

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽 餐旅職群(中餐烹調)實施辦法

1、依據

- 1、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」。
- 2、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」。
- 3、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」。
- 4、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」。
- 5、新竹縣政府 110 年 6 月 23 日府教特字第 1103715361 號函辦理。
- 6、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：新竹縣政府教育局。
- 二、承辦單位：內思高中實習處。
- 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：仰德高中中餐烹調實習教室（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，將由承辦學校先行研議後，再統一公告給各校。
- 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。

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餐旅職群(中餐)授課老師為準。

(二)術科評分：

- 1.評分方式：聘請中餐烹調職類之監評擔任評審工作(衛生監評*1 位及技能監評*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 40%、成品展現 30%、刀工 20%、調味 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、成品展現、刀工、調味』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：

聘請中餐烹調職類之監評擔任評審工作(衛生監評*1 位及技能監評*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：聘請中餐烹調職類之國家級或合格職業證照監評委員擔任評審工作(衛生監評*1 位及技能監評*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，應以未於該校授課為原則。

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、器具單及葷食項衛生評分標準表：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、術科題庫組等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。

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽
餐旅職群(中餐烹調)術科試題組

組別	測試項目	測試項目	備註
A組	三色煎蛋	南瓜炒米粉	製作 6 人份
B組	三絲淋蒸蛋		製作 6 人份
C組	蒸三色蛋		製作 6 人份

備註：兩道菜，需含有一盤盤飾；如未含，則由成品展現項目扣分。

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 餐旅職群(中餐烹調)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：

	項目	項目 成績	菜餚名稱	菜餚名稱	不予計分 之原因
評分 標準	衛生	滿分成績	40 分	40 分	
		實得成績			
	刀工	滿分成績	20 分	20 分	
		實得成績			
	成品 展現	滿分成績	30 分	30 分	
		實得成績			
	調味	滿分成績	10 分	10 分	
		實得成績			
	實得分數	小計			
	實得總分				

評審注意事項：

- 1.材料的選用及作法，必須切合題意。
- 2.兩道菜，每道菜個別計分，各以 100 分為滿分，總分為 200 分。
- 3.做法錯誤的菜餚，在刀工、調味、成品展現項目扣分；衛生亦同。
- 4.刀工包含製備過程，食材切割方式需符合題意。
- 5.兩道菜，需含有一盤盤飾；如未含，則由成品展現項目扣分。
- 6.未完成者，重做者不予計分。

監評人員簽章：

新竹縣 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 餐旅職群(中餐烹調) 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、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。
- 三、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。
- 四、參加術科測驗者進入試場不得攜帶非應試之其他物品；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。
- 五、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。
- 六、工具、器材、半成品、成品不可以攜出，違者以零分計。
- 七、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。
- 八、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）



新竹縣 111 學年度國中技藝教育課程技藝競賽 餐旅職群(中餐烹調)術科材料單

A 組：三色煎蛋、南瓜炒米粉

材料名稱	用 量	材料名稱	用 量
雞蛋	4 顆	米粉	1 片
玉米粒	40g	蝦米	5g
紅蘿蔔	20g	南瓜	1/8 個
四季豆	20g	里肌肉	50g
蔥	10g	乾香菇	2 朵
		蔥	1 支
		油蔥	5g
		小黃瓜 (盤飾用)	1/2 條

B 組：三絲淋蒸蛋、南瓜炒米粉

材料名稱	用 量	材料名稱	用 量
雞蛋	4 顆	米粉	1 片
大里肌肉	100g	蝦米	5g
乾香菇	5g	南瓜	1/8 個
蔥	20g	里肌肉	50g
桶筍	30g	乾香菇	2 朵
薑	20g	蔥	1 支
		油蔥	5g
		小黃瓜 (盤飾用)	1/2 條

C組：蒸三色蛋、**南瓜炒米粉**

材料名稱	用 量	材料名稱	用 量
雞蛋	3 顆	米粉	1 片
熟鹹蛋	1 個	蝦米	5g
皮蛋	1 個	南瓜	1/8 個
		里肌肉	50g
		乾香菇	2 朵
		蔥	1 支
		油蔥	5g
		小黃瓜 (盤飾用)	1/2 條

※備註：

1. 調味料：沙拉油、鹽、香油、米酒、醬油、糖、胡椒粉置於個人工作台上方。
2. 其他調味料：如麵粉、地瓜粉、烏醋、白醋、蕃茄醬、糖等會置於公共調味料區。
3. 請以考場提供之食材製備盤飾。

新竹縣 111 學年度國中技藝教育學程技藝競賽 餐旅職群(中餐烹調)術科器具單

器具名稱	規 格	數 量	器具名稱	規 格	數 量
工作檯	含水槽	1 檯	鍋 鏟		2 支
瓦斯爐		2 台	湯 杓		1 支
炒 鍋	含蓋	2 個	漏 杓		1 支
蒸籠鍋	底鍋、蒸鍋、鍋蓋	1 組	水果刀		1 支
鋼 盆	不銹鋼製，直徑 30cm 以上	3 個	削皮刀		1 支
疏 離	鋁製或不銹鋼，直徑 30cm 以上	1 個	剪 刀		1 支
片 刀		1 支	小湯匙		2 支
砧 板	塑膠製*1、木製*1	2 個	量 杯	鋁製或不銹鋼、240c. c.	1 個
點火槍		1 支	量 匙	內含 1T、1t、1/2t、1/4t	1 組
中式平盤	瓷製圓型，直徑約 26 公分	2 個	飯 匙		1 把
深盤	瓷製圓型，直徑 25-30 公分	1 個	筷 子	不銹鋼	1 雙
配菜盤	不銹鋼	8 個	洗碗精		1 瓶
馬口碗	不銹鋼（大、小各 3）	6 個	菜瓜布		1 片
四方盒	不銹鋼<蒸蛋使用> *型號 SN2072 *規格 128x66x40mm	1 個	白毛巾	長方形	1 條
			白毛巾	正方形	2 條
			黃毛巾	正方形	2 條

- 註：1. 考場不可使用保鮮膜。
2. 兩組工作台共用垃圾桶、廚餘桶各一個。

※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。

葷食項衛生評分標準表(1/3)

項目	監評內容	扣分標準
一般規定	1.除不可拆除之手部飾品(如手鐲、戒指等)外,有手錶、化妝、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者。	41分
	2.手部有受傷且未經適當傷口包紮處理,或不可拆除之手部飾品且未全程配戴衛生手套者(衛生手套長度須覆蓋手鐲,處理熟食應更新手套)。	41分
	3.衛生手套使用過程中,接觸他種物件,未更換手套再次接觸熟食者(衛生手套應有完整包覆,不可取出置於台面待用)。	41分
	4.使用免洗餐具者。	20分
	5.測試中有吸菸、喝酒、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食(飲水或試調味除外)或隨地吐痰等情形者。	41分
	6.打噴嚏或擤鼻涕時,未轉身並以紙巾、手帕、或上臂衣袖覆蓋口鼻,或轉身掩口鼻,再將手洗淨消毒者。	41分
	7.以衣物拭汗者。	20分
	8.如廁時,著工作衣帽者僅須脫去圍裙、廚帽。	20分
	9.未依規定使用正方毛巾、抹布者。	20分
驗收(A)	1.食材未經驗收數量及品質者。	20分
	2.生鮮食材有異味或鮮度不足之虞時,未發覺卻仍繼續烹調操作者。	30分
洗滌(B)	1.洗滌餐器具時,未依下列先後處理順序者: 瓷碗盤 > 配料碗盤盆 > 鍋具 > 烹調用具(菜鏟、炒杓、大漏杓、調味匙、筷) > 刀具(即菜刀,其他刀具使用前消毒即可) > 砧板 > 抹布。	20分
	2.餐器具未徹底洗淨或擦拭餐具有污染情事者。	41分
	3.餐器具洗畢,未以有效殺菌方法消毒刀具、砧板及抹布者(例如熱水沸煮、化學法,本題庫選用酒精消毒)。	30分
	4.洗滌食材,未依下列先後處理順序者: 乾貨(如:香菇、蝦米...) > 加工食品類(素,如沙拉筍、酸菜...) > 加工食品類(葷,如皮蛋、鹹蛋、生鹹鴨蛋、水發魷魚...) > 蔬果類(如:蒜頭、生薑...) > 牛羊肉 > 豬肉 > 雞鴨肉 > 蛋類 > 水產類。	30分
	5.將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者(如:洗潔劑、衣物等,另酒精噴壺應置於熟食區層架)。	20分
	6.食材未徹底洗淨者: (1)內臟未清除乾淨者 (2)鱗、鰓、腸泥殘留者 (3)魚鰓或魚鱗完全未去除者 (4)毛、根、皮、尾、老葉殘留者 (5)其他異物者。	20分 20分 41分 30分 30分
	7.以鹽水洗滌海產類,致有腸炎弧菌滋生之虞者。	41分
	8.將垃圾袋置於水槽內或食材洗滌後垃圾遺留在水槽內者。	20分
	9.洗滌各類食材時,地上遺有前一類之食材殘渣或多量水漬者。	20分

葷食項衛生評分標準表(2/3)

項目	監評內容	扣分標準
洗滌(B)	10.食材未徹底洗淨或洗滌工作未於三十分鐘內完成者。	20分
	11.洗滌期間進行烹調情事經警告一次再犯者(即洗滌期間不得開火,然洗滌後與切割中可做烹調及加熱前處理,試題如另有規定,從其規定)。	30分
	12.食材洗滌後未徹底將手洗淨者。	20分
	13.洗滌時使用過砧板(刀),切割前未將該砧板(刀)消毒處理者。	30分
切割(C)	1.洗滌妥當之食物,未分類置於盛物盤或容器內者。	20分
	2.切割生食食材,未依下列先後順序處理者: 乾貨(如:香菇、蝦米...)>加工食品類(素,如沙拉筍、酸菜...)>加工食品類(葷,如:皮蛋、鹹蛋、生鹹鴨蛋、水發魷魚...)>蔬果類(如:蒜頭、生薑...)>牛羊肉>豬肉>雞鴨肉>蛋類>水產類。	30分
	3.切割按流程但因漏切某類食材欲更正時,向監評人員報告後,處理後續補救步驟(應將刀、砧板洗淨拭乾消毒後始更正切割)。	15分
	4.切割妥當之食材未分類置於盛物盤或容器內者(汙燙熟後不同類可併放)。	20分
	5.每一類切割過程後及切割完成後未將砧板、刀及手徹底洗淨者。	20分
	6.蛋之處理程序未依下列順序處理者: 洗滌好之蛋>用手持蛋>敲於乾淨配料碗外緣(可為裝蛋之容器)>剝開蛋殼>將蛋放入第二個配料碗內>檢視蛋有無腐壞,集中於第三配料碗內>烹調處理。	20分
調理加工烹調(D)	1.烹調用油達發煙點或著火,且發煙或燃燒情形持續進行者。	41分
	2.菜餚勾芡濃稠結塊、結糰或嚴重出油者。	30分
	3.除西生菜、涼拌菜、水果菜及盤飾外,食物未全熟,有外熟內生情形或生熟食混合者(涼拌菜另依題組說明規定行之)。	41分
	4.殺菁後之蔬果類,如需直接食用,欲加速冷卻時,未使用經滅菌處理過之冷水冷卻者(需再經加熱食用者,可以自來水冷卻)。	41分
	5.切割生、熟食,刀具及砧板使用有交互污染之虞者。 (1)若砧板為一塊木質、一塊白色塑膠質,則木質者切生食、白色塑膠質者切熟食。 (2)若砧板為二塊塑膠質,則白色者切熟食、紅色者切生食。	41分
	6.將砧板做為置物板或墊板用途,並有交互污染之虞者。	41分
	7.菜餚成品未有良好防護或區隔措施致遭污染者(如交叉汙染、噴濺生水)。	41分
	8.烹調後欲直接食用之熟食或滅菌後之盤飾置於生食碗盤者(烹調後之熟食若要再烹調,可置於生食碗盤)。	41分
	9.未以專用潔淨布巾擦拭用具、物品及手者。(墊握時毛巾太短或擦拭如咖哩汁等不易洗淨之醬汁時方得使用紙巾)。	30分
	10.烹調時有污染之情事者 (1)烹調用具置於台面或熟食匙、筷未置於熟食器皿上。 (2)盛盤菜餚或盛盤食材重疊放置、成品食物有異物者、以烹調用具就口品嘗、未以合乎衛生操作原則品嚐食物、食物掉落未處理等。	30分 41分

葷食項衛生評分標準表(3/3)

項目	監評內容	扣分標準
調理加工烹調(D)	11.烹調時蒸籠燒乾者。	41分
	12.可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒者。	30分
	13.可回收利用之食材未分類放置者。	20分
	14.故意製造噪音者。	20分
熟食切割(E)	1.未將熟食砧板、刀(洗餐器具時已處理者則免)及手徹底洗淨拭乾消毒,或未戴衛生手套切割熟食者。 【熟食(將為熟食用途之生食及煮熟之食材)在切配過程中任一時段切割需注意食材之區隔(即生熟食不得接觸),或注意同一工作台的時間區隔,且應符合衛生原則】	41分
	2.配戴衛生手套操作熟食而觸摸其他生食或器物,或將用過之衛生手套任意放置而又重複使用者。	41分
盤飾沾料(F)	1.以非食品或人工色素做為盤飾者。	30分
	2.以非白色廚房用紙巾或以衛生紙、文化用紙墊底或使用者。(廚房用紙巾應不含螢光劑且有完整包覆或應置於清潔之承接物上,不可取出置於台面待用)。	20分
	3.配製高水活性、高蛋白質或低酸性之潛在危險性食物(PHF,Potentially Hazardous Foods)的沾料且內置營養食物者(沾料之配製應以食品安全為優先考量,若食物屬於易滋生細菌者,欲與沾料混置,則應配製安全性之沾料覆蓋於其上,較具危險性之沾料須與食物分開盛裝)。	30分
清理(G)	1.工作結束後,未徹底將工作檯、水槽、爐檯、器具、設備及工作區之環境清理乾淨者(即時間內未完成)。	41分
	2.拖把、廚餘桶、垃圾桶置於清洗食物之水槽內清洗者。	41分
	3.垃圾未攜至指定地點堆放者(如有垃圾分類規定,應依規定辦理)。	30分
其它(H)	1.每做有污染之虞之下一個動作前,未將手洗淨造成污染食物之情事者。	30分
	2.操作過程,有交互污染情事者。	41分
	3.瓦斯未關而漏氣,經警告一次再犯者。	41分
	4.其他不符合食品良好衛生規範準則規定之衛生安全事項者(監評人員應明確註明扣分原因)。	20分