

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育競賽餐旅職群(飲調)術科試題組

組別	測 試 項 目	備 註
A 組	熱桔茶	攪拌法
B 組	冰黑森林果粒茶	搖盪法
C 組	冰紅茶	直接注入法

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群(飲料調製) 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	產 品 名 稱				不 予 計 分 之 原 因
	A 前 置 作 業	滿 分 成 績	20分				
		扣 分					
	B 調 製 過 程	滿 分 成 績	30分				
		扣 分					
	C 成 品 評 鑑	滿 分 成 績	40分				
		扣 分					
	D 善 後 處 理	滿 分 成 績	10分				
		扣 分					
實 得 分 數		小 計	A	B	C	D	
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.製作一道產品，以 100 分為滿分。
- 3.未完成者，重做者不予計分
- 4.評分標準：前置作業、調製過程、成品評鑑、善後處理四大細則評分。(如附件七-1)

監評人員簽章：_____

飲料調製扣分標準 備註：扣分欄位標註「★」，該扣分項目得重複扣分。

(A) 前置作業 20%

項目	扣分項目	扣分標準 (次)
(A) 前置 作 業 20%	1. 違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分)(1)未鋪設紙巾於工作區。 (2)未洗手即取物。 (3)未能正確持用托盤運送物品。 (4)未檢視處理杯器皿及清潔。 (5)使用潮濕容器取用乾燥材料者。 (6)將冰鏟(冰夾)放置於冰桶(槽)中。 (7)砧板、三角尖刀使用完後，未立即清洗及歸位。 (8)水果未放置於圓盤上。 (9)持杯時手觸碰杯口。 (10)其他。	2★
	2. 運送物件時打翻、掉落或破損者。	4
	3. 未按試題佈置個人操作檯	2
	4. 未將材料或器皿商標或標籤正面正面超前方	2
	5. 取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用者： (1)材料(2)杯皿(3)器具(4)其他	2★
	6. 於前置作業進行調製或取用熱水者。	4
	7. 未正確清潔、切割榨取果汁或裝飾物之水果(如檸檬、金桔等，含去蒂頭、去標籤)。	4
	8. 未依正確方式操作，導致受傷，或受傷未立即包紮。	10
	9. 前置作業時間截止，仍未完成之工作項目(依項次扣分): (1)材料(2)杯皿(3)器具(4)其他	2★
	10. 持提卡取物或前置作業時間截止，仍繼續操作者。	10
	扣分小計(最多扣 20 分)	
	註一：應檢人可於前置作業時間操作壓(榨)汁動作，不予扣分。	

(B) 調製過程 30%

項目	扣分項目	扣分標準 (次)
(B) 調 製 過 程 30%	1. 違反安全、衛生相關事項者(依項次扣分) (1)操作前未洗淨、擦乾雙手。 (2)放置裝飾物時，直接以手抓取裝飾物。 (3)裝飾物掉落。 (4)未於適當時機溫杯(匙)或溫壺。 (5)砧板、三角尖刀使用完未立即清洗及歸位，造成汙染。 (6)量取液體材料未於工作區杯器皿上方進行。 (7)將未清潔過的器皿放置於吧檯瀝水墊上。 (8)其他	2★
	2. 溫杯或溫壺水量未達 6 分滿以上。	2
	3. 持杯時手觸碰杯口	2
	4. 操作流程不當，位於正確步驟加入材料或操作器皿。	2★
	5. 調製飲料時，冰塊未於適當時機加入	2
	6. 新鮮果汁類壓(榨)汁後，未先倒入公杯內，直接以壓(榨)汁器量取者。	4
	7. 未能正確量取材料(以±20%為基準)(熱水除外)。	4
	8. 萃取茶或果粒茶時，水量使用不當(超過±30ml)或萃取時間不當(不足或過度)	4
	9. 適用搖酒器操作搖盪法，杯口超外或搖酒器外部未達起霜狀。	4
	10. 搖盪法成品倒入杯中後，再補入新冰塊	2
	11. 直接注入法應使用吧叉匙攪拌，而未使用者。	30
	12. 調製熱桔茶類，未於耐熱玻璃壺中攪拌。	20
	13. 煮製熱桔茶飲時，未於瓦斯爐上的雪平鍋攪拌	10
	14. 違反用火安全相關事項者(依項次扣分) (1)操作瓦斯爐具時，下方鋪設紙巾者 (2)未按正確方式操作瓦斯爐具	30
	15. 成品完成置於成品區後，再度取回工作區。	4
	16. 成品完成後，再到回重複製作。	4
	17. 未依正確方式操作，導致受傷或受傷未立即包紮。	10
	扣分小計(最多扣 30 分)	

(C) 成品評鑑 40%

項目	扣分項目	扣分表準 (次)
(C) 成 品 評 鑑 40%	1. 違反衛生相關事項者(依項次扣分)(1)持杯時手觸碰杯口。 (2) 成品溢出 (3) 其他	4★
	2. 違反成品呈現相關事項者。 (1) 未將成品放置於成品區之杯墊上 (2) 未將裝飾物品與成品組合。	4★
	3. 成品未放置或錯放攪拌棒、咖啡匙、長柄咖啡匙。	10
	4. 口感偏離題意，未達要求，例如： (1) 茶萃取時間不足或過度。 (2) 茶沖泡水溫不足。 (3) 材料、水量、冰塊取量過多或過少。	10★
	5. 成品量(1)未達八分滿或超過九分滿規定份量(2)剩餘量達 30ml 以上。	10★
	6. 成品量未達六分滿。	40
	7. 成品，應有冰塊而未含冰塊時(或無需冰塊而含冰塊時)。	40
	8. 未按試題調製方法、配方成分、杯器皿指示操作，或與題意有重大不符且會影響口感。	40
	9. 時間到，無成品。	40
	扣分小計(最多扣 40 分)	

(D) 善後處理 10%

項目	扣分項目	扣分表準 (次)
(D) 善 後 處 理 10%	1. 違反衛生相關事項者(依項次扣分)(1)抹布使用後未清洗。 (2) 將未清洗過的器皿放置於瀝水墊上。 (3) 其他。	2★
	2. 持杯時手觸碰杯口	2
	3. 取用物料輛超過規定 1/4 造成浪費者(水、冰塊除外)。	2
	4. 未能正確操持托盤，運送物件時打翻、掉落或破損者。	2★
	5. 未能處理垃圾、廚餘及水的分類	2★
	6. 未能確實清理機具設備。	2★
	7. 未將乾燥器敏及成品杯皿內、外擦拭乾淨。	2★
	8. 未將機具收拾妥善及歸定位。	2★
	9. 善後處理時間截止，未完成工作者。	10
	扣分小計(最多扣 10 分)	

新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育競賽

餐旅職群(飲料調製)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，使得讓參加競賽之學生進場應試。

二、飲料調製時間表

前置作業	5 分鐘
評分(停止操作)	1 分鐘
調製過程	7 分鐘
評分(停止操作)	1 分鐘
善後處理	5 分鐘
評分(停止操作)	1 分鐘

二、競賽時如有交頭接耳、隨意談論者，均扣總成績 10 分以為處分。

三、考生自備工具及服裝要求：

1. 工作服：考生穿著各國中之學校運動服、制服(上述皆需為長褲)或長袖白襯衫、黑或深藍色西服長褲(不得著牛仔褲、彈性褲、緊身褲或便服運動褲)、鞋子需為包鞋，內需穿著襪子，未按此規定者不得進入術科試場。
2. 廚房紙巾。
 - (1) 除廚房紙巾外，可多自備白色服務巾。
 - (2) 亦可全程使用廚房紙巾，依衛生、環保、節約原則使用。
 - (3) 考試進行中，不可與他人共用紙巾(請載入場前準備齊全)
3. 指甲請先行修剪並維持清潔，勿過長或藏垢有不潔之情形。
4. 請勿佩帶耳環、手環、戒指等飾品。
5. 基於安全衛生考量：考生頭髮應整理整齊乾淨，頭髮過肩要盤髮。

四、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；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

新竹縣114學年度國中技藝教育競賽【餐旅職群—飲料調製】

術科異議、申訴處理注意事項

一、術科爭議處理人員及組織：

- (一) 監場主任：由競賽主題承辦學校聘任，得聘任具相關經驗之教師至少1人(如為國中教師則應由該主題無學生參與競賽之國中教師)，於該職群術科競賽開始前宣導競賽異議提出方式，並於競賽期間記錄競賽場內參賽學生所提之問題、異議及裁判處理方式並於競賽當日至隔日中午12時止受理各國中帶隊教師提出之申訴。
- (二) 評審委員：由教育局聘任，負責各該主題之評分工作，並受理競賽期間學生提出之異議。並於競賽開始前召開評審會議，共同推選一人擔任評審長，評審長於術科競賽開始前說明評分重點。
- (三) 爭議處理小組：由該競賽主題評審委員及監場主任共同組成，由監場主任負責受理各國中帶隊教師或輔導室人員競賽當日至隔日中午12時止所提出之申訴，並由各競賽主題職群評審委員議決申訴案件。

二、術科爭議提出對象與時間：

- (一) 提出異議：參賽學生如在競賽當日對於競賽過程、設備、材料等(不包含術科成績評定方式)有相關疑義，競賽時向評審委員口頭提出異議，並於競賽後作成書面(如附件十-1)，或競賽後1小時內，由參賽學生會同國中帶隊老師向各競賽主題承辦學校書面簽名提出異議，由各競賽主題評審進行確認及妥適處理。
- (二) 提起申訴：前述提出異議之參賽學生，如對於裁判處理方式有所疑義，得由國中帶隊教師於競賽當日至隔日中午12時止，針對異議處理方式，向競賽主題承辦學校提出書面申訴(如附件十-2)，復由承辦學校爭議處理小組議決，超出前開申請期間所提申訴概不受理。申訴決議後，即為競賽結果確認，各該學生應本於服從評審判決精神，接受爭議處理小組決議，競賽主題承辦學校應將申訴結果函送申請學校並副知新竹縣政府教育局(須含異議事件紀錄及申訴申請書(含決議結果))。

三、術科爭議處理流程(文件)與裁定(如表1)：爭議事件之處理須依照處理流程辦理，參賽學生未於競賽當日至隔日中午12時止提出異議者，不得提出申訴；逾申訴時效者，視為同意競賽結果。

四、競賽主題承辦學校爭議處理注意事項：

- (一) 爭議處理機制需列印全開海報紙張貼於技藝競賽師生報到處明顯處，並於競賽開始前由承辦學校業務單位向裁判、監考人員及參賽學生說明本機制。
- (二) 術科競賽期間：除評審委員外，所有人員皆禁止與參賽學生交談，在競賽過程中所有人員應聽從評審指示，不得獨自走動。
- (三) 競賽之作品完成後，承辦單位應立即拍照，並留存檔案至獲獎名次公告。(依實施計畫為主)
- (四) 承辦學校應管制與競賽無關人員不得進入學、術科考場管制區。
- (五) 競賽申訴事件及成績送交申訴事件檢視小組確認無誤後再次公告名次及回覆申訴決議結果。

表1 三、 術科爭議處理流程(文件)與裁定一覽表

處理流程	處理時間	提出對象	須填寫/檢附之文件	受理/裁定之單位
提出異議	競賽時；競賽後1小時內	參賽學生提出口頭並賽後作成書面；提出書面	異議事件紀錄表	評審委員(先紀錄事由及處理方式)
提出申訴(對異議處理有疑問者)	於競賽當日至隔日中午12時止	該競賽主題國中帶隊教師或者承辦人	申訴申請書	監場主任/爭議處理小組

新竹縣 114 學年度國中技藝教育競賽術科異議事件紀錄表

競賽主題承辦學校		競賽主題	
提出異議學生姓名		就讀國中	
提出異議時間		准考證號碼	
異議問題屬性	☐ 設備； ☐ 材料； ☐ 競賽時間； ☐ 其他：		
異議事件內容			
發生時間	事件經過		相關人員
○時○分			
○時○分			
○時○分			
○時○分			
提出異議學生簽名：_____ 評審簽名：_____ 評審長簽名：_____			

備註：如表格不足，請自行增列。

新竹縣 114 學年度國中技藝教育競賽術科申訴申請表

參賽學生姓名		就讀國中	
准考證號碼		申請日期	○年○月○日
競賽主題承辦學校		競賽主題	
申訴內容			
1. 時間：○年○月○日○時○分 2. 申訴事項： 3. 異議處理情形：			
參賽學生簽名：		國中帶隊教師或輔導室人員簽名：	
評審長回復：(國中免填) 1. 時間正確性： 2. 申訴事項：於規定期限內☐有提出異議，處理如下；☐無提出異議，不予處理。 3. 異議處理情形說明及決議事項：			
評審長簽名：		監場主任簽名：	

新竹縣114學年度國民中學技藝教育競賽成績複查申請表

收件編號：總籌學校填寫

申請學校		申請人姓名(該競賽主題帶隊教師或者承辦人)	
申請人信箱		連絡電話/手機	
申請複查之參賽學生姓名		准考證號碼	
競賽主題名稱	☐ 機械職群 ☐ 食品職群烘焙 ☐ 動力機械職群 ☐ 電機職群工業電子 ☐ 電機職群室內配線 ☐ 家政職群幼保 ☐ 家政職群美髮 ☐ 家政職群美甲 ☐ 商業及管理職群 ☐ 餐旅職群餐飲服務 ☐ 餐旅職群中餐烹飪 ☐ 餐旅職群飲料調製 ☐ 設計職群 ☐ 農業職群		
申請複查項目	☐ 學科成績(原始成績：_____) ☐ 術科成績(原始成績：_____)		
申請人核章：_____ 主任核章：_____ 校長核章：_____			
複查結果 (總籌學校填寫)	☐ 學科成績(複查成績：_____) ☐ 術科成績(複查成績：_____) 備註：_____		

說明：

1. 本申請表由參賽國中該競賽主題之帶隊教師或者參賽國中承辦人(即申請人)填寫，核章後正本交由總籌學校處理(並請將申請表掃描成PDF電子檔同步mail至總籌學校信箱(luxgen0612@mail.edu.tw)，總籌學校確認結果後以E-MAIL回復。
2. 成績複查申請受理期限：應於教育局公告成績表草案2個工作日內(不含六日)，逾期不予受理，複查以一次為限。
3. 申請表資料請務必填寫正確，如因資料填寫不全無法辨識，參賽國中須自行負責。

新竹縣 114 學年度國中技藝教育競賽術科

餐旅職群(飲料調製)材料單

A 組：熱桔茶

原材料名稱及數量	調製法	裝飾物	杯器皿
柳橙汁 480ml	攪拌法	檸檬角	耐熱玻璃壺/紅茶杯組
紅茶包 1包		15ml 蜂蜜	榨汁器/公杯/古典杯
新鮮金桔汁 6粒		(上列附成品旁) 金桔 3 顆 (榨汁後置入壺中)	/香甜酒杯/瓦斯爐/雪平鍋/ 量酒器/吧叉匙/三角尖刀/ 小圓盤/水果夾/砧板/沖壺/ 杯刷

B 組：冰黑森林果粒茶

原材料名稱及數量	調製法	裝飾物	杯器皿
黑森林果粒茶 10g	搖盪法	檸檬角	可林杯/耐熱玻璃壺/沖壺
糖水 30ml		(單耳兔)	雪平鍋/瓦斯爐/古典杯/ 量酒器/搖酒器(雪克杯)/ 吧叉匙/濾茶器/小圓盤/ 水果夾/杯墊/三角尖刀/ 砧板/冰桶/冰夾/杯刷

C 組：冰紅茶

原材料名稱及數量	調製法	裝飾物	杯器皿
紅茶包 2包	直接注入法	檸檬片 25ml 糖水	可林杯/耐熱玻璃壺/ 香甜酒杯/古典杯/吧叉匙 量酒器/小圓盤/杯墊/ 長柄咖啡匙/沖壺 水果夾/杯墊/三角尖刀/ 砧板/冰桶/冰夾/杯刷

備註：杯飾的製作應於前置作業完成(清洗、切割，並放於裝飾區的小圓盤上)。

新竹縣 114 學年度國中技藝教育競賽術科

餐旅職群(飲料調製)器具單

器具名稱	規 格	數 量	器具名稱	規 格	數 量
圓托盤	直徑 35cm	1 個	濾茶器		1 支
長柄洗杯刷		1 支	搖酒器/雪克杯	350 或530ml	1 組
沖壺	600~1000ml	1 個	可林杯	360ml	1 個
公杯	300ml	3 個	杯墊		1 只
古典杯	240ml	1 個	長方桌	180*60 公分	1 張
水果夾	12~15cm	1 支	冰桶		1 個
量酒器	30/15ml	1 個	冰夾		1 支
小圓盤	15~18cm	2 個	冰鏟		1 支
吧叉匙	32~35cm	1 支	儲水桶		1 個
三角尖刀	12~15cm	1 支	水桶		1 個
砧板	塑膠	1 片	垃圾桶		1 個
耐熱玻璃壺	550ml	1 個	廚餘桶		1 個
紅茶杯組	220ml	1 組	抹布		1 條
榨汁器		1 個	瓦斯爐	卡式爐	1 個
香甜酒杯	30ml	1 個	雪平鍋	16~18 公分	1 個

※備註：

2. 材料會分類放置於公共區由考生依各自之配方表自行拿取所需之使用量。
3. 杯器皿會分類放置於公共區由考生依考題需求自行取用。
4. 考生自備工具及服裝要求：參閱附件八