

新竹縣 112 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、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。
- 四、新竹縣政府教育局 112 年 6 月 15 日教特字第 1121100739 號令「111 學年度國民中學技藝教育課程競賽暨成果發表活動檢討會議」決議。
- 五、新竹縣政府 112 年 10 月 12 日國中技藝競賽教育課程暨成果發表活動會議紀錄。

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：東泰高中
- 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 112 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 112 學年度技藝競賽線上報名系統報名。
- 三、報名日期：自 113 年 2 月 26 日(一)起至 113 年 3 月 1 日(五)中午 12 時止。
(試填作業自 113 年 2 月 19 日(一)起至 113 年 2 月 23 日(五)中午 12 時止。)

伍、競賽時間及地點

一、時間

- (一) 學科：113 年 4 月 2 日(二)上午 11~12 時。
- (二) 術科：113 年 4 月 8 日(一) 至 113 年 4 月 12 日(五)當週完成。

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處提供勞權教育題庫 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~深藍色字體顯現)，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處圈選。
- 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處圈選。承辦學校外聘之監評老師，應未在校授課為原則。

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，由本縣政府教育處頒發獎狀，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。

新竹縣 112 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	擠注成型小西餅	製作 0.4 公斤麵團，以尖齒花嘴(SN 成型，製作 3 種不同的花樣成品直徑或長度 4±1 公分的奶油小西餅各 20 片以上。
B 組	8 吋海綿蛋糕	製作每個麵糊重 550g，海綿蛋糕 2 個，成品邊緣高度需高達模具高，成品底部不可有麵粉顆粒沈澱或組織粗糙。
C 組	奶油空心餅(泡芙)	1.麵糊 650g 製作 16 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 限用 0.4 公斤麵糰(不得另加損耗)。
 - B 組 麵糊配方總重不得超過 1222 克。
 - C 組 麵糊配方總重不得超過 722 克、布丁餡配方總重不得超過 611 克。
3. 配方表格式，請參考附件六。

新竹縣 112 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：

評 分 標 準	項目	項目 成績	產 品 名 稱	不予計分 之原因
	衛生 習慣	滿分成績	40 分	
		實得成績		
	配 方 制 定	滿分成績	10 分	
		實得成績		
	操 作 技 術	滿分成績	20 分	
		實得成績		
產 品 品 質	滿分成績	30 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： _____

新竹縣 112 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）



新竹縣 112 學年度國中技藝教育學程技藝競賽術科烘焙食品材料單

A 組：擠注成型小西餅

製作 0.4 公斤麵團，以尖齒花嘴成型，製作 3 種不同的花樣成品直徑或長度 4±1 公分的奶油小西餅各 20 片以上。

材料名稱	材料名稱
低筋麵粉	精鹽
烤酥油	發粉
糖粉	香草粉
雞蛋	奶粉

B 組：8 吋海綿蛋糕

1. 製作每個麵糊重 550g，海綿蛋糕 2 個。
2. 成品邊緣高度需高達模具高，成品底部不可有麵粉顆粒沈澱或組織粗糙。

材料名稱	材料名稱	材料名稱
低筋麵粉	奶水或保久乳	雞 蛋
香草粉	奶 粉	細砂糖
泡打粉	沙拉油	鹽 巴

C組：奶油空心餅(泡芙)

1. 麵糊重 650 公克，製作成品直徑 6 公分(含)以上之泡芙 16 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	*鮮奶或保久乳
低筋麵粉	細砂糖
玉米澱粉	雞 蛋
沙拉油	鹽 巴
奶 油	

※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。

烘焙食品器具單

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
鈎狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	馬口碗		4 個
漿狀攪拌器	大/小各 1 個	1 組	湯 匙		1 支
電子秤		1 台	叉 子		1 支
瓦斯爐 或卡士爐		1 組	橡皮刮刀 (耐熱)		1 支
平烤盤	46*72cm，深約 3cm	2 個	量 匙	1T、1t、1/2t、1/4T 各 1 支	1 組
涼(網)架	46*72cm，43.5*65cm	各 1	麵粉篩		1 個
鐵 尺	60cm	1 支	打蛋器		1 支
桿麵棍	60cm	1 支	鋸齒刀		1 支
不銹鋼打蛋盆	大/中/小各 1 個	3 個	抹 刀		1 支
塑膠量杯	1000c. c	1 個	擠花袋		
白毛巾	長方形	2 條	花嘴	尖齒 SN7083、 平口花嘴 SN7066	
黃毛巾	正方形	2 條	8 吋模具	固定模(海綿專用)	2 個

★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。

食品職群(烘焙) 術科配方表

學校：_____ 國中 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。**