

中餐烹調乙級技術士技能檢定學術科考試狀況之探討

葉寶華

德育醫護管理專科學校

摘要

本研究以參加本校八十八年度第一梯次中餐烹調乙級技術士技能檢定考生為研究對象，採問卷調查方式，研究目的在探討考生參加中餐烹調乙級學科及術科考試狀況。所採用的研究工具為「中餐烹調乙級技術士技能檢定學術科考試狀況研究」問卷。回收有效問卷為 51 份，所得的資料分別以次數分配及百分比、排序、卡氏考驗、單因子變異數分析及薛費氏檢定等統計分析。受試考生認為參加技能檢定最主要的目的是「肯定自我」和「提升社會對廚師技能的認同」；約有四分之一以上的考生在術科考試時，對個人衛生與工作場所衛生的項目感到困難；學科測驗中則有 54.9% 的考生認為衛生法規較困難。就 51 位有效問卷的考生中，整體的術科考試及格率為 17.6%，其中衛生成績及格有 18 位(35.3%)、製作報告書成績及格 15 位(29.4%)及成品成績及格 11 位(21.6%)。不同背景資料考生在術科考試的衛生、製作報告書及成品三項成績施以單因子變異數分析，所有變項在製作報告書及成品成績上皆無顯著的差異；但衛生成績的得分在性別、報名地點及是否免學科考試狀況則在統計上有顯著的不同。衛生成績的分析結果，男性成績明顯高於女性($p < 0.05$)；在地區別方面，宜蘭報名考生的成績比基隆報名者為低($p < 0.001$)；而免考筆試者比參加學術科之考生有較高的衛生成績($p < 0.05$)。對於學科及術科考試每年最適宜舉辦的次數，分別有 30 位(58.8%)及 29 位(56.9%)的考生認為每年辦理二次最合適。

關鍵詞：中餐烹調、技術士、技能檢定

壹、前言

近年來，台灣地區的社會經濟發展蓬勃，國人外食人口也逐年的增加。在一項家庭的外食調查論文指出，1990 年美國家庭約有 39% 的總膳食費用是為外食，而台灣在民國八十年的外食金額也佔有 26% 之比率。在論文中對台灣家庭的外食消費調查說明，午餐外食的人口在都市約有 48.5%，在城鎮則為 34.36%，鄉村地區午餐在外用餐的人口也高達 32.78% (許，1993)。對於我國高比率的外食人口，確實可以加速餐飲業的發展。然而近年來台灣地區每年發生食物中毒案件與人數逐年的增加，由民國八十年的 93 件與 2,378 人增高至民國八十七年的 234 件食物中毒及中毒人數 7,235 人(台灣省政府衛生處，1998)。為了加強餐飲業的衛生管理，保障國人的飲食健康，政府機關應加強對中餐烹調專業證照的推行與實施。

本校開始辦理中餐烹調乙級術科考試是自從八十七年度第一梯次開始接受台灣省及台北市政府勞工處(局)委託辦理術科測驗之業務，每年舉辦一梯次，而八十八年度則完全以接受台灣省政府勞工處在基隆與宜蘭就業服務中心所報名的術科考試考生為主。

中餐烹調丙級技術士證照依規定一般餐飲基層的從業人員應具備，而其每年及格的比率依職業訓練局所提供之「台灣省中餐烹調技術士技能檢定學術科及格人數統計表」，自八十三年度至八十六年度學科測驗及格率範圍是在 84.6-90.7%及術科為 43.2-62.6%的範圍。而乙級中餐烹調技術士是為訓練具熟練的技術且能擔任管理之人員，在學術科的測驗難度較高，筆試及格率僅 49.0-70.3%及術科約為 18.1-31.9%(葉，1998)。

本研究主要是以參加本校委託辦理的八十八年度第一梯次乙級中餐烹調術科檢定的考生為對象，探討參加中餐烹調乙級技術士技能檢定者在學科及術科測驗的困難項目及不同考生基本資料與術科考試結果之相關性。

貳、材料與方法

一、研究對象

本研究係以八十八年度台灣省政府委託本校辦理的中餐烹調乙級術科考試考生為對象，分別是基隆市 64 人、宜蘭縣 40 人及花蓮市 1 人，共計 105 人。考試日期為民國八十七年十二月十九、二十日及八十八年元月二十二日三天，共舉行五場術科考試。扣除 3 位報考乙級素食術科考試之考生及缺考 30 人，共發出 72 份問卷，回收之有效問卷數共 51 份。

二、研究工具

本研究採用的「中餐烹調乙級技術士技能檢定學術科考試狀況研究」問卷表主要是參考「高級中等學校食品相關類科教育與技能檢定之配合研究」的教師用卷(鍾，1995)，再加以修改訂定而成。本問卷共分為三部份，包括考生基本資料、術科考試問卷及學科考試問卷。問卷型式大多為選擇題，以勾選方式回答適當的項目，若選擇「其他」者，則要求加以簡單說明之。

三、研究步驟

參加本校中餐烹調乙級術科考試之考生，於考試結束後請其協助填寫問卷。為了配合術科考試成績的分析，特別在問卷表上填寫考生准考證號碼，待填完問卷後當場交給考場工作人員回收。經審核後的有效問卷資料，進行編碼及登錄工作，利用「社會科學應用統計套裝軟體(SPSS for Windows)」，進行資料的統計分析工作。並且於術科考試結束後，將所有考生的考試結果，依其衛生項目、製作報告書及成品項目成績加以整理分析。本研究採用的統計方法，係依資料的特性及分析的項目而異，主要採用次數分配、百分比、排序，而單因子變異分析(one-way ANOVA)主要對衛生、製作報告書和成品三部份的術科成績與考生基本資料進行研究，採其 F 值低於 0.05*(顯著)、0.01**(較顯著)與 0.001*** (極顯著)等三種評量方式，作為達到顯著水準之判定標準。

參、 結果

一、考生基本資料

本研究收回的問卷有效數共 51 份，在個人背景分析方面，本研究針對(一)個人屬性，包括性別、教育程度、餐飲教育背景、有無證照；(二)就業工作資料，如就業餐飲機構、工作年資、職務、薪資、公司所在地區；(三)技能檢定狀況，含參加術科考試次數、參加學科考試次數、此次報考學術科項目等十二項，進行研究，其分佈如表一。

(一)個人屬性分析

1. 性別

在全數 51 位受查有效考生樣本數中男性有 36 位，佔 70.6%；女性有 15 位，佔 29.4%。

2. 教育程度

本研究將考生的教育程度分成 4 項，統計結果顯示 51 位受查樣本中，國中及高中(職)教育程度有 34 位，佔全數樣本的 66.6%，其中國中及高中(職)人數相等，即各為 33.3%。而專科或大學的教育程度有 10 位，佔 19.6%；國小程度者 3 位，佔 5.9%。由此可知本研究調查結果，報考乙級廚師證照的考生，其教育程度以國中與高中(職)畢業者最多。

3. 餐飲教育背景

受訪的考生中，回答餐飲相關背景者佔 29.4%，其中餐飲相關科系畢業者有 9 位，佔全數樣本的 17.6%；正就學相關科系者 6 位，佔 11.8%。而大部份都是非餐飲相關科系畢業者有 18 位，佔 35.3%。回答「其他」與未答者皆有 9 位，各佔 17.6%。

4. 證照

具有中餐烹調丙級技術士者共有 34 位，佔 66.7%；無證照或具其他職類

表一、參加中餐烹調乙級考生基本資料(n=51)

項目	基本資料	人數(n)	百分比(%)
性別	男	36	70.6
	女	15	29.4
職業	飯店餐廳	14	27.5
	學校餐廳	2	3.9
	便當業	1	2.0
	一般餐廳	14	27.5
	自助餐	1	2.0
	外燴	1	2.0
	醫院餐廳	1	2.0
	學校學生	5	9.8
	家管	1	2.0
	無	2	3.9
	其他	4	7.8
	未答	5	9.8
工作年資	一年以下	3	5.9
	滿一年未滿三年	6	11.8
	滿三年未滿五年	7	13.7
	滿五年未滿七年	2	3.9
	滿七年未滿九年	5	9.8
	滿九年以上	19	37.3
	無	4	7.8
職務	主廚	6	11.8
	廚師	22	43.1
	副廚	7	13.7
	學生	5	9.8
	其他	6	11.8
薪資	無	4	7.8
	15000元以下	3	5.9
	15001-25000	5	9.8
	25001-35000	7	13.7
	35001-45000	11	21.6
	45001-55000	9	17.6
	55001-65000	4	7.8
	其他	3	5.9
未答	5	9.8	
項目	基本資料	人數(n)	百分比(%)
公司所在地區	基隆市	12	23.5
	台北市	7	13.7

	台北縣	6	11.8
	宜蘭縣(市)	19	37.3
	其他	2	3.9
	未答	5	9.8
教育程度	國小	3	5.9
	國中	17	33.3
	高中或高職	17	33.3
	專科或大學	10	19.6
	未答	4	7.8
餐飲教育背景	餐飲相關科系畢業	9	17.6
	非餐飲相關科系畢業	18	35.3
	正就學相關科系	6	11.8
	其他	9	17.6
	未答	9	17.6
證照	無	11	21.6
	中餐丙級	34	66.7
	其他丙級	1	2.0
	未答	5	9.8
參加術科考試的次數	一次	10	19.6
	二次	26	51.0
	三次	6	11.8
	其他	3	5.9
	未答	6	11.8
參加學科考試的次數	一次	21	41.2
	二次	23	45.1
	三次	3	5.9
	未答	4	11.8
本次報考狀況	報考學術科考試	32	62.7
	僅報考術科考試	19	37.3

丙級證照者合計有 12 位，佔受試者的 23.6%；有 5 位未作答。

(二) 就業工作資料分析

1. 就業餐飲機構

受試考生在就業餐飲機構以飯店餐廳及一般餐廳皆有 14 位，分別佔 27.5%。而學校學生也有 5 位，佔 9.8%。

2. 工作年資

51 位受試考生回答工作年資者 46 位，其中 19 位年資在九年以上，佔 37.3% 為人數百分比最多者；其次滿三年未滿五年者有 7 位，佔 13.7%；滿一年未滿三年的廚師有 6 位，佔 11.8%。未滿一年者有 3 位及滿五年未滿七年的 2 位，分別佔 5.9% 及 3.9%；無工作年資者有 4 位，佔 7.8%；有 5 位未作答，佔 9.8%。

3. 職務

51 位受試考生回答職務者有 46 位，其中 22 位職務為廚師者，佔 43.1% 為人數百分比最高者；其次副廚有 7 位，佔 13.7%；主廚 6 位，佔 11.8%。而有 5 位學生，佔受試者的 9.8%；6 位回答其他職務，佔 11.8%。

4. 薪資

月薪有三萬五至四萬五千元者有 11 位，佔受試者的 21.6%；四萬五千元至五萬五千元者有 9 位，佔 17.6%；二萬五千元至三萬五千元者有 7 位，佔 13.7%。而低於二萬五千元者有 12 位，佔 23.5%。

5. 公司所在地區

因為本校承接台灣省政府勞工處基隆及宜蘭就業服務中心報名的考生為主。其考生的公司所在地區以宜蘭縣(市)19 位，佔 37.3% 最多。而基隆就業服務中心報名者有 29 位，其中有 12 位考生是在基隆工作，佔 23.5%；7 位在台北市工作，佔 13.7%；6 位在台北縣工作，佔 11.8%。而在受試考生中，有 2 位回答其他，在台中、桃園各 1 位；而有 5 位未作答，佔全體受試者 9.8%。

(三) 技能檢定狀況分析

1. 參加術科考試次數

在 45 位回答參加術科考試次數，其中以參加第二次者 26 位

居多，超過全體受試者半數以上，達 51.0%。而參加第一次術科考試者也有 10 位，佔 19.6%；為第三次者有 6 位，佔 11.8%。回答其他(即參加三次以上者)有 3 位，佔 5.9%；未作答者有 6 位，佔 11.8%。

2. 參加學科考試次數

參加學科考試次數中，高達 44 位受試考生可以在二次學科考試中即可及格，佔全體受試考生的 86.3%。而必須經過三次考試及格者有 3 位，佔 5.9%。

3. 本次報考學術科項目

在 51 位受試考生中，此次報考學科及術科考試者有 32 位，佔 62.7%；而筆試考試及格，僅報考術科考試者有 19 位，佔 37.3%。

本研究樣本在參加中餐烹調乙級技術士檢定的考生中以男性居多；教育程度以國中、高中、高職為主，且沒有餐飲相關科系背景佔多數；一半以上考生已具有丙級中餐烹調技術士證照；就業機構為飯店及一般餐廳；約三成以上的考生有九年以上工作年資，而也有三成左右的考生年資未滿五年。擔任廚師職務者(含主廚、廚師及副廚)佔約七成；薪資以二萬五仟至五萬五仟者約有六成，且以三萬五仟至四萬五仟者最多；有六成以上的基隆與宜蘭考生在公司所在地的就業服務中心報名技術士考試；而中餐烹調乙級考生約有七成以上參加第二次或更多的術科考試，而也有五成以上的考生須參加二次或更多的學科考試才可及格，而在此次所有受試考生中約有六成以上的考生是報考學科及術科的考試。整體分析本研究受試考生的基本資料以男性、國中及高中(職)學歷程度、非餐飲相關教育背景、具中餐烹調丙級證照之現職廚師者居多。

二、參加中餐烹調乙級技術士技能檢定的目的

以次數分配、百分比及排序等統計方法，來測定參加中餐烹調乙級技能檢定考生的目的看法，其調查結果分析如表二。依統計結果顯示，在 51 位有效的受試考生中，以認為「肯定自我」最多，佔 51.7%(26 位)；其次為「提升社會對廚師技能的認同」49.0%(25 位)；再次為「配合國家證照制度的推廣」45.1%(23 位)；而「在謀職時有優先進用的機會」及「為取得技術教師的資格」分別排行第四與第五，佔 27.5%(14 位)及 21.6%(11 位)。而低於五分之一的受試考生勾選的目的項目分別為「有優先升遷的機會」，15.7%(8 位)；「取得參加學力鑑定考試，及格後可取得專科畢業的同等學力」13.7%(7 位)；「參加升學考試得以加分」9.8%(5 位)；「有加薪的機會」5.9%(3 位)及「取得高職的同等學力資格」3.9%(2 位)。

由統計結果可見全體受試考生參加技能檢定最主要的目的是「肯定自我」及「提升社會對廚師技能的認同」。因廚師專業技術也逐漸受國人所重視，所以廚師以取得證明技術能力的證照，來獲得自我肯定的一種能力的表現。並進而提升餐飲製作技巧與品質，以增加社會大眾對廚師技能的專業予以認同與尊重。

表二、參加中餐烹調乙級技能檢定的目的分析表(複選)

變項	肯定自我	提升技術社會的對廚師認同	有加薪的機會	在先謀進職用的有機機會	有機優先升遷的	配製合度的家推證廣照	參得加以升加學分考試	為師取的得資格術教	取鑑格科學力得定後畢力參考可業加試取的學，得同力及專等	取等得學高力職資的格同
全體考生										
人數(n)	26	25	3	14	8	23	5	11	7	2
百分比(%)	51.7	49.0	5.9	27.5	15.7	45.1	9.8	21.6	13.7	3.9
(排序)	1	2	9	4	6	3	8	5	7	10

三、術科考試在菜單製備較困難項目

中餐烹調乙級術科檢定在菜單製備過程中，全體受試考生有回答術科考試在菜單製備較為困難項目的問題者有 45 位(如表三)。其中四分之一以上受試考生認為「個人衛生」及「工作場所的衛生」較為困難，分別為 29.4%(15 位)及 25.5%(13 位)。表四所列，在 45 位考生中術科衛生評分成績及格者有 93.3%會認為「個人衛生」項目較困難；即 15 位衛生及格考生中有 14 人勾選個人衛生項目。相對地，在術科衛生評分不及格考生中，有 46.7%(14 位/30 位)的考生並不認為「個人衛生」項目較困難。

由於早期在中餐烹調術科考試中，衛生安全項目的分數是佔術科測驗成績的 30%。而經修改並提供公開且詳細的衛生安全項目的評分內容及扣分情形，合計 100 分，未達 60 分者則術科總成績將為不及格。所以參加中餐烹調乙級技能檢定的廚師在操作、製備過程中的衛生項目，較為恐懼與無所適從。

表三、術科考試在菜單製備較困難的項目統計表(複選)

變項	適當取	食物處	刀工	食物烹	食物調	食物作	了解題	排飾與	個人衛	工的工作場衛生
----	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------

	量	理		調	味	法	意	裝	生	所
人次	5	10	6	7	3	3	7	9	15	13
百分比(%)	9.8	19.6	11.8	13.7	5.9	5.9	13.7	17.6	29.4	25.5
排序	8	3	7	5	9	9	5	4	1	2

表四、衛生成績及格率與考生認為【個人衛生】項目困難者之分析表

【個人衛生】變項	有勾選人數 (百分比)	無勾選人數 (百分比)	合計人數	Chi-Square	df	P
衛生成績及格	14 (93.3%)	1 (6.7%)	15	7.20	1	0.007**
衛生成績不及格	16 (53.3%)	14 (46.7%)	30			
合計人數	30	15	45			

四、筆試規範較困難項目

依民國八十六年勞委會編印的乙級中餐烹調技術士技能檢定規範中所列之十二項工作項目來作為問卷的複選選項(如表五)，有 28 位受試考生認為「衛生法規」最為困難，佔 54.9%；其次有 17 位認為「營養知識」較為困難，佔 33.3%；而「衛生知識」及「食物性質之認識」分別排列第三、第四，各有 13 位、11 位考生認為困難，佔 25.5%及 21.6%。

自從八十四年所修訂之中餐烹調技能檢定規範中即開始規定，丙級技術士技能檢定應檢者，必須接受各級衛生單位或其認可之機構所辦理之衛生講習至少 8 小時，乙級須有 16 小時。凡符合中餐烹調技術士檢定規範與食品、營養、衛生相關之課程，均可視為衛生講習。可利用衛生講習的進修、學習機會來加強廚師對於食品特性、營養概論與衛生法規和知識等專業課程內容的了解，進而提高學科測驗的及格比率。

表五、中餐烹調乙級技能檢定筆試規範較困難項目統計表(複選)

變項	職業道德	食之物認性識質	食物選購	食物儲藏	食物製備	排飾盤與裝	器之具認設識備	營養知識	成本控制	安全措施	衛生知識	衛生法規
人次	6	11	4	5	5	4	1	17	4	6	13	28
百分比(%)	11.8	21.6	7.8	9.8	9.8	7.8	2.0	33.3	7.8	11.8	25.5	54.9
排序	5	4	9	7	7	10	12	2	11	5	3	1

五、中餐烹調乙級術科考試結果

中餐烹調乙級技術士技能檢定術科測驗評分分為衛生成績、製作報告書及成品成績。衛生項目評分標準 100 分，成績未達 60 分者總成績以不及格計。乙級術科考試為 7 道菜，每道菜個別計分，製作報告及成品成績各以 100 分為滿分，而製作報告成績佔 20%，成品成績佔 80%。所以分析全部受試考生在衛生及製作報告的成績皆以其實得分數統計，即其分數範圍介於 0 至 100 分，而二者的及格分數各別為 60 分及 84 分。然而在成品成績的統計分析是以實得總分(七道菜)的 80%為主。若成品成績未達 336 分則視為不及格，其範圍介於 0 分至 560 分。

如表六中所示中餐烹調乙級術科考試在衛生、製作報告書及成品的成績統計，在全部 51 位有效受試考生中，有 9 位(17.6%)在術科考試及格。在不及格的考生中，有 8 位考生(15.7%)在衛生成績部份及格，而成品及製作報告書二者皆不及格；1 位考生(2.0%)則對成品成績及格，但製作報告書與衛生成績不及格。1 位考生(2.0%)則在成品及衛生成績部分皆及格，但製作報告書成績不及格。

如表七的結果顯示，在 51 位有效的受試考生中，其中餐烹調乙級三項評分標準中，有 76.5%(39 位)在成品製備上不及格；70.6%(36 位)在製作報告書的成績不及格；而在衛生成績部份則有 64.7%(33 位)不及格。由以上結果，其實乙級中餐烹調術科在成品製備及製作報告書不及格的比率高於衛生成績。並且，在所有有效受試考生中也有相當比率的考生(15%，8 位)在三項成績中只有衛生成績及格。可以顯見參加乙級中餐烹調檢定考試的考生，因為有大半考生已取得丙級證照，而在衛生評分要求上乙、丙級大致相同，所以對衛生成績會有較顯著的幫助。

表六、中餐烹調乙級術科考試結果統計表

變項	未完成	及格	僅告格 製書 作不 報及	衛及告格 生製書 成作不 績報及	衛品及 生成格 及績 成不	成及告格 品製書 成作不 績報及	三及 者格 皆 不
人數	2	9	1	1	4	8	26
百分比(%)	3.9	17.6	2.0	2.0	7.8	15.7	51.0

表七、中餐烹調術科考試三項評分項目分數統計表

術科考試評分項目	及格	不及格
衛生成績		
人數	18	33
百分比(%)	35.3	64.7
製作報告書成績		
人數	15	36
百分比(%)	29.4	70.6
成品成績		
人數	11	39
百分比(%)	21.6	76.5

六、術科考試得分與各層面的變異分析

51 位受試考生在不同背景資料與術科成績在衛生、製作報告書和成品三部份施以單因子變異數分析，所有變項在製作報告書分數及成品成績上都無顯著的差異；但衛生成績的得分狀況在性別、報名地點及本次報考狀況等三項中有統計上的顯著水準。如表八結果所示，男性的衛生成績高於女性($p < 0.05$)；宜蘭縣市報名的考生顯著低於基隆報名的考生($p < 0.001$)；參加本次考試筆試已及格的考生在衛生成績上明顯高於報考學術科考試的考生($p < 0.05$)。

表九是利用卡式考驗方式來分析在不同考生背景資料與術科考試中衛生成績及格的人數統計結果，只有在本次報考狀況不同的考生有統計上的差異，表示學科及格的考生在術科考試中的衛生成績普遍高於學科尚未及格者($p < 0.05$)。依全國技術士技能檢定簡章規定，報考乙級所有考生除學科及格外皆應同時報考學科及術科考試。因為中餐烹調乙級技能檢定筆試考試並無題庫，若考生通過筆試測驗可能會增加對乙級檢定規範內的衛生知識的了解，進而可以提高在術科考試過程中的衛生項目分數。

表八、考生在術科考試中【衛生成績】得分情形及各層面分數的顯著變異分析摘要表

項目	變項	人數(n)	平均值	標準差	排序	變項來源	自由度	離均差平方和	均方	F 值
性別	男	36	62.30	16.85	1	組間	1	2106.70	2106.70	5.981*
	女	15	48.20	22.86	2	組內	49	17260.0	352.24	
	全體合計	51	58.15	19.68		全體	50	19366.7		
報名地點	基隆	29	65.55	13.21	1	組間	1	3676.25	3676.25	11.481***
	宜蘭	22	48.40	22.67	2	組內	49	15690.5	320.21	
	全體合計	51	58.15	19.68		全體	50	19366.7		
本次報考狀況	報考學術科	32	52.93	20.61	2	組間	1	2339.92	2339.92	6.734*
	考試	19	66.94	14.62	1	組內	49	17026.8	347.48	
	僅報考術科考試	51	58.15	19.68		全體	50	19366.7		
	全體合計									

表九、考生在術科考試中衛生成績及格人數統計分析表

項目	變數	及格人數 (百分比%)	不及格人數 (百分比%)	合計人數	Chi-Square	Df	P
本次報 考狀況	報考學術科考試	8 (15.7%)	24 (47.1%)	32 (62.8%)	3.986	1	0.046*
	僅報考術科考試	10 (19.6%)	9 (17.6%)	19 (37.2%)			
	合計人數	18 (35.3%)	33 (64.7%)	51 (100%)			

七、學術科考試舉辦次數與各層面的變異分析

表十列出所有考生對於筆試及術科考試每年最適當的舉辦次數結果。在舉辦學術科考試的次數上，一半以上的考生認為每年辦理二次最適宜，分別為學科考試 58.8%(30 位)及術科考術 56.9%(29 位)。由於中餐烹調乙級在八十七年度辦理的技能檢定(民國八十六年七月至八十七年六月)中，其學科及格率僅 48.96%，術科及格率為 18.08%，普遍通過中餐烹調乙級檢定而取得證照者，大都須參加二次以上的考試，所以考生為儘快取得技術士證照而期望能夠每年增加舉辦的次數。

表十、學術科考試每年最適當舉辦次數分析表

項目	一次	二次	三次	四次	四次以上	合計
學科考試次數	8	30	4	3	1	46
百分比(%)	15.7	58.8	7.8	5.9	2.0	100.0
術科考試次數	5	29	4	2	3	43
百分比(%)	9.8	56.9	7.8	3.9	5.9	100.0

伍、結論與建議

全國技術士技能檢定各職業項目每年分三梯次辦理，除了美容、女子美髮、男子理髮及中餐烹調丙級及按摩乙、丙級等職業以定期定點方式專案辦理，每年由各辦理單位決定舉辦次數，普遍每年辦理二次外，其餘各職類不管甲、乙或丙級皆以辦理乙次為原則。現階段中餐烹調乙級檢定是在第一梯次舉辦，每年九月初報名，十月份筆試測驗，再由各委託單位安排術科考試日期。八十七年度辦理的技能檢定(民國八十六年七月至八十七年六月)，中餐烹調乙級全省總報名人數為 2,149 人，並且逐年皆有增加的現象。待報考人數再增多時，可以評估是否增加每年乙級中餐烹調考試的次數。

此次乙級考試報名術科考試的考生有 105 位，缺考人數高達 30 位(26.8%)。其主要的的原因可能是因為中餐烹調乙級僅在每年的第一階段辦理

報名，而考試日期是由各委託單位自行安排，大多數單位排定在十二月至一月舉辦，正逢尾牙等過年節慶時期，所有餐飲工作人員也會非常的忙碌，此時辦理術科考試會影響考生參加的比率。將考試日期調至全國技術士技檢的第二或第三梯次，在每年三月至七月時期之餐飲淡季辦理，應可增加廚師參加檢定考試的便利性。

在餐飲工作大多以師徒相傳的方式，不易獲得完善的專業學識與觀念(文，1993)，並且對技能檢定測驗事宜及方式的了解不足(徐，1993)。如何加強廚師對檢定考試所需的專業知識，並能夠充分的融會貫通，使廚師能夠順利的取得證照。建議可以藉由衛生單位及廚師公會增加辦理餐飲從業人員之訓練講習工作，加強廚師對學術科考試的了解，進而提升餐飲業的生產水準與衛生要求。中餐烹調技術士技能檢定的推行與實施，可肯定餐飲從業人員的專業技術及工作保障外，更希望可保障消費者得到良好的服務，並提高國家的衛生安全管理品質。

陸、 參考文獻

1. 許文富：台灣家庭外食消費及其對農產運銷之影響。台北：國立台灣大學農業經濟研究所(1993)。
2. 台灣省政府衛生處：餐飲業衛生管理講義(1998)。
3. 鍾美華：高級中等學校食品相關類科教育與技能檢定之配合研究。台北：中國文化大學家政研究所(1995)。
4. 葉寶華：中餐烹調技術士技能檢定考試狀況之分析。德育學報(14)：97-114(1998)。
5. 徐近平：「中餐烹調」技能檢定現況。就業與訓練 11(4)：32-34(1993)。
6. 文長安：如何建立中餐烹調技能檢定。就業與訓練 11(3)：18-21(1993)。