

## 一、成果自評

分項計畫名稱	精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫		
工作編號	E-2-1-0	工作名稱	辦理海外教育合作協同教學
人員參與情形	校內同仁：5 人	校外同仁：	人
	校內學生：人	校外學生：	125 人
	其他(職員)：15 人	總計參與人數	共 145 人
執行成果			
預定成效	質化	歡迎對餐飲相關專業科目有興趣的馬來西亞華僑學生都能前來環球科大就讀。	
	量化	馬來西亞學生熱中參與環球科大術科認證考試，考生逐年增加。	
實際成果	質化	<p>寬柔中學古來分校 西餐－參與考試學生 30 人 中餐－參與考試學生 28 人 烘焙－參與考試學生 45 人 餐服－參與考試學生 48 人</p> <p>寬柔中學成立餐飲科至今已第五屆，學生每屆維持有兩班學生，每位學生報考術科認證從辦理認證開始，已有逐年提升報名趨勢，顯示學生對環球的向心力，101 學年度的增設廚藝系，更讓寬柔學生極力報名多項餐飲技能科目，以便能順利前來台灣就讀，這一年來的全力推廣觀光餐飲相關科系，加深學生印象嚮往環球專業教室的設備。</p> <p>寬柔學生偏向於烘焙與餐服考試，原因在考場有空調，中西餐教室設備簡陋，只有排風機，考場酷熱。已建議增設紗窗及抽風機，目前欠缺中餐老師。</p> <p>尊孔中學 西餐－參與考試學生 35 人 餐服－參與考試學生 35 人</p>	

	<p>烘焙—參與考試學生 35 人 賓華女中學生 6 人</p> <p>尊孔中學成立餐飲科至今已第五屆，學生每屆維持有一班學生，102 年畢業生報考環球科大已明顯增多，造成尊孔學校對環球的信心大增，由於去年的建議，今年在西廚設備新增了烤箱及油炸鍋，桶裝瓦斯也改成統一集中，瓦斯管線埋在地板內，讓學生於課堂操作免除換桶裝的辛苦動作，校方反映，將逐年增資改善專業教室設備，並鼓勵學生到台灣就讀。</p> <p>師資方面；校方有意培訓在校老師前來環球科大，學習中餐專業技能，作為未來新設立中餐課程的種子教師，亦能留住師資方面的在職進修，進而讓老師終身學習，獲得在校老師的極力推崇。</p> <p>每年都來參加烘焙認證的”賓華女中”學校，也反映出將增設學校設備，並邀請環球科大師資前往輔導，將於 103 年正式啟動，至此；環球科大老師這些年來的努力已深根馬來西獨立中學，並獲得”董總”單位的讚許。今年尊孔學生在術科考試，每一位更是全部報名參加，似乎事在必得的決心，加深了監評老師的印象。從報名術科的名額分配平均，足以端詳學生之用心。</p> <p>尊孔中學除了烘焙與餐服考場有空調，西餐教室設備已有改進，且教室位居樓層較高進排風較順暢，改進空間仍有，學校要增設中餐提升學校知名度，有意作為獨中的標竿雄心。</p>
<p>量化</p>	<p>目前馬來西亞獨立中學有設立餐飲相關科系學校，已有逐年增加的趨勢，加上台灣的效應，讓獨中學生莫不以環球科大為最大就學指標。</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>

## 二、企畫書內容

### 環球科技大學102-103年度教學卓越計畫 活動企劃書

#### 壹、工作項目基本資料：

工作編號	E-2-1-0	預訂完成日期	102年09月05日
工作名稱	辦理海外教育合作協同教學		
負責人姓名	郭木炎	校內分機/手機	0911-690669
E MAIL	mykuo0724@gmail.com		

#### 貳、工作內容描述：

- 一、現況需求分析：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，期盼能獲得相同知識與技能，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。

##### 教師工作分析：

餐飲服務教師	(一)學科配合馬來西亞當地餐飲文化撰寫試題。 (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。
中餐食物製備教師	(一)學科配合馬來西亞當地中餐文化撰寫試題。 (二)術科配合現場考試評分。
西餐食物製備教師	(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。
烘焙食物製備教師	(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、預計參加人數：5人

五、活動時間：

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
09月05日	辦理海外教育合作協同教學	郭木炎	
X			

六、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
3月30日	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	在3月30日前
9月5日	辦理計畫之活動、競賽或課程	依計畫規定期限之前
9月12日	提出核銷憑證及成果	活動結束7日內
9月19日	完成核銷	活動結束14日內

七、預期成效：

- (一)將試題模式引進馬來西亞獨立中學，並輔導學生餐飲術科技能，吸引華僑學生來台學習台灣教育及烹調技能，進而考取餐飲相關證照，增加學生自信心及國際視野。

八、預估執行經費：

經費項目	金額		
	單價	數量	小計(元)
國外差旅費	25,000	5	125,000
運費	12,000	1	12,000
雜支	9,000	1	9,000
		合計	146,000

### 三、前言(執行內容)

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，雙薪家庭和肉食人口逐年增加，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

(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鑒定的法則，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、针对性、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%，

### 董總辦台大學餐飲考試



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。

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、家協會長吳究民、副會長葉全發、校長吳建成及候任校長黃奕成。

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)

#### 四、餐飲管理認證考試綱要

餐飲管理認證考試綱要部分，以兩所學校的課程科目和教學內容訂定，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」等四項說明下。

##### (一) 餐飲服務考試綱要

#### 1. 基本服務禮儀

##### 1.1 基本禮儀

##### 1.2 儀態訓練

##### 1.3 餐飲服務人員人格特質

#### 2. 餐廳設備與器具

##### 2.1 設備介紹

##### 2.2 西餐廳器具

##### 2.3 中餐廳器具

##### 2.4 器具的保養

#### 3. 功能表與飲料單的認識

##### 3.1 認識各式功能表

##### 3.2 功能表功能及結構

##### 3.3 認識飲料單與酒單

##### 3.4 飲料單與酒單的功能及結構



## 4 · 餐飲禮儀

### 4 · 1 席次的安排

### 4 · 2 餐廳禮儀

## 5 · 服務前的準備工作

### 5 · 1 餐廳與食具的清潔與整理

### 5 · 2 工作臺之清潔與整理

### 5 · 3 布巾類的清潔與整理

## 6 · 基本服務技巧

### 6 · 1 摺疊餐巾

### 6 · 2 架設與拆除餐桌

### 6 · 3 鋪設與更換臺布

### 6 · 4 操持各式託盤、服務架或服務車

### 6 · 5 食具服務

## 7 · 飲料的認識

### 7 · 1 茶、咖啡

### 7 · 2 無酒精飲料

### 7 · 3 酒

## 8 · 功能表

### 8 · 1 菜肴的出場序

9· 早餐與下午茶服務

10· 服務的技巧

10·1 點菜

10·2 餐桌服務

10·3 上菜方式

10·4 清潔與帳單

11· 筵席

11·1 各類筵席

11·2 婚宴

12· 服務管理

12·1 管理與控制

12·2 員工管理

12·3 員工訓練

12·4 促銷活動

(二) 餐飲管理考試綱要

1· 餐飲管理

1·1 餐飲管理之意義

1·2 餐飲管理之目的

1·3 餐飲管理之方法

## 2 · 餐飲組織

### 2 · 1 餐飲組織的基本原則

### 2 · 2 各部門的職責

### 2 · 3 組織架構

### 2 · 4 餐飲部與其他部門的關係

## 3 · 人事管理

### 3 · 1 餐飲從業人員應有的修養

### 3 · 2 激勵與溝通

### 3 · 3 人員的遴選與任用

### 3 · 4 服務守則

### 3 · 5 員工職前與在職訓練

## 4 · 物料管理

### 4 · 1 採購

### 4 · 2 物料盤點

## 5 · 服務心理學

### 5 · 1 消費者的需求

### 5 · 2 服務的意義與特質

### 5 · 3 溝通的藝術

## 6 · 成本控制與分析

- 6·1 成本控制的意義
- 6·2 成本的分類
- 6·3 成本計算法
- 7· 現代餐飲管理的趨勢
  - 7·1 現代化的管理制度
  - 7·2 電腦化的業務管理
  - 7·3 現代餐飲市場行銷
  - 7·4 特殊行銷活動
- 8· 行銷、銷售與售後服務
  - 8·1 媒體
  - 8·2 宣傳
  - 8·3 服務
  - 8·4 承諾
- 9· 原料儲存
  - 9·1 份量控制
  - 9·2 食譜標準化
  - 9·3 冷藏系統

### (三) 中餐食物製備考試綱要

#### 1· 廚房衛生與安全

##### 1·1 衛生知識的認識

##### 1·2 廚房工作安全與消防知識

#### 2· 廚房設備與用具

##### 2·1 烹調設備的認識與維護

##### 2·2 烹飪器具的認識與維護

#### 3· 食物的儲存

##### 3·1 食物的儲存原則

##### 3·2 食物的儲存方法

#### 4· 調味料與辛香料的認識

##### 4·1 調味料的認識

##### 4·2 辛香料的認識

#### 5· 烹調前的處理與洗滌

##### 5·1 新鮮蔬菜的前處理與洗滌

##### 5·2 水產品的前處理

##### 5·3 家禽類的前處理

##### 5·4 家畜類的前處理

##### 5·5 乾貨類的前處理

## 6·基本切割法

6·1 基本姿勢與刀法

6·2 材料的成型

6·3 蔬菜類的切割法

6·4 海鮮類的切割法

6·5 豬肉類的切割法

6·6 牛肉類的切割法

6·7 家禽類的切割法

## 7·烹調技術

7·1 勺功

7·2 火候

7·3 焯水

7·4 過油

7·5 走紅

7·6 上漿

7·7 挂糊

7·8 勾芡

7·9 菜肴的盛裝

## 8·熱菜烹調

8·1 炒

8·2 爆

8·3 煎

8·11 熬煮

8·12 蒸

8·13 烤

- |         |         |
|---------|---------|
| 8·4 炸   | 8·14 鹽焗 |
| 8·5 油氽  | 8·15 溜  |
| 8·6 浸   | 8·16 烹  |
| 8·7 燒   | 8·17 釀  |
| 8·8 燜   | 8·18 芙蓉 |
| 8·9 燴   | 8·19 拔絲 |
| 8·10 水氽 | 8·20 蜜汁 |

## 9·冷菜製作

- |          |         |
|----------|---------|
| 9·1 冷菜特點 | 9·7 炸氽  |
| 9·2 煮燒   | 9·8 糖黏  |
| 9·3 燴拌   | 9·9 凍制  |
| 9·4 氣蒸   | 9·10 卷釀 |
| 9·5 醃制   | 9·11 脫水 |
| 9·6 燒烤   |         |

## 10·調味

- |            |         |
|------------|---------|
| 10·1 方式與作用 | 10·7 辣  |
| 10·2 基本味   | 10·8 鮮  |
| 10·3 複合味   | 10·9 香  |
| 10·4 鹹     | 10·10 肥 |

10·5 甜

10·11 複合味

10·6 酸

## 11·實習內容

11·1 馬鈴薯

(1) 可樂餅

(2) 馬來薯餅

11·2 麵粉類

(1) 蔥油餅

11·3 飯類

(1) 白飯

(2) 揚州炒飯

(3) 海南雞飯

(4) 泰式黃梨炒飯

(5) 印尼三巴炒飯

(6) 馬來黃薑飯

11·4 點心類

(1) 雲吞

(2) 沙拉油條

(3) 泰式薄餅



## 11·5 蛋類

- (4) 芙蓉蛋

## 11·6 湯類

- (1) 四川酸辣湯

## 11·7 菜類

- (1) 魚香肉絲
- (2) 鹹魚豆芽
- (3) 油菜心
- (4) 清炒芥蘭
- (5) 醃菜
- (6) 燜香菇拌芥蘭花
- (7) 腐乳炒油麥
- (8) 幹扁四季豆
- (9) 青椒炒肉絲
- (10) 魚香茄子
- (11) 清炒菜心
- (12) 馬來風光

## 11·8 面類

- (1) 炒冬粉
- (2) 幹炒牛肉河粉

## 11·9 豆腐類

- (1) 鐵板豆腐
- (2) 麻婆豆腐
- (3) 魚片豆腐
- (4) 馬來蛋豆腐
- (5) 辣子豆腐
- (6) 砂鍋豆腐
- (7) 蔥油豆腐
- (8) 肉碎豆腐

## 11 · 10 肉類

- |          |             |
|----------|-------------|
| (1) 馬來沙爹 | (8) 薑蔥牛肉    |
| (2) 宮保雞丁 | (8) 馬來咖哩燜牛肉 |
| (3) 白斬雞  | (10) 馬來黃薑雞  |
| (4) 炸蝦醬雞 | (11) 印度烤雞   |
| (5) 薑蔥豬肉 | (12) 回鍋肉    |
| (6) 無錫排骨 | (13) 東坡肉    |
| (7) 紅燒圓蹄 | (14) 印度薄荷烤雞 |

## 11 · 11 海鮮類

- |           |            |
|-----------|------------|
| (1) 酸甜魚片  | (6) 印尼甘咖哩蝦 |
| (2) 燴三鮮   | (7) 蝦溜     |
| (3) 幹燒明蝦  | (8) 油浸石斑   |
| (4) 清蒸金目魚 | (9) 薑蔥魚片   |
| (5) 荷葉金風魚 | (10) 醬爆魚片  |

## 11 · 12 醬料

- (1) 雞飯辣椒醬
- (2) 雞飯薑醬

#### (四) 西餐食物製備考試綱要

##### 1. 廚房認識

1.1 廚房設備與工具認識

1.2 廚房組織編制與職責

1.3 廚房運作區域及工作內容

##### 2. 度量衡、溫度、重量的換算

2.1 度量衡的認識與運用

2.2 溫度、重量之換算

##### 3. 食品簡介

3.1 材料分類

3.2 調味料及香料的認識

##### 4. 酒的應用

4.1 西餐與酒的搭配

4.2 烹飪用酒的認識

##### 5. 專業用語

5.1 基本西餐烹飪術語

##### 6. 切割法的介紹

6.1 握刀方式之切割尺寸介紹

6.2 各種食材的切割法介紹

## 7· 認識功能表

### 7·1 基本功能表的內容

### 7·2 菜單種類的介紹

### 7·3 功能表設計要點

### 7·4 菜單舉例

## 8· 基本烹調法介紹

### 8·1 熱傳導原理

### 8·2 烹調方法的分類

### 8·3 烹調方法原理之介紹與烹調實習

## 9· 早餐介紹

### 9·1 蛋類製作

### 9·2 熟食與殼類介紹

## 10· 三明治的製作

### 10·1 三明治的起源及分類

### 10·2 三明治的組成及材料的選擇

## 11· 高湯之製作

### 11·1 高湯的定義

### 11·2 高湯的分類

### 11·3 高湯製作過程及要領

## 12· 基本沙司介紹

### 12·1 沙司的分類及演變

### 12·2 沙司的成分

### 12·3 基本沙司製作過程說明

### 12·4 沙司的用途及儲存

## 13· 配菜

## 14· 基本營養知識

### 14·1 維生素

### 14·2 礦物質

### 14·3 新陳代謝

## 15· 食品安全與衛生

### 15·1 個人衛生

### 15·2 廚房衛生

### 15·3 食物中毒的處理

### 15·4 原料管理

### 15·5 廚德訓練

### 15·6 疾病

### 15·7 意外避免

### 15·8 廚師守則

15·9 安全訓練

15·10 急救

15·11 防火措施

16· 廚房管理

16·1 廚房設計

16·2 工作流程

16·3 廚房環境

16·4 器具選擇

16·5 管理元素

17· 生產系統

17·1 HACCP

17·2 Cook Chill

17·3 Cook Freeze

17·4 Sous-vide

17·5 WorldMarche

17·6 航空餐飲業

## (五) 烘焙食品製備考試綱要

### 1 · 緒論

#### 1 · 1 烘焙發展史

#### 1 · 2 烘焙食品分類

#### 1 · 3 烘焙食品業屬性與概況

#### 1 · 4 烘焙食品業未來發展趨勢

### 2 · 烘焙機器設備

#### 2 · 1 烘焙機器設備

#### 2 · 2 烘焙手工具

#### 2 · 3 操作使用與維護保養

### 3 · 基本入門

### 4 · 熱的傳遞

### 5 · 材料特性

#### 5 · 1 韌性材料

#### 5 · 2 柔性材料

#### 5 · 3 濕性材料

#### 5 · 4 乾性材料

### 6 · 烘焙計算

#### 6 · 1 烘焙百分比

## 7· 一般烘焙店的烘焙製作方法

7·1 直接法

7·2 中種法

7·3 糖油拌合法

7·4 粉油拌合法

7·5 戚風打法

7·6 海綿打法

7·7 純蛋白打法

## 8· 原料認識—小麥

8·1 特高筋麵粉

8·2 高筋麵粉

8·3 粉心麵粉

8·4 中筋麵粉

8·5 低筋麵粉

## 9· 原料認識—麩質

## 10· 原料認識—糖

10·1 糖的製作方法

10·2 糖的分類



11 · 原料認識—膠凝劑

11 · 1 吉利丁

11 · 2 澱粉

11 · 3 海藻

12 · 原料認識—油脂

12 · 1 固體油脂

12 · 2 液體油脂

13 · 原料認識—蛋

14 · 原料認識—牛奶

14 · 1 新鮮牛奶

14 · 2 奶粉

15 · 原料認識—膨大劑

15 · 1 碳酸氫氨

15 · 2 泡打粉

15 · 3 蘇打粉

15 · 4 酵母

16 · 原料認識—天然與人造香料

17 · 原料認識—水果類

18 · 原料認識—堅果類

19 · 原料認識—可可脂類

19 · 1 可可粉

19 · 2 巧克力

20 · 實習內容

巧克力餅乾	白麵包	巧克力慕斯	奶油水果蛋糕
萍果塔	橄欖餐包	奶香水果慕斯	黑森林蛋糕
杏方酥	紅豆麵包	小藍莓慕斯	奶油大理石蛋糕
裝飾松餅	布丁麵包	三層乳酪慕斯	重奶油蛋糕
燕麥餅乾	奶酥麵包	三瓣丹麥土司	海綿蛋糕
鳳梨酥（臺式）	肉鬆麵包	硬質牛角麵包	香草天使蛋糕
洛克小點心	葡萄麵包	圓頂奶油土司	葡萄乾戚風
乳酪餅乾	起士火腿貝果	五峰白土司	雙色棋格蛋糕
荷蘭杏仁塔	波羅麵包	紅豆土司	裝飾海綿蛋糕
奶油乳酪餅	辮子麵包	全麥土司	裝飾戚風蛋糕
歐裏卡列	牛角麵包	起酥甜麵包	虎皮戚風蛋糕
雙色餅乾	墨西哥麵包	沙波羅麵包	水蒸乳酪蛋糕
葡式蛋塔	甜甜圈		雙色核桃塔
奶酥水果塔	戚風蛋糕		

巧克力奶酥	大鼓蛋糕		
椰絲蛋白餅	巧克力屋頂蛋糕		
玉米脆片餅乾	黑戚風蛋糕		
手指餅乾	牛奶凍		
泡浮	蛋塔		
雙皮鳳梨派	綠豆碰		
杏仁瓦片	某頭酥		

## 五、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(請以文字簡述事項)：	10					
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	2					

	運送物件。						
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，未能儘量保持安靜。	2					
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：\_\_\_\_\_

## 六、術科試題

餐飲管理和服務的術科，以兩人西餐餐桌和六人中餐餐桌擺設為考題；中餐、西餐和烘焙的術科試題部分，以兩校術科教學內容分別出題。以 2011 年考試題目說明如下：

### (一) 餐飲管理與服務

#### 一、內容及程序時間表

題序	題目	內容說明	時間	配分
一	西式餐桌擺設	1. 虛擬顧客在現場之情境。 2. 依題意在安全、衛生及實用之操作原則下，完成本題（中、西餐桌擺設）二段式測試流程： (1) 以架設四方桌的開始，進行「準備工作」及「西式餐桌擺設」之操作，完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。	15分鐘	100
評 分			3分鐘	
二	中式餐桌擺設	(2) 於哨音後，開始西式餐桌善後作業，將桌面餐具回歸至公共用材區，同時帶回適當檯布進行更換檯布動作；留存四方餐桌及檯布（防摩擦用），接續第三題之操作。 (3) 將四方桌檯布四角向上摺起整齊至桌面上，架設圓桌面，以「準備工作」及「中式餐桌擺設」，完成於「時間到」哨音後，停止操作，等候評分。	25分鐘	100
評 分			3分鐘	
		(4) 於哨音後，開始收拾桌面餐具、收拾檯布（不重複使用）、還原其他材料、器具及設備等至原來定位處。	10分鐘	
評 分			2分鐘	
合 計			58分鐘	200

## 第一題：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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水杯</li> <li>2. 紅酒杯</li> <li>3. 白酒杯</li> <li>4. 沙拉刀</li> <li>5. 橢圓湯匙</li> <li>6. 餐刀</li> <li>7. 展示盤</li> <li>8. 餐叉</li> <li>9. 沙拉叉</li> <li>10. 沙拉叉</li> <li>11. 奶油刀</li> <li>12. 圓盤(B. B Plate)</li> <li>13. 點心匙</li> <li>14. 點心叉</li> <li>15. 口布</li> </ol>	

※ 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：上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

## 第二題：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
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶杯</li> <li>2. 筷架</li> <li>3. 筷子</li> <li>4. 小味碟</li> <li>5. 口湯碗</li> <li>6. 瓷湯匙</li> <li>7. 骨盤</li> <li>8. 口布</li> </ol>	

註：上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

寬柔中學古來分校中餐試題，尊孔中學烹調課程以西餐為主，因此學生未參加中餐烹調考試，中餐試題如下表說明。

### 中餐術科試題

編號	飯類	菜類
A1	海南雞飯	青椒炒肉絲
B1	泰國黃梨炒飯	酸甜雞丁
C1	印尼三巴炒飯	薑蔥魚片
D1	馬來黃薑飯	宮保雞丁
E1	海南雞飯	鹹魚豆芽
F1	泰國黃梨炒飯	油菜心
A2	印尼三巴炒飯	魚香茄子
B2	馬來黃薑飯	魚香肉絲

## (三) 西餐術科試題

1. 寬柔中學古來分校，如下表說明。

### 西餐術科試題-1

編號	湯品	主菜
A1	French Onion Soup Au Gratin 法式焗洋蔥湯	Roasted Spring Chicken With Herbs & Spice 香草燒烤春雞
B1	Cream of Mushroom Soup 奶油蘑菇湯	Pork Chop with Mushroom Sauce 蘑菇醬豬排
C1	Cream of Corn Soup 奶油玉米濃湯	Beef Stew in Red Wine Sauce 紅酒醬燉牛肉
D1	Cream of Mushroom Soup 奶油蘑菇湯	Chicken Fricassee Stew 白酒燴雞
E1	French Onion Soup Au Gratin 法式焗洋蔥湯	Pan Stew Sirloin with Black Pepper Sauce 黑胡椒牛排

F1	Cream of Corn Soup 奶油玉米濃湯	Chicken Fricassee Stew 白酒燴雞
----	------------------------------	--------------------------------

西餐術科試題-2

編號	沙拉	主菜
A2	Caesar Salad 凱撒沙拉	Chicken Fricassee Stew 白酒燴雞
B2	Green Salad with Thousand Island Sauce 千島沙拉	Roasted Spring Chicken With Herbs & Spice 香草燒烤春雞
C2	Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce 鮮蝦冷盤	Pork Chop with Mushroom Sauce 蘑菇醬豬排
D2	Nicole Salad 尼斯沙拉	Beef Stew in Red Wine Sauce 紅酒醬燉牛肉
E2	Russian Potato Salad 俄式馬鈴薯沙拉	Pan Stew Sirloin with Black Pepper Sauce 黑胡椒牛排
F2	Caesar Salad 凱撒沙拉	Pork Chop with Mushroom Sauce 蘑菇醬豬排

2. 尊孔中學西餐試題

西餐術科試題

編號	湯品	主菜
A1	French Onion Soup Au Gratin 法式焗洋蔥湯	Roasted Chicken With Herbs Spice 香草燒烤春雞
B1	Consommé 清湯	Chicken Fricassee Stew 白酒燴雞
C1	Cream Of Corn Soup 奶油玉米濃湯	Beef Stew In Red Wine Sauce 紅酒燴牛肉
D1	Vichyssoise (Potato And Leek Chilled Soup) 蒜苗馬鈴薯冷湯	Seabass Fillet Meuniere 麥年鱸魚排
E1	Cream Of Mushroom Soup 奶油洋菇濃湯	Pork Chop With Mushroom Sauce 煎豬排洋菇汁
F1		

編號	沙拉	主菜
A2	Russian Potato Salad 俄羅斯洋芋沙拉	Roasted Chicken With Herbs Spice 香草燒烤春雞
B2	Caesar Salad 凱撒沙拉	Chicken Fricassee Stew 白酒燴雞
C2	Green Salad With French Dressing 翠綠沙拉附法式沙拉醬	Beef Stew In Red Wine Sauce 紅酒燴牛肉
D2	Shrimp Cocktail With Cocktail Sauce 鮮蝦盅附考克醬	Seabass Fillet Meuniere 麥年鱸魚排
E2	Nicoise Salad 尼斯沙拉	Pork Chop With Mushroom Sauce 煎豬排洋菇汁
F2		

(四) 烘焙術科試題

1. 寬柔中學古來分校試題

烘焙術科試題題組

編號	麵包類	糕點類
A1	紅豆麵包 (red bean bun)	奶油泡芙 (cream puff)
B1	橄欖型麵包	核桃酥
C1	肉鬆麵包 (chicken floss bread)	洛克小點心
D1	紅豆麵包 (red bean bun)	菊花酥
E1	橄欖型麵包	裝飾鬆餅
F1	肉鬆麵包 (chicken floss bread)	檸檬乳酪塔

2. 尊孔中學烘焙試題

烘焙術科試題題組

編號	麵包類	糕點類
A1	葡萄乾麵包 (raisin bun)	奶油泡芙 (cream puff)
B1	紅豆土司 (red bean toast)	巧克力馬卡隆 (chocolate macaroon)
C1	肉鬆麵包 (chicken floss bread)	蛋撻 (egg tart)
D1	葡萄乾土司 (raisin toast)	藍莓乳酪塔 (blue berry cheese tart)
E1	紅豆麵包 (red bean bun)	焦糖布丁 (crème caramel)
F1	白土司 (plain toast)	黑森林蛋糕 (Black forest cake)



## 七、學生術科抽題及點名表

### (一) 寬柔中學古來分校(術科抽題紀錄表)

#### 1. 中餐

環球科技大學辦理馬來西亞華文獨中餐飲認證					
考生簽到及抽題紀錄表					
職類	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹調 <input type="checkbox"/> 西餐烹調	學校	寬柔中學古來分校	場次	第1場
名稱	<input type="checkbox"/> 烘焙食品 <input type="checkbox"/> 餐飲服務				
測試時間	2013年 8月 16日 時間: 8:00 至 11:00			記錄	陳皓偉
應檢人數:	8 人	到檢人數:	7 人	缺考人數:	1 人
序	考生姓名	簽到	抽題題號		簽名確認
1	廖俊雄	好	第3組	F1 號	好
2	林偉豪	林	第12組	D1 號	林
3	劉維聰	劉	第17組	C1 號	劉
4	李嘉賢	李	第10組	E1 號	李
5	李崑濤	李	第4組	A1 號	李
6	劉維聰	劉	第9組	G1 號	劉
7	羅羽雯	羅	第2組	B1 號	羅
8			第 組	號	
9			第 組	號	
10			第 組	號	
11			第 組	號	
12			第 組	號	
13			第 組	號	



術科測試辦理單位總協調簽章: \_\_\_\_\_

監評人員簽章: \_\_\_\_\_

## 2. 西餐

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	瓦柔中學 (古來分校)	場次	3
名稱	<input type="checkbox"/> 烘焙食品 <input type="checkbox"/> 餐飲服務				
測試時間	2013年8月17日 時間: 3:00pm 至 6:00pm			記錄	鄭益盛
應檢人數:	10 人	到檢人數:	9 人	缺考人數:	1 人
序	考生姓名	簽到	抽題題號	簽名確認	
1	曹婉滄	Wan	第11組 E1 號	Wan	
2	廖俊雄	Jun	第2組 G2 號	Jun	
3	李崇靖	Ching	第3組 C2 號	Ching	
4	劉維明	Wai	第4組 B2 號	Wai	
5	李富賢	Yan	第5組 E2 號	Yan	
6	劉佳欣	Chia	第8組 A2 號	Chia	
7	李俊傑	Jun	第10組 G1 號	Jun	
8	吳明豐	Ming	第1組 C1 號	Ming	
9	林偉豪	Wai	第9組 B1 號	Wai	
10			第 組 號		
11			第 組 號		
12			第 組 號		
13			第 組 號		



術科測試辦理單位總協調簽章: \_\_\_\_\_

監評人員簽章: 鄭益盛

### 3. 烘焙

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	珠麗分校	場次	第一場	
名稱	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品	<input type="checkbox"/> 餐飲服務					
測試時間	2013年8月17日 時間：8.00am 至 1.00pm			記錄	陳錦威		
應檢人數：	9 人		到檢人數：	8 人		缺考人數：	1 人
序	考生姓名	簽到	抽題題號		簽名確認		
1	李嘉賢	抄	第5組	B1 號	抄		
2	廖俊雄	雄	第2組	B1 號	雄		
3	劉維聰	聰	第4組	B1 號	聰		
4	太木偉豪	豪	第4組	B1 號	豪		
5	劉維床	床	第6組	B1 號	床		
6	羅羽雯	雯	第1組	B1 號	雯		
7	李俊逸	逸	第8組	B1 號	逸		
8	李崇靖	靖	第3組	B1 號	靖		
9			第 組	號			
10			第 組	號			
11			第 組	號			
12			第 組	號			
13			第 組	號			



術科測試辦理單位總協調簽章：\_\_\_\_\_

監評人員簽章：\_\_\_\_\_

#### 4. 餐服

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	寬柔中學古來分校	場次	第2場
名稱	<input type="checkbox"/> 烘焙食品 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務				
測試時間	2013年8月16日		時間：12:30 至 14:00	記錄	譚尚冰
應檢人數：	8 人	到檢人數：	8 人	缺考人數：	0 人
序	考生姓名	簽到	抽題題號		簽名確認
1	劉佳成		第5組	13 號	
2	林偉豪		第6組	14 號	
3	廖俊輝		第1組	09 號	
4	劉維聰		第3組	11 號	
5	彭昌濤		第8組	16 號	zhan
6	賴俊逸		第7組	15 號	
7	李山靖		第2組	10 號	
8	李嘉賢		第4組	12 號	
9			第 組	號	
10			第 組	號	
11			第 組	號	
12			第 組	號	
13			第 組	號	

術科測試辦理單位總協調簽章：

監評人員簽章：



## (二) 尊孔中學(術科點名表)

### 1. 西餐

2013 年第 5 屆台灣環球科技大學餐飲管理技術證書考試  
吉隆坡尊孔獨中  
術科考試-考生點名表

考生編號	中/英文姓名	性別	班級	身份證號碼	種族	考科選項			
						餐飲管理與服務	中餐烹調製備	西餐烹調製備	烘焙食品製備
CY01-13001	刘力维 Alvin Low Li Wei	M	餐班	941008-06-5293	C	CE	-	C	C
CY01-13002	謝順民 Chia Soon Ming	M	餐班	941006-14-5329	C	CE	-	C	C
CY01-13003	曾愛雯 Chen Ai-Wen	F	餐班	950223-14-5354	C	CE	-	C	C
CY01-13004	曾豫玲 Chen Ee Ling	F	餐班	950303-14-5776	C	CE	-	C	C
CY01-13005	钟富城 Choong Foo Seng	M	餐班	950321-14-6211	C	CE	-	C	C
CY01-13006	蔡素心 Chai Sue Sein	F	餐班	950315-10-5560	C	CE	-	C 107	C
CY01-13007	冯家俊 Fong Jia-Jun	M	餐班	951208-14-5895	C	CE	-	C	C
CY01-13008	吴家毅 Goh Kar Chun	M	餐班	940227-14-5133	C	CE	-	C	C
CY01-13009	那月裕 Heng Yue Yong	F	餐班	950109-14-5748	C	CE	-	C	C
CY01-13010	郑培泉 Justin Tey Pei Yeon	M	餐班	940915-14-5065	C	CE	-	C	C
CY01-13011	林志勇 Liaw Chi Yong	M	餐班	941230-14-6035	C	CE	-	C	C
CY01-13012	刘丽欣 Liew Li Xin	F	餐班	950516-04-5314	C	CE	-	C	C
CY01-13013	林 宁 Lim Ling	F	餐班	950118-14-5870	C	CE	-	C	C
合计						13	-	13	13

1

2013 年第 5 屆台灣環球科技大學餐飲管理技術證書考試  
吉隆坡尊孔獨中  
術科考試-考生點名表

考生編號	中/英文姓名	性別	班級	身份證號碼	種族	考科選項			
						餐飲管理與服務	中餐烹調製備	西餐烹調製備	烘焙食品製備
CY01-13014	李勇治 Lee Yung Hoe	M	餐班	950622-14-6223	C	CE	-	C	C
CY01-13015	罗皓年 Loh Haw Nian	M	餐班	950818-14-6831	C	CE	-	C	C
CY01-13016	李益山 Lee Yik San	M	餐班	950409-10-5027	C	CE	-	C	C
CY01-13017	李正豪 Lee Zheng Hao	M	餐班	940318-10-5161	C	CE	-	C	C
CY01-13018	郑仪慧 Miyuki Tang Yi Hui	F	餐班	950520-14-5916	C	CE	-	C	C
CY01-13019	小野田夏美 Natsumi Qnoda	F	餐班	940110-08-5106	C	CE	-	C	C
CY01-13020	黄温斌 Ng Woon Ping	M	餐班	940721-14-6369	C	CE	-	C	C
CY01-13021	吴奕俊 Ng Yi Jun	M	餐班	940901-10-5695	C	CE	-	C	C
CY01-13022	吴意林 Ng Yee Zling	M	餐班	950508-14-7185	C	CE	-	C	C
CY01-13023	潘瑞婷 Pang Swee Teng	F	餐班	950821-14-6664	C	CE	-	C	C
CY01-13024	苏颖晖 Soo Yin Hui	F	餐班	940717-10-5900	C	CE	-	C	C
CY01-13025	曹淑诗 Sau Sook Sie	F	餐班	950909-04-5462	C	CE	-	C	C
CY01-13026	戴桂香 Shi Kui Seang	F	餐班	950401-14-5104	C	CE	-	C	C
合计						13	-	13	13

2

2013 年第 5 届台湾环球科技大学餐饮管理技术证书考试  
吉隆坡尊孔独中  
术科考试-考生点名表

考生编号	中/英文姓名	性别	班级	身份证号码	种族	考科选项			
						餐饮管理与服务	中餐烹调制备	西餐烹调制备	烘焙食品制备
CY01-13027	郑俊贤 Tay Chun Xian	M	餐班	950416-14-6249	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13028	陈慧思 Ting Hui Si	F	餐班	950424-14-6572	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13029	陈懿珊 Tan Ei June	F	餐班	950613-14-6192	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13030	胡冠昌 Woo Guan Chang	M	餐班	941228-14-5519	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13031	黄永维 Wong Weng Wai	M	餐班	951110-14-5213	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13032	黄政耀 Wong Zheng Yao	M	餐班	950320-14-6607	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13033	黄佩莹 Wong Pui Yin	F	餐班	950410-10-6000	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13034	叶豪杰 Yap Howe Kit	M	餐班	941214-14-6561	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
CY01-13035	叶盈彤 Yap Ying Thung	F	餐班	951123-14-5650	C	CE	-	C <i>[Signature]</i>	C
合计						9	-	9	9

3

尊孔独立中学  
出缺席统计表

科目	报考人数	出席人数	缺席人数
餐饮管理与服务	35 人	32	3
西餐烹调制备	35 人	35	-
烘焙食品制备	35 人		

学校名称: 尊孔独中

校印:



日期: 23/8/13

4

## 2. 烘焙

2013 年第 5 届台湾环球科技大学餐饮管理技术证书考试  
吉隆坡尊孔独中  
术科考试-考生点名表

考生编号	中/英文姓名	性别	班级	身份证号码	种族	考科选项				
						餐饮管理与服务	中餐烹调制备	西餐烹调制备	烘焙食品制备	
CY01-13001	刘力维 Alvin Low Li Wei	M	餐班	941008-06-5293	C	CE	-	C	C	
CY01-13002	谢顺民 Chia Soon Ming	M	餐班	941006-14-5329	C	CE	-	C	C	
CY01-13003	曾爱雯 Chen Ai-Wen	F	餐班	950223-14-5354	C	CE	-	C	C	
CY01-13004	曾豫羚 Chen Ee Ling	F	餐班	950303-14-5776	C	CE	-	C	C	
CY01-13005	钟富城 Choong Foo Seng	M	餐班	950321-14-6211	C	CE	-	C	C	
CY01-13006	蔡素心 Chai Sue Sein	F	餐班	950315-10-5560	C	CE	-	C	C	
CY01-13007	冯家俊 Fong Jia-Jun	M	餐班	951208-14-5895	C	CE	-	C	C	
CY01-13008	吴家骏 Goh Kar Chun	M	餐班	940227-14-5133	C	CE	-	C	C	缺席 (X)
CY01-13009	邢月榕 Heng Yue Yong	F	餐班	950109-14-5748	C	CE	-	C	C	
CY01-13010	郑培荣 Justin Tey Pei Yeon	M	餐班	940915-14-5065	C	CE	-	C	C	
CY01-13011	林志勇 Liaw Chi Yong	M	餐班	941230-14-6035	C	CE	-	C	C	
CY01-13012	刘丽欣 Liew Li Xin	F	餐班	950516-04-5314	C	CE	-	C	C	
CY01-13013	林 宁 Lim Ling	F	餐班	950118-14-5870	C	CE	-	C	C	
合计						13	-	13	13	

2013 年第 5 届台湾环球科技大学餐饮管理技术证书考试  
吉隆坡尊孔独中  
术科考试-考生点名表

考生编号	中/英文姓名	性别	班级	身份证号码	种族	考科选项				
						餐饮管理与服务	中餐烹调制备	西餐烹调制备	烘焙食品制备	
CY01-13014	李勇治 Lee Yung Hoe	M	餐班	950622-14-6223	C	CE	-	C	C	
CY01-13015	罗皓年 Loh Haw Nian	M	餐班	950818-14-6831	C	CE	-	C	C	
CY01-13016	李益山 Lee Yik San	M	餐班	950409-10-5027	C	CE	-	C	C	
CY01-13017	李正豪 Lee Zheng Hao	M	餐班	940318-10-5161	C	CE	-	C	C	
CY01-13018	郑仪慧 Miyuki Tang Yi Hui	F	餐班	950520-14-5916	C	CE	-	C	C	
CY01-13019	小野田夏美 Natsumi Qnoda	F	餐班	940110-08-5106	C	CE	-	C	C	
CY01-13020	黄温斌 Ng Woon Ping	M	餐班	940721-14-6369	C	CE	-	C	C	
CY01-13021	吴奕俊 Ng Yi Jun	M	餐班	940901-10-5695	C	CE	-	C	C	
CY01-13022	吴意林 Ng Yee Zling	M	餐班	950508-14-7185	C	CE	-	C	C	
CY01-13023	潘瑞婷 Pang Swee Teng	F	餐班	950821-14-6664	C	CE	-	C	C	
CY01-13024	苏颖晖 Soo Yin Hui	F	餐班	940717-10-5900	C	CE	-	C	C	
CY01-13025	曹淑诗 Sau Sook Sic	F	餐班	950909-04-5462	C	CE	-	C	C	
CY01-13026	戴桂香 Shi Kui Seang	F	餐班	950401-14-5104	C	CE	-	C	C	
合计						13	-	13	13	

2013年第5届台湾环球科技大学餐饮管理技术证书考试  
吉隆坡尊孔独中  
术科考试考生点名表

考生编号	中/英文姓名	性别	班级	身份证号码	种族	考科选项				
						餐饮管理与服务	中餐烹调制备	西餐烹调制备	烘焙食品制备	
CY01-13027	郑俊贤 Tay Chun Xian	M	餐班	950416-14-6249	C	CE	-	C	C	<i>for</i>
CY01-13028	陈慧思 Ting Hui Si	F	餐班	950424-14-6572	C	CE	-	C	C	<i>K.L.S.</i>
CY01-13029	陈懿璠 Tan Ei June	F	餐班	950613-14-6192	C	CE	-	C	C	<i>F.</i>
CY01-13030	胡冠昌 Woo Guan Chang	M	餐班	941228-14-5519	C	CE	-	C	C	<i>J.</i>
CY01-13031	黄永维 Wong Weng Wai	M	餐班	951110-14-5213	C	CE	-	C	C	<i>W.</i>
CY01-13032	黄政耀 Wong Zheng Yao	M	餐班	950320-14-6607	C	CE	-	C	C	<i>Yao</i>
CY01-13033	黄佩莹 Wong Pui Yin	F	餐班	950410-10-6000	C	CE	-	C	C	<i>Y.</i>
CY01-13034	叶豪杰 Yap Howe Kit	M	餐班	941214-14-6561	C	CE	-	C	C	<i>Y.H.K.</i>
CY01-13035	叶盈彤 Yap Ying Thung	F	餐班	951123-14-5650	C	CE	-	C	C	<i>Y.T.</i>
合计						9	-	9	9	

3

尊孔独立中学  
出席统计表

科目	报考人数	出席人数	缺席人数
餐饮管理与服务	35人		
西餐烹调制备	35人		
烘焙食品制备	35人	35	0

学校名称: 尊孔独立中

校印:



日期: 23/8/13

4



### 3. 餐服

2013 年第 5 届台湾环球科技大学餐饮管理技术证书考试  
吉隆坡尊孔独中  
术科考试-考生点名表

考生编号	中/英文姓名	性别	班级	身份证号码	种族	考科选项			
						餐饮管理与服务	中餐烹调制备	西餐烹调制备	烘焙食品制备
CY01-13001	刘力维 Alvin Low Li Wei	M	餐班	941008-06-5293	C	CE	-	C	C
CY01-13002	谢顺民 Chia Soon Ming	M	餐班	941006-14-5329	C	CE	-	C	C
CY01-13003	曾爱雯 Chen Ai-Wen	F	餐班	950223-14-5354	C	CE	-	C	C
CY01-13004	曾豫玲 Chen Ee Ling	F	餐班	950303-14-5776	C	CE	-	C	C
CY01-13005	钟富城 Choong Foo Seng	M	餐班	950321-14-6211	C	CE	-	C	C
CY01-13006	蔡素心 Chai Sue Sein	F	餐班	950315-10-5560	C	CE	-	C	C
CY01-13007	冯家俊 Fong Jia-Jun	M	餐班	951208-14-5895	C	CE	-	C	C
CY01-13008	吴家骏 Goh Kar Chun	M	餐班	940227-14-5133	C	CE	-	C	C
CY01-13009	那月榕 Heng Yue Yong	F	餐班	950109-14-5748	C	CE	-	C	C
CY01-13010	郑培荣 Justin Tey Pei Yeon	M	餐班	940915-14-5065	C	CE	-	C	C
CY01-13011	林志勇 Liaw Chi Yong	M	餐班	941230-14-6035	C	CE	-	C	C
CY01-13012	刘丽欣 Liew Li Xin	F	餐班	950516-04-5314	C	CE	-	C	C
CY01-13013	林 宁 Lim Ling	F	餐班	950118-14-5870	C	CE	-	C	C
合计						13	-	13	13

2013 年第 5 届台湾环球科技大学餐饮管理技术证书考试  
吉隆坡尊孔独中  
术科考试-考生点名表

考生编号	中/英文姓名	性别	班级	身份证号码	种族	考科选项			
						餐饮管理与服务	中餐烹调制备	西餐烹调制备	烘焙食品制备
CY01-13014	李勇治 Lee Yung Hoe	M	餐班	950622-14-6223	C	CE	-	C	C
CY01-13015	罗皓年 Loh Haw Nian	M	餐班	950818-14-6831	C	CE	-	C	C
CY01-13016	李益山 Lee Yik San	M	餐班	950409-10-5027	C	CE	-	C	C
CY01-13017	李正豪 Lee Zheng Hao	M	餐班	940318-10-5161	C	CE	-	C	C
CY01-13018	郑仪慧 Miyuki Tang Yi Hui	F	餐班	950520-14-5916	C	CE	-	C	C
CY01-13019	小野田夏美 Natsumi Qnoda	F	餐班	940110-08-5106	C	CE	-	C	C
CY01-13020	黄温斌 Ng Woon Ping	M	餐班	940721-14-6369	C	CE	-	C	C
CY01-13021	吴奕俊 Ng Yi Jun	M	餐班	940901-10-5695	C	CE	-	C	C
CY01-13022	吴意林 Ng Yee Zling	M	餐班	950508-14-7185	C	CE	-	C	C
CY01-13023	潘瑞婷 Pang Swee Teng	F	餐班	950821-14-6664	C	CE	-	C	C
CY01-13024	苏颖晖 Soo Yin Hui	F	餐班	940717-10-5900	C	CE	-	C	C
CY01-13025	曹淑诗 Sau Sook Sie	F	餐班	950909-04-5462	C	CE	-	C	C
CY01-13026	戴桂香 Shi Kui Seang	F	餐班	950401-14-5104	C	CE	-	C	C
合计						13	-	13	13

2013 年第 5 届台湾环球科技大学餐饮管理技术证书考试  
吉隆坡尊孔独中  
术科考试-考生点名表

考生编号	中/英文姓名	性别	班级	身份证号码	种族	考科选项			
						餐饮管理与服务	中餐烹调制备	西餐烹调制备	烘焙食品制备
CY01-13027	郑俊贤 Tay Chun Xian	M	餐班	950416-14-6249	C	CE <i>Xian</i>	-	C	C
CY01-13028	陈慧思 Ting Hui Si	F	餐班	950424-14-6572	C	CE <i>Hui</i>	-	C	C
CY01-13029	陈懿珊 Tan Ei June	F	餐班	950613-14-6192	C	CE <i>Ei</i>	-	C	C
CY01-13030	胡冠昌 Woo Guan Chang	M	餐班	941228-14-5519	C	CE <i>Gu</i>	-	C	C
CY01-13031	黄永维 Wong Weng Wai	M	餐班	951110-14-5213	C	CE <i>Wai</i>	-	C	C
CY01-13032	黄政耀 Wong Zheng Yao	M	餐班	950320-14-6607	C	CE <i>Yao</i>	-	C	C
CY01-13033	黄佩莹 Wong Pui Yin	F	餐班	950410-10-6000	C	CE <i>Yi</i>	-	C	C
CY01-13034	叶豪杰 Yap Howe Kit	M	餐班	941214-14-6561	C	CE <i>Kit</i>	-	C	C
CY01-13035	叶盈彤 Yap Ying Thung	F	餐班	951123-14-5650	C	CE <i>Thung</i>	-	C	C
合计						9	-	9	9

3

尊孔独立中学  
出缺席统计表

科目	报考人数	出席人数	缺席人数
餐饮管理与服务	35 人	35	0
西餐烹调制备	35 人		
烘焙食品制备	35 人		

学校名称: 尊孔独立中

校印:



日期: 23/8/13

4

## 八、監評會議建議表

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	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹調 <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹調	日期	2013年8月17日8時	地點	技職大樓樓
名稱	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務	主持人	鄧木炎	記錄	鄧木炎
出席人員	許良坤 劉宇喜 鄧木炎 蔡嘉琳	術科單位代表	鄧木炎	人員簽名	鄧木炎 蔡嘉琳
<p>一、經監評人員推舉由 <u>鄧木炎</u> 先生/女士 擔任監評長，由監評長指定1位監評人員 <u>蔡嘉琳</u> 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> <p>1. <input checked="" type="checkbox"/>說明試題規定抽題方式</p> <p>2. <input checked="" type="checkbox"/>說明術科測試時間配當</p> <p>3. <input checked="" type="checkbox"/>說明監評評分方式及標準</p> <p>4. <input type="checkbox"/>說明術科測試監評人員注意事項</p> <p>5. <input type="checkbox"/>說明前一日（或前一場）監評試題或測試疑義處理情形</p> <p>※試費狀況酌增減並說明：</p> <p>1) 希望兩前洞課室能增加鐵網，以防止蒼蠅進入的情況。</p> <p>2) 由於是空習淨室，因此鐵網長時間使用之後會附着油脂，建議使用除油靈，除油靈效果不錯。</p>					

三、決議事項：

1. 研商協調監評人員業務分工

※試實況斟酌增減並說明：

每場考試將由2位監評員監評(一位台灣導師, 一位菲律賓老師)

---

2. 抽題紀錄

(1) 抽題過程

請說明

由於第一組考試時間從8:00am開始延遲至8:10am開始, 因此時間將收  
延至1:10pm 纔結束。

---

(2) 抽題者姓名、抽題結果並附抽題紀錄表

請說明

抽題方式得以完備拍照處理。

---

(3) 故障點設置(另於各評審表詳實紀錄)

—

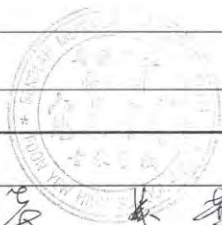
---

四、臨時動議


—

術科測試辦理單位總協調簽章：

監評人員簽章：


  
 許良中 劉捷賢

附表一

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	13年8月22日8時	地點	實習餐廳
主持人	丁一伦主任	記錄	戴錦豪		
出席人員 簽名	梁长炎老师, 吳錦泰老师, 鄧木英老师, 許良仲老师, 梁振安老师, 丁一伦主任	術科單位 代表列席 人員簽名	 錦豪(代)		
<p>一、經監評人員推舉由 <u>丁一伦主任</u> 先生/女士 擔任監評長，由監評長指定1位監評人員 <u>戴錦豪</u> 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> <p>1. <input type="checkbox"/> 說明試題規定抽題方式</p> <p>2. <input checked="" type="checkbox"/> 說明術科測試時間配當</p> <p>3. <input checked="" type="checkbox"/> 說明監評評分方式及標準</p> <p>4. <input checked="" type="checkbox"/> 說明術科測試監評人員注意事項</p> <p>5. <input checked="" type="checkbox"/> 說明前一日（或前一場）監評試題或測試疑義處理情形</p> <p>※試實況斟酌增減並說明：</p> <p><u>烘焙：因今年已增設了3台攪拌機，相比往年流程相當的順利。</u></p> <p><u>烹飪：設備也相當完善，今年提交增設几台空氣清新機，燈光也不足，增設入門紗窗，窗戶紗窗以及冷藏冰箱。</u></p> <p><u>餐服：因考慮下一場考試與時間分配相沖，對此時間作出調整，增設圓桶量，以供服務使用，直徑約30公分(底部防滑)</u></p>					

三、決議事項：

1. 研商協調監評人員業務分工

※試實況斟酌增減並說明：

如同 21 日 8 月 2013 年 附上 的資料。

2. 抽題紀錄

(1) 抽題過程

請說明

照 旧 往 年 一 樣

(2) 抽題者姓名、抽題結果並附抽題紀錄表

請說明

照 旧 往 年 一 樣

(3) 故障點設置 (另於各評審表詳實紀錄)

昨日有位考生 (08 号) 扭伤 脚 踝, 无法出席当天考试, 须  
经由考生向校方请假, 通过批准后方可进行补考。

四、臨時動議 餐服时间调整： 22/8

08:30 ~ 9:30 25, 26, 27, 28

9:30 ~ 10:30 35, 01, 02, 03

10:30 ~ 11:30 04, 05, 06, 29

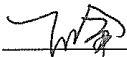
11:30 ~ 12:30 30, 31, 32

1:30 ~ 2:30 33, 34

術科測試辦理單位總協調簽章：



監評人員簽章：



## 九、附錄

### (一) 學生操作過程相片

寬柔中學古來分校



考生取材料(中餐)



考生操作過程(中餐)



考生取材料(西餐)



考生操作過程(西餐)





考生操作前檢查手指衛生(烘焙)



考生操作過程(烘焙)



考前解說注意事項(餐服)



考生操作過程(餐服)



考生現場抽題後亮票(西餐)



考生操作過程(西餐)



考生現場抽題並亮票(烘焙)



考生現場操作過程(烘焙)



考生聆聽考場規則(餐服)



考生現場操作(餐服)

## (二)學生作品相片

寬柔中學古來分校



考生作品(中餐)



考生作品講評(中餐)



考生作品(西餐)



考生作品講評(西餐)



考生作品(烘焙)



考生作品講評(烘焙)





考生西餐器具設定(餐服)



考生中餐器具設定(餐服)



考生西餐擺設評分(餐服)



考生中餐擺設評分(餐服)



考生作品呈現(西餐)



考生作品解說(西餐)



考生作品呈現(烘焙)



考生作品解說(烘焙)



考生餐桌擺設呈現(餐服)



接受補考考生操作過程(餐服)

(三)簡易成果報告

環球科技大學 102 年度教學卓越計畫  
工作成果報告表

填表日期：102 年 8 月 28 日

分項計畫名稱	精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野計畫		
工作編號	E-2-1-0	工作名稱	辦理海外教育合作協同教學
辦理日期	102 年 08 月 16 - 24 日 (星期 )	地點	馬來西亞(寬柔、尊孔中學)
辦理時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input checked="" type="checkbox"/> 下午	08 時 00 分至 18 時 00 分	
參與人數	校內同仁：5 人		校外同仁： 人
	校內學生： 人		校外學生：125 人
	其他(職員)：15 人		
執行單位	觀光與餐飲旅館系	聯絡電話	分機：4402
聯絡人	郭木炎		手機：0911-690669
執行成果			成果自評(量化)
量化成果	馬來西亞學生熱中參與環球科大術科認證考試，考生逐年增加中。		
質化成果	寬柔中學古來分校 西餐－參與考試學生 30 人 中餐－參與考試學生 28 人 烘焙－參與考試學生 45 人 餐服－參與考試學生 48 人 寬柔學生偏向於烘焙與餐服考試，原因在考場有空調，中西餐教室設備簡陋，只有排風機，考場酷熱。已建議增設紗窗及抽風機，目前欠缺中餐老師。		<input type="checkbox"/> 超越目標_____ % <input checked="" type="checkbox"/> 達成目標 <input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明： _____
	尊孔中學 西餐－參與考試學生 35 人 餐服－參與考試學生 35 人 烘焙－參與考試學生 35 人 賓華女中學生 6 人 尊孔學生術科考試分配平均，除了烘焙與餐服考場有空調，西餐教室設備已有改進，且教室位居樓層較高進排風較順暢，改進空間仍有，學校要增設中餐。		

<p>活動照片 (請提供 至少 600K 照 片 2 張， 且附上 20 字內說 明)</p>	 <p>1. 寬柔中學古來分校(考前會議)      2. 尊孔中學(考前會議)</p>	<p>說明</p>
<p>備註</p>	<p>照片除了插入 word 檔中，亦請附上原始照片清晰圖檔附件以利上傳至卓越計畫專區中。</p>	

(四)簽呈

ISO 編號：TRHD-A-2013-A608

環球科技大學 簽

中華民國 102 年 03 月 27 日

簽於觀光與餐飲旅館系

T101-0174  
14/18

主旨：謹呈 本單位 102 年度教學卓越計畫工作編號「E-2-1-0」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、本單位 102 年度經費核定清單如附件一，本次活動企劃書內容如附件二。
- 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：102 年 08 月 22 日 至 102 年 09 月 05 日，合計 120 小時。
  - (三)地點：馬來西亞
- 四、活動經費：國外差旅費 125,000 元，運費 12,000 元，雜支 9,000 元，合計 146,000 元。補助款 21,000 元，配合款 125,000 元。
- 五、是否預借經費：否，是(預借金額 146,000 元)
- 六、經費來源：「經常門」擬由 102 教育部教學卓越計畫支出或「資本門」擬由 183 教學卓越計畫支出。

擬辦：奉 核後，依所陳內容辦理相關活動與核銷作業。

敬呈

第一層 執行	
承辦單位 觀光與餐飲旅館系	分項計畫主持人 陳盈寬
觀光與餐飲旅館系主任 丁一倫	教卓計畫辦公室 陳明昭
民生學院院長 陳富都	總務處 蔡本順
	會計室 林信州
	會計室 鍾錦文

註記：簽署原則由左而右，由上而下簽

忠誠 04/25

51022795



## 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。