新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽

食品職群(烘焙)實施辦法

壹、依據

一、教育部 104 年 12 月 16 日臺教授國部字第 1040129295B 號令「國民中學技藝教育實施辦法」。

二、教育部 104 年 09 月 04 日臺教授國部字第 1040092302B 號令「高級中等學校辦理國民中學技藝技能優良學生甄審入學實施要點」。

三、教育部 100 年 04 月 25 日臺國（四）字第 1000060961 號令「國民中學技藝教育課程大綱」。

四、教育部國民及學前教育署 105 年 11 月 02 日臺教國署國字第 1050114238B 號令修正發布補助之「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國中技藝教育相關經費作業原則」。

五、新竹縣政府 110 年 6 月 23 日府教特字第 1103715361 號函辦理。

六、新竹縣政府 111 年 6 月 17 日國中技藝競賽暨成果活動檢討會會議紀錄。

貳、目的

為加強國民中學技藝教育，提升學生動機與興趣，以增強學習效果及技能水準，提供技藝優良學生就讀技職學校之機會，以發展其志趣才能。

參、辦理單位

一、主辦單位：新竹縣政府。

二、承辦單位：內思高工。

三、協辦單位：仰德高中。

肆、參加對象、報名方式及日期

一、參加新竹縣 111 學年度國中技藝教育課程(含抽離式及技藝教育專案編班)之學生。

二、報名方式：各國中端於彙整學生報名資料後並逕至新竹縣 111 學年度技藝競賽線上報名系統報名。

三、報名日期：自 112 年 2 月 20 日起至 112 年 2 月 24 日中午 12 時止。

伍、競賽時間及地點

一、時間

(一) 學科：112 年 4 月 7 日(五)。

(二) 術科：112 年 4 月 10 日(一) 至 112 年 4 月 14 日(五)。

二、地點

(一) 學科：各國中。

(二) 術科：仰德高中烘焙實習教室（304 新竹縣新豐鄉員山村 133 號）。

陸、競賽方式

一、命題

(一)學科測驗

1.學科題庫由承辦學校提供選擇題共 400 題及新竹縣政府教育局提供勞權教育題庫 20 題，總共 420 題，再由新竹縣政府教育局統一公告週知。

2.學科試題由協辦學校將試題繕打後，以文字檔儲存成為電腦題庫檔案，並於指定時限內提供給承辦學校彙整。

3.學科試題之解答若有爭議，將以承辦學校先行研議後，再統一公告通知各校。

4.學科測試時間 50 分鐘。

(二)術科測試

1.術科測驗命題主要根據學生實作課程，試題由承辦學校提供三題試題，術科測驗由新竹縣政府教育局抽題決定。

2.競賽術科題組：如 附件一。

3.術科測試時間 2 小時。

4.術科烘焙考試教室分瓦斯爐或卡士爐，請考生注意使用安全及方法。

二、評分標準

(一)學科評分

1.本項學科測驗係以選擇題 100 題為主(專業學科 95 題+勞權教育 5 題)，每題 1 分，總計 100 分。

2.以書面考卷做測驗，監考與評分均以他校授課老師或以不參與食品職群(烘焙)授課老師為準。

(二)術科評分

1.評分方式：聘請食品職類之監評擔任評審工作(技能監評*3 位)；監評名單由新竹縣政府教育局圈選。

2.評分項目：依衛生習慣 40%、操作技術 20%、產品品質 30%、配方制定 10%等四項進行評分。

3.術科評分表，如 附件二。

三、成績計算

(一)學科佔總分 35%、術科佔總分 65%。學術科成績以原始分數乘以比例後，四捨五入計算至小數點第二位。

(二)總分相同時，依術科『衛生習慣、配方制定、操作技術、產品品質』項目之成績，作為名次先後之排序。

(三)最後總成績登錄，將由協辦學校依據承辦學校提供檔案之格式輸入建檔。

柒、監評資格及方式

一、監評資格

聘請食品職類之監評擔任評審工作(技能監評*3 位)；監評名單由新竹縣政府教育局圈選。

二、監評方式

(一)學科測驗：請各開辦學校(各國中)薦派教師擔任監評教師，薦派教師人數依據開班數為準。各校學生原則上在開班學校應試，監評老師以他校授課教師為主負責監試。測驗結束後將測驗卷簽章彌封，於當日下午一點前送至主辦學校彙整後統一電腦閱卷。

(二)術科測驗：聘請食品職類之國家級或合格職業證照監評委員擔任評審工作(技能監評*3 位)，監評名單由新竹縣政府教育局圈選。承辦學校外聘之監評老師，應未在該校授課為原則。

捌、獎勵

一、凡報名本職群、類組技藝競賽之學生，均須參加「學科」及「術科」測驗，方給予成績排名。

二、依學、術科合併計算後成績，採術科成績較高者挑選 1-6 名及佳作若干名，人數依實際參賽人數 30%為上限(四捨五入)，參加競賽獲獎之學生，由本縣政府教育局頒發獎狀，並於獎狀內註記職群名稱及獎項、名次。

三、承辦本活動有功人員，依規定陳請主管單位敘獎。

玖、試場規則、材料單、器具單及配方表：相關規定如 附件三 至 附件六。

拾、經費：由新竹縣政府教育局撥款，依預訂項目支應，如有不足得相互勻支。

拾壹、本競賽學、術科題庫組評分方式或相關事項，如有變動或未盡事宜，本校保留調整、補充說明及解釋之權限，並即時通知相關單位及各國中輔導室。

附件一

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

食品職群(烘焙）術科試題組

組　別	測　試　項　目	備　　註
A 組	香草天使蛋糕	製作每個麵糊 420g*2 個(直徑 8 吋空心)
B 組	巧克力戚風蛋糕捲	製作麵糊重 1800g，成品先捲後切成 2 條，每條長 30 ± 1 公分，表面需在外。
C 組	奶油空心餅(泡芙)	1.麵糊 700g 製作 18 個奶油空心餅，成品直徑 6 公分(含)以上，烤好後需取 10 個切開中間填奶油布丁餡。 2.製作 550g 奶油布丁餡。

備註 ：

1. 配方表可帶入考場，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差“±10%”，配方表需連同成品一同繳回考場。

2. 各組麵糊總量，規定如下:

A 組 麵糊配方總重不得超過 924 克。

B 組 麵糊配方總重不得超過 1980 克。

C 組 麵糊配方總重不得超過 770 克、布丁餡配方總重不得超過 605 克。

3. 配方表格式，請參考 附件六 。

附件二

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

食品職群(烘焙) 術科評分表

參賽學生姓名：　　應考日期：　　年　　月　　日

准考證號碼：　　考場及場次：　　教室　　場

成品成績：　　組別：

<table>
<tr><td rowspan="9">評
分
標
準</td><td rowspan="2">項目</td><td rowspan="2">項目成績</td><td>產　品　名　稱</td><td rowspan="2">不予計分之原因</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">衛生習慣</td><td>滿分成績</td><td>40 分</td><td rowspan="9"></td></tr>
<tr><td>實得成績</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">配方制定</td><td>滿分成績</td><td>10 分</td></tr>
<tr><td>實得成績</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">操作技術</td><td>滿分成績</td><td>20 分</td></tr>
<tr><td>實得成績</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">產品品質</td><td>滿分成績</td><td>30 分</td></tr>
<tr><td>實得成績</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實得分數</td><td>小計</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">實得總分</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

評審注意事項：

1.材料的選用及作法，必須切合提議。

2.製作一道產品，以 100 分為滿分。

3.未完成者，重做者不予計分

監評人員簽章：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

附件三

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

食品職群(烘焙) 術科試場規則

一、參加競賽之學生應準時進入試場，競賽開始後遲到 15 分鐘以上作棄權論。術科測試時，如學校以專車接送遲到，則由考區主任同意後，始得讓參加競賽之學生進場應試。

二、配方表可帶入考場，再按所列配方量實際秤料，材料秤量容差“±10%”， 所有材料秤量以一次為限，配方表最後需連同成品一起繳回考場，配方表格式如附件六。

三、競賽期間考生如有互相交頭接耳、隨意談論者，均扣總成績 10 分以為處分。

四、衛生相關規範：不得配戴手錶、飾物、化妝，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油。

五、參加術科測驗者進入試場不得攜帶應試之其他物品;材料、器具(含刀具)由主辦單位提供。對場地設備需妥善使用，如有故意毀壞者，應負賠償責任。

六、術科考試教室分兩間，為瓦斯爐或卡士爐，請考生注意使用安全及烹調溫度，提早做好準備，以免造成成品不良致影響成績。

七、競賽過程中如有任何操作上問題或設備故障時，得報請試務人員及監評人員處理，否則自行負責。

八、工具、器材、半成品、成品不可以攜出，違者以零分計。

九、各校領隊、指導教師不得於現場指導，不得拍照；各校領隊、指導教師及競賽學生，尚未參加競賽時須在休息區等待通知。

十、服儀規定如圖示說明，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。

基於食品衛生安全及專業形象考量，依規定須穿著制服之職類，未依規定穿著者，不得進場應試，術科成績以不及格論。（應檢人服裝圖示及說明如附圖）

附件四

新竹縣 111 學年度國中技藝教育學程技藝競賽

食品職群(烘焙) 術科材料單

A 組：香草天使蛋糕

1. 製作每個麵糊重 420 公克，直徑 8 吋空心天使蛋糕 2 個。

材料名稱	材料名稱
雞蛋（蛋白液） 細砂糖 鹽　巴	低筋麵粉 塔塔粉 香草粉 玉米粉

B 組：巧克力戚風蛋糕捲

1. 製作麵糊重 1800 公克，巧克力蛋糕捲一盤。
2. 成品先捲後切成 2 條，每條長 30±1 公分，表皮需在外。
3. 奶油霜由承辦單位提供，奶油霜限用 300 公克。

材料名稱	材料名稱	材料名稱
低筋麵粉 可可粉 小蘇打 泡打粉	香草粉 塔塔粉 奶　粉 沙拉油	雞　蛋 （蛋黃液、蛋白液） 細砂糖 鹽　巴

C 組：奶油空心餅(泡芙)

1. 麵糊重 700 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之泡芙 18 個。

2. 製作 550 公克奶油布丁餡，取 10 個烤好的泡芙，中間填入奶油布丁餡(每個 50 克±5 公克)。

材料名稱	材料名稱
高筋麵粉	鹽　巴
低筋麵粉	鮮奶或保久乳
玉米粉	奶　油
沙拉油	雞　蛋
細砂糖	奶　水

※備註：

1. 材料會分類放置於公共材料區，由考生依各自之配方表自行秤取所需之使用量。

附件五

新竹縣 111 學年度國中技藝教育學程技藝競賽

食品職群(烘焙) 術科器具單

器具名稱	規　格	數 量	器具名稱	規　格	數 量
烤　箱		1 座	器　具　籃		
耐熱手套		1 組	塑膠硬刮板		1 支
攪拌機		1 台	塑膠軟刮板		1 支
攪拌缸	大/小各 1 個	2 個	不銹鋼量杯	240c.c.	1 個
球狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	不銹鋼盤		4 個
鉤狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	馬口碗		4 個
槳狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	湯　匙		1 支
電子秤		1 台	叉　子		1 支
圓形 空心烤模	8 吋， 香草天使蛋糕專用	2 個	橡皮刮刀 (耐熱)		1 支
瓦斯爐 或卡士爐		1 組	量　匙	1T、1t、1/2t、1/4T 各 1 支	1 組
平烤盤	46*72cm，深約 3cm	2 個	麵粉篩		1 個
涼(網)架	46*72cm，43.5*65cm	各 1	打蛋器		1 支
鐵　尺	60cm	1 支	鋸齒刀		1 支
桿麵棍	60cm	1 支	抹　刀		1 支
不銹鋼打蛋盆	大/中/小各 1 個	3 個			
塑膠量杯	1000c.c	1 個			
白毛巾	長方形	2 條			
黃毛巾	正方形	2 條			

★垃圾桶、廚餘桶各二個，放置考場內前後各 1 個。

※考生自備工具及服裝要求:

1. 工作服（白色圍裙、白色廚師帽)。
2. 刀具：以考場準備為主。
3. 廚房紙巾。
4. 礦泉水。
5. 請穿著國中制服(或運動服)，需著長褲、包鞋(具止滑作用)、內需穿著襪子。
6. 指甲請先行修剪、不可塗抹指甲油並維持清潔，勿過長或有藏垢不潔之情形。
7. 請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。
8. 服儀不合規定者，不得進場應試。

附件六

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

食品職群(烘焙) 術科配方表

學校: **姓名:** **准考證編號:**

材料名稱	重量	材料名稱	重量

材料總重: _____

備註:

1. 本表由考生測試前填寫，可攜入試場使用(只准填寫原料名稱及重量)，配方表需連同成品一同繳回考場。
2. 本表可電腦打字，但不得使用其他格式之配方表。
3. 紙張列印規格最小為 A5 尺寸。