來西亞(吉隆坡尊孔中學、古來寬柔中學)

四、預計參加對象及人數：

(一)對象：參加對象為觀光與餐飲旅館系與餐飲廚藝系之教師。

(二)人數：預計參加之教師6人。

**五、活動日期：103年9月12日(星期五)及103年9月21日(星期日)**

(一)活動主題:前往馬來西亞辦理海外教育合作協同教學,活動日期:103年9月12日(星期五)至103年9月21日(星期二)

六、活動時程及任務分配表

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
03/31	確認活動時間與師資	丁一倫 洪珈亦	
05/15	確認參加人員	丁一倫 洪珈亦	
06/17~06/27	確認最後參與教師名單	丁一倫 洪珈亦	
07/01~07/20	訂購機票	丁一倫 洪珈亦	
08/20~09/11	活動前置作業	丁一倫 洪珈亦	(簽到表、講義、宣傳海報印製規畫..等)
09/12~09/21	辦理活動	丁一倫 洪珈亦	馬來西亞(吉隆坡尊孔中學、古來寬柔中學)

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
09/22~09/30	成果冊製作、核銷	丁一倫 洪珈亦	

七、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
03/31	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	在3月31日前
09/21	辦理計畫之活動、競賽或課程	依計畫規定期限之前
09/26	提出核銷憑證及成果	活動結束7日內
09/30	完成核銷	活動結束14日內

八、預期成效：(至少應達成各分項的工作目標)

將試題考照模式引進馬來西亞獨立中學,並輔導學生餐飲術科技能,吸引華橋學生來台學習台灣教育與餐飲技能,進而餐飲考取相關證照,增加學生自性心及國際視野。

九、預估執行經費：

場次	經費項目	用途說明	金額			
			單價	數量	單位	小計(元)
第一場 活動	國外差旅費	機票費/生活費	20,800	6	人次	124,800
	運費	交通費	12,000	1	車輛	12,000
	雜支	海報、成果冊	12,200	1	份	12,200
小計						149,000
合計						149,000



(一)寬柔中學古來分校



說明：監評人員會議



說明：術科題目抽題

(一)寬柔中學古來分校



說明：中餐烹調成品評鑑



說明：西餐烹調成品評鑑



(一)寬柔中學古來分校



說明：烘焙產品成品評鑑



說明：餐飲服務考試評鑑

(一)寬柔中學古來分校



說明：寬柔中學古來分校校董視察考試情況



說明：2014.09.15 餐飲服務技術研習暨座談會



(一) 尊孔中學



說明：尊孔中學古來分校參與監評老師，丁一倫老師(左 3，餐服/計畫主持人)、陳金選老師(左 2，西餐)、許良仲老師(右 1，烘焙)，徐秀梅小姐(右 2，董總承辦人)



說明：尊孔中學監評人員會議



(一) 尊孔中學



說明：餐飲服務考試情形



說明：餐飲服務考生合影



(一) 尊孔中學



說明：西餐烹調考試抽題及注意事項說明



說明：西餐烹調成品評鑑



(一) 尊孔中學



說明：烘焙考試抽題情形



說明：烘焙食品成品評鑑



(一) 尊孔中學



說明：檳華女子獨中學生考試抽題情況



說明：檳華女子獨中學生烘焙成品評鑑；檳華獨中廖靜儀校長(左3)



(一) 尊孔中學



說明：2014.09.19 蔬果雕刻研習會



說明：環球科技大學許舒翔校長(左3)蒞臨蔬果雕刻研習會勉勵上課同學

### 參考資料

1. 行政院勞委會中部辦公室網站，熱門下載，測試參考資料-13100-餐旅服務，網址：  
<http://www.labor.gov.tw/home.jsp>，檢索日期 101 年 6 月 30 日。
2. 馬來西亞華校董事聯合總會網站，網址：  
<http://www.djz.edu.my/v2/school.php>，檢索日期 2012 年 6 月 30 日。
3. 寬柔中學古來分校，2009，餐飲管理科簡介，馬來西亞柔佛州。

