

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(飲料調製)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：基隆市立武崙國民中學

四、競賽職群(主題)：餐旅職群(飲料調製)。

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)餐旅職群(飲料調製)人數：40名。

六、報名方式：各國中填妥報名表將核章紙本送協辦學校，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)。

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(大明樓 B1 飲調教室 J006)。

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)學科佔總競賽成績 20%，以飲料調製丙級學科題庫內容為主，含共同科目(食品安全衛生及工作倫理與職業道德)，選擇題 50 題，每題 2 分。

(三)術科佔競賽總成績 80%，以術科競賽內容為主。

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 300 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)術科評分表內容：(如附件四)。

(三)術科考場器具規格表(如附件五)，競賽使用器具由承辦競賽學校準備。

(四)競賽活動時程表：(如附件六)。

(五)學科題庫：由基隆市教育處公告於網站。

(六)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飲料調製

術科競賽內容及服裝參考

一、術科題目及提醒事項

題目：洛神水果花茶及蘋果塔、單耳玉兔杯飾

提醒事項：

- (一) 拿取正確材料與杯器皿後，依照配方成份、調製步驟並使用正確調製方法，於測試時間內完成「2 杯」百香紫蘿蘭花茶，1 杯展示用可林杯、1 杯評口味用高球杯。(蘋果塔杯飾在可林杯，單耳玉兔杯飾在高球杯。)
- (二) 測試時間 30 分鐘，含前置、操作及善後作業，並於規定時間內完成。
- (三) 成品必須要有二指高度的冰塊，並且要有鮮果粒在杯中。

飲料名稱	成份	調製法	裝飾物	杯器皿
洛神水果花茶	3 oz 百香果 2 oz 柳丁汁 0.5 oz 檸檬汁 4 oz 冰紅茶 洛神花加滿做分層	搖盪法	蘋果塔 柑橘玉兔	可林杯/古典杯/耐熱玻璃壺/榨汁器/公杯/長柄湯匙/搖酒器/量酒器/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/吧叉匙

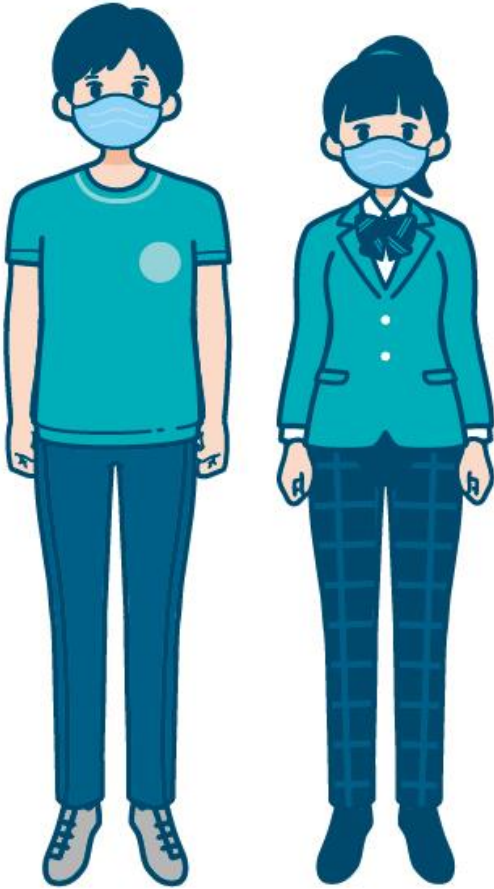
二、評分標準

項目	個人衛生服儀	操作技巧	果雕杯飾	飲料口感	成品展現
百分比	10%	20%	20%	25%	25%

三、材料及其他注意事項

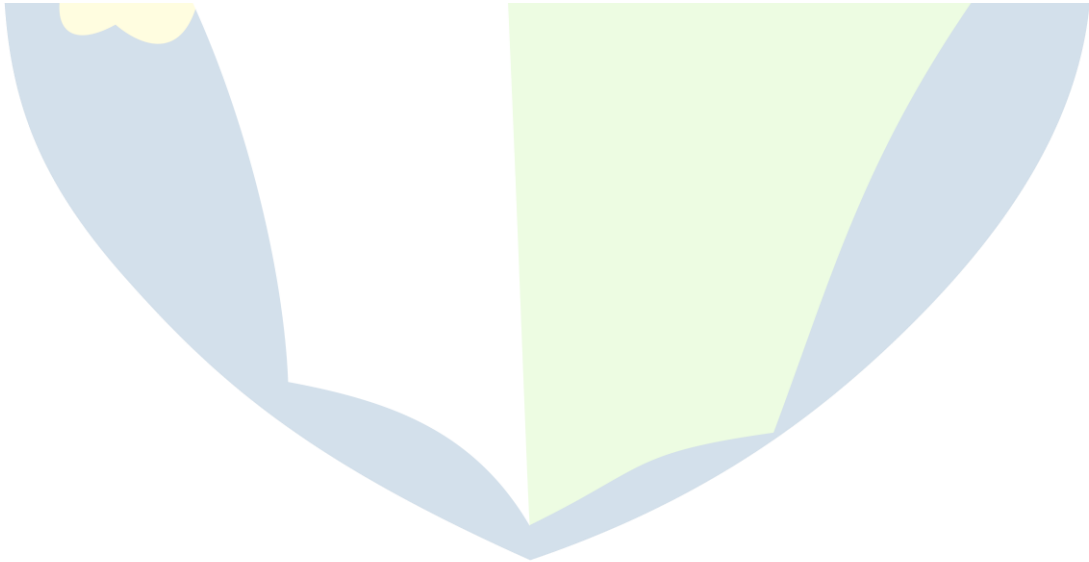
- (一) 參考飲料調製丙級檢定術科相關規定，由主辦單位提供。
- (二) 需自備廚房紙巾。

四、服裝參考



113 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽 餐旅職群飲料調製主題服裝參考

- 上衣**
- 1.領：有無均可。
 - 2.顏色：不拘。
 - 3.袖：長袖、短袖均可。
 - 4.著學校制服或運動服應試。
- 褲**
- 1.長褲：長度至踝關節。
 - 2.不得穿牛仔褲。
 - 3.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.頭髮梳理整齊，長髮過肩者須往後紮成一束（綁成馬尾或梳包頭）。
 - 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、修正時須用橡皮擦或修正液(帶)。
- 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餐旅職群飲料調製術科競賽評分表

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A1	10%	20%	20%	25%	25%
術科總分:					

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A2	10%	20%	20%	25%	25%
術科總分:					

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A3	10%	20%	20%	25%	25%
術科總分:					

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A4	10%	20%	20%	25%	25%
術科總分:					

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A5	10%	20%	20%	25%	25%
術科總分:					

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A6	10%	20%	20%	25%	25%
術科總分:					

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A7	10%	20%	20%	25%	25%
術科總分:					

組別	個人衛生及服儀	操作技巧	杯飾果雕	飲料口感	成品展現
A8	10%	20%	20%	25%	25%
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飲料調製

術科考場器具規格表

	品名	數量	單位	規格	存放位置
1	可林杯	1	個	360ml (+5ml)	公區
2	高球杯	1	個	240ml (+5ml)	公區
3	搖酒器	1	個	350~530ml (+5ml)	桌上
4	量酒器	1	個	30ml/15ml(共 45ml)	桌上
5	耐熱玻璃壺	1	個	550ml (+5ml)	桌上
6	小圓盤(裝檸檬用)	2	個	直徑 15~18cm	公區
7	長柄湯匙	1	支	20cm	公區
8	托盤	1	個	直徑 35cm、止滑	公區
9	公杯	1	個	300ml (+5ml)	桌上
10	壓汁器	1	個	塑膠製	桌上
11	三角尖刀	1	支	12~15cm(不含刀柄)	桌上
12	水果夾	1	支	12~15cm	桌上
13	砧板	1	個	45cm*30cm*1cm	桌上
14	杯墊	2	個	紙質	桌上
15	吧叉匙	1	支	32~34cm	桌上
16	吧檯濾水墊	1	塊	30*40cm 以上	桌上
17	冰桶/冰夾/冰鏟	1	組	2 公升以上	桌上
18	洗杯刷	1	支	長柄	桌子夾層
19	抹布	1	條	棉質	桌子夾層

基隆市113國中技藝教育競賽餐旅職群飲料調製

學、術科競賽時程表

學科競賽時程表			
項目	時間	地點	備註
選手報到	08:00-08:30	K301	
學科測驗	08:35-09:15	K301	40 分鐘
分組	09:15-09:20	K301	抽籤【A、B、C】三組

術科競賽時程表			
項目	時間	地點	備註
評審說明	09:25-09:35	J006 飲調教室	術科說明/競賽流程說明
A 組 15 人	預備時間	09:35-09:45	J006 飲調教室
	術科測驗	09:45-10:15	
B 組 15 人	預備時間	10:15-10:25	J006 飲調教室
	術科測驗	10:25-10:55	
C 組 10 人	預備時間	10:55-11:05	J006 飲調教室
	術科測驗	11:05-11:35	

11:45~12:15 評審講評，開放參觀作品，

地點大明樓 J007 葡萄酒品評室。