

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(飲料調製)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 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

## 餐旅職群-飲料調製

### 技藝競賽術科材料及器具單

#### 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 紅茶包 1 包 新鮮金桔汁 6 粒	攪拌法	檸檬角 15ml 蜂蜜 (上列附成品旁) 金桔 3 顆 (榨汁後置入壺中)	耐熱玻璃壺/紅茶杯組 榨汁器/公杯/古典杯 /香甜酒杯/榨汁器/ 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 糖水 30ml	搖盪法	檸檬角 (單耳兔)	可林杯/耐熱玻璃壺/沖壺 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)。

飲料調製器具表/每人

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：

1. 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。
2. 杯器皿會分類放置於公共區由考生依考題需求自行取用。
3. 考生自備工具及服裝要求：參閱附件四

**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-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。(如附件三-1)

**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
	<b>扣分小計(最多扣 20 分)</b> 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	扣分表準(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 111 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

## 餐旅職群-飲料調製試場規則

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等待通知。