

新竹縣 113 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群(中餐)實施辦法

壹、依據

- 一、教育部 112 年 11 月 17 日臺教授國部字第 1120155940A 號令「國民中學技藝教育實施辦法」。
- 二、教育部 105 年 08 月 23 日臺教授國部字第 1050083494B 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 110 年 02 月 19 日臺教授國部字第 1100004739 號函「國民中學技藝教育課程實施參考指引」。
- 四、新竹縣政府教育局 113 年 7 月 3 日教特字第 1131100953 號函「112 學年度國民中學技藝教育課程競賽暨成果展示活動檢討會會議紀錄」決議。

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：義民高中。
- 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 113 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 113 學年度技藝競賽線上報名系統報名。
- 三、報名日期：自 114 年 2 月 24 日(一)起至 114 年 3 月 3 日(一)中午 12 時止。
(試填作業自 114 年 2 月 17 日(一)起至 114 年 2 月 21 日(五)中午 12 時止。)

伍、競賽時間及地點

一、時間

- (一) 學科：114 年 4 月 2 日(三)上午 11~12 時。
- (二) 術科：114 年 4 月 7 日(一)至 114 年 4 月 11 日(五)當週完成。

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 113 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群(中餐)術科試題組

組 別	測 試 項 目(一)	測 試 項 目	備 註
A 組	銀芽炒三絲	南瓜炒米粉	製作 6 人份
B 組	蔥燒豆腐		製作 6 人份
C 組	三杯素腸		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 113 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群(中餐)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：

評 分 標 準	項目	項目 成績	菜 餚 名 稱	菜 餚 名 稱	不予計分 之原因
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 113 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群(中餐)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、競賽期間如有任何操作上問題，請向試務人員及監評反應;如有交頭接耳、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、競賽中設備故障時，得報請監評人員處理，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 113 學年度國中技藝教育課程技藝競賽

餐旅職群(中餐)術科材料單

A 組：銀芽炒三絲、南瓜炒米粉

材料名稱	用 量	材料名稱	用 量
豆芽	200 克	米粉	1 片
五香豆干	3 片	蝦米	5g
筍筒	100	南瓜	1/8 個
濕木耳	30g	里肌肉	50g
韭菜	10g	乾香菇	2 朵
蒜頭	20 克	蔥	1 支
		油蔥	5g
		小黃瓜 (盤飾用)	1/2 條

B 組：蔥燒豆腐、南瓜炒米粉

材料名稱	用 量	材料名稱	用 量
板豆腐	1 大塊	米粉	1 片
紅辣椒	1 支	蝦米	5g
青蔥	1 支	南瓜	1/8 個
蒜頭	20 克	里肌肉	50g
薑	10 克	乾香菇	2 朵
		蔥	1 支
		油蔥	5g
		小黃瓜 (盤飾用)	1/2 條

C組：三杯素腸、南瓜炒米粉

材料名稱	用 量	材料名稱	用 量
麵腸	5 條	米粉	1 片
薑	20 克	蝦米	5g
紅辣椒	1 支	南瓜	1/8 個
九層塔	100 克	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。
2. 其他調味料：如麵粉、地瓜粉、烏醋、白醋、蕃茄醬、糖、麻油等置於公共調味料區。
3. 請以考場提供之食材製備盤飾。

新竹縣 113 學年度國中技藝教育競賽

餐旅職群(中餐)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	削皮刀		1 支
鋼 盆	不銹鋼製，直徑 30cm 以上	3 個	剪 刀		1 支
疏 離	鋁製或不銹鋼，直徑 30cm 以上	1 個	小湯匙		2 支
片 刀		1 支	量 匙	內含 1T、1t、1/2t、1/4t	1 組
砧 板	塑膠製*1、木製*1	2 個	筷 子	不銹鋼	1 雙
點火槍		1 支	洗碗精		1 瓶
中式平盤	瓷製圓型，直徑約 26 公分	2 個	菜瓜布		1 片
深盤	瓷製圓型，直徑 25-30 公分	1 個	白毛巾	長方形	1 條
配菜盤	不銹鋼	8 個	白毛巾	正方形	2 條
馬口碗	不銹鋼（大、小各 3）	6 個	黃毛巾	正方形	2 條

註一：

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。
3. 刀具由考場提供，學生勿自行攜帶。
4. 廚房紙巾由考場提供，放置於公共材料區供考生自取。
5. 考場準備衛生手套供考生處理熟食或刀傷包紮後使用。

註二：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. 礦泉水。
3. 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。
4. 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。
5. 請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。
6. 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器具有污染情事者。	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、以烹調用具就口品嚐、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