

壹、術科測驗考題說明

一、施測題目：鮮奶油擠花裝飾

二、施測程序：

(一) 主辦學校統一說明考試內容和方式。

(二) 主辦學校提供材料與工具予應考學生。

(三) 由應考生個人於指定時間內，依施測內容進行術科測驗。

三、材料工具：鮮奶油、抹布、花嘴(SN7093)、擠花袋、剪刀、橡皮刮刀、壓克力板(45cm*7.5cm*0.6cm)。

四、施測方式：主辦學校先對考生進行試題說明並予以操作示範，而後考生進行器具辨識無異議後，開始於限制時間內現場實務操作應試。

五、施測內容說明：

(一) 術科考試目的在於發掘具有對餐飲管理興趣或性向的人才。

(二) 以考生對美學及鮮奶油擠花裝飾基本能力作為評分標準。

(三) 測試內容：

1. 利用考場提供的鮮奶油、擠花袋，以指定款式花嘴呈現指定款式之鮮奶油裝飾。

2. 依考試現場提供所提供之鮮奶油，經由考生個人，使用擠花裝飾器具，於指定的壓克力上呈現出，指定擠花之款式四款各10個。

六、施測時間：40分鐘

(一) 試題說明：10分鐘。(含評審說明、考生提問及評審解答)

(二) 示範時間：10分鐘。(主辦單位依考試內容給予操作示範)

(三) 試題實作：20分鐘。

七、計分方式：

(一) 術科測驗佔考試總成績70%。

(二) 術科測驗以百分計算，由5位校內外評審依「評分標準」進行評分，並取5位評審平均成績(分數取至小數第1位數，小數第2位數採四捨五入)為考生術科測驗成績。

(三) 評分標準：

評分項目		計分分數比例	評分標準
1	時間	10%	於時間內完成，無完成即此項不給分
2	作品 整體性	70%	1. 左右貝殼款式(20%)，(正確完成左右貝殼款式一個給予2分共計20分) 2. 點星星款式(10%)，(正確完成點星星款式一個給予1分共計10分) 3. 螺旋款式(10%)，(正確完成螺旋款式一個給予1分共計10分) 4. 旋轉款式(10%)，(正確完成旋轉款式一個給予1分共計10分) 5. 工具操作與過程。(10%) 6. 整體美觀與工整。(10%)
3	衛生	20%	1. 頭髮5%(頭髮整齊符合乾淨清爽) 2. 手部5%(指甲有修剪不塗指甲油) 3. 工作環境5% 4. 成品清潔5%

合計	100%	
----	------	--

特別注意事項：

(一)測驗方式為個人實作，請考生勿在測驗時相互討論及攜帶無關之物品，以免違規扣分。

(二)測驗過程如經發現刻意破壞工具材料、設備等，由考生依實價負責賠償責任。

八、工具和材料表

餐飲管理科主辦學校提供工具表				
項目	名稱	單位	數量	備註
1	鮮奶油	g	200	
2	抹布	條	1	
3	花嘴 (SN7093)	個	1	
4	剪刀	支	1	
5	橡皮刮刀	支	1	
6	壓克力板 (45cm*7.5cm*0.6cm)	條	4	
7	擠花袋	個	1	
餐飲管理科考生自備工具、材料表				
項目	名稱	單位	數量	備註
1	無			