

103 年度 14000 西餐烹調職類 丙級 測試應檢參考資料修訂重點對照表

頁	列	原內容	修訂後內容	修訂日期
P1	6	三、術科辦理單位，在檢定前一星期將擇日開放應檢者前往參觀檢定場地設備、工具及環境。	三、術科辦理單位，在檢定前 <u>一星期內</u> 將擇日(指定日期時間)開放應檢者前往參觀檢定場地設備、工具及環境。 <u>應檢人於指定時間內得自由選擇是否前往參觀。</u>	103.07.03
P2	12	抽題辦法說明如下： (二)在檢定測試前三天(若遇市場休市時提前一天)由該大題中抽出2個組別(A、B、C、D、E組)，供準備材料及做測試。 (三)檢定當日各場測試之題組，應由應檢人代表由2組中抽1組測試，另1組供下午測試，並詳實填寫當日抽組紀錄表，遲到者或缺席者不得有異議。主管單位公告本職類採用電子抽題方式後，術科測試辦理單位應準備電腦及印表機相關設備各一套，依時間配當表規定時間辦理電子抽題事宜並將電腦設置到抽題操作界面，會同監評人員、應檢人，全程參與抽題，處理電腦操作及列印簽名事項。應檢人依抽題結果進行測試，辦理抽題前，	抽題辦法說明如下： (二)術科測試辦理單位應在檢定測試前3天內(若遇市場休市、休假日時可提前一天)由該大題中抽出兩個組別(A、B、C、D、E組)，供準備材料及測試使用。術科測試如連續辦理數日，每日測試之組別均應分別於測試前3天內以網路版電子抽籤系統抽出各日測試之兩組別。兩組別之抽題結果應保密禁止事先公開。抽出之組別分別填寫於抽題紀錄表(參見 p.61)後，再各自放入2個不透光之牛皮信封袋簽名彌封(每個信封各放入一個組別的抽題紀錄表，信封封面註記職類名稱及檢定測試日期以免誤認)。 (三)術科辦理單位應準備電腦及印	103.07.03

頁	列	原內容	修訂後內容	修訂日期
		<p>術科測試辦理單位應再告示已抽定之大題及 2 個組別。測試當日到場檢定序號最小之應檢人由 2 組中抽 1 組測試，另 1 組供下午測試。電子抽題結束後，術科測試辦理單位立即於明顯處公告抽題結果。術科測試辦理單位不及準備電子抽題事宜，得依現行試題規定抽題。</p>	<p>表機相關設備各一套，依本試題規定的期限以電子抽籤系統抽出測試之兩個組別，並列印電子抽籤紀錄及填寫抽題紀錄表(參見 p.61)。本職類級別只限使用網路版電子抽籤系統(上、下午場次的進入碼擇一選用)，禁止使用實體籤條或單機版電子抽籤系統抽出測試前 3 天之兩組別。</p> <p>(四) 檢定當日上午場測試之組別，應由上午場應檢人代表從 2 個彌封的信封中抽出 1 組測試。信封抽出後，應檢人代表應於當場次應檢人面前拆開信封並公開組別。下午場測試時，另 1 彌封的信封直接由下午場應檢人代表抽出後，於當場次應檢人面前拆封並公開組別，監評長(或指示辦理單位)應同時出示列印之電子抽籤紀錄及上午場次已拆封之抽題紀錄表供應檢人核對。未到場或遲到之應檢人對抽題結果不得提出異議。</p>	

頁	列	原內容	修訂後內容	修訂日期
P7	10	三、評分標準： (1) 準備工作(5%)：含取材(1%)、 取量(2%)、刀工(2%)。 (2) 烹調(10%) (3) 觀感(5%) (4) 味道、口感(5%)	三、評分標準： (1) 準備工作(5分)：含取材(1分)、 取量(2分)、刀工(2分)。 (2) 烹調(10分) (3) 觀感(5分) (4) 味道、口感(5分)	103.07.03
P35	12	(3)三明治以開面式呈現。	(3)三明治以開面式(open sandwich)呈 現。	103.07.03
P38	13	巧克力慕司	巧克力慕思	103.07.03
P44	最末 行	(無)	(4)每盤一或二個布丁均可。	103.07.03
P46	18	塔模二個	塔模四個	103.07.03
P46	24	(無)	(5)每盤各二個。	103.07.03
P48	最末 行	(無)	(7)每盤各三圈炸蘋果圈。	103.07.03
P61	抽題 紀錄 表	(無)	抽題紀錄表 (表格如附件)	103.07.03
P62	時間 配當 表	內容： 1.應檢人抽題及工作崗位。	內容： 1.應檢人代表抽題(彌封之信封)。	103.07.03
P62	時間 配當 表	備註： (無)	備註： 應檢人代表會同監評長公開抽題，未 到場者或遲到者不得有異議。	103.07.03

陸、西餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試抽題紀錄表

(本表格請辦理單位自行列印)

測試前 3 天抽出兩組別後填寫				測試當天抽題後填寫	
電子抽籤日期	測試日期	大題	組別 (每張表只填寫 1 組)	抽籤人員簽名	勾選場次
年 月 日	年 月 日				<input type="checkbox"/> 08 : 30 <input type="checkbox"/> 13 : 30 場次
					應檢人代表簽名

備註：

1. 術科測試辦理單位應依本試題之抽題規定，於檢定測試前 3 天內抽出兩組別後，填寫本紀錄表(分 2 張填寫)，再分別放入 2 個不透光之牛皮信封袋簽名彌封。每個信封各放一張抽出組別之紀錄表，信封封面註記職類名稱及檢定測試日期以免誤認。
2. 本紀錄表於測試當日由應檢人代表抽出並公開後，再由應檢人代表勾選場次及簽名。
3. 本表須存檔二年以上，備查。

14000 西餐丙級學科試題修訂對照表

工作項目	題數	原內容	修訂後內容	修訂日期
11	1	<p>答案(1)</p> <p>(本題刪題)食品衛生管理法的中央主管機關是①衛生署②環境保護署③農業委員會④消費者保護委員會。</p>	<p>答案(1)</p> <p>食品安全衛生管理法的中央主管機關是①衛生福利主管機關②③農業主管機關④消費者保護處</p>	103/10/16
11	6	<p>答案(4)</p> <p>衛生署發布之「食品良好衛生規範」中，餐飲業者：①僅適用於餐飲業者良好衛生規範②不適用於食品業者良好衛生規範一般規定③應符合食品業者良好衛生規範一般規定及食品製造業者良好衛生規範④應符合食品業者良好衛生規範一般規定及餐飲業者良好衛生規範。</p>	<p>答案(4)</p> <p>經公告指定的餐飲業聘用之廚師，在四年證書有效期間內應接受總共多少小時的衛生教育？ ①4②10③16④32 小時。</p>	103/10/16
11	8	<p>答案(2)</p> <p>屠宰供食用之家畜其屠體的衛生檢查規則由那個機關主政？①衛生局②行政院農業委員會③衛生署④標準檢驗局。</p>	<p>答案(2)</p> <p>①②勞工局③衛生福利部④</p>	103/10/16
11	10	<p>答案(4)</p> <p>下列何者是不正確的？經衛生機關稽查食品業者於製造、調配、運送、貯存、販賣等過程中，如有違反食品衛生管理法，視其情節會有何種處分？ ①限期改善②處以罰鍰③移送法辦④產品下架。</p>	<p>答案(4)</p> <p>下列何者是不正確的？經衛生機關稽查食品業者於製造、調配、運送、貯存、販賣等過程中，如有違反食品安全衛生管理法，視其情節會有何種處分？ ①②③④產品充公拍賣</p>	103/10/16
11	14	<p>答案(2)</p> <p>食品良好衛生規範由何機關定之？ ①衛生局②行政院衛生署③衛生部④衛生處。</p>	<p>答案(2)</p> <p>食品良好衛生規範準則由何機關定之？ ①②衛生福利部③衛生所④</p>	103/10/16

11	22	<p>答案(4)</p> <p>故意逃避衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作，餐飲業者會受多少新台幣的罰鍰？①9百以上9千以下②3千以上3萬以下③6千以上6萬以下④3萬以上15萬以下。</p>	<p>答案(4)</p> <p>故意規避衛生主管機關之食品抽查或抽樣工作，餐飲業者會受多少新台幣的罰鍰？①②③④3萬以上300萬以下</p>	103/10/16
11	24	<p>答案(2)</p> <p>餐飲業者如妨害衛生主管機關之食品抽查或抽驗，會被處以①移送法辦②3萬以上15萬以下罰鍰③拘役④沒有任何處分。</p>	<p>答案(2)</p> <p>餐飲業者如妨礙衛生主管機關之食品抽查或抽驗，會被處以①②3萬以上300萬以下罰鍰③④</p>	103/10/16
11	29	<p>答案(4)</p> <p>(本題刪題)採購食材時應注意下列何種食品須經衛生署查驗登記並取得許可證？①單品食品添加物②國產新穎性食品③以基因改造黃豆為原料製成之豆腐④乳製品。</p>	<p>答案(1)</p> <p>採購食材時應注意下列何種食品須經衛生福利部查驗登記並取得許可證？①單方食品添加物②③④鮮奶</p>	103/10/16
11	30	<p>答案(1)</p> <p>生鮮或加工食品中如檢出病原菌①雖有食品中毒案件發生，但若無法證明與該食品中檢出病原菌有因果關係，則尚無法認定為食品衛生管理法第34條所稱之致危害人體健康②若未有食品中毒案件發生，則毋需處理③將該批食品充分加熱以殺死病原菌④無論是否有致危害人體健康情事發生，均應依違反食品衛生管理法第11條規定移送法辦。</p>	<p>答案(3)</p> <p>食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由下列哪一機關定之？①衛生局②衛生所③衛生福利部④行政院消費者保護處</p>	103/10/16

14000 西餐烹調 丙級學科修訂對照表(修訂日期：103.11)

工作項目	題數	原內容	修訂後內容
2	101	答案(1) 紐約客牛排指那一部位牛肉？①後腰脊肉(Sirloin)②前腰脊肉(strip loin)③菲力(tenderloin)④去骨含肉眼肋脊肉(Ribeye)。	本題刪除
2	111	答案(3) 花青素在酸性的環境中呈①紫紅色②藍色③綠色④紅色。	答案(4) 花青素在酸性的環境中呈①紫紅色②藍色③綠色④紅色。
3	38	答案(2) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？①無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫②水果儲存前不應水洗③水果去皮可耐儲存④蔬菜和水果的儲存方法都一樣。	答案(3) 有關寒帶生鮮蔬果儲存的方法，下列何者是錯誤的？①無低溫障害之水果應儲存在冷藏庫②水果儲存前不應水洗③水果去皮可耐儲存④蔬菜和水果的儲存方法都一樣。
3	39	答案(3) 採購之魚類在冷藏儲存前應作何處理？①不須處理直接冷藏②外表洗淨後即冷藏③除去鱗片洗淨後再冷藏④除去鱗片、魚腮及內臟等洗淨後再冷藏。	答案(4) 採購之魚類在冷藏儲存前應作何處理？①不須處理直接冷藏②外表洗淨後即冷藏③除去鱗片洗淨後再冷藏④除去鱗片、魚腮及內臟等洗淨後再冷藏。
4	23	答案(1) 熬煮白高湯(White stock)所用的骨頭材料何者最不適？①小牛骨②豬骨③魚骨④鴨骨。	答案(1) 熬煮白高湯(White stock)所用的骨頭材料何者最不適？①牛骨②豬骨③魚骨④雞骨。
5	3	答案(4) 通常盛裝熱菜的盤子溫度保持在攝氏幾度最適宜？①30度②40度③50度④60度。	答案(4) 通常盛裝熱菜的盤子保溫櫃溫度保持在攝氏幾度最適宜？①30度②40度③50度④60度。