

(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.....	2-3
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.....	5-18
五、檢定場平面圖.....	19-22
六、指定服裝儀容圖.....	23
參、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試試題.....	23-33
肆、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審總表.....	34
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).....	35-41
陸、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表(客房技能項).....	42-46
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.....	47

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) 應檢人須知。
- (參) 術科測試試題。
- (肆) 術科測試評審總表。
- (伍) 術科測試評審表(餐廳技能項)。
- (陸) 術科測試評審表(客房技能項)。
- (柒) 術科測試辦理單位時間配當表。

二、爲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參考，並於函聘術科測試監評人員時(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試試題有六大題，其中第二大題以三小題、第三大題以二小題、第四、五、六大題以二小題分別呈現，檢定時由應檢人依序號抽題測試之，於規定檢定時間 3 小時 10 分鐘內完成(詳如檢定程序時間表)。
- (二) 檢定之設備、工具、材料均由術科測試辦理單位提供，惟應檢人應著指定服裝(詳如指定服裝儀容圖)參加，未依指定服裝儀容參檢者，不得進場應試，術科測試成績以不及格論。
- (三) 應檢人於測試前詳閱應檢人參考資料，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監評長，監評長宣佈當日一般注意事項，並依序抽題準備測試之。事務人員紀錄應檢人題號同時發給題目，由監評長依序核對檢定號碼並再次三方確認抽題題目；俟各應檢人領取試題後，進入檢定崗位(即個人操作檯)，等待監評長發「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) 應檢人於開始測試，遲到 15 分鐘以上者不得進場，並以缺考論處。
- (五) 監評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

經監評人員確認責任後，由該應檢人於檢定結束後賠償之。

- (六) 俟監評長宣佈「開始」口令後，才能開始檢定作業。
- (七) 應檢人應詳閱試題，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，在監評長宣佈「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名後才可離開檢定場。
- (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	服務檯布置	將固定之工作檯一張，布置成含檯布、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			4 分鐘			
	二	西式餐桌擺設與服務	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「西式餐桌擺設與服務」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 990302A 試題 990302B 試題 990302C (8 崗位-各 2 份) (16 崗位-各 3 份)	
	評 分			4 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。	30 分鐘	100	抽題測試： 試題 990303A 試題 990303B (8 崗位-各 2 份) (16 崗位-各 4 份)	
		評 分					4 分鐘
		備品復歸	(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。	13 分鐘			
	評 分			3 分鐘			
	中場休息及換場地				10 分鐘		
	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。	5 分鐘	50	(1) 抽題測試： 試題 990304A 試題 990304B (8 崗位-各 1 份) (16 崗位-各 2 份)
評 分			4 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			8 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。	7 分鐘	50	(2) 分二梯次進行	
評 分			3 分鐘				
合 計				190 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

(一) 崗位數 8 人

檢定職類	餐 旅 服 務		級 別	丙	每場檢定人數	8 人
項目	名稱	規格	單位	數量	備註	
監評休息區			式	1	含空調設備	
應檢人休息區			式	1	須與考場分開 並含空調設備	
餐廳技能項檢定場面積		直向布置 7.2m × 15m 以上 橫向布置 14.4m × 9m 以上 場地配置以附圖為準	式	1	二式同棟同樓層分開、相鄰均可，或可為同棟相鄰樓層。場地不可翹起變形、鬆脫或缺損。	
客房技能項檢定場面積		直向布置 6.9m × 15m 以上 橫向布置 13.8m × 8.4m 以上 場地配置以附圖為準	式	1		
【 布 巾 類 】						
布 1	長檯布	(1) 質料：全棉 (2) 270±3cm×150±3cm (不限顏色)	條	10	全棉、漿燙過、不重複使用；餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 5 條	
布 2	方檯布	(1) 質料：全棉 (2) 210±3cm×210±3cm (不限顏色)	條	10	全棉、漿燙過、不重複使用；餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 5 條	
布 3	方檯布	(1) 質料：全棉 (2) 150±3cm×150±3cm (不限顏色)	條	20	全棉、漿燙過、不重複使用；餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 10 條	
布 4	口布	(1) 質料：全棉 (2) 55±3cm×55±3cm (白色除外不限顏色)	條	80	全棉、漿燙過、不重複使用；餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 40 條	
布 5	服務布巾	(1) 質料：全棉 (2) 55±3cm×55±3cm (白色)	條	32	全棉、漿燙過、不重複使用；餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 16 條	
布 6	桌裙	(1) 質料：混紡或全棉 (2) 長 500±5cm、高 70±2cm (不限顏色)	條	6	混紡或全棉材質；餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 2 條；備用 2 條	
布 7	單人床床單	(1) 質料：白色混紡或全棉 (2) 尺寸：配合各種床之尺寸(長、寬再各加約 100cm(縮水前)) (3) 加有單位名稱之布邊 (4) 加上 X 色之車線或印章	條	20	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) 加有單位名稱之布邊 (4) 加上 Y 色之車線或印章	條	3	
布 9	雙人床棉被套	(1) 質料：白色混紡或全綿 (2) 尺寸：(180-203)×(198-203)cm (3) 加有單位名稱之布邊	條	3	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：(180-203)×(198-203)cm (3) 加有單位名稱之布邊	條	3	雙人床用 備用 1 條
布 11	標準枕	(1) 質料：枕頭套子以適合羽毛枕之不透毛材料製作，填充羽毛 (2) 尺寸：(75-80)×(45-50)cm (3) 填充物：重量 1000 公克 (4) 加有單位名稱之布邊 (5) 加上 X 色之車線或印章	個	7	車線或印章請以不同顏色 區分
布 12	軟枕	(1) 質料：枕頭套子以適合羽毛枕之不透毛材料製作，填充羽毛 (2) 尺寸：(75-80)×(45-50)cm (3) 填充物：重量 700 公克 (4) 加有單位名稱之布邊 (5) 加上 Y 色之車線或印章	個	7	車線或印章請以不同顏色 區分
布 13	枕套	(1) 質料：同床單材料 (2) 尺寸：(75-80)+30cm×(45-50)cm (3) 規格：信封型枕套，不可車"型" (4) 加有單位名稱之布邊	個	24	標準枕與軟枕，同一規格。 長度依枕頭長加 30 公分。
布 14	清潔衛生墊	(1) 質料：上層為吸水性紡織品， 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鈎住床墊 (4) 加有日期、單位名稱之布邊 (5) 數量：依尺寸每床一條	條	10	大 3 條 小 7 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) 毛毯正面右下角請加標籤或單位名稱	條	4	單人床用 備用 1 條
布 16	床罩	(1) 質料：一般紡織品 (2) 尺寸：兩旁及腳端下垂部分離地約 10 至 15cm。且長度應夠於 枕下摺入二摺約 10-15cm (3) 製作：床尾不可車"型"(布寬接 縫應位於長邊處) (4) 加有單位名稱之布邊	條	5	大 2 條 小 3 條

		(5)數量：依尺寸每床一條，折疊床不需			
布 17	床裙	(1)質料：一般紡織品 (2)尺寸：各邊下垂離地約3至8cm (3)製作：應依床面車"型"，下垂部分可打摺 (4)製作：應依床面車"型"，下垂部分可打折 (5)數量：依尺寸每床一條，折疊床不需	條	3	
布 18	客房足巾(布)	(1)質料：與床單相同或較薄之布品(非浴室足布) (2)尺寸：(75-80)cm×(45-50)cm (3)加有單位名稱之布邊	條	5	
【傢俱類】					
傢 1	會議桌	180cm×60cm×75cm 含摺疊式桌腳、隔層	張	18	餐廳技能區 4 張，客房技能區 2 張，設監評人員檯 2 張，公共用材區 10 張
傢 2	方餐桌	90cm×90cm×75cm 含摺疊式桌腳	張	4	週邊設備區 4 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	4	週邊設備區 4 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	30	週邊設備區 4 區，每區放置 6 張，另監評人員及試務人員座椅計 6 張
傢 5	單人床	(110-130)×(198-203)cm，床架與床墊分開，設床頭板(木製，正面蒙皮或紡織品)及床輪 2 個	張	2	
傢 6	雙人床	(180-203)×(198-203)cm，床架與床墊分開，設床頭板(木製，正面蒙皮、紡織品)及床輪 2 個	張	1	
傢 7	活動床	床架(105-130)×(198-203)cm 床墊(100-125)×(185-190)cm 或(90-100)×(180-200)cm 床架與床墊分開，但須以固定帶固定，附床輪 ※ 依檢定場平面圖，站立放置於定位處	張	2	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)長寬高 150±5×55±5×125±5cm	台	3	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 7-9cm	個	30	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 15 個
瓷 02	口湯碗	碗口直徑約 8-10cm	個	24	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 12 個
瓷 03	瓷湯匙	長約 13-14cm	個	30	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 15 個
瓷 04	骨盤	直徑約 16-18cm	個	30	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 15 個
瓷 05	圓盤	直徑約 22-24cm；款式須與【瓷 04】搭配成套	個	24	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 12 個
瓷 06	茶杯	3-5oz	個	30	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 15 個
瓷 07	筷架		個	24	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 12 個
瓷 08	湯匙筷架		個	24	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 12 個
瓷 09	圓盤(B.B. Plate)	直徑約 16cm	個	26	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 13 個
瓷 10	胡椒/鹽罐		套	4	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 2 套
瓷 11	咖啡杯組	含杯及底盤，容量 6-8oz	組	10	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 5 組
瓷 12	紅茶杯組	含杯及底盤，容量 6-8oz	組	12	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 6 組
瓷 13	花瓶		個	4	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 2 個
瓷 14	展示盤	直徑約 30-32cm	個	8	餐廳項公共用材區 2 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 22-25cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，

					每區放置 8 支
02	餐叉	不銹鋼材質，長約 20-23cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
03	魚刀	不銹鋼材質，長約 20-22cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
04	魚叉	不銹鋼材質，長約 19-21cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
05	奶油刀	不銹鋼材質，長約 15-17cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
06	點心叉	不銹鋼材質，長約 15-17cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
07	點心匙	不銹鋼材質，長約 15-17cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
08	圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16-19cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
09	橢圓湯匙	不銹鋼材質，長約 16-19cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
10	咖啡匙/茶匙	不銹鋼材質，長約 12-14cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
11	沙拉刀	不銹鋼材質，長約 18-21cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
12	沙拉叉	不銹鋼材質，長約 17-19cm	支	16	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 8 支
13	西式服務叉匙	不銹鋼材質，長約 22-25cm	組	4	餐廳項公共用材區 2 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	長 56±1cm、寬 41±1cm，止滑	個	4	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 2 個
雜 02	圓托盤	直徑 36±1cm，止滑	個	4	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 2 個
雜 03	筷子	長 24-27cm	雙	30	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 15 雙
雜 04	水杯	約 10-12oz	個	20	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 10 個
雜 05	白酒杯	約 4 1/2oz-6 1/2oz	個	12	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 6 個
雜 06	紅酒杯	約 6 1/2oz-8 1/2oz	個	12	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 6 個
雜 07	圖釘		盒	4	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 2 盒
雜 08	大頭針		盒	4	餐廳項公共用材區 2 區，每區放置 2 盒
雜 09	麵包籃	可放置四人份麵包量	個	6	餐廳項公共用材區 2 區，

					每區放置 3 個
雜 10	奶油	小包裝(8-12 克)	個	16	餐廳項公共用材區 2 區， 每區放置 8 個
雜 11	小麵包	圓形、方形各一款式	組	30	餐廳項公共用材區 2 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	個	8	
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	5	
雜 14	擦手紙	洗手後清潔、擦拭用，採抽取式	盒	6	餐廳項公共用材區 2 區， 每區放置 2 個；客房技能 項公共用材區放置 2 個
雜 15	桶裝水	20 公升，附出水控制開關	組	6	餐廳項公共用材區 2 區， 每區放置 2 個；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 15】配 合使用，水花不濺於地面為宜	個	6	餐廳項公共用材區 2 區， 每區放置 2 個；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	6	餐廳項公共用材區 2 區， 每區放置 2 個；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	8	
檢 2	評審總表	填寫完成應檢人檢定崗位編號、起 訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	8	
檢 3	評審表	填寫完成應檢人十六位檢定編號、 日期、起訖時間及抽題題號	份	8	
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	12	
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	哨子		個	2	
檢 11	術科測試試題	990302A(粉紅色)、護貝	份	2	供應檢人重覆使用並置放

	(西餐)				於工作檯編號正下方處。
檢 12	術科測試試題 (西餐)	990302B(黃色)、護貝	份	2	供應檢人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 (西餐)	990302C(綠色)、護貝	份	2	供應檢人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 (中餐)	990303A (白色)、護貝	份	2	供應檢人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 (中餐)	990303B(藍色)、護貝	份	2	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 16	餐廳技能項試 題編號籤筒	試題編號 990302A、990302B、 990302C，分別標明字樣籤各二、二 、二支共計六支 試題編號 990303A、990303B，分別標 明字樣籤各二、二支共計四支	套	1	
檢 17	客房技能項試題 編號籤筒	試題編號 990304A、990304B，分別 標明字樣籤各一支共計二支	套	1	
檢 18	餐廳技能崗位 標號牌	牌面尺寸 20cm × 10cm，就寬度標 示號碼自 01 至 04 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 19	客房崗位標號 牌	牌面尺寸 20cm× 10cm，就寬度標 示號碼自 01 至 02 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 990304A、990304B 現場黏貼使用	套	3	
檢 20	應檢人背部崗 位布質標號牌	牌面尺寸 20cm×20cm，就寬度標 示號碼 01 至 08，易於應檢人在協助 下固定於背部腰際以上位置	套	2	
檢 21	安全別針	固定【檢 20】用	個	32	
檢 22	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	

(二) 崗位數 16 人

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	
監評休息區			式	1	含空調設備	
應檢人休息區			式	1	須與考場分開 並含空調設備	
餐廳技能項檢定場面積		橫向配置 14.4m × 15m 以上 直向配置 7.2m × 30m 以上 場地配置以附圖為準	式	1	二式同棟同樓層分開、相鄰均可，或可為同棟相鄰樓層。場地不可翹起變形、鬆脫或缺損。	
客房技能項檢定場面積		橫向配置 13.8m × 15m 以上 直向配置 6.9m × 28m 以上 場地配置以附圖為準	式	1		
【 布 巾 類 】						
布 1	長檯布	(1) 質料：全棉 (2) 270±3cm×150±3cm (不限顏色)	條	20	全棉、漿燙過、不重複使用；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 5 條	
布 2	方檯布	(1) 質料：全棉 (2) 210±3cm×210±3cm (不限顏色)	條	20	全棉、漿燙過、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：全棉 (2) 150±3cm×150±3cm (不限顏色)	條	40	全棉、漿燙過、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：全棉 (2) 55±3cm×55±3cm (白色除外不限顏色)	條	160	全棉、漿燙過、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：全棉 (2) 55±3cm×55±3cm (白色)	條	64	全棉、漿燙過、不重複使用；餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 16 條	
布 6	桌裙	(1) 質料：混紡或全棉 (2) 長 500±5cm、高 70±2cm (不限顏色)	條	10	混紡或全棉材質；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：白色混紡或全棉 (2) 尺寸：配合各種床之尺寸(長、寬再各加約 100cm(縮水前)) (3) 加有單位名稱之布邊 (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)	條	5		

		(3) 加有單位名稱之布邊 (4) 加上 Y 色之車線或印章			
布 9	雙人床棉被套	(1) 質料：白色混紡或全綿 (2) 尺寸：(180-203)×(198-203)cm (3) 加有單位名稱之布邊	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：(180-203)×(198-203)cm (3) 加有單位名稱之布邊	條	5	雙人床用 備用 1 條
布 11	標準枕	(1) 質料：枕頭套子以適合羽毛枕之不透毛材料製作，填充羽毛 (2) 尺寸：(75-80)×(45-50)cm (3) 填充物：重量 1000 公克 (4) 加有單位名稱之布邊 (5) 加上 X 色之車線或印章	個	14	車線或印章請以不同顏色區分
布 12	軟枕	(1) 質料：枕頭套子以適合羽毛枕之不透毛材料製作，填充羽毛 (2) 尺寸：(75-80)×(45-50)cm (3) 填充物：重量 700 公克 (4) 加有單位名稱之布邊 (5) 加上 Y 色之車線或印章	個	14	車線或印章請以不同顏色區分
布 13	枕套	(1) 質料：同床單材料 (2) 尺寸：(75-80)+30cm×(45-50)cm (3) 規格：信封型枕套，不可車"型" (4) 加有單位名稱之布邊	個	45	標準枕與軟枕，同一規格。長度依枕頭長加 30 公分。
布 14	清潔衛生墊	(1) 質料：上層為吸水性紡織品，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 5 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) 毛毯正面右下角請加標籤或單位名稱	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：兩旁及腳端下垂部分離地約 10 至 15cm。且長度應夠於枕下摺入二摺約 10-15cm (3) 製作：床尾不可車"型"(布寬接縫應位於長邊處) (4) 加有單位名稱之布邊 (5) 數量：依尺寸每床一條，折疊床不需	條	8	大 3 條 小 5 條
布 17	床裙	(1) 質料：一般紡織品	條	6	

		(2) 尺寸：各邊下垂離地約3至8cm (3) 製作：應依床面車"型"，下垂部分可打摺 (4) 製作：應依床面車"型"，下垂部分可打折 (5) 數量：依尺寸每床一條，折疊床不需			
布 18	客房足巾(布)	(1) 質料：與床單相同或較薄之布品(非浴室足布) (2) 尺寸：(75-80)cm×(45-50)cm (3) 加有單位名稱之布邊	條	10	
【 傢 俱 類 】					
傢 1	會議桌	180cm×60cm×75cm 含摺疊式桌腳、隔層	張	35	餐廳技能區 20 張，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)×(198-203)cm，床架與床墊分開，設床頭板(木製，正面蒙皮或紡織品)及床輪 2 個	張	4	
傢 6	雙人床	(180-203)×(198-203)cm，床架與床墊分開，設床頭板(木製，正面蒙皮、紡織品)及床輪 2 個	張	2	
傢 7	活動床	床架(105-130)×(198-203)cm 床墊(100-125)×(185-190)cm 或(90-100)×(180-200)cm 床架與床墊分開，但須以固定帶固定，附床輪 ※ 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	台	5	備用一台

		(4)長寬高 150±5×55±5×125±5cm			
【 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 7-9cm	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 8-10cm	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 13-14cm	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 16-18cm	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 05	圓盤	直徑約 22-24cm；款式須與【瓷 04】搭配成套	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 06	茶杯	3-5oz	個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 07	筷架		個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 08	湯匙筷架		個	60	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 15 個
瓷 09	圓盤(B.B. Plate)	直徑約 16cm	個	48	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 12 個
瓷 10	胡椒/鹽罐		套	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 套
瓷 11	咖啡杯組	含杯及底盤，容量 6-8oz	組	28	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 7 組
瓷 12	紅茶杯組	含杯及底盤，容量 6-8oz	組	36	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 9 組
瓷 13	花瓶		個	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個
瓷 14	展示盤	直徑約 30-32cm	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 22-25cm	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 20-23cm	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 20-22cm	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 19-21cm	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 15-17cm	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 15-17cm	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 15-17cm	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 16-19cm	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 16-19cm	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
10	咖啡匙/茶匙	不銹鋼材質，長約 12-14cm	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 18-21cm	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 17-19cm	支	32	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 8 支
13	西式服務叉匙	不銹鋼材質，長約 22-25cm	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	長 56±1cm、寬 41±1cm，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 36±1cm，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 24-27cm	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 2 盒
雜 08	大頭針		盒	8	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 盒
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	小包裝(8-12 克)	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 組
雜 12	計時器	(1) 具開始、停止及暫停功能 (2) 可記錄至秒數	個	10	
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	

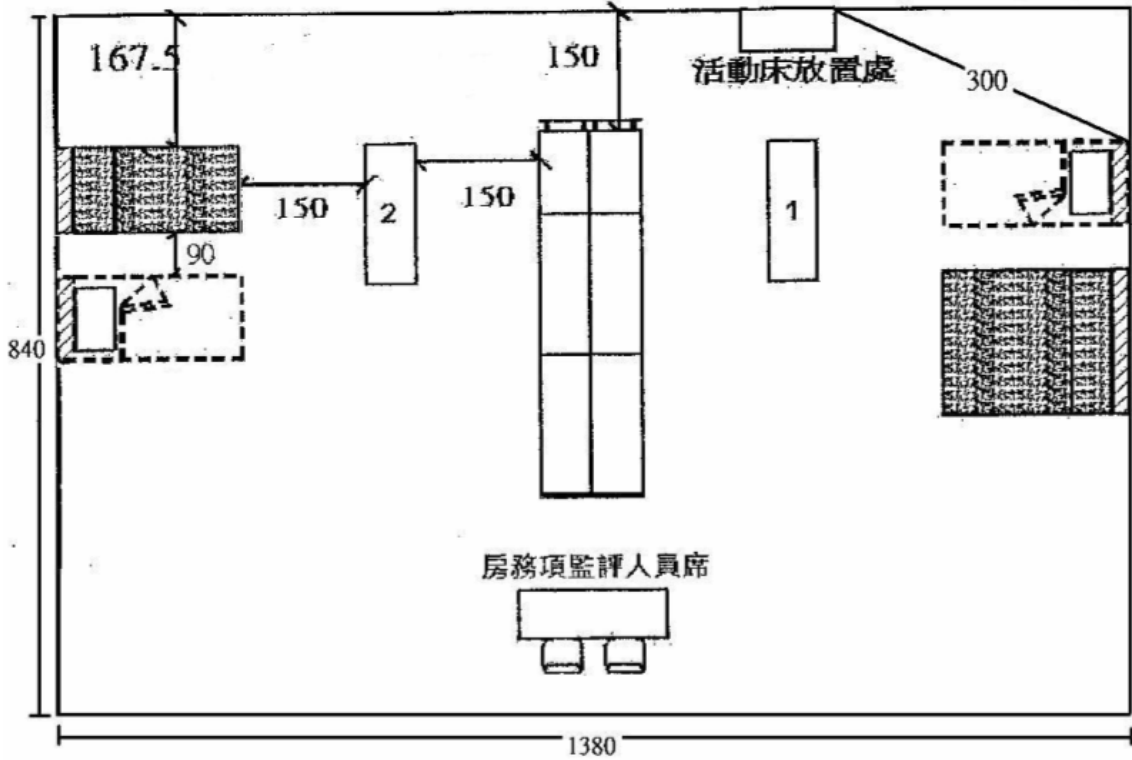
雜 14	擦手紙	洗手後清潔、擦拭用，採抽取式	盒	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個；客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 15	桶裝水	20 公升，附出水控制開關	組	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個；客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 16	水桶	45-50 公升、塑膠製，與【雜 15】配合使用，水花不濺於地面為宜	個	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個；客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 17	垃圾桶	2 公升、塑膠製	個	10	餐廳項公共用材區 4 區，每區放置 2 個；客房技能項公共用材區放置 2 個
雜 18	急救箱	安全效期內之完整藥品及配件	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	填寫完成應檢人檢定崗位編號、起訖時間、檢定編號、日期、姓名	張	16	
檢 3	評審表	填寫完成應檢人十六位檢定編號、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	哨子		個	2	
檢 11	術科測試試題 (西餐)	990302A(粉紅色)、護貝	份	3	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 12	術科測試試題 (西餐)	990302B(黃色)、護貝	份	3	供應檢人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 (西餐)	990302C(綠色)、護貝	份	3	供應檢人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 (中餐)	990303A (白色)、護貝	份	4	供應檢人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	990303B(藍色)、護貝	份	4	供應檢人重覆使用並置放

	(中餐)				於工作檯編號正下方處。
檢 16	術科測試試題	990304A(白色)、護貝	份	2	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 17	術科測試試題	990304B(藍色)、護貝	份	2	供應檢人重覆使用並置放於工作檯編號正下方處。
檢 18	餐廳技能項試題編號籤筒	試題編號 9930302A、990302B、990302C，分別標明字樣籤各三、三、三支共計九支 試題編號 990303A、990303B，分別標明字樣籤各四、四支共計八支	套	1	
檢 19	客房技能項試題編號籤筒	試題編號 990304A、990304B，分別標明字樣籤各二支共計四支	套	1	
檢 20	餐廳技能崗位標號牌	牌面尺寸 20cm × 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 21	客房崗位標號牌	牌面尺寸 20cm×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 990304A、990304B 現場黏貼使用	套	3	
檢 22	應檢人背部崗位布質標號牌	牌面尺寸 20cm×20cm，就寬度標示號碼 01 至 16，易於應檢人在協助下固定於背部腰際以上位置	套	2	
檢 23	安全別針	固定【檢 22】用	個	64	
檢 24	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	

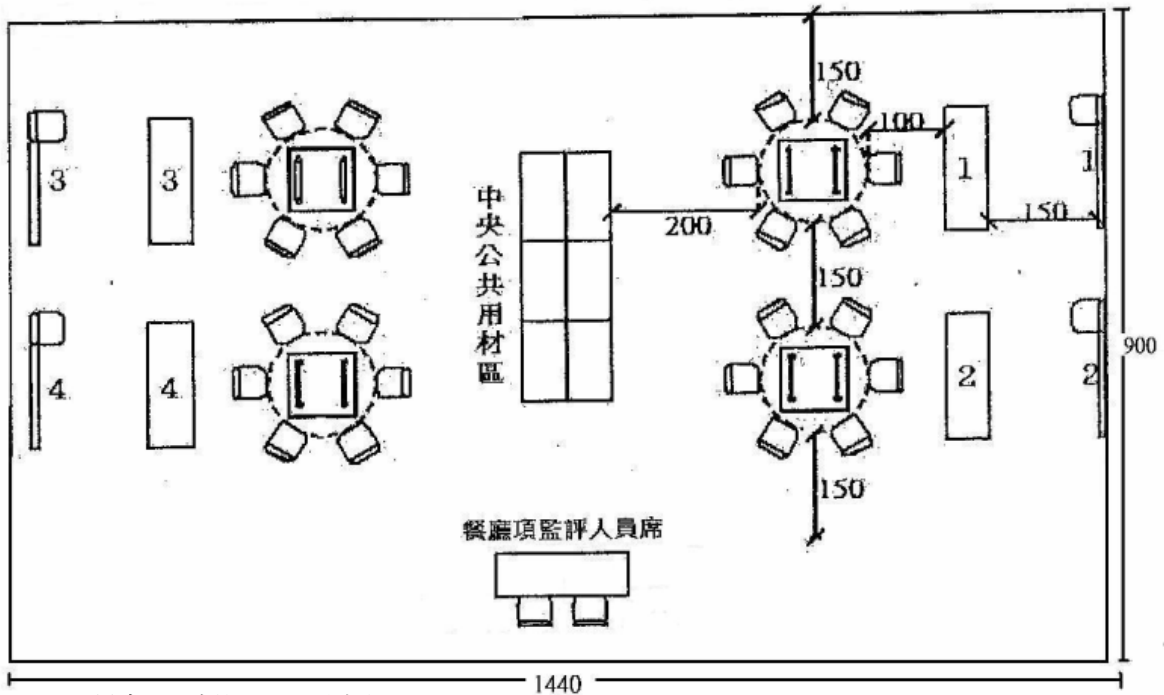
五、檢定場平面圖

【附圖一】（橫向配置-崗位數 8 人）

客房項工作崗位



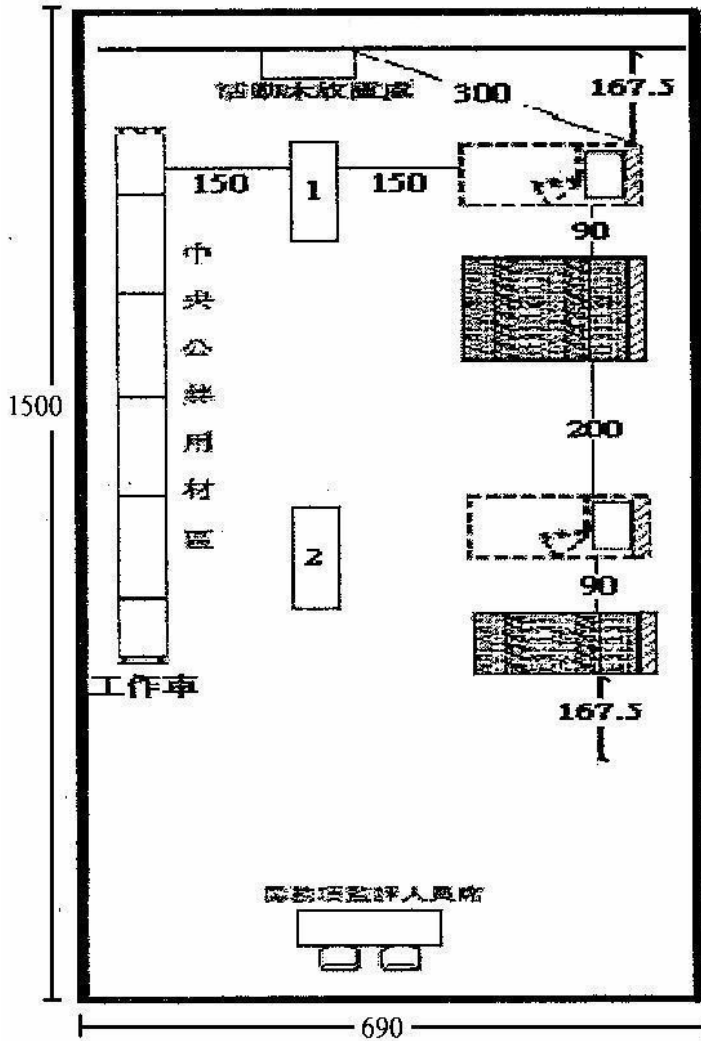
餐廳項工作崗位



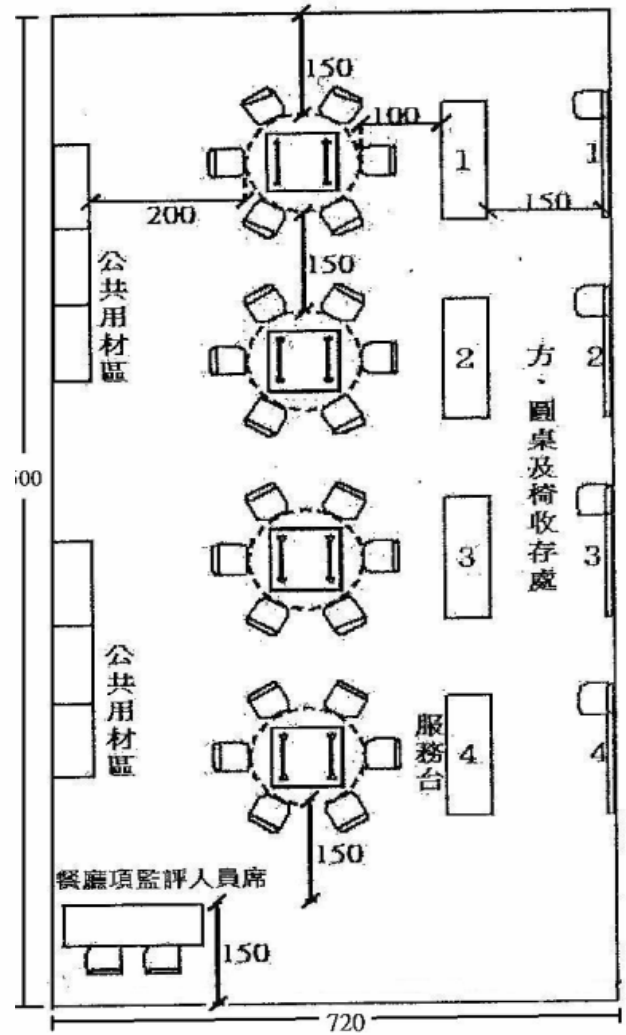
- 註：1、所有尺寸概以公分標示。
 2、兩床間距離應以標示固定於地面。
 3、場地長寬不含牆柱。
 4、應檢人測試範圍不得有牆柱影響其動線。
 5、場地不可翹起變形、鬆脫或缺損 19

【附圖二】（直向配置-崗位數 8 人）

客房項工作崗位

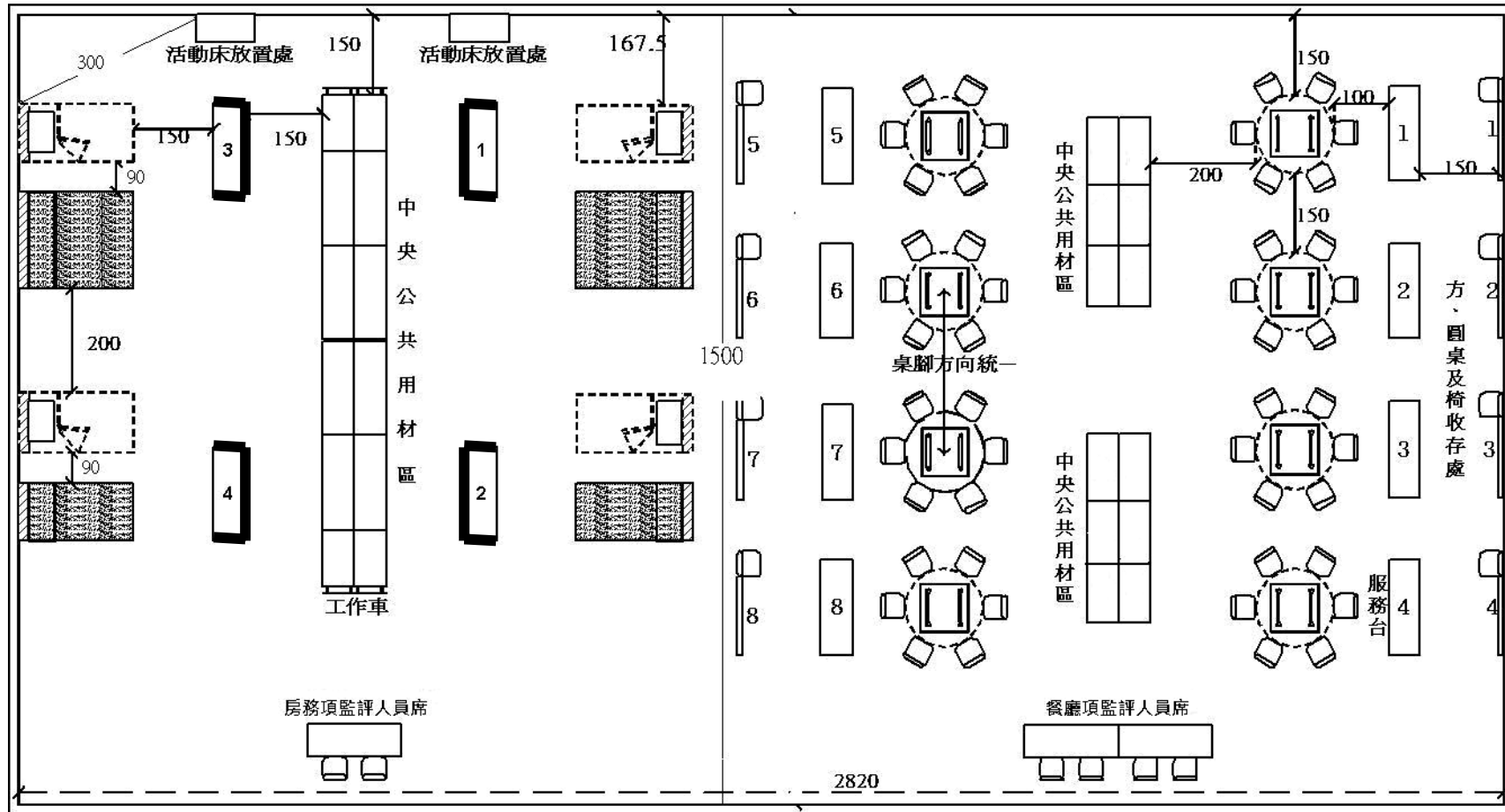


餐廳項工作崗位



- 註：1、所有尺寸概以公分標示。
 2、兩床間距離應以標示固定於地面。
 3、場地長寬不含牆柱。
 4、應檢人測試範圍不得有牆柱影響其動線。
 5、場地不可翹起變形、鬆脫或缺損。

【附圖三】（橫向配置-崗位數 16 人）

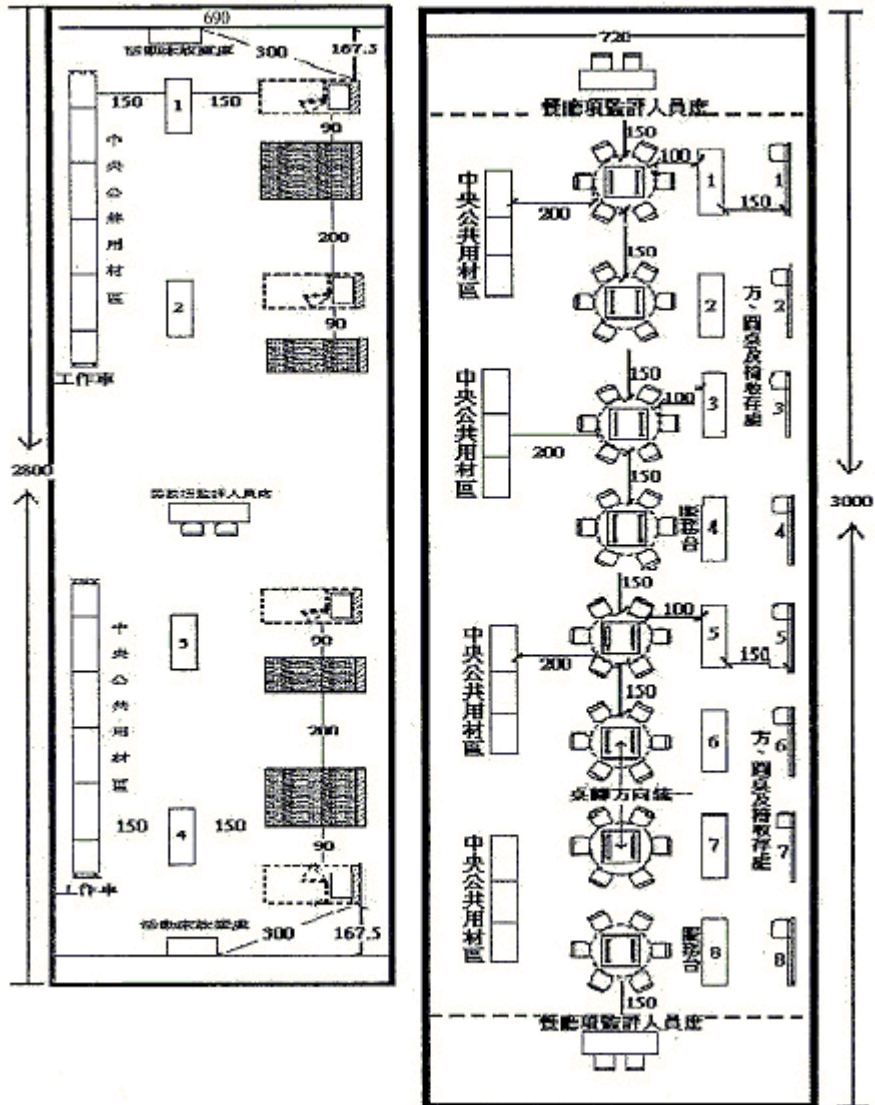


- 註：1、所有尺寸概以公分標示。
 2、兩床間距離應以標示固定於地面。
 3、場地長寬不含牆柱。
 4、應檢人測試範圍不得有牆柱影響其動線。
 5、場地不可翹起變形、鬆脫或缺損。

【附圖四】（直向配置-崗位數 16 人）

客房項工作崗位

餐廳項工作崗位



- 註：1、所有尺寸概以公分標示。
 2、兩床間距離應以標示固定於地面。
 3、場地長寬不含牆柱。
 4、應檢人測試範圍不得有牆柱影響其動線。
 5、場地不可翹起變形、鬆脫或缺損。

六、指定服裝儀容圖

餐廳技能項指定服裝儀容圖



短髮：整齊不過肩
長髮：盤整成髻以髮網包覆
瀏海：長度不可超過眉毛

領結不限顏色
背心不限顏色
白色長袖襯衫，袖長至手腕

男：黑或深藍色西褲，繫皮帶
女：黑或深藍色西褲

男：黑色長襪(腳踝以上)
女：膚色絲襪

黑色全包皮鞋(建議具防滑效果)

註 1：褪去「領結」及「背心」即為客房技能項服裝

註 2：服裝儀容之檢查，於報到後由監評長執行，不合格者以「扣考」註記。

註 3：辦理單位及監評人員請提醒應檢人於點名作業前將雙手潔淨、取下飾物及手鐲，針對無法取下之手鐲，應檢人應於檢定前將手鐲固定在長袖襯衫內，以不影響檢定操作流程之安全衛生。

註 4：不合格服裝儀容規範：

- (1) 女性：長髮未整理整齊、披頭散髮；瀏海遮住眼睛。
- (2) 男性：蓄髮且髮長蓋住眼睛、耳際或超過衣領，蓄鬚未清理鬚鬚。鬚角超過耳垂者。
- (3) 服裝骯髒不整。
- (4) 穿著低腰褲。
- (5) 頭髮染為黑、褐色以外之色彩。
- (6) 耳朵、嘴部、舌頭、鼻子穿刺佩戴飾品。
- (7) 著戒指、手鍊、手鐲、佛珠等。
- (8) 指甲彩繪、塗指甲油、指甲長度超出指肉或藏污納垢。

註 5：本職類有關服裝之規定，依據技術士技能檢定作業及試題規則第 39 條規定「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，其術科成績以不及格論。」之規定辦理。

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、客房技能

二、檢定時間：3 小時 10 分鐘

三、試題說明：

第一題：服務檯布置--

將固定之工作檯一張，布置成含檯布、桌裙之服務檯。

第二題：西式餐桌擺設(分試題編號：990302A、990302B、990302C 三子題，應檢人依檢定編號抽題)--

試題編號：990302A 擺設四人份西式菜單(口布四種款式，外加麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
奶油蘆筍湯 義大利肉醬麵 附餐：紅茶		1. 水杯 2. 紅茶杯／底盤 3. 咖啡匙／茶匙 4. 圓湯匙 5. 橢圓湯匙 6. 口布 7. 餐叉 8. 奶油刀 9. 圓盤 (B.B Plate)	

※ 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。

※ 茶匙可依圖擺設或擺設於茶杯後方。

試題編號：990302B 擺設三人份西式菜單(口布三種款式，外加麵包籃巾)

菜單	佐餐酒	餐具名稱	單人份擺設參考圖
蘇格蘭羊肉湯 脆綠蔬菜沙拉 奶油洋菇鱸魚 附餐：咖啡	白 酒	1. 水杯 2. 白酒杯 3. 咖啡杯 / 底盤 4. 咖啡匙 / 茶匙 5. 橢圓湯匙 6. 沙拉刀 7. 魚刀 8. 口布 9. 魚叉 10. 沙拉叉 11. 奶油刀 12. 圓盤 (B.B Plate)	

※ 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。

※ 咖啡匙可依圖擺設或擺設於咖啡杯後方。

試題編號：990302C 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。

第三題：中式餐桌擺設(分試題編號：990303 A、990303B 二子題，應檢人依檢定編號抽題--
 試題編號：990303 A 擺設六人份中式基本型餐桌(口布六種款式)

餐具名稱	單人份擺設參考圖
<ol style="list-style-type: none"> 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 	

試題編號：990303 B 擺設六人份中式基本型餐桌(口布六種款式)

餐具名稱	單人份擺設參考圖
<ol style="list-style-type: none">1. 茶杯2. 湯匙筷架3. 筷子4. 小味碟5. 湯匙6. 骨盤7. 口布8. 圓盤	

第四、五、六題：以編號 990304A、990304B 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。
- ◎房務工作區準備時，請勿做拉床動作。
- ◎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：990304A 依序鋪設一張加大雙人床及一張加床。

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，測試過程中不須取下或更換)。
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。
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，應適當摺疊使其美觀)。
9. 推回定位完成雙人床鋪設。
10. 鋪設加床(鋪設步驟同於單人床：鋪設完成後，須先定位再開夜床)。

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. 收入布巾收集袋者：
(1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)棉被套 (4)枕套 (5)客房足巾。
2. 收置於房務工作車上並歸回公共用材區者：
(1)床罩 (2)棉被 (3)毛毯 (4)枕頭。
3. 還原加床至定位處。
4. 推送房務工作車回公共用材區。
5. 清洗、擦淨雙手。
6. 回至操作崗位靜候評分。

試題編號：990304B 依序鋪設兩張單人床，並將完成之其中一張單人床調整為夜床型態。

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(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。
7. 第三層床單(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，未摺入視為未完成)。
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，應適當摺疊以達美觀、整齊效果)，推回定位點。
11. 兩張床完成後，將其中一床之床單取下(有條不紊整理後，暫時置妥於工作區)，整理為夜床床面。

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)客房足巾。
2. 收置於房務工作車上並歸回公共用材區者：
 - (1)床單 (2)毛毯 (3)枕頭。
3. 還原加床至定位處。
4. 推送房務工作車回公共用材區。

5. 清洗、擦淨雙手。
6. 回至操作崗位靜候評分。

四、檢定工作程序如下：

- 第一題：服務檯布置作業時間 12 分鐘。
- 第二題：西式餐桌擺設與服務作業時間 20 分鐘。
- 第三題：中式餐桌擺設作業時間 30 分鐘，善後收膳所有用具歸公共用材區 13 分鐘。
- 第四題：房務工作區準備時間 5 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 7 分鐘(二梯次)。
- 共計 105 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、態度、衛生及安全觀念。
- (二) 無論餐廳技能項或客房技能項，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. 服務檯布置(最多扣 100 分)
 3. 西式餐桌擺設與服務(最多扣 100 分)
 4. 中式餐桌擺設(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) 餐廳技能項或客房技能項，均以中央公共用材區模擬庫房定位，應檢人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) 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。

(四) 六題總扣分超過 240 分(不含)或單項超過 180 分(不含)者為不及格。

七、本職類有關服裝之規定，依據技術士技能檢定作業及試題規則第 39 條規定「依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，其術科成績以不及格論。」之規定辦理。

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 上午				
姓名			試題編號	餐廳項		客房項		
				<input type="checkbox"/> 990302A <input type="checkbox"/> 990302B <input type="checkbox"/> 990302C	<input type="checkbox"/> 990303A <input type="checkbox"/> 990303B	<input type="checkbox"/> 990304A <input type="checkbox"/> 990304B		
監評長簽名		監評人員簽名	餐廳技能項		客房技能項		總評結果	
			(A)		(A)			<input type="checkbox"/> 扣考
			(B)		(B)			<input type="checkbox"/> 缺考
								<input type="checkbox"/> 不及格
評審扣分	職業道德 衛生與安全		餐廳技能項		客房技能項		平均扣分	備註
題序	A	B	A	B	A	B		
一								
二								
三								
四								
五								
六								
小計								
平均扣分總計								

說明：

- 1.本檢定共六題，總扣分超過 240 分(不含)或單項超過 180 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，並在監評人員簽名指定欄內簽名。
- 4.監評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，並在監評長簽名指定欄內簽名。
- 5.若誤植須塗改時，請塗改委員及監評長在塗改處簽名。
- 6.本評審總表為應檢人評審表之首頁，
 - (1) 崗位數 8 人，內含評審總表 8 份、餐廳技能項評審表 4 份、客房技能項評審表 4 份。
 - (2) 崗位數 16 人，內含評審總表 16 份、餐廳技能項評審表 8 份、客房技能項評審表 8 份。

※餐廳技能項、客房技能項評審表，每位應檢人有 2 位監評人員之評分表。

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）

檢定編號：_____

檢定日期：_____ 檢定起訖時間：_____

項目	應檢人崗位編號	扣分標準										
	應檢人姓名											
	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. 檢定過程與人相互交談者。	241										
	11. 未按題意或題序操作者	註二										
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，扣該題之最高配分。												

監評人員簽名：() _____

(請勿於測試結束前先行簽名)

餐廳技能項

第一題：服務檯佈置

扣分項目	扣分								
1. 未正確檢查服務檯之桌腳及其穩定度。	4								
2. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	4								
3. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10								
4. 未正確操持長方托盤上肩。	4								
5. 未選擇正確之服務檯檯布。	4								
6. 未正確固定檯布或固定之方式損傷設備。	4								
7. 取用桌裙未正確進行桌圍之量測。	4								
8. 未以固定針方式將檯布穩定於四個桌角。	4								
9. 固定桌裙針距不在 15-20 公分之間。	4								
10. 布置過程中，桌裙掉落地面未立即拾起。	4								
11. 未以固定針方式穩定桌裙頭、尾接合處。	4								
12. 完成桌裙後，未再檢視服務檯全面之安全性。	4								
13. 完成之服務檯接合處不平整，未達整體美觀。	10								
14. 完成之檯布或桌裙呈反面。	20								
15. 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*								
16. 指定時間內未能完成。	20								
17. 指定時間內服務檯布置未達½者。	100								
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準									
註二：扣分項次有「*」標記者得重複扣分									
註三：扣分小計(最多扣 100 分)									

餐廳技能項
第二題：西式餐桌擺設與服務

扣分項目	扣分								
1. 搬運四方餐桌行進間，妨礙他人工作進行。	4								
2. 架設四方餐桌及椅子時傷及人或物。	4								
3. 架設四方餐桌後，未檢查桌腳是否鎖緊不會鬆散。	4								
4. 準備備品及布品前，未清洗、擦拭雙手。	4								
5. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10								
6. 未正確操持長方托盤上肩。	4*								
7. 未選擇正確之四方餐桌檯布。	4								
8. 未正確擦拭或檢視餐具及杯器皿。	4*								
9. 未鋪設方檯布	20								
10.鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	4								
11.服務檯至四方餐桌間，未使用圓托盤。	10								
12.服務檯至四方餐桌間，未正確操持圓托盤。	4*								
13.餐具備品作業過程中，未能盡量保持安靜。	4*								
14.作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	4*								
15.擺設、拿取餐具時，未達安全衛生標準。	10								
16.未能正確或熟練使用服務叉匙派送麵包。	4								
17.未能以愉悅態度派送麵包。	4								
18.擺設成品未達整體美觀。 (依項次扣分) (1)口布摺疊樣式？ (2)間距不均 (3)定位不正	10*								
19.餐具備品準備超過足夠完成測試量。 (依項次扣分)	4*								

<p>20.未按正確服務流程操作者，計有： (依項次扣分) (1)將圓托盤置於長托盤上取用備品 (2)準備備品及服務過程中未以正面朝向客人 (3)未以展示盤或口布先定位 (4)未能依序擺設餐具 (5)口布未立，即派送麵包 (6)餐椅未定位，即派送麵包 (7)派送完麵包才調整餐具定位</p>	20*								
<p>21.未依題意布置妥當者，計有：(依項次扣分) (1)完成之檯布為反面 (2)完成之檯布尺寸錯誤 (3)完成之口布為反面 (4)完成之口布款式不足 (5)展示盤 (6)餐刀 (7)餐叉 (8)餐匙 (9)魚刀 (10)魚叉 (11)沙拉刀 (12)沙拉叉(13)圓湯匙 (14)橢圓湯匙(15)圓盤 (B.B Plate) (16)奶油刀 (17)麵包 (18)奶油 (19)咖啡杯組 (20)紅茶杯組(21)點心匙 (22)點心叉 (23)水杯 (24)紅酒杯 (25)白酒杯 (26)餐椅 (27)花瓶 (28)胡椒、鹽罐</p>	20*								
<p>22.在應檢時間內未完成作業要求者，計有：(依項次扣分) (1)口布 (2)展示盤 (3)餐刀 (4)餐叉 (5)餐匙 (6)魚刀 (7)魚叉 (8)沙拉刀 (9)沙拉叉 (10)圓湯匙 (11)橢圓湯匙 (12)圓盤 (B.B Plate) (13)奶油刀 (14)麵包 (15)奶油 (16)咖啡杯組 (17)紅茶杯組 (18)點心匙 (19)點心叉 (20)水杯 (21)紅酒杯 (22)白酒杯 (23)餐椅 (24)花瓶 (25)胡椒、鹽罐</p>	20*								
<p>23.違反安全、衛生及其他相關事項者，計有(請以文字簡述事項)：</p>	4*								
<p>註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 100 分)</p>									

餐廳技能項
第三題：中式餐桌擺設

	扣分項目	扣分								
西式 餐桌 善後 作業	1. 西餐善後作業過程凌亂。	4								
	2. 未將餐具正確歸回公共取材區者： (1) 布巾類(分類、成捆) (2) 玻璃類 (3) 瓷器類 (4) 不銹鋼類	4*								
	3. 未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10								
	4. 未正確操持長方托盤上肩。	4*								
	5. 未使用圓托盤往來服務檯至四方餐桌間運送物品。	10								
	6. 未正確操持圓托盤往來服務檯至四方餐桌間。	4*								
	7. 準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	4								
	8. 更換檯布，檯面露出。	4								
	9. 更換檯布，動作粗糙。	4								
	10.更換檯布後，檯面或四周不整齊。	4								
	11.未依題意更換檯布。	20								
中式 餐桌 準備 工作	12.西餐備品及布巾未歸還，即進行中餐準備工作。	20								
	13.滾桌過程妨礙他人工作進行。	4								
	14.架設圓形桌面未達標準定位。	4								
	15.準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	4								
	16.選擇圓餐桌檯布尺寸不當。	4								
	17.未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10								
	18.未正確操持長方托盤上肩。	4*								
19.將圓托盤置於長托盤上取用備品。	10									

中式餐桌準備工作	20.未使用圓托盤往來服務檯至四方餐桌間運送物品。	10									
	21.未正確操持圓托盤往來服務檯至四方餐桌間。	4*									
	22.拿取餐具不符安全衛生之要求。	10									
	23.未正確擦拭或檢視餐具及杯器皿。	4*									
	24.準備餐具備品作業過程中，未能保持安靜。	4*									
	25.作業過程中工作檯凌亂或餐具備品掉落地面。	4*									
	26.準備餐具及備品使用量超過足夠完成測試量。(依項次扣分)	4*									
	27.未鋪設檯布	20									
中式餐桌擺設	28.鋪設檯布之動作不正確或不優雅。	4									
	29.作業過程中擺設餐具備品，未能保持安靜。	4*									
	30.作業過程中擺設餐具備品掉落地面。	4*									
	31.拿取、擺設餐具時，未達安全、衛生要求。	10									
	32.準備備品及操作過程中未以正面朝向客人。	20									
	33.未能以骨盤或圓盤定位，依序擺設餐具。	20									
	34.擺設成品未達整體美觀。 (依項次扣分) (1)方檯布鋪設不平整 (2)口布摺疊樣式 (3)間距不均 (4)定位不正	10*									

	35.未依題意布置妥當項目： (1)完成之檯布為反面 (2)完成之檯布尺寸錯誤 (3)完成之口布為反面 (4)完成之口布款式不足 (5)骨盤 (6)筷架(湯匙筷架) (7) 筷子 (8)瓷湯匙 (9)口湯碗 (10)小味碟(11)口布 (12)圓盤 (13)茶杯 (14)餐椅	20*								
	36.應檢時間內未完成擺設項目 (1)骨盤 (2)筷架(湯匙筷架) (3)圓盤 (4)筷子 (5)口湯碗 (6)瓷湯匙 (7)小味碟 (8)茶杯 (9)口布 (10)餐椅	20*								
中式 餐桌 善後 作業	37.善後作業過程凌亂。	4*								
	38.未使用圓托盤往來服務檯至四方餐桌間運送物品。	10								
	39.未正確操持圓托盤往來服務檯至四方餐桌間。	4*								
	40.未使用長方托盤往來公共取材區運送物品。	10								
	41.未正確操持長方托盤上肩。	4*								
	42.收善餐桌時，未顧及人或物之安全。	4								
	43.未將用材器具，正確歸回公共取材區或原定位者： (1)布巾類(分類、成捆) (2)餐具類 (3)圓桌面 (4)方桌	4*								
	44.在應檢時間內未完成本題。	50								
	45.違反安全、衛生及其他相事項者(請以文字簡述事項)：	4*								
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次、人次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 100 分)										

說明：

- 1.評審表適用於第一、二、三題，進行應檢人評分作業。監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢人崗位編號、應檢人姓名、試題組別編號，缺考者欄內打「√」。
- 2.凡違反監評內容者，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不應重覆記錄扣分，但扣分項次有「*」字號者，得在該項方格內以「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。

陸、餐旅服務丙級技術士技能檢定術科測試評審表（客房技能項）

檢定編號：_____

檢定日期：_____ 檢定起訖時間：_____

項目	應檢人崗位編號	扣分標準								
	應檢人姓名									
	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. 檢定過程與人相互交談者。	241								
	11. 未按題意或題序操作者 (1) 先做加床，再做大床，視為未按題序操作。 (2) 成品完成後缺少單項備品即視為未按題意。	註二								
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，扣該題之最高配分。										

監評人員簽名：() _____

(請勿於測試結束前先行簽名)

客房技能項
第四題：房務工作區準備

扣分項目	扣分								
1.未以正確姿勢推動加床。	4								
2.未以正確方式架設加床。	4								
3.未能正確推動或固定房務工作車。	4								
4.準備備品及布品前，未清潔、擦拭雙手。	4								
5.未使用房務工作車取用備品	10								
6.備品準備過程中掉落地上(依項次扣分) (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	4*								
7.備品準備超過足夠完成測試量(依項次扣分) (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	4*								
8. 備品準備款式或數量不足(依項次扣分) (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	10*								
9. 房務車或工作區的布置未達整齊、美觀和便利取用的功效。	4								
10.房務工作車未推至工作檯左或右側定位。	10								
11.加床未推至定位。	10								
12.違反安全、衛生及其他相關事項者 (請以文字簡事項)：	4*								
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次部分不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣50分)									

客房技能項
第五題：床鋪整理

扣分項目	扣分								
1. 選擇錯誤備品 (依項次扣分) (1)清潔衛生墊 (2)床單 (3)床罩 (4)標準枕 (5)軟枕	4*								
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. 鋪放清潔衛生墊方向錯誤或反面朝 上。	10*								
4. 第一層床單，未以正面鋪設。	4*								
5. 第一層床單，未將四週布面拉摺線 並整齊摺入床墊下方。	10*								
6. 第二層床單，未以反面朝上鋪設。	4*								
7. 第二層床單鋪設位置，未能考量到 包覆毛毯之功能。	4*								
8. 鋪設毛毯，未將標誌呈現出。	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，拉摺線並整 齊摺入床墊下。	10*								
11. 完成鋪設後，床面整體未達平整、 美觀之功能。	10*								
12. 未能熟練裝套枕頭。	10								
13. 裝入枕頭套內之枕形，四周稜角莫 辨、鬆軟無狀。	10								
14. 未能熟練裝設棉被。	10								
15. 裝設完成之棉被，未達美觀、舒適 之整體成效。	10								
16. 未正確擺放標準枕及軟枕。	4*								
17. 枕頭放置位置，未靠床頭板。	4*								
18. 床面枕套開口處，未考量其美觀及 實用性。 (1)單人床 (2)雙人床 (3)加床	4*								
19. 鋪設床單，頭端未能覆蓋枕頭。	4*								

20.鋪設床單時，枕頭前方，接觸床面及上枕間未摺入 5~10 公分，美化床面。	10*								
21.鋪設床單，未修飾床尾左右兩側，使其安全發生顧慮。	10*								
22.鋪設完成之床單及床面整體未達平整、美觀之功能。	10*								
23.鋪設夜床時，床單由床面取下前，未能設計秩序摺疊整齊。	4								
24.鋪設夜床時，未考慮床單、毛毯「就寢功能」之美觀及實用性。	10								
25.鋪設夜床時，未能於床腰地面處正確放置足布一塊。	10								
26.置放拖鞋及足布未考慮其服務旅客使用方便性。	4								
27.完成之成品未按題意操作者： (1) 完成之床鋪使用錯誤備品，如：雙人床使用單人床單、床單等。 (2) 備品鋪設順序錯誤 (3) 棉被套裝設未達題意要求(被套只裝一半) (4) 加床或單人床未先定位，即開夜床 (5) 開夜床之方向不適當 (6) 足布拖鞋未配合夜床開口方向放置 (7) 其他：	40*								
28.在應檢時間內未完成作業要求事項者，計有(請以文字簡述事項，並依項次扣分)： (1) 清潔衛生墊 (2) 床單 (3) 毛毯 (4) 棉被套 (5) 棉被 (6) 床單 (7) 枕頭套 (8) 枕頭定位 (9) 床定位 (10)開夜床 (11)足布、拖鞋(包括未拆封)	40*								
29.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*								
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：扣分項目有依項次扣分者，以項次為準，每一項次不得重複扣分(二張床分別評分) 註三：扣分小計(最多扣 200 分)									

客房技能項
第六題：備品復歸

扣分項目	扣分								
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) 拖鞋及套 (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) 床單(未逐一拆卸)	4*								
4. 未將可續用之備品摺疊整齊或未依原定位處放妥： (1) 毛毯 (2) 棉被 (3) 床罩 (4) 標準枕 (5) 軟枕	4*								
5. 在應檢時間內未完成本題。	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*								
註一：扣分標準以違反項目內容為評審標準 註二：各項之件次不重複扣分 註三：扣分項次有「*」標記者得重複扣分 註四：扣分小計(最多扣 50 分)									

說明：

- 1.本評審表適用於第四、五、六題，進行應檢人評分作業。監評人員應在開始評分前，確認正確之應檢人崗位編號、應檢人姓名、試題組別編號，缺考者欄內打「√」。
- 2.凡違反監評內容者，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不應重覆記錄扣分，但扣分項次有「*」字符號者，得在該項方格內以「正」字記錄違反次數，並於各項小計扣分欄內填 各單項違反次數與扣分相乘之扣分總合分數。

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
08：00—08：30	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	
08：30—09：00	1.測試應注意事項說明 2.場地設備、機具及材料等作業說明 3.應檢人檢查設備及材料 4.應檢人抽題及工作崗位 5.應檢人試題疑義說明 6.其他事項	
09：00—12：10	上午場測試	測試時間 3小時10分
12：10—12：40	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	
12：40—13：10	1.測試應注意事項說明 2.場地設備、機具及材料等作業說明 3.應檢人檢查設備及材料 4.應檢人抽題及工作崗位 5.應檢人試題疑義說明 6.其他事項	
13：10—16：20	下午場測試	測試時間 3小時10分
16：20—16：50	1.監評人員成績核算 2.檢討會(監評人員及術科測試辦理單位視需要召開)	