

(第二部份)

餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料目錄

壹、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料注意事項.....	1
貳、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知	
一、綜合注意事項.....	2
二、檢定當日應注意事項.....	2
三、檢定當日檢定程序時間表.....	4
四、檢定之機具、設備及材料表.....	5-12
五、檢定場平面圖.....	13
六、指定服裝儀容圖.....	14
參、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試試題.....	15-21
肆、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審總表.....	22
伍、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（餐廳技能項）.....	23-29
陸、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（旅館客房技能項）.....	30-35
柒、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位時間配當表.....	36

壹、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢參考資料注意事項

一、本應檢參考資料內含：

- (壹) 注意事項。
- (貳) 應檢人員須知。
- (參) 術科測驗試題。
- (肆) 術科測驗評審總表。
- (伍) 術科測驗評審表（餐廳技能項）。
- (陸) 術科測驗評審表（旅館客房技能項）。

二、為使技能檢定更具公正、公平起見，本資料由術科辦理單位於檢定前二星期寄發各應檢人員參考，並於函聘術科測驗監評人員時（另含監評人員注意事項）隨附。

三、檢定當日，將另發抽定之試題，應檢人員不可攜帶本參考資料進入檢定場內，否則，以違規論處。

貳、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試應檢人須知

一、綜合注意事項：

- (一) 本職類丙級技能檢定術科測驗試題有六大題，其中第二大題以三小題、第四五六題以二小題分別呈現，檢定時由應檢人員依序號抽題測驗之，於規定檢定時間 3 小時 30 分鐘內完成（詳如檢定程序時間表）。
- (二) 檢定之設備、工具、材料均由術科測驗辦理單位提供，唯應檢人員應著指定服裝（詳如指定服裝儀容圖）參加，否則，以扣考不及格論處。
- (三) 應檢人員於測驗前詳閱應檢人員參考資料，含試題、評審表，以避免違規或操作錯誤情事發生。
- (四) 檢定作業完成時間，不得藉故要求延長時間。
- (五) 應檢結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回，並請處理個人操作檯後，始離開檢定場。
- (六) 應檢人員應注意工作安全，預防意外事故發生。

二、檢定當日應注意事項：

- (一) 應依通知日期時間到達檢定場後，請先到「報到處」辦理報到手續，然後依試務人員安排指定處等候。
- (二) 報到時，請出示檢定通知單、准考證及國民身分證或其他法定身分證明。
- (三) 報到完畢後由試務人員集合核對人數點交當日評審長，評審長宣佈當日一般注意事項，並依序抽題準備測驗之。事務人員紀錄應檢人員題號同時發給題目，由評審長依序核對檢定號碼並再次三方確認抽題題目；俟各應檢人員領取試題後，進入檢定崗位（即個人操作檯），等待評審長發「開始」指令（術科檢定通知單與試題一併放置服務台／工作台編號旁）。
- (四) 應檢人員遲到 15 分鐘以上未報到者不得進場，並以缺考論處。
- (五) 評審長宣佈依據辦理單位所提供之機具、設備及材料確認表清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；檢定中損壞之機具、設備及材料經監評委員確認責任後，由該應檢人員於檢定結束後賠償之。
- (六) 俟評審長宣佈「開始」口令後，才能開始檢定作業。

- (七) 應檢人員應詳閱試題，若有疑問應於檢定開始前十分鐘提出。
- (八) 檢定中不得交談、代人操作或託人操作等違規行為，否則以不及格論處。
- (九) 檢定中應注意自己、鄰人及檢定場地之安全。
- (十) 在規定時間內提早完成者，於所屬服務台／工作台旁等候指令。
- (十一) 檢定須在規定時間內完成，在評審長宣佈「檢定截止」時，應請立即停止操作。
- (十二) 離場前，將檢定通知單請試務人員簽章後才可離開檢定場。
- (十三) 離場時，除自備用品外，不得攜帶任何東西出場。
- (十四) 不遵守試場規則者，除勒令出場外，取消應檢資格並以不及格論處。
- (十五) 進入檢定場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響檢定場秩序，否則，以違規不及格論處
- (十六) 本須知未盡事項，依試場規則處理。

三、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試檢定程序時間表

項目	題序	題目	內容說明	時間	配分	備註
餐廳技能	一	服務檯佈置	將固定之工作檯一張，佈置成含檯布、桌裙之服務檯。 要求：以餐桌顧客就座方位為定位，在安全、衛生及實用操作原則下，完成測試流程。	12 分鐘	100	統一試題
	評 分			3 分鐘		
	二	西式餐桌擺設	1. 以三款菜單指示，抽題測試之。 2. 虛擬顧客在現場之情境。 3. 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。	20 分鐘	100	抽題測試： 試題 930302A (三份) 試題 930302B (三份) 試題 930302C (三份)
	評 分			5 分鐘		
	三	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。	35 分鐘	100	統一試題
	評 分			5 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。	15 分鐘		
	評 分			5 分鐘		
中場休息及換場地				10 分鐘		
旅館客房技能	四	房務工作區準備	由應檢人依檢定編號順序抽題，在安全、衛生及實用之操作原則下，準備所需足額備品於空房務工作區。	4 分鐘	50	(1) 抽題測試： 試題 930304A (二份) 試題 930304B (二份) (2) 分二梯次進行
	評 分			5 分鐘		
	五	床鋪整理	參考術科測試試題「鋪設參考步驟」整理床鋪。	18 分鐘	200	
	評 分			10 分鐘		
	六	備品復歸	參考術科測試試題「備品復歸參考步驟」有條不紊分類、歸還備品於公共用材區定位處。	8 分鐘	50	
評 分			5 分鐘			
合 計				210 分鐘	600 分	

四、餐旅服務丙級技術士技能檢定機具、設備及材料表

檢 定 職 類	餐 旅 服 務	級 別	丙	每 場 檢 定 人 數	16 人
項 目	名 稱	規 格	單 位	數 量	備 註
餐廳技能項檢定場面積		14.1m x 15m 以上	式	1	含空調設備，二式分開、相鄰均可
旅館客房技能項檢定場面積		14.1m x 15m 以上	式	1	
【 布 巾 類 】					
布 1	長檯布	(1) 質料：全綿。 (2) 270cmx150cm (不限顏色)	條	20	全棉、漿過、不重複使用；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 4 條；其餘鋪設於餐廳項、客房項公共用材區
布 2	方檯布	(1) 質料：全綿。 (2) 210cmx210cm (不限顏色)	條	20	全棉、漿過、不重複使用；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 5 條
布 3	方檯布	(1) 質料：全綿。 (2) 150cmx150cm (不限顏色)	條	40	全棉、漿過、不重複使用；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 10 條
布 4	口布	(1) 質料：全綿。 (2) 56cmx56cm (白色除外不限顏色)	條	160	全棉、漿過、不重複使用；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 40 條
布 5	服務布巾	(1) 質料：全綿。 (2) 56cmx56cm (白色)	條	40	全棉、漿過、不重複使用；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 10 條
布 6	桌裙	(1) 質料：全綿。 (2) 長 500cm、高 70cm (不限顏色)	條	10	全棉厚實材質；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 條；備用 2 條
布 7	單人床床單	(1) 質料：白色混紡或全綿。 (2) 尺寸：配合各種床之尺寸 (長、寬) 再各加約 100cm (縮水前)。 (3) 加有日期、單位名稱之布邊。 (4) 加上 X 色之車線或印章。	條	40	用於單人床及摺疊床

布 8	雙人床床單	(1) 質料：白色混紡或全綿。 (2) 尺寸：配合各種床之尺寸(長、寬)再各加約 100cm(縮水前)。 (3) 加有日期、單位名稱之布邊。 (4) 加上 Y 色之車線或印章。	條	4	
布 9	雙人床棉被套	(1) 質料：白色混紡或全綿。 (2) 尺寸：【床(180-203)+40】 x 【(198-203)+20】 cm (3) 加有日期、單位名稱之布邊。	條	5	雙人床用 備用 1 條
布 10	雙人床棉被	(1) 質料：羽絨 90%、羽毛 10%。 (2) 尺寸：同床面尺寸。 (3) 加有日期、單位名稱之布邊。	條	5	雙人床用 備用 1 條
布 11	枕套	(1) 質料：同床單材料。 (2) 尺寸：以 “ KING SIZE BED” 寬度之一半為長度，寬度約為 55-65cm。 (3) 加有日期、單位名稱之布邊。	個	45	標準枕與軟枕，同一規格。
布 12	標準枕	(1) 質料：套子以適合羽毛枕之不透毛材料製作，填充羽毛。 (2) 尺寸：依枕套尺寸長邊比枕套長度短 15 公分及寬邊比枕套小 5 公分。 (3) 填充物：重量 1000 公克(50%絨毛、50%羽毛)。 (4) 加有日期、單位名稱之布邊。 (5) 加上 X 色之車線或印章。	個	24	
布 13	軟枕	(1) 質料：套子以適合羽毛枕之不透毛材料製作，填充羽毛。 (2) 尺寸：依枕套尺寸長邊及寬邊各小 5 公分。 (3) 填充物：重量 700 公克(50%絨毛、50%羽毛)。 (4) 加有日期、單位名稱之布邊。 (5) 加上 Y 色之車線或印章。	個	24	
布 14	清潔衛生墊	(1) 質料：上層為吸水性紡品，下層為不透水紡織品。 (2) 尺寸：同床面尺寸。 (3) 製作：四角應縫製鬆緊帶以鉤住床墊。 (4) 加有日期、單位名稱之布邊。 (5) 數量：依尺寸每床一條。	條	20	大 05 條 小 15 條
布 15	毛毯	(1) 質料：全毛或混紡。 (2) 尺寸：橫寬為床面寬加 100cm，長度為床面長度加 50cm。 (3) 加有日期、單位名稱之布邊。	條	7	單人床用 備用 1 條

布 16	床罩	(1) 質料：一般紡織品。 (2) 尺寸：兩旁及腳端下垂部份離地約 10 至 15 公分。且長度應夠於枕下拗入二摺約 10-15 公分。 (3) 製作：可依床面車"型"亦可不車。(布寬接縫應位於長邊處。) (4) 加有日期、單位名稱之布邊。 (5) 數量：依尺寸每床一條，折疊床不需。	條	6	大 03 條 小 03 條
布 17	床裙	(1) 質料：一般紡織品。 (2) 尺寸：各邊下垂離地約 5 至 10cm。 (3) 製作：應依床面車"型"，下垂部份可打摺。 (4) 加有日期、單位名稱之布邊。 (5) 製作：應依床面車"型"，下垂部份可打折。 (6) 數量：依尺寸每床一條，折疊床不需。	條	6	數量依雙人(2 張)、單人(4 張)床尺寸，每床一條，加床勿需用。
布 18	足布	(1) 質料：與床單相同或較薄之布品。 (2) 尺寸：寬度約同枕寬，長度約和枕長同。 (3) 加有日期、單位名稱之布邊。	條	20	
	【 傢 俱 類 】				
傢 1	會議桌	180cm×60cm×75cm 含摺疊式桌腳、隔層。	張	31	餐廳技能區 16 張，旅館客房技能區 12 張，另設監評人員檯 3 張
傢 2	方餐桌	90cm×90cm×75cm 含摺疊式桌腳。	張	8	週邊設備區 8 區，每區放置 1 張
傢 3	圓桌面	直徑 150cm，邊緣含防撞材質並利於滾動搭配方桌使用。	張	8	週邊設備區 8 區，每區放置 1 張
傢 4	餐椅	高度 45cm、重量不超過 5 公斤，可疊放收藏。	張	60	週邊設備區 8 區，每區放置 6 張，另監評人員及試務人員座椅計 12 張
傢 5	單人床	(110-130)x(198-203)cm，床架與床墊分開，設床頭板(木製，正面蒙皮、紡織品 或不蒙，高度需配合床之高度適合使用者依靠)及床輪 2 個。	張	4	當(Twin Beds)使用

傢 6	雙人床	(180-203)x(198-203)cm，床架與床墊分開，設床頭板(木製，正面蒙皮、紡織品或不蒙，高度需配合床之高度適合使用者依靠)及床輪 2 個(以上)。	張	2	
傢 7	活動床	(110-130)x(198-203)cm, 床架與床墊分開，但須以物件固定一起; 摺疊有床輪，附床墊固定帶。 ※ 依檢定場平面圖，站立放置於定位處。	張	3	備用一張
傢 8	房務工作車	(1) 為四輪式推車，底邊四角裝設防撞輪或防撞裝置；二輪固定另二輪可轉向，車輪應裝設煞車裝置。 (2) 足夠裝載一名學員進行測試所需備品。 (3) 一端須附垃圾袋另一端須附布巾收集袋，二者皆方便拆卸及收存。容積需足夠容納測試時所替換之布巾及垃圾；所附之袋應可方便拆洗。 (4) 垃圾袋及布巾袋須加以標示。	台	5	備用一台
	【 瓷 器 類 】				以下各項需與刀叉類備品搭配成套
瓷 01	小味碟	直徑約 7-9 公分	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 02	口湯碗	碗口直徑約 8-9 公分	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 03	瓷湯匙	長約 13-14 公分	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 04	骨盤	直徑約 16-18 公分	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 05	茶杯	3~5oz	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 06	筷架		個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 07	圓盤(B.B.Plate)	直徑約 16-18 公分	個	48	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 12 個
瓷 08	胡椒/鹽罐		套	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 套
瓷 09	咖啡杯組	含杯及底盤，容量 6~8oz	組	48	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 12 組
瓷 10	花瓶		個	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個

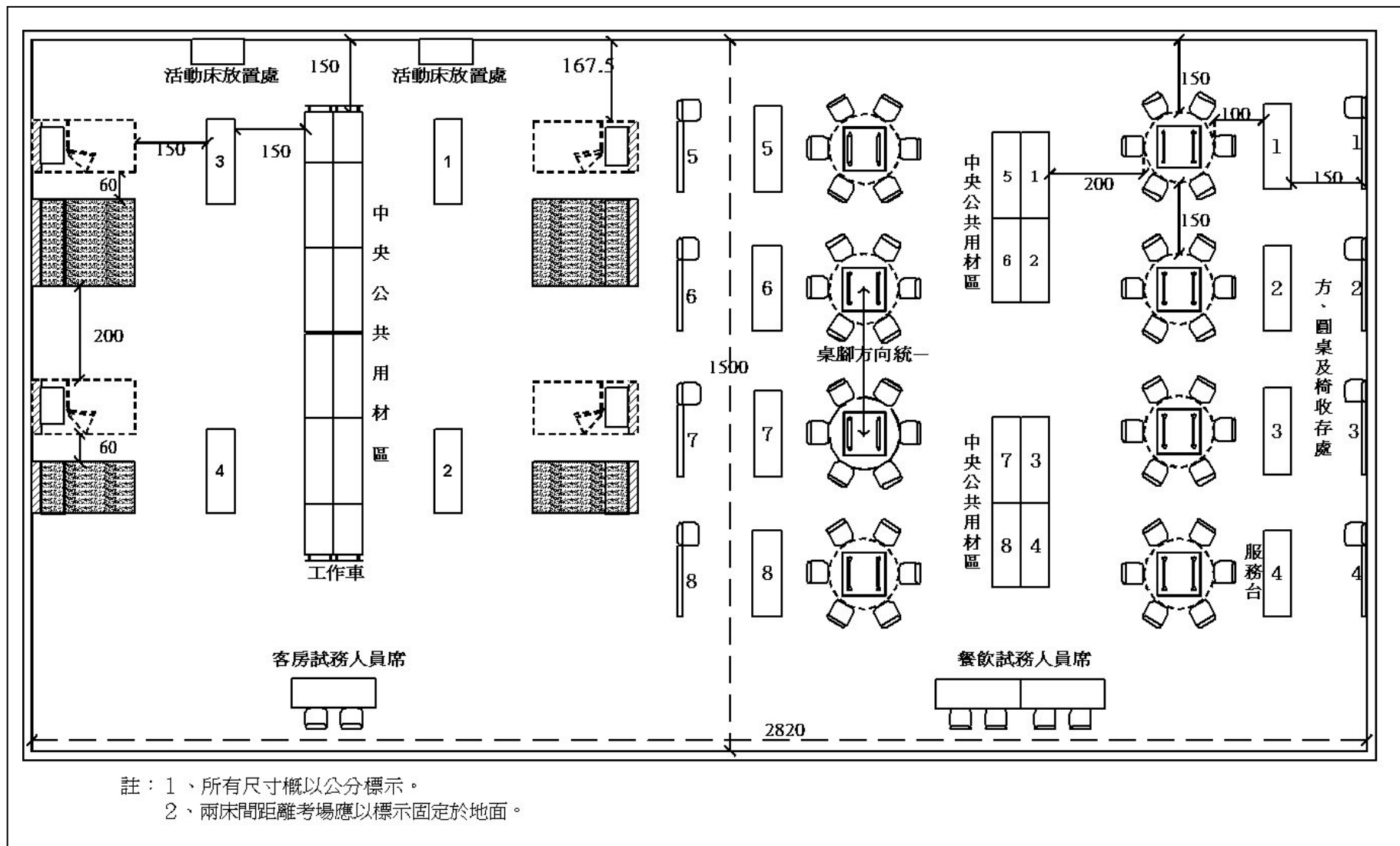
瓷 11	主餐盤	直徑約 30-32 公分	個	16	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 4 個
	【 刀 叉 類 】				以下各項需與陶瓷類備品搭配成套
01	餐刀	不銹鋼材質，長約 22-25 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
02	餐叉	不銹鋼材質，長約 20-23 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
03	魚刀	不銹鋼材質，長約 20-22 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
04	魚叉	不銹鋼材質，長約 19-21 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
05	奶油刀	不銹鋼材質，長約 15-17 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
06	點心叉	不銹鋼材質，長約 15-17 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
07	點心匙	不銹鋼材質，長約 15-17 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
08	圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16-19 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
09	橢圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16-19 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
10	咖啡/茶匙	不銹鋼材質，長約 12-14 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
11	沙拉刀	不銹鋼材質，長約 18-21 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
12	沙拉叉	不銹鋼材質，長約 17-19 公分	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
13	服務叉匙	不銹鋼材質，長約 22-25 公分	組	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 組
	【 雜 項 類 】				以下 4.5.6.項需搭配成套
雜 01	長方托盤	16 “x 22” (406mm x509mm)，止滑。	個	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個
雜 02	圓托盤	直徑 14 “(356mm)，止滑。	個	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個
雜 03	筷子	長約 24-27 公分，單面加註標誌。	雙	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 雙
雜 04	水杯	約 10-12oz	個	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 個
雜 05	白酒杯	約 4 1/2oz-6 1/2oz	個	24	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 6 個

雜 06	紅酒杯	約 6 1/2oz-8 1/2oz	個	24	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 6 個
雜 07	圖釘		盒	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 5 個
雜 08	大頭針		盒	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個
雜 09	麵包籃	可放置四人份麵包量。	個	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個
雜 10	奶油(Portion Butter)		個	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 個
雜 11	小麵包	圓形、方形各一款式。	組	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
雜 12	計時器	(1) 具開始、停止及暫停功能。 (2) 可記錄至秒數。 (3) 可放置（或固定）於樓層服務車上。	個	15	計時用 10 個 監評人員備用 5 個
雜 13	拖鞋	(1) 質料：採使用後拋棄式紙質或紡織品，但須可以撐挺定型。 (2) 尺寸：採一般成人尺寸。 (3) 每雙分別包裝於密封袋內。	雙	10	
雜 14	擦手紙	洗手後清潔、擦拭用，採抽取式。	盒	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個； 旅館客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 15	洗手用水源	附出水控制開關。	組	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個； 旅館客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 16	水桶	45-50 公升、塑膠製，與【雜 16】配合使用，水花不濺於地面為宜。	個	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個； 旅館客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 17	垃圾桶	2 公升、塑膠製。	個	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個； 旅館客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 18	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	箱	1	意外時使用
	【 檢 定 用 品 類 】				
檢 1	評分夾板	帶夾紙器	個	16	
檢 2	評審總表	填寫完成應檢者檢定崗位編號、起訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	16	
檢 3	評審表	填寫完成應檢者十六位檢定編號、日期、起訖時間及抽題題號	份	16	

檢 4	時鐘	供現場全體人員清楚視之	座	1	若分為二座測試場檢定時，則需二座時鐘
檢 5	原子筆	黑或藍色	支	25	
檢 6	鉛筆	HB 帶橡皮擦	打	1	
檢 7	計算機	按鍵具食指大小	個	5	
檢 8	訂書機	大於 10 號針	支	5	
檢 9	紅色印泥		個	1	
檢 10	碼表		個	8	
檢 11	哨子		個	2	
檢 12	術科測試試題	930302A（紅色）、護背	份	3	供應參檢者重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 13	術科測試試題	930302B（黃色）、護背。	份	3	供應參檢者重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 14	術科測試試題	930302C（綠色）、護背。	份	3	供應參檢者重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 15	術科測試試題	930304A（白色）、護背。	份	2	供應參檢者重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 16	術科測試試題	930304B（藍色）、護背。	份	2	供應參檢者重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 17	餐廳技能項試題編號籤筒	試題編號 930302A、930302B、930302C，分別標明字樣籤各三、三、三支共計九支。	套	1	
檢 18	旅館客房技能項試題編號籤筒	試題編號 930304A、930304B，分別標明字樣籤各二支共計四支。	套	1	
檢 19	餐廳技能崗位標號牌	牌面尺寸 20cm x 10cm，就寬度標示號碼自 01 至 08 為一套；分別標定於服務檯、公共用材區左上角及桌椅存放區。	套	3	
檢 20	旅館客房崗位標號牌	牌面尺寸 20cm x 10cm，就寬度標示號碼自 01 至 04 為一套；標定於工作台左上角及房務工作區；留置一套抽題後配合術科測試試題 930304A、930304B 現場黏貼使用。	套	3	

檢 21	應檢者背部崗位標號牌	牌面尺寸 20cm x 20cm，就寬度標示號碼 01 至 16，易於應檢者在協助下固定於背部腰際以上位置。	套	2	上、下午場次；不同顏色區分。
檢 22	安全別針	固定【檢 21】用。	個	64	
檢 23	名稱定位標示牌	於公共用材區將各式機具、設備及材料，以中文名稱標示定位之。	套	1	

五、檢定場平面圖



六、指定服裝儀容圖



整齊短髮不過肩或盤整成髻之長髮

領結不限顏色

背心不限顏色



黑色皮帶以褲耳繫之於黑色西褲上

男：黑色短統襪；女：膚色絲襪

黑色全包皮鞋，建議具防滑效果

餐廳技能項指定服裝儀容圖

註 1：退去「領結」及「背心」即為旅館客房技能項指定服裝儀容圖。

註 2：指甲清潔與衛生之要求：雙手十指除潔淨外，指甲長度不得超出指肉。

註 3：雙手清潔與衛生之要求：雙手至肘，不著戒指、手鍊、佛珠等。

註 4：服裝儀容之檢查，於報到後由評審長執行，不合格者以「扣考」註記。

參、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試試題

一、檢定名稱：餐廳技能、旅館客房技能

二、檢定時間：3 小時 30 分鐘

三、試題說明：

第一題：服務檯佈置--

將固定之工作檯一張，佈置成含檯布、桌裙之服務檯。

第二題：西式餐桌擺設（分試題編號：930302A、930302B、930302C 三題，應檢人依檢定編號抽題）--

試題編號：930302A 擺設四人份西式菜單（口布四種款式，外加麵包籃巾）

菜道	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
奶油湯 魚類主菜 附餐：咖啡		1. 水杯 2. 咖啡杯／ 底盤 3. 咖啡匙 4. 橢圓湯匙 5. 魚刀 6. 口布 7. 魚叉 8. 奶油刀 9. 麵包盤	

※ 每份菜單之餐具都需於麵包盤上派上奶油及二款麵包。

※ 每桌擺設都需配置胡椒、鹽罐及花瓶。

試題編號：930302B 擺設三人份西式菜單（口布三種款式，外加麵包籃巾）

菜道	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
牛肉湯 沙拉 肉類主菜 附餐：咖啡	紅酒	1. 水杯 2. 紅酒杯 3. 咖啡杯 /底盤 4. 咖啡匙 5. 圓湯匙 6. 沙拉刀 7. 餐刀 8. 口布 9. 餐叉 10. 沙拉叉 11. 奶油刀 12. 麵包盤	

※ 每份菜單之餐具都需於麵包盤上派上奶油及二款麵包。

※ 每桌擺設都需配置胡椒、鹽罐及花瓶。

試題編號：930302C 擺設二人份西式菜單（口布二種款式，外加麵包籃巾）

菜道	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
煙燻鮭魚 海鮮湯 肉類主菜 蛋糕	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. 主菜盤 8. 餐叉 9. 沙拉叉 10. 奶油刀 11. 麵包盤 12. 點心匙 13. 點心叉 14. 口布	

※ 每份菜單之餐具都需於麵包盤上派上奶油及二款麵包。

※ 每桌擺設都需配置胡椒、鹽罐及花瓶。

第三題：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）

菜道	佐餐酒	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. 中式骨盤 8. 口布	

第四、五、六題：以編號 930304A、930304B 呈現，應檢人依抽題結果連續操作之

◎在安全、衛生及實用之操作原則下進行。

◎以房務工作車準備所需足額備品於房務工作區。

◎按部就班整理床鋪及有條不紊歸還備品於公共用材區原定位處。

試題編號：930304A 鋪設一張加大雙人空房床及一張加床（不要求大、小床之先後順序）

鋪設參考步驟：

1. 床裙安置妥當（已預先鋪好，測試過程中不取下或更換；但須要求其最後成果之整體美感）。
2. 床墊安置妥當（已預先置於床板上，測試過程中不取下或更換）。
3. 清潔衛生墊鋪設（四角之鬆緊帶應緊密扣入床墊下）。
4. 第一層床單鋪設（四周應摺入床墊下）。
5. 棉被鋪設（將棉被平整的套裝上棉被套，齊床頭鋪放；頭端由邊向下翻摺至枕頭邊，每摺寬約為 20 公分至 25 公分或低於床頭 20 公分至 25 公分起鋪均可）。

6. 二個標準枕鋪設（套上枕套，一邊向下摺入，枕套開口端相對，靠床頭板放置）。
7. 二個軟枕鋪設（套上枕套，一邊向下摺入，枕套開口端相對，靠床頭板放置；平行放置於標準枕上）。
8. 床單鋪設（頭端蓋至枕頭後緣接觸床頭板，枕頭前方應於接觸床面處摺入約 5-10 公分；床尾左右兩角落，應適當摺疊使其美觀）。
9. 繼續鋪設另一張加床(步驟同於單人床之夜床)。

備品復歸參考步驟：開始操作時，有條不紊分類並歸還備品於適當之位置：

1. 入布巾收集袋者：
 - (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)棉被套 (4)枕套 (5)足布。
2. 入垃圾袋者：
 - (1)拖鞋 (2)包裝拖鞋用袋子。
3. 收置於房務工作車上者：
 - (1)床單 (2)棉被 (3)毛毯 (4)枕頭。
4. 還原加床至定位處。
5. 推送房務工作車回公共用材區。
6. 清洗、擦淨雙手。
7. 回至操作崗位靜候評分。

試題編號：930304B 依序鋪設一張單人空房床轉夜床，並利用收拾起之床單鋪設另一張單人空房床(即完成一間雙人房/Twin Beds Room)。

鋪設參考步驟：

1. 床裙安置妥當（已預先鋪好，測試過程中不取下或更換；但須要求其最後成果之整體美感）。
2. 床墊安置妥當（已預先置於床板上，測試過程中不取下或更換）。
3. 清潔衛生墊鋪設（四角之鬆緊帶應緊密扣入床墊下）。
4. 第一層床單鋪設（四周應摺入床墊下）。
5. 第二層床單鋪設（床頭鋪放，待毛毯及第三層床單鋪完後一齊包覆之，並將左右兩邊及床尾摺入床墊下）。

6. 毛毯鋪設（床頭鋪放）。
7. 第三層床單（床頭鋪放，並將第二層床單、毛毯與第三層床單，頭端由床邊向下翻摺至枕頭邊，每摺寬約為 20 公分至 25 公分，其餘三邊一起摺入床墊下；）。
8. 標準枕鋪設（套上枕套，一邊向下摺入，枕套開口端向外，靠床頭板放置）。
9. 軟枕鋪設（套上枕套，一邊向下摺入，枕套開口端向外，靠床頭板放置；平行放置於標準枕上）。
10. 床罩鋪設（頭端蓋至枕頭後緣接觸床頭板，枕頭前方應於接觸床面處摺入約 5-10 公分；床尾左右兩角落，應適當摺疊以達美觀、整齊效果）。
11. 床罩取下（自行設計床罩收善摺疊步驟，有條不紊整理後，暫時置妥於工作區備用）。
12. 依檢定場平面圖示整理夜床床面，並於床腰不摺入之側的地面處、靠床邊，放置足布一塊，其上放置拖鞋一雙並應考慮顧客穿鞋之方便性。
13. 繼續鋪設另一張單人空房床(步驟 1~10)，完成本題題意(一間雙人房/Twin Beds Room)。

備品復歸參考步驟：開始操作時，有條不紊分類並歸還備品於適當之位置：

1. 入布巾收集袋者：
 - (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)枕套 (4)足布。
2. 入垃圾袋者：
 - (1)拖鞋 (2)包裝拖鞋用袋子。
3. 收置於房務工作車上者：
 - (1)床罩 (2)毛毯 (3)枕頭。
4. 還原加床至定位處。
5. 推送房務工作車回公共用材區。
6. 清洗、擦淨雙手。
7. 回至操作崗位靜候評分。

四、檢定工作程序如下：

第一題：服務檯佈置作業時間 12 分鐘。

第二題：西式餐桌擺設作業時間 20 分鐘。

第三題：中式餐桌擺設作業時間 35 分鐘，善後收膳所有用具歸公共用材區 15 分鐘。

第四題：房務工作區準備時間 4 分鐘。（二梯次）

第五題：客房床鋪整理作業時間 18 分鐘。（二梯次）

第六題：備品復歸作業時間 8 分鐘。（二梯次）

共計 140 分鐘，不含評分及中場休息時間（參閱檢定程序時間表）。

五、技能標準評分範圍：

(一) 重視職業道德及態度、行業服務屬性及衛生、安全觀念。

(二) 無論餐廳技能項或旅館客房技能項，均虛擬賓客於現場之情境下，要求應檢人基礎操作具安全性、熟練度並對設備、物件之瞭解，進而珍惜環境資源培養成本控制能力。

六、評分標準：

(一) 在規定時間內，就以下七項目評分：

1. 職業道德衛生安全違規扣分（實扣）
2. 服務檯佈置（最多扣 100 分）
3. 西式餐桌佈置（最多扣 100 分）
4. 中式餐桌佈置（最多扣 100 分）
5. 房務工作區準備（最多扣 50 分）
6. 客房床鋪整理（最多扣 200 分）
7. 備品復歸（最多扣 50 分）

(二) 餐廳技能項或旅館客房技能項，均以中央公共用材區模擬庫房定位，應檢者務必以評審表監評內容要求，正確運送及使用設備和器具，完成檢定題目。

(三) 餐廳技能項中口布摺疊款式之要求，以交通部觀光局出版『旅館餐廳實務』一書參考變化使用。

(四) 旅館客房技能項中加大雙人床以棉被鋪設之；單人床及活動床以毛毯鋪設之，藉此供應職場傳統式與現代化多重需求技能的要求。

(五) 六題總扣分超過 240 分（不含）者為不及格。

七、應檢者應穿著指定之服裝應檢（如附圖）

八、應檢人如發生意外傷害，經處理後，於規定測試時間內，仍可繼續應檢。

肆、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審總表

檢定編號：_____

檢定起訖時間：_____

崗位編號				檢定日期		年____月____日 ^上 / _下 午		
姓名		試題編號		餐廳項		旅館客房項		
				<input type="checkbox"/> 930302A <input type="checkbox"/> 930302B <input type="checkbox"/> 930302C		<input type="checkbox"/> 930304A <input type="checkbox"/> 930304B		
評審長簽章		監評人員簽章		餐廳技能		旅館客房技能		總評結果
				(A)		(A)		
(B)		(B)						
評審扣分	職業道德 衛生與安全		餐廳技能		旅館客房技能		平均扣分	備註
題序	A	B	A	B	A	B		
一								
二								
三								
四								
五								
六								
平均扣分總計								

- 說明：
1. 本檢定共六題，總扣分超過 240 分(不含)即為不及格。
 2. 若缺考者，僅在評審總表缺考□內打「✓」註記即可。
 3. 請四位監評人員就六題評審結果，分別轉入 A、B 評審扣分欄內，求出平均扣分及總計，並在監評人員簽章指定欄內簽章。
 4. 評審長核對各題扣分無誤確認結果後，請在「總評結果」欄之適當□內，打「✓」註記之，並在評審長簽章指定欄內簽章。
 5. 若誤植須塗改時，請塗改委員及評審長在塗改處簽章。
 6. 本評審總表為十六位應檢人評審表之首頁，內含：
 - (1) 評審總表十六份。
 - (2) 餐廳技能項評審表三十二份（十六位應檢人，每位有二位監評人員之評審表）。
 - (3) 旅館客房技能項評審表三十二份（十六位應檢人，每位有二位監評人員之評審表）。

伍、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（餐廳技能項）

八位檢定編號：_____

檢定日期：_____ 檢定起訖時間：_____

項目	應檢者崗位編號	扣分標準 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8	
	應檢者姓名										
	試題組別編號 監評內容										
職業道德衛生與安全	1. 冒名頂替者。	241									
	2. 有作弊事實者。	241									
	3. 故意毀壞測試場所機具、物料者。	241									
	4. 擅離試場或自行變換檢定崗位，不聽勸告者。	241									
	5. 未考慮工作安全，釀成災害者。	241									
	6. 未遵守測試場規定，經勸導無效者。	241									
	7. 有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形者。	241									
	8. 有打架、滋事等情形者。	241									
	9. 有辱罵監評人員之情形者。	241									
	10. 與人相互交談者。	241									
	11. 未按題意或題序操作者。	100									
註一：凡違反 1~10 項者，一律扣 241 分，以不及格論處。 註二：凡違反 11 項者，一律不予計分並扣該題 100 分。											

監評人員簽章：() _____

餐廳技能項

第一題：服務檯佈置

工作區準備工作	扣分項目	扣分 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8	
	1. 未檢查服務檯之穩定度。	4									
	2. 準備備品及布品前，未清潔、 擦拭雙手。	4									
	3. 選擇服務檯檯布尺寸不當。	4									
	4. 未固定服務檯檯布或固定位置 損傷設備。	4									
	5. 取用桌裙未進行桌圍之量測。	4									
	6. 未以固定針方式穩定桌裙 頭、尾接合處。	4									
	7. 未以固定針方式穩定四個桌 角。	4									
	8. 固定桌裙針距不在 15-20 公分 之間。	4									
	9. 佈置過程中，桌裙掉落地面未 拾起。	4									
	10. 完成桌裙後，未再檢視服務檯 全面之安全性。	4									
	11. 桌面與桌裙之接合處不平 整。	4									
	12. 完成之檯布或桌裙呈反面。	4									
	13. 完成之服務檯佈置未達整體 美觀與工整。	4									
	14. 違反安全、衛生及其他相關 事項者，計有(請以文字簡述 事項)：	4									
15. 指定時間內未能完成事項 者，計有(請以文字簡述事 項)：	4										
扣分小計（最多扣 100 分）											

餐廳技能項

第二題：西式餐桌擺設

	扣分項目	扣分 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8
西式 餐桌 準備 工作	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. 未將四方餐桌腳方向依場地圖指示架設正確。	2								
	4. 架設四方餐桌及椅子時傷及人或物。	4								
	5. 準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	2								
	6. 選擇四方餐桌檯布尺寸不當。	2								
	7. 口布摺疊樣式、尺寸未達題意要求。	2								
	8. 口布摺疊外觀不工整。	2								
	9. 未逐一擦拭餐具及器皿。	2								
	10. 自公共用材區至服務檯間，未以長方托盤運送物件。	2								
	11. 自公共用材區至服務檯間，操持長方托盤上肩不穩健。	2								
	12. 服務檯至四方餐桌間，未能運用圓托盤運送物件。	2								
	13. 服務檯至四方餐桌間，操持圓托盤不穩健。	2								
西式 餐桌 擺設	14. 鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	2								
	15. 完成之檯布或口布為反面。	4								
	16. 餐具備品準備超過足夠完成測試量。	2								
	17. 餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。	2								

西式餐桌擺設	18. 餐具備品作業過程中掉落地面。	2								
	19. 擺設、拿取餐具時，未達安全、衛生標準。	2								
	20. 未能熟練使用分叉匙派送麵包。	4								
	21. 未能派送正確數量及款式之麵包。	2								
	22. 未能以愉悅態度派送麵包。	4								
	23. 未依題意佈置妥當者，計有(請以文字簡述事項)：	20								
	24. 過程中或完成擺設時，未達整體美觀與工整。	4								
	25. 在時效內未完成作業要求者，計有(請以文字簡述事項)：	20								
	26. 違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	4								
扣分小計(最多扣 100 分)										

餐廳技能項

第三題：中式餐桌擺設

	扣分項目	扣分 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8
			西式餐桌善後作業	1. 收取餐具時，未分類放置或過程凌亂。	2					
	2. 未能整齊收拾摺疊檯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檯間，未能以長方托盤運送物件。	2								
	4. 自公共用材區至服務檯間，操持長方托盤上肩不穩健。	2								
	5. 服務檯至四方餐桌間，未能運用圓托盤運送物件。	2								
	6. 服務檯至四方餐桌間，操持圓托盤不穩健。	2								
	7. 準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	2								
	8. 更換檯布，檯面露出。	2								
	9. 更換檯布，動作粗躁。	2								
	10. 更換檯布後，檯面或四周不整齊。	2								
	11. 場地轉換過程中，妨礙他人工作之進行。	2								
中式餐桌準備工作	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. 選擇圓餐桌檯布尺寸不當。	2								
	15. 口布摺疊樣式未達題意要求。	2								
	16. 自公共用材區至服務檯間，未能以長方托盤運送物件。	2								
	17. 自公共用材區至服務檯間，操持長方托盤上肩不穩健。	2								

中式餐桌準備工作	18. 服務檯至圓餐桌間，未能運用圓托盤運送物件。	2								
	19. 服務檯至圓餐桌間，操持圓托盤不穩健。	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，未能盡量保持安靜。	2								
	22. 準備餐具備品作業過程中掉落地面。	2								
	23. 完成之檯布或口布為反面。	4								
中式餐桌擺設	24. 擺設餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。	2								
	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。	15								
	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。	15								
中式餐桌善後作業	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. 服務檯至圓餐桌間，未能運用圓托盤運送物件。	2								
	34. 服務檯至圓餐桌間，操持圓托盤不穩健。	2								
	35. 自公共用材區至服務檯間，未能以長方托盤運送物件。	2								
	36. 自公共用材區至服務檯間，操持長方托盤上肩不穩健。	2								

中式 餐桌 善後 作業	37. 收善餐桌時，未顧及人或物之安全。	4								
	38. 未將所有用材及設施歸回原定位處。	4								
	39. 違反安全、衛生及其他相關事項者(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。	100								
	扣分小計(最多扣 100 分)									

- 說明：
1. 本評審表適用於第一、二、三題八個崗位應檢者評分作業進行。監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢者崗位編號、應檢者姓名、試題組別編號，缺考者欄內打「✓」。
 2. 凡違反監評內容者，請在該項方格內以「正」字記錄違反次數，並於各項小計扣分欄內填記各單項違反次數與扣分相乘之扣分總合。
 3. 每一位應檢人應檢六題，四位監評人員之平均扣分總計超過 240 分（未含）者為不及格。
 4. 同一動作、過程與成品呈現之錯誤不應重覆記錄扣分。

陸、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（旅館客房技能項）

八位檢定編號：_____

檢定日期：_____ 檢定起訖時間：_____

項目	應檢者崗位編號	扣分標準 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8	
	應檢者姓名										
	試題組別編號 監評內容										
職業道德衛生與安全	1. 冒名頂替者。	241									
	2. 有作弊事實者。	241									
	3. 故意毀壞測試場所機具、物料者。	241									
	4. 擅離試場或自行變換檢定崗位，不聽勸告者。	241									
	5. 未考慮工作安全，釀成災害者。	241									
	6. 未遵守測試場規定，經勸導無效者。	241									
	7. 有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形者。	241									
	8. 有打架、滋事等情形者。	241									
	9. 有辱罵監評人員之情形者。	241									
	10. 與人相互交談者。	241									
	11. 未按題意或題序操作者。	100									
註一：凡違反 1~10 項者，一律扣 241 分，以不及格論處。 註二：凡違反 11 項者，一律不予計分並扣該題 100 分。											

監評人員簽章：() _____

旅館客房技能項

第四題：工作區準備

	扣分項目	扣分 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8	
準備 工作	1. 未能正確推動加床。	4									
	2. 未能正確架設加床。	4									
	3. 未能正確推動房務工作車。	4									
	4. 準備備品及布品前，未清潔、 擦拭雙手。	4									
	5. 備品準備款式或數量不足： (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)毛毯 (4)棉被套 (5)棉被 (6)床罩 (7)枕頭套 (8)標準枕 (9)軟枕 (10)足布 (11)拖鞋	2									
	6. 備品準備超過足夠完成測試 量： (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)毛毯 (4)棉被套 (5)棉被 (6)床罩 (7)枕頭套 (8)標準枕 (9)軟枕 (10)足布 (11)拖鞋	2									
	7. 備品準備過程中掉落地上： (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)毛毯 (4)棉被套 (5)棉被 (6)床罩 (7)枕頭套 (8)標準枕 (9)軟枕 (10)足布 (11)拖鞋	2									
	8. 佈置後的工作區未達整齊、美 觀和便利取用的功效。	4									
	9. 佈置工作區，未能周詳考慮到 使用備品時之先後秩序。	4									
	10. 違反安全、衛生及其他相關 事項者，計有(請以文字簡述 事項)：	4									
扣分小計（最多扣 50 分）											

旅館客房技能項

第五題：床鋪整理

	扣分項目	扣分 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8
			鋪床工作	1. 選擇錯誤尺寸備品使用： (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)毛毯 (4)棉被套 (5)棉被 (6)床罩 (7)枕頭套 (8)標準枕 (9)軟枕 (10)足布 (11)拖鞋	2					
	2. 鋪放清潔衛生墊，未將四角鬆緊帶緊密扣入床墊下方。	4								
	3. 第一層床單，未以正面鋪設。	4								
	4. 第一層床單，未將四週布面拉緊整齊摺入床墊下方。	4								
	5. 第二層床單，未以反面朝上鋪設。	4								
	6. 第二層床單鋪設位置，未能考量到包覆毛毯預防過敏之功能。	4								
	7. 鋪設毛毯，未將標誌呈現出。	4								
	8. 毛毯鋪設位置，未配合第二、三層床單，達到平整及美觀之整體成效。	4								
	9. 第三層床單，未以正面鋪設。	4								
	10. 第三層床單的鋪設，未將左右兩邊、床尾垂量及毛毯，一齊摺入床墊下。	4								
	11. 完成鋪設第三層床單後，床面整體未達平整、美觀之功能。	4								
	12. 未能熟練準備枕頭套： (1)二個 (2)四個 (3)六個	2								
	13. 未能熟練裝套枕頭： (1)二個 (2)四個 (3)六個	2								
	14. 裝入枕頭套內之枕形，四周稜角莫辨、鬆軟無狀： (1)二個 (2)四個 (3)六個	2								

鋪床工作	15. 未能熟練準備棉被套。	4								
	16. 未能熟練準備棉被。	4								
	17. 裝設完成之棉被及套，未達美觀、舒適之整體成效。	4								
	18. 鋪設完成之棉被及套後，床面整體未達平整、美觀之功能。	4								
	19. 枕頭放置位置，未靠床頭板。	4								
	20. 未正確擺放標準枕及軟枕。	4								
	21. 兩張單人床面枕套開口處，未考量其美觀及實用性。	4								
	22. 雙人床面枕套開口處，未考量其美觀及實用性。	4								
	23. 鋪設床罩，頭端未能覆蓋枕頭。	4								
	24. 鋪設床罩時，枕頭前方，接觸床面及上枕間未摺入 5~10 公分，美化床面。	4								
	25. 鋪設床罩，床尾左右兩角落，未修飾使其整齊、美觀或致使安全發生顧慮。	4								
	26. 鋪設「夜床」：床罩由床面取下前，未能設計秩序摺疊，使其易於收存並便利「空房床」使用。	4								
	27. 鋪設「夜床」：於床單、毛毯的鋪設「就寢功能」，未考慮其美觀及實用性。	4								
	28. 鋪設「夜床」：床腰地面處，未能貼切放置足布一塊。	4								
	29. 鋪設「夜床」：足布上未設想週到，放置拖鞋一雙。	4								
30. 置放拖鞋及足布未考慮其服務旅客使用方便性。	4									

鋪床工作	31. 違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	4								
	32. 在時效內未完成作業要求事項者，計有(請以文字簡述事項)：	40								
	扣分小計(最多扣 200 分)									

旅館客房技能項

第六題：備品復歸

	扣分項目	扣分 (次)	1	2	3	4	5	6	7	8
			善 後 作 業	1. 未以正確姿勢將工作車推回原定位。	4					
	2. 未以正確姿勢將加床推回原定位。	4								
	3. 未能將換下之布巾與垃圾分類存放： (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)毛毯 (4)棉被套 (5)棉被 (6)床罩 (7)枕頭套 (8)標準枕 (9)軟枕 (10)足布 (11)拖鞋及套	4								
	4. 未將摺疊好可續用之備品依原定位處放妥 (1)毛毯 (2)棉被 (3)床罩 (4)標準枕 (5)軟枕	4								
	5. 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								
	6. 違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：	4								
	扣分小計(最多扣 50 分)									
第(四+五+六)題小計扣分總合計										

- 說明：
1. 本評審表適用於第四、五、六題八個崗位應檢者評分作業進行。監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢者崗位編號、應檢者姓名、試題組別編號，缺考者欄內打「✓」。
 2. 凡違反監評內容者，請在該項方格內以「正」字記錄違反次數，並於各項小計扣分欄內填記各單項違反次數與扣分相乘之扣分總合分數。
 3. 每一位應檢人應檢六題，四位監評人員之平均扣分總計超過 240 分（未含）者為不及格。
 4. 同一動作、過程與成品呈現之錯誤不應重覆記錄扣分。

柒、餐旅服務職類丙級技術士技能檢定術科測試辦理單位

時間配當表

每一檢定場，每日排定測試場次為上、下午各乙場；程序表如下：

時 間	內 容	備 註
07：30—08：00	1.監評前協調會議（含監評檢查機具設備） 2.應檢人報到完成	
08：00—08：30	1.應檢人抽題及工作崗位。 2.場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
08：30—12：00	上午場測試	測試時間 3 小時 30 分
12：00—12：30	1 監評人員成績核算 2 下午場應檢人報到 3.監評人員休息用膳時間	
12：30—13：00	1.應檢人抽題及工作崗位。 2 場地設備及供料、自備機具及材料等作業說明。 3.測試應注意事項說明。 4.應檢人試題疑義說明。 5.應檢人檢查設備及材料。 6.其他事項。	
13：00—16：30	下午場測試	測試時間 3 小時 30 分
16：30—17：00	檢討會（監評人員及術科測試辦理單位視需要召開）	