

基隆市 113 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽 餐旅職群(廚藝製作中餐組)實施辦法

一、依據：

- (一)國民中學技藝教育實施辦法。
- (二)教育部國民及學前教育署補助辦理國民中學生涯發展教育及技藝教育相關經費作業原則修正規定。

二、目的：

- (一)加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二)培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生之自我成就感。
- (三)藉由國民中學技藝教育課程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- (四)藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定升讀高中職學校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向之國民中學學生參與。

三、辦理單位：

- (一)指導單位：教育部國民及學前教育署。
- (二)主辦單位：基隆市政府。
- (三)承辦單位：德育護理健康學院。
- (四)協辦單位：基隆市立明德國中。

四、競賽職群(主題)：餐旅職群(主題：廚藝製作中餐組)。

五、參加對象及人數：

- (一)各國中九年級 113 學年度選讀技藝教育課程學生，限選讀餐旅職群。
- (二)第 1、2 學期選讀不同職群，且皆被推薦為參賽選手者，由選手擇一職群參賽，另一職群不得接受遞補選手。
- (三)廚藝製作中餐組人數：60名。

六、報名方式：各國中填妥報名表將核章紙本送至協辦學校，由協辦學校彙整報名表及准考證送至教育處，教育處檢覈及核章後將報名表送承辦學校，准考證由各國中取回。

七、報名日期：114 年 1 月 6 日(星期一)至 1 月 10 日(星期五)。

八、競賽日期：114 年 3 月 18 日(星期二)。

九、報到地點：德育護理健康學院(志平樓 1 樓鐵板燒教室)。

十、競賽地點：學科/德育護理健康學院(志平樓 3 樓示範廚房 K301)。

術科/德育護理健康學院(志平樓 1 樓異國料理綜合教室(K103), 3 樓中餐烹飪教室(K306))。

十一、競賽方式：依職群特性採實際操作方式競賽，含學科及術科考試方式。

十二、競賽規則與評審標準：

(一)依職群特性採實際操作方式競賽，包含學科及術科，成績採合併計算，學科考題佔 20%，術科考題依各職群課程架構及主題命題，佔 80%。

(二)競賽規則與競賽項目等由承辦學校訂之，並事前公布。

十三、評審：由承辦單位遴聘評審委員，進行評審工作。評審委員之聘任應注意迴避原則(未擔任本市該競賽職群之授課教師)。

十四、參賽須知：

(一)競賽分學科與術科：

(1)學科佔總成績 20%，以學科 500 道題庫內容為主，選擇題共 50 題，每題 2 分。

(2)術科佔總成績 80%，術科競賽內容及服裝參考：(如附件一)。

(3)名次計算：以學、術科比例合計為個人總成績，依參賽者總成績高低決定名次，若總成績相同則以術科成績較高者為優先決定名次標準。

(4)學、術科競賽規則：(如附件二、三)。

(二)術科評分表項目：(如附件四)。

(三)術科考場工具規格表(如附件五)，競賽使用器具由承辦競賽學校準備。

(四)競賽注意事項：(如附件六)。

(五)學/術科競賽時程表：(如附件七)。

(六)學科題庫：由基隆市教育處公告於網站。

(七)為防治疫情、維護考生健康，測驗當天考生須配佩戴口罩入考場，請考生自備口罩。入考場將量測額溫，考生額溫超過攝氏 37.5 度以上不得應試。

十五、頒獎典禮暨成果展：114 年 5 月 29 日(星期四)辦理成果展，承辦單位應將競賽獲獎之作品(實物、照片或影片等)，配合頒獎典禮辦理成果展示。

十六、錄取名額及獎勵：每一職群錄取第 1 至 6 名各一名，佳作數名為原則，總錄取名額佔該職群實際參賽人數 30%為上限。獲獎之獎勵如下：

(一)學生：參與競賽獲獎學生，由本市頒發獎狀，並於獎狀內註記職群主題名稱及獲得之獎項、名次。可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「國中技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職業類科」進入高中職就讀。

(二)辦理本項競賽、頒獎典禮有功人員之獎勵，由本市依相關規定予以敘獎。

十七、經費：辦理本競賽及活動所需經費由教育部國民及學前教育署相關經費補助及本市相關經費項下支應。

十八、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

基隆市 113 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群廚藝製作中餐組 術科競賽內容及服裝參考

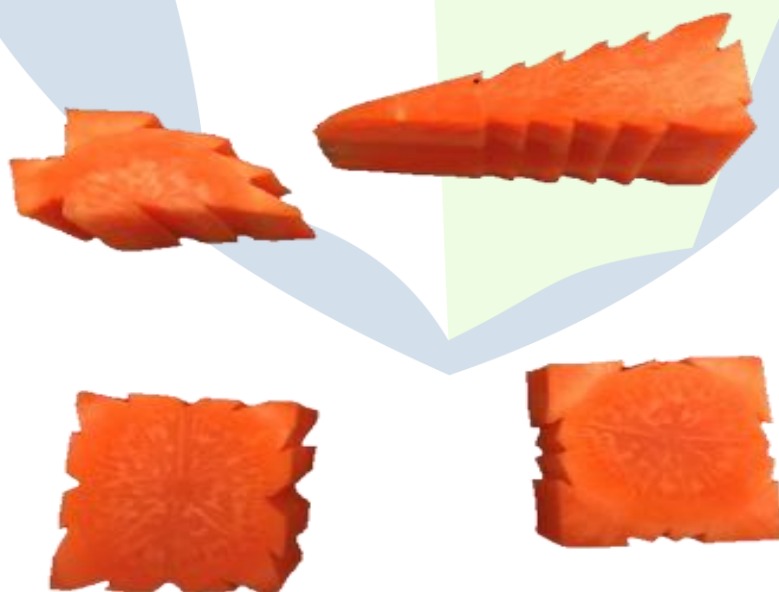
競賽試題：五彩溜鯛魚片(6 人份)。

一、 競賽試題說明：

- (一)製作菜餚，評分以 100 分為滿分。
- (二)胡蘿蔔切割水花片一款**六片**(考題規定參考下圖 4 選 1)，需加入菜餚烹調。
- (三)魚片刀工長度 5~6 公分、寬度 4~5 公分、厚度 0.8~1 公分。
- (四)鯛魚片需調味、**取適量蛋白上漿**、所有副材料皆以片為限。
- (五)滑炒烹調方式、鯛魚片不可破碎。
- (六)取量須達 6 人份(約 320 公克，正負差 20 公克)，酌予扣分。
- (七)製作過程中，將依取量、刀工、火候、調味、衛生進行評分。
- (八)衛生標準請依據國家級技術士技能檢定中餐烹飪丙級術科規定為主。
- (九)成品需具商品價值，兼具美觀、衛生…等條件。
- (十)成品未完成者或燒焦者，以零分計算。
- (十一)成品必須符合中餐烹飪丙級術科衛生標準且務必熟透才給予計分**(材料沒有熟只給予刀工分、取量成績)**。

考題規定參考下圖 4 選 1

(考題規定參考圖)

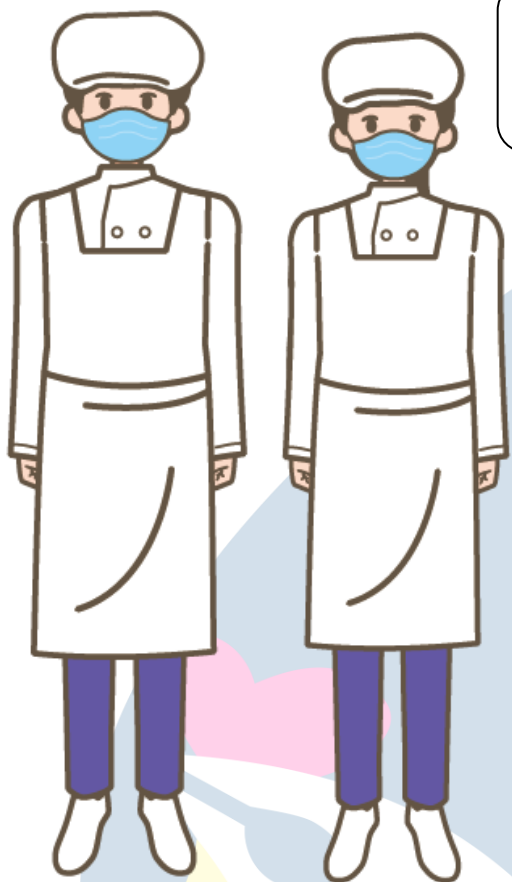


二、考場提供材料及調味料明細表：

每組考場提供之材料及調味料明細表									
1	雕魚肉	200g	片	1	7	新鮮木耳	10-15g	片	1
2	胡蘿蔔	150g	條	1	8	帶皮大蒜頭	10g	g	1
3	紅辣椒	30g	支	1	9	黃甜椒	60g	份	1
4	小黃瓜	90-100g	條	2	10	調味料組	味精、鹽、白胡椒粉	組	1
5	雞蛋	1	粒	1	11	沙拉油	小	罐	1
6	洋蔥	1/4顆	份	1					
公共調味台自取材料									
米酒、糖、香油、太白粉									

三、服裝參考：

113 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽
餐旅職群廚藝製作主題服裝參考



帽子 1.帽型：帽子需將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指、中指夾起之長度，需附網。

2.顏色：不拘。

上衣 1.領：有無均可。

2.顏色：不拘。

3.袖：長袖、短袖均可。

4.可著學校制服或運動服應試。

圍裙 1.樣式：不拘，但需連身。

2.顏色：不拘。

3.長度：過膝。

工作褲 1.長褲：長度至踝關節。

2.不得穿牛仔褲。

3.可著學校制服長褲或運動褲應試。

鞋 1.包鞋：形式不限（前腳掌後跟不能外露）。

2.不得著雨鞋、涼鞋、拖鞋應試。

3.內須著襪。

4.需具止滑功能。

其他 1.服儀不合者，衛生成績零分，不得異議。

2.長褲網帽、圍裙、紙巾(餐巾紙)可由選手自行準備，若無本校協助提供。

3.不可留指甲及擦指甲油。

4.不可戴飾品，如耳環、戒指及手錶。

5.應試時須配戴口罩。

學科應試作業及試場規則

- 一、競賽時，評審員、服務組人員及參加競賽學生一律配帶大會製發之證件入（出）場，其餘人員皆不准進場。測驗時選手必須攜帶准考證準時入場，對號入座。
- 二、測驗時間為 40 分鐘。測驗正式開始後 15 分鐘起，遲到者不得入場。
- 三、選手不得提早離場。若強行離場，不服糾正者，該科測驗不予計分。
- 四、文具(原子筆、2B 鉛筆、橡皮擦、立可白等)，必要時可用透明墊板，不得在場內向他人借用。
- 五、嚴禁談話、左顧右盼等任何舞弊行為。試場內取得或提供他人答案作弊事實明確者，或相互作弊事實明確者，該測驗不予計分。
- 六、測驗完畢後必須將試題本一併送交監試人員，然後測試術科。攜出試題本經查證屬實者，該科測驗不予計分。
- 七、非測驗必需之物品如計算機、行動電話、呼叫器等計算及通訊器材等必須關機且需放置於試場前後方地板上，不得隨身攜帶。若經監試人員發現，則扣該科測驗分數六分。
- 八、修正時須用橡皮擦。
- 九、如遇警報、地震，應遵照監試人員指示，迅速疏散避難。
- 十、測驗結束鐘（鈴）響畢，監試人員宣布測驗結束，不論答畢與否應即停止作答。交卷後強行修改者，該科測驗不予計分。逾時作答，不聽制止者，扣該科測驗分數六分。
- 十一、選手如有冒名頂替事情，違者勒令出場，並取消參賽資格。
- 十二、有關競賽試場規則未盡事宜，以監場評審委員補充說明為準。其他有關違反測驗規則處理方式，亦由評審委員議決辦理。

術科應試作業及試場規則

- 一、術科測試以實作方式測試，選手應按時進場。測試時間開始後 10 分鐘尚未進場者，不准進場。
- 二、術科測試選手進入術科測試試場時，應着規定之服裝。
- 三、術科測試選手應按其檢定位置號碼就檢定崗位，對術科試務辦理單位提供之機具設備、材料，如有疑義，應即時當場提出，由監評人員立即處理，測試開始後，不得再提出疑義。
- 四、競賽時，評審員、服務組人員及參加競賽學生一律配帶大會製發之證件入（出）場，其餘人員皆不准進場。
- 五、所有工具、設備、器具等由承辦競賽學校負責準備，除個人物品外，嚴禁攜帶行動電話、呼叫器等電子通訊器材及任何物品入場。
- 六、術科測試選手有下列情事之一者，予以扣考，不得繼續應試，其已應試之術科成績以不及格論。
 - (一)冒名頂替者。
 - (二)傳遞資料或信號者。
 - (三)協助他人或託他人代為實作者。
 - (四)互換工件或圖說者。
 - (五)隨身攜帶成品或規定以外之器材、配件、圖說、行動電話、呼叫器或其他電子通訊器材。
 - (六)不繳交工件、圖說或依規定須繳回之試題者。
 - (七)故意損壞機具、設備者。
 - (八)未遵守本規則，不接受監評人員指導擾亂試場內外秩序者。
- 七、有關競賽試場規則未盡事宜，以監場評審委員補充說明為準。其他有關違反測驗規則處理方式，亦由評審委員議決辦理。
- 八、競賽使用所有器具由承辦競賽學校準備，考生不可私自帶入考場。

基隆市 113 學年度國中技藝教育競賽廚藝製作中餐組術科競賽評分表

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 1	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 2	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 3	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 4	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 5	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 6	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 7	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

組別	取量	觀感	刀工	火候	調味	衛生
甲 8	(10%)	(10%)	(30%)	(25%)	(15%)	(10%)
術科總分:						

評審簽章/日期：_____

基隆市 113 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群廚藝製作中餐組

術科考場工具規格表

每組考場準備之工具表			
名稱	規格	單位	數量
爐台		座	1
炒菜鍋		支	2
砧板組	木/白砧板各1個	組	1
中式片刀		把	1
削皮刀		把	1
漏杓		支	1
炒菜鏟		把	1
炒菜杓		把	1
鋼盆		個	1
圓型配菜盤		個	4
馬口碗		個	2
疏籬		個	1
量匙		組	1
圓盤	10 吋	個	2
筷子		雙	1
剪刀		把	1
量尺		把	1
抹布/黃/四方白/四方長		各條	1
菜瓜布/鋼刷/洗碗精		個	1

◆選手可自行攜帶符合規定之刀具(中式片刀)◆

基隆市 113 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群廚藝製作中餐組

競賽注意事項

- 一、 各校選手報到時間為113年3月18日(星期二)上午8時至8時30分止，未於規定時間內至報到處完成報到程序者，以棄權論，不得異議。術科測試場次序號於報到時，由選手自行抽籤決定。
- 二、 參賽選手請於指定時間攜帶學生證報到，如未帶證件者，需由該校領隊教師證明並拍照存證後，始可入場競賽。
- 三、 學科競賽說明：
 - (一) 參賽學生可穿著各校制服(運動服)並準時入場應試。
 - (二) 學科競賽每場次競賽時間為40分，未滿20分鐘不得出場，違者該科不予計分。
 - (三) 學科競賽試題型態為4選1單選題，採電腦讀卡作業，請選手自行攜帶原子筆、2B鉛筆、橡皮擦應試。
- 四、 術科競賽說明：
 - (一) 術科預備時間請選手依抽籤順序依序報到入場，各場次預備時間開始15分鐘後，不得再報到入場；各場次競賽時間如因故延誤，得由評審議決後重新訂定競賽時間並重新公佈。
 - (二) 競賽時間截止時，即應聽從評審指令，立即停止所有動作並離場。
 - (三) 請選手穿著正確服裝各校制服(運動服+長褲)應試，鞋子樣式不限，但不得穿著涼鞋、拖鞋應試，服儀不合者，衛生成績零分，不得異議。
 - (四) 長褲(不得為牛仔褲)、網帽、圍裙、紙巾(餐巾紙)由選手自行準備。
 - (五) 術科競賽每場次競賽時間為45分，選手須於時間內將成品送至評審室，並完成作業區之清潔、收拾完畢。
 - (六) 競賽所需材料，由承辦單位提供，選手不得自行攜帶任何材料入場應試。
 - (七) 競賽時所使用之材料、器具設備，選手應於競賽前進行核對及檢查動作，如有疑慮，請當場提出由評審人員協助處理。競賽開始後，器具設備除有損壞，否則不得要求更換。
 - (八) 競賽使用之刀具，選手可自行攜帶，但需符合中餐競賽規定，並於競賽開始前，主動交由評審人員檢查同意後，方可使用。如未經檢查則使用者，經發現，則一律暫時沒收自行攜帶之刀具，並依規定扣分。
 - (九) 產品製作以一次為原則，燒焦或重作者，不予記分。

五、 術科競賽期間，參賽選手如有下列情形，依規定扣分：

(一)大聲喧嘩，扣總分10分。

(二)傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分20分。

(三)未經評審同意，擅自更換器具、使用未經檢查之刀具或調換作業位置者，扣總分20分。

(四)術科競賽時間結束逾時超過2分鐘成品不予計分，逾時每1分鐘扣總成績5分

(五)術科競賽時間結束立即清潔工作檯面以5分鐘為限，逾時每1分鐘扣衛生成績4分，逾時2分鐘衛生成績零分。

(六)自行攜帶規定項目以外之任何資料、器具、材料或自製成品入場應試者，術科成績不予計分。

(七)競賽時間結束後3分鐘內，選手應立即停止烹調動作並盡速清潔場地，經評審勸阻仍未見改善者，該科成績不予計分。

(八)經評審認定有重大不法情事或危及其他參賽學生安全或權益者，得令其出場，取消資格。

六、 參賽選手於競賽進行期間，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。

七、 競賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。

八、 競賽成品需依評審指示，置於評審室，不得攜出。

九、 各校領隊、指導教師或參賽選手不得在試場外逗留窺探，違者該組(校)不予計分。

基隆市113國中技藝教育競賽餐旅職群

廚藝製作中餐組學、術科競賽時程表

學科競賽時程表				
項目		時間	地點	備註
丙、丁組 共 30 人	預備時間	09:10-09:20	K301	
	學科測驗	09:20-10:00	K301	40 分鐘
甲、乙組 共 30 人	預備時間	10:45-10:55	K301	
	學科測驗	10:55-11:35	K301	40 分鐘

術科競賽時程表				
項目		時間	地點	備註
選手報到/換裝		08:00-08:30	K1	1.抽籤分成【甲、乙、丙、丁】四組 2.換穿服裝(長褲-學校制服帽子圍裙)
評審說明		08:30-08:40	K1	術科說明/競賽流程說明
甲組 15 人	預備時間	08:40-08:55	K306	編號甲 1-甲 15
	術科測驗	08:55-09:40		
乙組 15 人	預備時間	09:40-09:55	K306	編號乙 1-乙 15
	術科測驗	09:55-10:40		
丙組 15 人	預備時間	10:40-10:55	K306	編號丙 1-丙 15
	術科測驗	10:55-11:40		
丁組 15 人	預備時間	11:40-11:55	K306	編號丁 1-丁 15
	術科測驗	11:55-12:40		

12:55~13:10 評審講評，開放參觀作品，

地點志平樓 1 樓鐵板燒教室。