

中餐烹調技術士技能檢定考試狀況之分析

葉寶華

德育醫護管理專科學校

摘要

中餐烹調技術士技能檢定測驗丙級自民國七十四年、乙級自七十六年起辦理，已分別有十四及十二年的時間。本文主要是探討台灣地區的乙、丙級中餐烹調技術士技能檢定發展與現況，瞭解證照制度未能建立的可能原因和近年來大力推動的改進方案。而政府機關除加強中餐烹調專業證照的推行與實施，以肯定餐飲從業人員的專業技術及工作保障外，更能提升餐飲的製作供應水準，使消費者得到更好的服務，進而提高國家餐飲衛生安全管理的品質。

關鍵詞：中餐烹調、技術士、技能檢定

壹、前言

本校自八十三年度第四梯次開始辦理丙級中餐烹調技術士技能檢定。從完全接受台灣省政府勞工處及台北市政府勞工局委託辦理之檢定業務；八十四年度第四梯次後，除原有受委託辦理項目外，並增加丙級定期定點技能檢定考試；直到八十七年度丙級中餐烹調考試完全實施常年定期定點專案檢定，且已不納入全國技能檢定職類中，而本校亦開始每年受理二梯次定期定點考試。八十七年度本校開始接受台灣省及台北市政府勞工處(局)委託的中餐烹調乙級技能檢定業務，每年舉辦一梯次。

截至八十七年八月十六日所發出的中餐烹調技術士丙級證照為48,846張，乙級為4,151張，合計52,997張。而自八十三年以後，因在衛生單位及各餐飲公(工)會的輔導鼓勵之下，報考人數大為增加。本文為了近一步了解中餐烹調技術士檢定考試的發展、項目及內容、考試所面臨的問題等，所以特別針對台灣地區的中餐烹調技術士技能檢定乙、丙級的狀況加以分析和探討。

貳、現行中餐烹調技術士技能檢定的沿革及發展現況

一、臺灣地區中餐烹調技能檢定的沿革

臺灣地區早期並無所謂的技能檢定，民國四十二年，政府推動一連串四年經建計劃，以培育工業發展所需的技術人才，故開始萌起舉辦職業訓練與技能檢定的念頭。六十一年九月內政部公布「技術士技能檢定及發證辦法」，並於六十二年七月制定「冷凍空調裝修技能檢定規範及實施要點」，並正式舉辦第一次技能檢定，為臺灣地區的技能檢定工作開創了新的里程碑(黃承堯，1983)。其後每年陸續制定新職類技能檢定及其規範(如表一)。直到七十年元月，總統明令修正內政部組織法，規定由內政部設置職業訓練局，為技能檢定之綜合規劃、實施督導與統一發證等重要工作加以籌劃；七十二年「職業訓練法」及七十四年「技術士技能檢定及發證辦法」的相繼修訂頒佈，使技能檢定制度在推動及法令實行上都能具有良好的基礎；七十六年職業訓練局改隸行政院勞工委員會，成為技術士技能檢定之主管機關。近年來，職訓局大力推廣各項職業的技術檢定作業工作，直到八十七年止，共舉辦 114 職類的技能檢定考試，發證總人數高達 355,013 張(如表一)。

內政部有鑑於餐飲為國民日常生活中的重要一環，維繫全民的健康，且大量的外食消費者開始要求及重視食品營養、衛生、安全等問題，並促使餐飲從業人員得以透過技能檢定加強專業技術，落實衛生管理工作，促進餐飲業水準的升級及建立餐飲專業人員證照制度，特別於七十二年開始研訂「中餐烹調技術士技能檢定規範」，依其技能範圍及專業程度分為乙、丙二種等級。七十三年十一月十九日公佈實施，而七十四年正式開辦丙級中餐烹調技術士檢定，該年所發丙級技術士證照共 100 張。

表一：歷年來技能檢定考試辦理情形

年度	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73
職類數	1	2	5	5	7	25	44	47	40	48	46
學科報名人數	2,449	1,567	6,686	12,051	17,373	39,854	48,987	52,725	59,472	66,513	61,650
發證人數	161	133	1,089	1,659	1,884	5,197	6,872	7,336	9,953	10,084	10,085
合格發證率	6.5%	8.4%	16.2%	13.7%	10.8%	13.0%	14.0%	13.9%	16.7%	15.1%	16.3%

年度	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83
職類數	50	51	47	60	65	66	81	84	91	103
學科報名人數	60,642	29,819	31,458	35,515	32,754	32,171	56,060	99,384	111,016	104,327
發證人數	9,993	3,236	5,871	6,176	6,429	6,997	11,070	25,696	25,969	28,759
合格發證率	16.4%	10.8%	18.6%	17.3%	19.6%	21.7%	19.7%	25.8%	23.3%	27.5%

年度	84	85	86 ^(註1)	87 ^(註1)	合計
職類數	110	103	114	114	

學科報名人數	93,900	262,301	141,746	114,818	1,575,235
發證人數	25,304	90,251	33,267	21,857	355,013
合格發證率	26.9%	34.4%	23.4%	19.0%	22.5%

註1:統計截至該年度五月底止

資料來源：八十七年度全國技術士技能檢定業務研討會資料，

1998.6

二、中餐烹調技能檢定規範

中餐烹調技能檢定規範是於民國七十三年首頒的「中餐烹調技術士技能檢定乙、丙級規範」，而民國八十三年五月十日勞委會公告修訂中餐烹調技能檢定規範，除將新增列甲級，使檢定項目為甲、乙、丙三級外，並規定各級參檢者於報檢前須獲得由規定之衛生單位主辦的衛生講習時數；在術科測驗方面，將乙、丙級分為“全素食”和“葷素食”二大項，讓應檢者可自行選考一項。選擇“全素食”項者，學術科測驗成績皆及格後，技術士證上即註明“全素食”項；而乙級術科參檢者將加考消毒藥水的配製與使用等。規範修訂之目的是為培育不同階層之人員，如具有專精技術之高階層管理者、具熟練技術之中階層管理人員、或檢定一般技術之基層工作人員，用以擴大參試者範圍並能促使餐飲業升級，建立更完善的職業證照制度。

丙級中餐烹調技術士是一般基層之技術工作人員應具備的，將原有工作項目、技能種類、技能標準、相關知識簡化，並明確地列出各項之內容，使層次分明。工作範圍包括認識中餐烹調之食物原料性質，配合營養與衛生知識，用以烹調製作及供應簡易餐食者。乙級技術士為具熟練技術且可擔任中階層管理工作者，除應具備丙級技術士之知識及技能外，並在乙級規範中更強化技能標準及相關知識。而甲級中餐烹調技術士是具有專精技術之高階管理人員，擁有餐飲管理的專業知識及技巧，能夠策劃產品生產、適度指導中式餐食的製作、供應與服務，並執行餐飲管理之能力。

中餐烹調技能檢定規範分成甲、乙、丙三級，分設工作項目，其工作項目下再分技能種類，每一技能種類下設有規定的技能標準及相關知識，各級規範間都有相同的工作項目，即有部份重複，卻少有完全重複的部份，這表示各級規範的內涵有明顯的技能範圍與專精程度的差別(表二)。其中丙級規範的工作項目內涵為一般基層技術，為甲、乙二級工作項目內涵的基礎；乙級工作項目中除了將丙級的「食物性質之認識與選購」分成「食物性質之認識」及「食物選購」二部份外，其各工作項目均較丙級廣泛，故技能檢定乙級是屬熟練技術的層級；而甲級除包含乙、丙級之工作項目外，亦有其專精的知能範圍，惟甲級規範內涵是屬管理階層，故特別具有「餐飲管理」的工作項目，但甲級考試尚未開辦。

表二：中餐烹調甲、乙、丙級技術士技能檢定規範之差異

丙級工作項目	技 能 種 類	乙級工作項目	技 能 種 類	甲級工作項目	技 能 種 類
一、職業道德	1.團隊精神 2.服務態度	同丙級	同丙級	同丙級	1.領導團隊精神 2.開發服務項目

二、食物性質之認識與選購	1. 認識各種新鮮食物及其性質 2. 認識各種加工食品及其性質 3. 認識食品添加物 4. 各種食物新鮮度之判定 5. 食品標示 6. 市場行情	二、食物性質之認識	1. 認識各種新鮮食物及其性質 2. 認識各種加工食品及其性質 3. 認識食品添加物	同乙級	同乙級
		三、食物選購	1. 各種食物新鮮度之判定 2. 食品標示 3. 市場行情	三、食物選購	1. 各種食物新鮮度之判定 2. 食品標示 3. 市場行情 4. 採購方法
三、食物貯藏	冷凍庫、冷藏庫、乾庫之使用	同丙級	同丙級	四、食物貯藏	冷凍庫、冷藏庫、乾庫等庫房之正確使用
四、食物製備	1. 食物處理 2. 食物切割 3. 食物烹調	同丙級	同丙級	同丙級	同丙級
五、排盤與裝飾	1. 器皿之認識 2. 色彩之調配與裝飾	同丙級	同丙級	同丙級	同丙級
六、器具設備之認識	廚房器具之使用與維護	同丙級	同丙級	同丙級	同丙級
七、營養知識	1. 食物之分類 2. 營養知識	八、營養知識	1. 食物之分類 2. 營養知識 3. 烹調與貯藏方法對營養素之影響	同乙級	同乙級
八、成本控制	各種配方原料用量之計算	九、成本控制	1. 各種配方原料用量之計算 2. 直接材料成本之計算	九、成本控制	1. 各種配方原料用量之計算 2. 直接材料成本之計算 3. 標準菜譜
九、安全措施	1. 火災的預防 2. 意外事件之防範與急救 3. 安全檢查與維護	同丙級	同丙級	同丙級	同丙級

十、衛生知識	1.從業人員之衛生常識 2.公共衛生常識 3.認識食品中毒 4.調理衛生	同丙級	同丙級	同丙級	同丙級
十一、衛生法規	食品衛生管理法令	同丙級	同丙級	同丙級	同丙級
				十三、餐飲管理	1.人事管理 2.產品管理 3.財物管理 4.設備、設施管理

資料來源：技能檢定規範之七十六中餐烹調，1997.12

三、中餐烹調技能檢定報考資格

民國七十九年勞委會修正公佈「技術士技能檢定及發證辦法」第五至七條，就其報考資格依甲、乙、丙三級詳加規定，如表三。其中以丙級中餐烹調技術士檢定資格最為寬鬆，只需國民中學畢業或年滿十五歲即可報考，乙級則有學歷或相關工作經驗、訓練等規定，而甲級目前尚未開辦。自八十四年所修訂之中餐烹調技能檢定規範中規定，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，始得報檢丙級，乙級須有 16 小時，甲級 44 小時。

表三：中餐烹調技術士技能檢定甲、乙、丙級報名資格

等級	資格	持有技術士證	職業訓練	工作經驗	衛生講習
丙級	國中畢業 或滿 15 歲				8 小時
乙級	一般民眾	丙級		3 年	16 小時
		丙級	400 小時	2 年	
			800 小時	4 年	
			1,600 小時	3 年	
			3,200 小時		
			2 年	2 年	
				6 年	
甲級	高中畢業		1,600 小時		16 小時
				2 年	
	高中畢業或在校最高年級	丙級			

	大專、技術學院、大學畢業或在校最高年級			
	五專三年級以上、二專及三專、技術學院或大學在校學生	丙級		
甲 級	一般民眾	乙級		5年
			120小時	4年
				10年
	高中畢業			4年
	專科、技術學校或大學畢業			2年
	專科畢業			6年
	大學畢業			3年
	技術學院畢業		4年	

資料來源：技術士技能檢定及發證辦法，1996.12

四、中餐烹調技能檢定學科及術科測驗

中餐烹調技術士技能檢定分為學科與術科測驗二階段完成，係由勞委會職訓局聘請國內外專家學者就技能檢定規範「相關知識」欄範圍命題。自八十三年度起，開始公開丙級學科測驗試題題庫，報檢人可視其需要逕向職訓局洽購。

1. 學科測驗的方式與規定

現行辦理中餐烹調技能檢定學科測驗共計乙、丙二級，其中丙級係有職訓局依檢定規範公訂的 800 題學科測驗試題題庫，作為參檢者學科測驗準備依據；而乙級則未設題庫，其測驗範圍以遵照規範所訂相關知識範圍為主。二種學科測驗皆採測驗試卡，各 50 題是非、選擇方式作答，測驗時間為 100 分鐘；計分方式是每題 1 分，總分 100 分，而是非題另採答錯者每題再倒 0.5 分的規定，選擇題答錯不倒扣；以達總分 60 分以上評為及格，採公告總分並評定「及格」或「不及格」的方式公佈成績。

2. 術科測驗方式與規定

中餐烹調目前的術科測驗僅辦理乙、丙二級。丙級中餐烹調術科公開試題計 3 套，每套分 5 組，每組有 6 道菜，總計 90 道家常菜(如扣除重複，實際為 84 道菜)。乙級術科每年度考試有 3 套，每套分 5 組，每組 7 道菜，共計 105 道宴會菜。每組術科應檢試題必須於測驗前二星期公佈。術科測驗方式係於測驗時當場由公佈的題庫中抽取一套中之一組菜單操作，依規定丙級在三小時內製作 6 道、6 人份的菜餚，含現場清理完畢；乙級四小時內製作 7 道、6 人份之菜餚，並需配製消毒藥水及撰寫製作報告書。每道菜在自行取用材料時宜考量菜量、菜色、材料搭配選用與製作方法等條件，按主辦單位所規定之自備工具及由考場準備之材料與器具設備，製作出不分派系但切合題意及符合衛生規定的菜餚。在評分方面則以每道菜分別各以滿分 100 分計算，其中以能切合題旨之取量(佔 10%)、刀工(20%)、火

候(25%)、調味(20%)及觀感(含排盤裝飾，佔 25%)等項目作為評量標準，丙級 6 道菜總分數未達 400 分者為不及格；自八十八年度起，術科成績將修改為 360 分及格。乙級 7 道菜個別計分，而製作報告成績佔 20%，成品成績佔 80%，兩者合計總分未達 420 分者為不及格。衛生安全項目並有公開且詳細的評分標準及扣分情形，合計 100 分，未達 60 分者，則術科總成績仍以「不及格」計。術科成績亦採「及格」或「不及格」的方式公佈。

3. 學術科成績保留規定

依規定僅學科或術科成績單項及格者，其成績均得保留 3 年。八十四年以前應試之任一項及格成績可保留 5 年，若在保留期限內參加同職類級別檢定時，憑其成績單申請免試學科或術科測驗。

參、中餐烹調技術士技能檢定證照制度的推展現況

政府當局對職業證照制度的推廣不餘力。以下就近年來對中餐烹調職類技能檢定證照制度的推展措施，針對實施技術士職業證照制度、開辦職業學校在校生專按技能檢定、開辦資深廚師專案及定期定點技能檢定的方面、高職以上學生免試丙級學科測驗及申請衛生講習時數證明、改進檢定制度等方面來說明。

一、實施技術士職業證照制度的方面

1. 推動餐飲業僱用一定比例中餐烹調技術士

(1) 民國七十二年，總統公布的職業訓練法第三十五條明載「技術上與公共安全有關業別之事業機構，應僱用一定比率之技術士；其業別及比率由行政院訂之」。直至八十一年十月職訓局成立「推動餐飲業僱用一定比例中餐烹調技術士專案」小組，廣邀政府有關部門、業界、工會與教育當局會同協議，初期擬先以觀光旅館業附設中餐部為試行對象，就其僱用中餐烹調技術士之合格比例，依該業特性考量，以後場之三廚以上的廚師及主廚為訂定比例基準，預定自八十三年起五年內逐年達到僱用八成之具有證照技術人員；八十二年行政院衛生署亦依據行政院第 2323 次會議連戰院長提出的「維護公共安全方案」，規定一般餐飲業之餐盒、學校營養午餐及自助餐等業者，擬自八十三年實施僱用具中餐烹調技術士的措施，預計至八十七止，各類應僱有下列比例的技術士，如表四。依據「維護公共安全方案」的調查結果，截至八十五年十月底對於各業別持有中餐烹調技術士證照比率分析，如表五。

(2) 行政院衛生署於八十三年四月二十日修訂公布「食品業者製造調配加工販賣貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準」第九條中規定餐飲業僱用民國四十五年一月一日以後出生之烹調人員及以下所指定的中式餐飲業別之烹調人員，於此標準發布五年後，應有百分之八十持有合格之中餐烹調技術士證。

A. 觀光旅館之餐廳(以觀光局出版之名冊依據)。

- B.承攬學校餐飲之餐飲業。
- C.供應學校餐盒之餐盒業。
- D.承攬宴席之餐廳及外燴飲食業(外場桌數達 20 桌以上者即屬宴席)。
- E.中央廚房式之餐飲業。
- F.自助餐飲業。

藉此對於中餐烹調技術士證照制度推廣有法源且明確的依據，以消弭廚師有觀望而裹足不前的心理。並且四十五年以後出生者皆參加九年國民義務教育，具有國中畢業之學歷，所以在執行時較容易。

表四：中餐烹調從業人員僱用技術士率及實施進度表(民國 83-87 年)

各類餐飲從業人員持證比例				
年度	觀光旅館業中餐部	餐盒業	學校營養午餐	自助餐
83	1/10	1/10	1/10	1/10
84	2/10	3/10	2/10	3/10
85	4/10	4/10	3/10	4/10
86	6/10	6/10	4/10	6/10
87	8/10	8/10	5/10	8/10

資料來源：推動餐飲業僱用一定比例中餐烹調技術士專案，1992.10

表五：維護公共安全方案業別中餐烹調技術士證照比率情形

項目 \ 業別	餐盒食品業	學校附近自助餐、飲食店	學校自製午餐	外燴飲食業	宴席餐廳	鐵路、高速公路休息站便當業	總計
烹調從業人員人數	1547 人	676 人	2909 人	2555 人	2729 人	34 人	10450
持有中餐烹調技術士人數	乙級 61 丙級 456 合計 517	乙級 61 丙級 456 合計 517	乙級 10 丙級 245 合計 255	乙級 137 丙級 635 合計 772	乙級 204 丙級 465 合計 669	乙級 0 丙級 3 合計 3	乙級 425 丙級 1981 合計 2401
比率	33.4%	28.1%	8.8%	30.2%	24.5%	8.8%	23.1%
維護公共安全方案規定應達到之比率	40%	40%	30%	40%	40%	40%	

資料來源：維護公共安全方案，1996.10

2.增加技能檢定辦理的次數

丙級中餐烹調技能檢定辦理次數自八十二年度已由每年舉辦一次增為每年二次，並於八十四年度第四梯次開始實施常年定期定點專案檢定，該年依舊舉辦全

國技能檢定一、四梯次之測驗。八十五年度以後全國檢定僅舉辦第四梯次，並加強定期定點檢定業務的執行和宣導。直到八十七年度中餐烹調丙級技術士技能檢定僅辦理常年定期定點專案檢定，並不再納入全國技能檢定項目中辦理。定期定點技能檢定是由主辦之考試單位安排將學科及術科於同一天考試，以方便業界人士的參加。八十四年開始辦理丙級定期定點專案檢定的學校由 7 個承辦單位，直到八十八年度將增加至 27 個承辦單位，並各個承辦每年 1 至 3 梯次之中餐烹調定期定點檢定工作

3. 目前各界推行技術士證照效用情形

對獲得技術士證照者除在謀職、報酬、晉升方面的益處外，對於報考各大專技職院校予以甄試保送及加分優待。

(1) 教育部行政機關現行或研議中對技術士的激勵措施

由行政院勞委會職訓練局編印之「技術士職業證照相關目的事業管理法規暨效用彙編」中，詳列出各單位加強推動技術士證照效应的情形說明如下：

- A. 研議修正「專科學校專業及技術教師遴聘辦法」，將現行規定高中以上畢業經取得乙級以上技術士證者條件，提升為需具有「甲級技術士證」；並使具有專科以上學校畢業，取得乙級以上技術士證者，列為擔任專科學校專業及技術教師資格之一。
- B. 「職業學校技術及專業教師甄審登記遴聘辦法」第五條規定：「經取得與其預定登記學科同類乙級技術士證……，具有性質相關之專業或技術實際工作二年以上；且經專科以上學校畢業者」、「經取得與其預定登記學科同類科甲級技術士證……，具有性質相關之專業或技術實際工作 5 年且經高級中學學校畢業者」，得遴聘為職業學校技術及專業教師。
- C. 依據「專科學校夜間部二年制暨技術學院進修部四年制在職進修班入學考試在職人員依畢(結)業年資及職業證照及升學優待實施要點」第二點規定：職業證照於專業科目加權計分方式，如表六。
- D. 依其所取得的技術士證照以同等學力資格報考專科學校或大學之相關認定辦法(如表七)。「中等以上學校技(藝)能優異學生甄試及甄審保送入學辦法」第五條規定，取有丙級以上技術士證，得申請參加職業學校或專科五年制相關科組一年級甄選保送入學；同辦法第六條規定，領有乙級以上技術士證者，得申請參加專科學校二年制、技術學院或大學相關系組一年級甄試保送入學。
- E. 「高級中等學校技(藝)能優良學生甄試及甄審保送入學實施要點」第六點之(六)規定，領有甲級技術士證者，增加甄試實得總分百分之二十；領有乙級技術士證者，增加甄試實得總分百分之十。
- F. 八十六年九月十二日修正之「自學進修學力鑑定考試辦法」第五條及第八條規定：持有乙級以上技術士證或相當於乙級以上技術士證之資格後，具有 4 年以上工作經驗，經鑑定具有專科學校畢業相關類科學力者，由教育部發給專科學校學力鑑定及格證書。持有丙級技術士證或相當於丙級技術

士證之資格後，具有5年以上工作經驗，經鑑定具有職業學校畢業相關類科學力者，由省(市)政府教育廳(局)發給職業學校學力鑑定及格證書。具技術士證照並經學力鑑定考試通過可取得以下各級學校之同等學力證書，其規定如表八。

- (2)國防部對持有技術士證國軍官兵，按其技能專長優先分發相關軍職單位服務。
- (3)行政院原住民委員會於八十六年十一月二十日依行政院核定之「原住民參加職業訓練結訓後，凡參加各類技能檢定及格者由原住民委員會發給獎勵金」而訂定原住民參加技術士技能檢定獎勵要點，來鼓勵原住民參加技術士技能檢定取得證照，以提昇人力品質，充實職業技能以利就業。本獎勵要點自八十六年九月十七日起開始實施，對參加技能檢定合格取得甲級技術士證照者發給十萬元獎勵金，取得乙級技術士證照者發給五萬元，取得丙級技術士證照者發給二萬元。其獎勵要點之規定如表九。
- (4)中國造船公司、華夏塑膠公司、台灣松下公司等多家公民營事業單位對取得技術士證給與優先進用、待遇、升遷等之激勵。
- (5)持有技術士證對技能發展與服務有特殊貢獻者，職訓局將優先列為十大技術楷模表彰對象，肯定其社會地位。

表六：考試類別相關職類證照與原始專業科目(一)(二)實得分數

合計成績加權計分比例			
相關職業證照	甲級	乙級	丙級
加權計分比例	15%	10%	5%

資料來源：專科學校夜間部二年制暨技術學院進修部四年制在職進修班入學考試在職人員依
畢(結)業年資及職業證照及升學優待實施要點，1997.6

表七：有關報考專科學校、大學同等學力資格認定

取得技術士證	工作經驗	可報考學校
丙級或相當丙級以上	無	五年制專科一年級
丙級或相當丙級	5年	二、三年制專科學校及大學一年級
乙級	2年	
甲級	無	
甲級	3年	大學碩士班

資料來源：報考大學同等學力認定標準，1997.5

表八：考試類別相關職類證照經學力鑑定考試通過可取得相關類科畢業之同等學力證書

取得技術士證	工作經驗	經學力鑑定考試通過
丙級或相當丙級	5年	取得具有職業學校相關類科畢業之同等學力證書

乙級以上 或相當乙級以上	4 年	取得具有專科學校相關類科 畢業之同等學力證書
-----------------	-----	---------------------------

資料來源：自學進修學力鑑定考試辦法，1997.9

表九：原住民取得技術士證照之獎勵要點

獎勵對象取得技術士證照級別	獎勵金(新台幣)
甲級	十萬元
乙級	五萬元
丙級	二萬元

資料來源：行政院原住民委員會原住民參加技術士技能檢定獎勵要點，1997.11

二、辦理職業學校在校生專案技能檢定的方面

民國六十三年開始試辦職業學校學生技能檢定，規定公立職校學生一律報名參加，而私立學校可自由抉擇是否參加。應屆畢業生參加者可免除學科測驗，開辦檢定的職類包括乙級與丙級，技能檢定合格的學生則由台灣省社會處核發技術士證照。但直到七十二年即停辦，據瞭解是由於某些學校對於技能檢定結果過於重視，捨去正規教學內容，而失去職業教育之原意。並且當時學生取得之技術士證照上之文號特別以「教」字區別之，但少數企業界會要求學生再次參加技能檢定以取得「社」字之技術士證照。因此衡量技職教育之本質及技能檢定制度之實施概況，認為在職業學校實施技能檢定應暫時停止續辦(劉寶貴，1994)。但職校中的輪調式建教合作班及延教班特別著重在行業技能及工廠的專精訓練之規定，仍以專案性質委託辦理職校學生丙級技能檢定。

職訓局於八十一年四月間奉行政院指示召開「高級職業學校以培養職業技能為目的，可否於畢業時一併發給技術士證」北、中、南區座談會，邀請教育部、省(市)教育廳(局)等有關單位會商，期使技職教育與職業證照制度能密切結合，故首次於八十一學年度試辦在校生 11 個職類技能檢定，而中餐烹調技術士檢定則於八十二學年度正式實施。根據「高職學校類科與技術士職類對照參考表」共有食品加工科、農村家政科、餐飲管理科、家政科、食品科、漁村家政科等 6 科別可參加中餐烹調類別的在校生專案技能檢定測驗。合格者於六月底將技術士證寄到學校，讓畢業生同時取得畢業文憑與技術士證，可提升職校學生就業狀況。接著於八十三年初首度辦理在校生專案技能檢定，共有 859 人合格取得丙級證照，之後逐年參加人數和及格人數皆逐年增加，今年(八十七年初)共有 3,711 人及格並於畢業前取得丙級中餐烹調技術士證。而行政院勞工委員會於七十七年度對高職「延教班」及「建教班」專案的技能檢定，則自八十二學年度與在校生檢定合併辦理。

三、開辦資深廚師專案及定期定點技能檢定的方面

九年國民教育係自民國五十七年開辦，因而民國四十五年以後出生的國民，理

論上皆需完成九年國民教育。民國四十年以前出生的廚師，常因時局的混亂而幼年輟學的比率大為提高。並以其年歲而言，應都是主廚級以上的職務及至少有二十年的廚師資歷。而這些餐飲從業人員也因恐懼、排斥而阻撓了證照制度的推廣，並極可能藉由職位的權力阻止資淺廚師上進的機會。於是職訓局在八十二年二月二十三日經會議通過，頒定之「技能檢定制度改進方案」中提出改進不同教育程度者技能檢定之學科測驗方式。對於民國三十五年底以前出生且教育程度為國小畢業(含)以下者，在參加丙級技能檢定時，其學科測驗得採用口唸試題方式實施。若為民國二十八年底以前出生者且教育程度為國小肄業(含)以下者，參加中餐烹調等7職業之丙級技能檢定時，其學科測驗得採以口試替代筆試，口試內容以該職類相關之安全衛生常識為範圍，並以專案方式辦理。並且，將這些廚師列入特別輔導對象，藉由專門訓練講習班的設立，以徹底去除資深廚師因學歷而產生的排斥及恐懼心理，使證照制度更能落實。八十三年三月首次辦理資深廚師專案檢定，共有69位參加，及格取得丙級技術士證者為27人。而八十八年度開始將資深廚師納入中餐烹調定期定點檢定業務，由7個承辦單位共辦理11梯次。

四、高職以上學生免試丙級學科測驗及申請衛生講習時數證明

1. 高職以上學生免試丙級學科測驗

職校學生在就業理論方面所學的深度與廣度都比丙級檢定規範筆試之內容高出許多，只要各學校能依教育部頒佈的課程大綱正常教學，即可輕易的通過丙級檢定之學科測驗。因此對參加丙級技能檢定的高職以上學生免考筆試措施，是以中餐烹調相關之科組在學學生得依職訓局八十六年二月十五日發函之「高級中學以上學校科系與免試丙級技能檢定學科測驗職類名稱對照表」之規定辦理，如表十。

表十：高中以上學校科系與免試中餐烹調丙級技能檢定學科測驗對照表

技能檢定職類	專科以上學校科系組	職業學校科組
中餐烹調	食品科學、食品營養、食品加工、食品工業、食品工程、食品衛生、水產製造、水產食品科學、保健營養、農教、家政、生活應用科學、家政教育、其他與前列類同之科系組名稱	餐飲管理、餐飲服務、中餐廚藝、西餐廚藝、食品加工、食品營養、食品工業、食品衛生、水產製造、農產品製造、家事、綜合家政、農村家事、漁村家事、其他與前列類同之科系組名稱

資料來源：行政院勞工委員會職業訓練局，1997.2

2. 高職以上學生申請衛生講習時數證明

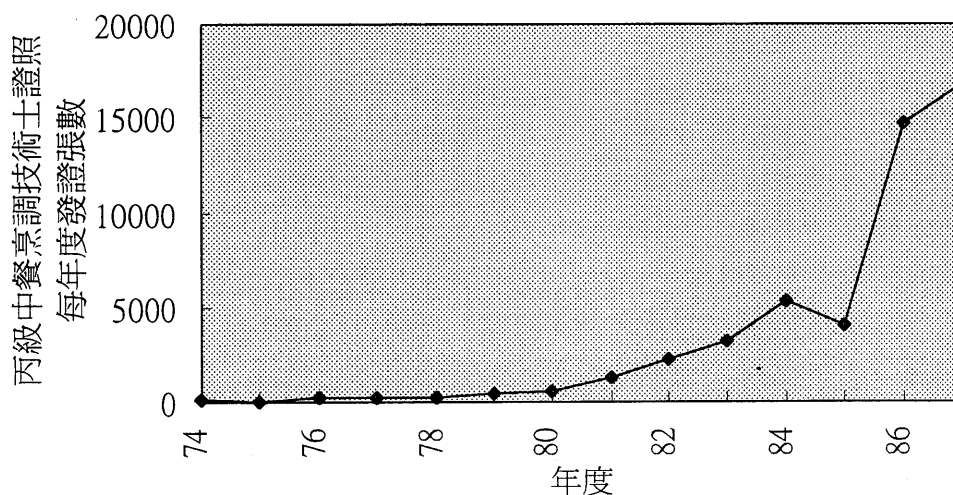
按現行規定，欲報名中餐烹調丙級技能檢定前，須先參加各級單位或其他認可機構所辦理衛生講習至少八小時。但因所講習的內容與教育部頒佈的課程標準內容多有重覆，並且高職以上學生在學校所受的課程應足以超過職訓局所訂之8小時規

定，故行政院衛生署於八十六年十一月十七日發函「高職以上學校學生(不含補校)申請中餐烹調技術士技能檢定衛生講習時數證明相關措施」，依規定凡食品、營養、觀光、家政(家事、生活應用科學)、餐飲等科、系、所學生曾修習食品、營養、烹飪、衛生等相關課程等之一者，學校得備妥成績單(註明課程名稱、學分時數及成績分數)、累計時數卡、學生名冊，直接向所在地衛生主管機關辦理團體申請、學生個人亦得逕向當地衛生主管機關辦理申請。高職、專科學校學生核章時數以 8 小時為限，大學以上學校學生核章時數得核 16 小時，申請時間限於畢業當年十二月三十一日前辦理。而行政院衛生署八十六年三月十日函規定，補校學生應於畢業後通過資格檢定考試後，由學校整體申請核發 8 小時衛生講習證明。

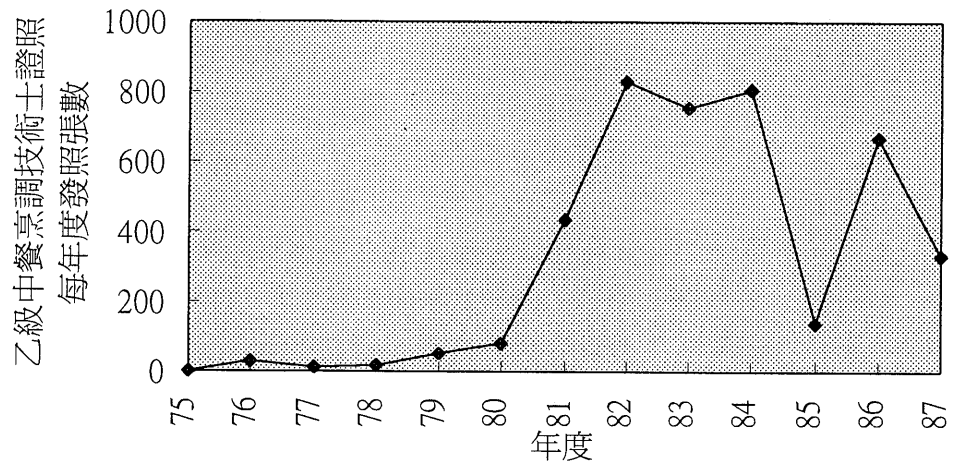
肆、歷年來中餐烹調技術士技能檢定考試狀況分析

丙級中餐烹調技術士檢定自七十四年正式實施，首度由台中家商、樹德家商、實踐專校及海外青年技訓班辦理，該年參加應檢人數為 151 人，所發證照 100 張，其及格率約為 66%。乙級中餐烹調技能檢定則於七十六年辦理，該年參加應檢人數為 37 人，所發證照共 26 張，及格率約 70%。經過十餘年，丙級與乙級中餐烹調技術士證照在歷年所發證照張數皆有成長的趨勢(如圖一、圖二)。然而，在民國八十五年時，丙級及乙級所發證照張數都有下滑的現象，主要是由於自八十四年修訂之中餐烹調技能檢定規範中規定，中餐烹調技術士檢定得符合衛生講習時數之規定，報檢丙級至少須 8 小時、乙級 16 小時，故當年報檢人數大為降低。而自八十三年實施僱用具有中餐烹調技術士的措施後，在丙級與乙級的發證張數亦有大幅的增加。相比較於歷年技能檢定整體發證比例，六十三年及六十四年僅達 6-8%，六十五年及七十八年度為 10-19%，自七十九年至今已可達 20%以上(表一)。由此可見，近年來證照及格比率逐漸提高，其目的是用以鼓勵及落實證照制度的實施。

圖一：丙級中餐烹調技術士證照每年度發證張數



圖二：乙級中餐烹調技術士證照每年度發證張數



伍、中餐烹調技能檢定的問題

一、應考率偏低

1. 就市場的需求而言

- (1) 根據估計全省從事餐飲製備的工作人員應有近 20 萬人，但計算至八十七年八月十六日所發出的中餐烹調技術士丙級證照為 48,846 張，乙級為 4,151 張，合計 52,997 張。以目前國內餐飲業仍未建立聘僱從業人員需要技術士證照的觀念；加上具備證照與否又不具有任何強制性及必要性(徐近平，1993；文長安，1993)，故技術士證的權威性及效能亦無法建立。
- (2) 市場人力求過於供，廚師自然易因利誘而跳槽，造成廚師養成教育時間過短，專業知識及教育更顯得薄弱，加上業界廚師難覓及流動率高，時下的年輕人不願意長久待在又濕又熱的廚房工作，以致從事廚房的人口有下滑的趨勢，故無法完全融匯貫通檢定所需的專業知能，參加技能檢定大多無法順利過關(文長安，1993)。

2. 就應考者的認知及意念而言

(1) 擔心筆試不及格

專業廚師對術科檢定較有把握，但對筆試則沒有把握，因為廚師對於筆試項目中的營養觀念、食物特性、採購、貯存、食品衛生安全、及食品衛生管理法規等專業知識嚴重缺乏(徐近平，1993)；加上從事廚房餐飲工作人員的教育程度偏低，以致專業知識吸收困難，常有知其然而不知其所以然的現象(文長安，1993)。依據行政院衛生署對廚師學歷的調查，得知平均學歷只有國中程度，並約有 43% 的廚師為不識字者。遑論年長且不識字之從事食品工作者，對於技能檢定筆試的排斥和恐懼感。

(2) 相關知識取得不易及宣傳不足

食品工作者多半從拜師當學徒開始學起，既無理論知識的涵養，亦缺乏完善的專業素養，加上國內相當缺乏餐飲相關的專業學校及師資，導致從業人員專業知識取得不易(文長安，1993)；另外，技能檢定推廣的宣傳不足，以致許多餐

飲從業人員不清楚測驗的事宜及方式(徐近平, 1993)。

3. 及格率普遍過低

(1)根據近四年(八十三年至八十六年)中餐烹調技術士技能檢定報名人數、學術科及格率和發證人數統計表(如表十一)中得知：丙級中餐烹調學科測驗及格率約為80-90%，術科及格率為43-62%；然而乙級中餐烹調在學科及術科的測驗上，其及格率皆不高，筆試及格率僅約48-70%，而術科只有18-31%。過低的及格率容易減低業界廚師參加技能檢定的意願。

表十一：台灣省中餐烹調技術士技能檢定報名人數、學術科及格人數與發證人數統計表(不含台北市、高雄市)

技能檢定	中餐烹調	總報名人數	學科報名人數	學科及格率	術科報名人數	術科及格率	合格發證數
八十三年度	乙級		1,100	70.3%	1,151	30.1%	354
	丙級		4,957	85.3%	4,208	56.3%	2,297
八十四年度	乙級		1,100	61.7%	418	24.2%	119
	丙級		4,957	90.7%	959	59.6%	571
八十五年度	乙級		970	60.5%	981	31.9%	276
	丙級		4,370	84.6%	3,834	62.6%	2,315
八十六年度	乙級	2,149	433	48.96%	1,952	18.08%	291
	丙級	8,326	1,168	86.68%	7,593	43.17%	3,239

資料來源：職業訓練局發證組，1998.8

二、就學科測驗而言

1. 筆試範圍廣不易準備

中餐烹調技術士技能檢定學科測驗，主要是以職訓局所頒訂的規範為範疇，故其包含的範圍皆較職業的細類為多，並且中餐烹調的乙、丙級規範分科太細、範圍之廣，對未接受過良好的專業素養及知識的訓練的餐飲從業人員而言，要將專業知能完全的融會貫通，並非是一件易事。

2. 筆試題庫未能與規範配合

現今中餐烹調丙級學科試題題庫共計800題，包括是非400題及選擇400題，但規範中工作項目與試題的比例和分配不甚平均，其未能涵蓋重點或內涵未必符合當今業界需求，即使是有公訂題庫，但若答案有誤、題意不清或不切時宜，且部份試題觀念不清會使受試者無所適從。

三、就術科測驗而言

1. 中餐烹調術科試題太多，不易準備

如前述，中餐烹調檢定術科測驗試題，計有丙級3套、15組、90道菜；乙級之3套、15組、105道菜。要具備烹製這些菜餚的能力，實感不易；畢竟無論在刀

工、火候、調味、感觀、衛生習慣及烹調技巧等都不是在短時間內就能學成(文長安，民82)，又每一套試題之難易度不同，很難評斷應檢者的實力。

2. 增加主辦單位準備應檢材料的困難

對主辦技能檢定之術科考試單位而言，要採買準備如此多的材料，亦非易事。畢竟如中餐烹調術科測驗，是於公開之試題範圍內現場抽籤一組考題測驗，丙級一天應試3場、乙級2場，且每次術科考試皆為期十或二十幾天的時間。試想，主辦單位要在這麼多天中準備丙或乙級約100道左右的菜餚材料，確實不易。但如何在現場抽籤後立即準備應檢材料，且材料符合抽籤內容，或在設備、器材、材料預備、人員調配及材料貯存保鮮等事宜，在技術上是值得懷疑的。

3. 考生對於成績結果的疑慮

中餐烹調術科測驗，是於公開之試題範圍內現場抽籤一組考題測驗，丙級在三小時內製作完成六道成品或乙級四小時完成七道成品，並且包括完成現場清理工作。以資深廚師製作的經驗與能力，實非難事。但術科考試僅以公佈「及格」與「不及格」的方式，使應檢者無法得知其被扣分之處，造成多數廚師業者無法適從，不知從何準備著手？職訓局研議於八十八年度開始修改丙級中餐烹調定期定點專案檢定學術科成績通知單，分別標出學科總分、衛生成績、第一至第六道菜各別分數和總分，以供考生參加下次檢定之改進參考。

四、術科監評事宜

1. 就監評人員資格而言

凡擔任中餐烹調術科監評人員者，只要其在大專院校或職校擔任過食物製備專業課程滿六年者，可參加職訓局監評人員的資格審核，合格者再參加三天研習營，即可取得中餐烹調乙、丙級術科監評人員證書，其監評人員中未曾參加技能檢定者不在少數(徐近平，1993)，其素質亦有待提升。

2. 就監評公正性而言

監評人員是技能檢定成效的重要關鍵，優秀、公正的監評人員才能保證檢定的成效。職訓局雖制定一套監評人員審核標準，但中餐烹調評審之主觀因素亦是有關應檢者是否及格之因素，是食品具有色、香、味之性質，而每個評審之標準、口感與喜好度皆不同，如何裁決成品之好吃與否，便是很大的爭議。所以監評人員不僅須具有良好的評分技術，其個人的專業技能也應能與時俱進；不斷給予進修充電的機會，以應業界日新月異的產業變化。

五、其他

除了上述問題外，歷年，在技能檢定之後，諸如評審不公、護航、評審標準差異過大、中餐烹調術科題目早在應考前三天就已決定等流言或自備工具太多、考試場地不足、設備老舊、考試次數太少或發證速度太慢、及格率偏低、部份職類無教育或訓練的配合，及術科測驗之收費標準有不合理的現象，這些也是在辦理中餐烹調技能檢定之考試過程應要注意到的問題。

陸、結論

中餐烹調技術士技能檢定，用以建立證照制度是政府大力提倡的政策。但在推展的過程中，明瞭證照制度尚未有效建立的原因可能是技能檢定發證數量偏低、國人普遍缺乏證照觀念、持照者未發揮實際效用導致社會青年參檢意願不高、及業界對持有證照者之遴用未能普遍的採取激勵措施等因素。除了應加強與專業廚師的溝通協調外，並建立廚師們的共識、認同與參與。自民國八十八年四月起，應確實嚴格執行從事餐飲工作人員應具有百分之八十的技術士證照，違者將處以罰鍰、勒令歇業及刑罰，以便建立且落實職業證照制度，用以確保公共安全及衛生品質。配合國人的生活水準提升，消費大眾的自覺與督促來提高中餐烹調從業人員的技術與服務水準，以減少食物中毒、團體膳食意外事件的發生，並使我國的餐飲水準與國際先進國家並駕齊驅。

柒、參考文獻

- 1.黃承堯：我國技能檢定之回顧與前瞻。就業與訓練 1(4)：36-41(1983)。
- 2.行政院勞工委員會職業訓練局：八十七年度全國技術士技能檢定業務研討會資料(1998)。
- 3.行政院勞工委員會職業訓練局：技能檢定規範之七十六中餐烹調(1997)。
- 4.行政院勞工委員會職業訓練局：技術士技能檢定及發證辦法(1996)。
- 5.行政院衛生署：食品業者製造調配加工販賣貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準(1994)。
- 6.行政院勞工委員會職業訓練局：推動餐飲業僱用一定比例中餐烹調技術士專案(1992)。
- 7.行政院衛生署：維護公共安全方案(1996)。
- 8.行政院勞工委員會職業訓練局：技術士職業證照相關目的事業管理法規暨效用彙編(1998)。
- 9.劉寶貴：技術職業教育與技術士證照制度相配合之問題與作法。就業與訓練 12(3)：5-9(1994)。
- 10.徐近平：「中餐烹調」技能檢定現況。就業與訓練 11(4)：32-34(1993)。
- 11.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)。