## 112學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學術科測驗內容審查表

學校名稱	臺南市私立長榮女子高級中學						
術科測驗日期	112年4月22日(星期六)			科班	餐飲管理科		
術科測驗項目	創意手搖茶飲						
	一、命題原則分析						
	具聯接性		術科測驗考題能連結十二年國教課程綱要領域之家 政教育、藝術與人文、環境教育等學習領域能力指標。				
	有區別性		本術科測驗考題以飲料調製材料與器具的辨識,了 解學生對餐飲相關知能學習興趣及發展潛能。				
	可操作性		術科測驗考題可運用材料、工具等,經主辦學校 統一說明後,考生能在一定的時間內完成測驗。				
	明確說明		測驗考生用主辦學校準備的飲料調製材料與器具的 認識,以及學生在考試過程中對於材料與器具的辨				
	别正確性給予評分。						
術科命題規範		與十二年	F國教課程聯接性分:	——— 析			
	命		國民中學階段對	持項目		技術型高中	
	題內容	學習領域	學習內容	核,	心素養	餐旅群部定 專業及實習 科目	
	創意手也	社會領域	地-Cb-IC-3飲食文 與食品 工、基 改造 物。		探潛我生育人会能價分 全	觀光餐旅業導論	
	据 茶 飲	綜合 活動 領域	<b>家-Cb-IV-1</b> 多元的 生活化 與合宜 的禮儀 展現。	綜-J-C3	探各活理重不常的式、關及人物。其人與人人。	餐飲服務技術	

及族群,展現多元。  · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				1	ı			
社會中應 具備的力。 統的力。 線-J-A1探索與開 發自我 潛能,等用資 源促進 生操 損處 類應進 所 一、新科測試項目: 創意手絡茶飲(佔總成錄100%) (一)測驗時間: 20分鐘。 (二)新科總分: 100分。 (三)生辦單位等: 調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明: 實作操作-調製一杯水水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作 技巧50%(3)時間掌握20%,總成錄為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1色紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製過程7分鐘 1.成分:1色紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製過注:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧又匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、據乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯童(170ml)的熱 水。 2.洗淨、據乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯童(170ml)的熱 水。 2.洗淨、據乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯童(170ml)的熱 水。 2.洗淨、據乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯童(170ml)的熱 水。 4.並緒是可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,果皮取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。 評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分								
集備的生活能力。								
(四)者生自稅。 海科測驗內容及試 題範例 類範例 類範例 類類例 類類 類類 類之 類數性 一、術科測試項目:創意手搖茶飲(結總成績100%) (一)測驗時間:20分鐘。 (二)新科總分:100分。 (三)生辦單位單循:調製器具與材料。 (四)者生自衞:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衞生30%(2)操作 技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:10至紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧又匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製造程7分鐘 1.取沖壺、加熱水。 2.洗淨、線就雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並格是可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可材杯,並加入30ml果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區、静候評分。 評分標準:衞生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分								
### ### ### ### ### ### ### ### #### ### ####								
家Ab-IV-2飲食的 製備與 供養 展, 省					*** * * * * * * * * * * * * * * * * * *			
				1				
综合 活動 領域 上進海 性發 展,省 思自我 信值,實踐生命意義。  一、術科測試項目:創意手搖茶飲(佔總成績100%)(一)測驗時間:20分鐘。 (二)新科總分:100分。 (三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作 技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧又匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺、加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分				,				
新合 活動 領域 一、術科測試項目:創意手搖茶飲(佔總成績100%) (一)測驗時間:20分鐘。 (二)術科總分:100分。 (二)術科總分:100分。 (四)考生自備:期製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作 技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧又是/可愛壺/臺酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾東取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。 評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分			家Ab-IV-2飲食的	1				
(性質 展 省 図 展					中餐烹調實			
用。  思自我 價值, 實踐生 命意 義。  一、術科測試項目:創意手搖茶飲(佔總成績100%) (一)測驗時間:20分鐘。 (二)術科總分:100分。 (三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作 技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧又匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分			· ·		羽白			
價值, 實踐生 命意 義。  一、術科測試項目:創意手搖茶飲(佔總成績100%) (一)測驗時間:20分鐘。 (二)新科總分:100分。 (三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作 技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程/分鐘 1.取沖壺、加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。 評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分		り 領域	用。					
實踐生命意義。  一、衙科測試項目:創意手搖茶飲(佔總成績100%) (一)測驗時間:20分鐘。 (二)新科總分:100分。 (三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺、加熱水。 2.洗浄、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。  1.衛生30分								
の意義。  一、術科測試項目:創意手搖茶飲(佔總成績100%) (一)測驗時間:20分鐘。 (二)術科總分:100分。 (三)主辦單位單備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科説明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺、加熱水。 2.洗浄、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數文,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。  介。 1.衛生30分								
人。 (一)測驗時間: 20分鐘。 (二)術科總分: 100分。 (三)主辦單位準備: 調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明: 實作操作:調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分: 1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法: 直接注入法 3.杯器皿: 可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺、加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。								
一、術科測試項目:創意手搖茶飲(佔總成績100%) (一)測驗時間:20分鐘。 (二)術科總分:100分。 (三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧又是/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分				· -				
(一)測驗時間:20分鐘。 (二)術科總分:100分。 (三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺、加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
(二)術科總分:100分。 (三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
(三)主辦單位準備:調製器具與材料。 (四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
(四)考生自備:無 二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯旬入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
二、術科說明:實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧又匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
技巧50%(3)時間掌握20%,總成績為100。 題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.标器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取冲壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。 評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分								
題型範例 (一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
(一)前置作業6分鐘 1.成分:1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
(二)調製法:直接注入法 3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
題範例  3.杯器皿:可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 (二)調製過程7分鐘 1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
(二)調製過程7分鐘  1.取沖壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 分。 1.衛生30分	術科測驗內容及試							
1.取冲壺,加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分	題範例	3.杯	器皿:可林杯/杯墊/	吧叉匙/可愛壺/量酒	器/沖壺			
2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分								
3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 分。 1.衛生30分								
水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 分。 1.衛生30分		2.洗淨、擦乾雙手。						
4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分		3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺,並注入一杯量(170ml)的熱						
5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。 評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分		水。						
6.將茶湯倒入可林杯,並加入30ml 果露。 7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。  評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100分。 1.衛生30分		4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。						
7.攪拌數次,再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區,靜候評分。 評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分								
8.將成品置於成品區,靜候評分。 評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分								
評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100 分。 1.衛生30分								
分。 1.衛生30分		8.將成品置於成品區,靜候評分。						
術科評量規範 1.衛生30分 1.衛生30分		評分標準:衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分,共計100						
1.衛生30分	術科評量規範	分。						
桌面整體乾淨 桌面部分乾淨 桌面不乾淨		1.衛生30分						
		桌面整	體乾淨 桌面	部分乾淨 桌	面不乾淨			

	30分		20分		10分		
	2.操作技巧50分						
	表現極佳	佳	普通	差	未完成		
	50分	40分	30分	20分	10分		
	3.時間掌握20分						
	準時完成 20分		超時1~30秒	超時	30秒以上		
			10分		0分		
術科測驗評分標準	術科測驗評分標準:衛生×30%+操作技巧×50%+時間掌握×20%,滿分 100分。						
	評分項目				配分		
			<b></b>	30分	30分		
	創意手搖茶飲	2.排	2.操作技巧		50分		
		3.8	3.時間掌握		20分		
	總計			100分			