

# 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽實施計畫

## 食品職群(中式麵食加工主題)實施計畫

### 一、依據：

- (一)國民中學技藝教育實施辦法。
- (二)「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技藝教育相關經費作業原則」附件三「直轄市、縣(市)國民中學技藝教育學生技藝競賽及成果發表活動計畫」辦理。

### 二、目的：

- (一)加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二)培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生之自我成就感。
- (三)藉由國民中學技藝教育課程及技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，以提昇教學品質。
- (四)提供技藝成績優良學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定升讀高中職學校，擴大國中學生進路發展管道，吸引更多具實作性向之國民中學學生參與。

### 三、辦理單位：

- (一)指導單位：教育部國民及學前教育署。
- (二)主辦單位：新北市政府教育局。
- (三)承辦單位：智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校。

### 四、競賽職群(主題)：食品職群(中式麵食加工主題)。

### 五、參加對象：

- (一)本市各國中選讀技藝教育課程之九年級學生(包含技藝專班、合作式技藝班、自辦式技藝班及技藝教育中心)。
- (二)參賽職群以 110 學年度第 1 學期核定後之「技藝教育班」為單位，每生以報名一職群一主題為限。重複報名者取消參賽資格及得獎獎項，學校須負相關行政責任。
- (三)參賽選手以「技藝教育班」為單位進行報名，並由辦理合作班之高中職、自辦班之國中及技藝教育中心學校辦理初賽篩選擇優推薦報名，並於 111 年 1 月 3 日(星期一)下午 5 時前上傳推薦名單至「新北市國中技藝競賽及技職宣導資訊系統網站」(<http://203.72.44.243>)。
- (四)參賽報名競賽具有身心障礙、學習障礙考生，如需特殊協助申請者，應於報名時提出協助申請表(如附表 1)，並檢具相關證明文件正本(查核用)及影本(黏貼用)，未提出申請或證明文件未完備者，視同一般考生，不予提供特殊協助。

六、報名方式：

(一)採網路報名方式，由各國中端於報名期限內至「新北市國中技藝競賽及技職宣導資訊系統網站」(<http://203.72.44.243>)報名，再列印報名總表(附表 2)核章後，紙本報名資料於 111 年 1 月 20 日(星期四)前掛號郵寄至「新北市智光高級商工職業學校實習處 收」地址：【23455】新北市永和區中正路 100 號，信封(附表 3)請註明「食品職群-中式麵食加工主題」字樣。以郵戳為憑，逾期恕不受理。

(二)本食品職群(中式麵食加工主題)報名名額每班 1 人。

(三)承辦人：王子玲主任，聯絡電話：(02)2943-2491 分機 601、602 或 603。

七、報名日期：111 年 1 月 7 日(星期五)至 111 年 1 月 13 日(星期四)。

八、競賽日期：111 年 3 月 1 日(星期二)。

九、競賽地點：智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校(地址：新北市永和區中正路 100 號)。

十、競賽內容：依職群特性採實際操作、創意設計等方式競賽，包含學科及術科。

(一)學科考題內容以職群概論為主，佔 20%。

(二)術科考題依照各職群課程架構及主題命題，佔 80%。

十一、競賽規則與評審標準：

(一)競賽規則與競賽項目等由承辦學校訂之，並事先公布。

(二)競賽分學科筆試及術科實作，成績採合併計算，其分數比例筆試 20%、實作 80%。

十二、評審委員：

(一)由試務中心遴聘評審委員進行評審工作，並陳報教育局核備。

(二)評審委員之聘任，以大專院校教授、非承辦學校教師及非與本市國中合作之高職學校教師及相關群科業界專業人士為原則，並應注意迴避原則。

十三、成績複查時間：111 年 3 月 9 日(星期三)中午 12 時至下午 4 時，複查以一次為限，由國中參賽學校承辦人填具成績複查申請書(附表 4)傳真(02)2801-0164 及 E-mail([geodabao@gmail.com](mailto:geodabao@gmail.com))方式至試務中心學校辦理，逾時不予受理。

十四、成績公告時間：111 年 3 月 10 日(星期四)中午 12 時前公告。

十五、頒獎典禮及成果展：暫定於 111 年 5 月 25 日(星期三)辦理，由承辦學校將競賽獲獎之作品(實物、照片或影片等)，配合頒獎典禮辦理成果展示。

十六、錄取名額及獎勵：每一主題各錄取 1 至 6 名各 1 名，佳作數名為原則，總錄取名額佔該主題實際參賽人數 30%為上限。獲獎之獎勵如下：

(一)學生：

1. 參與競賽獲獎學生，由本市頒發獎狀，並於獎狀內註記參賽職群名稱、主題及獲得之獎項、名次。凡參加競賽者由本市頒發參賽證明以資獎勵。

2. 獲佳作以上者得依「基北區 111 學年度國中技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職業類科作業要點」規定申請進入高中職就讀。或依據「高中職實用技能學程輔導分發作業要點」規定輔導分發升讀高中職實用技能學程。
3. 獲佳作以上者，參加本市特色招生專業群科甄選入學書面審查階段，得依其規定採計技藝競賽成績，取得相對應之分數，納入第一階段書面審查成績之計算。

(二)指導教師：

1. 凡學生獲獎第 1 名至第 3 名之指導教師(以報名表上之指導教師為準)，教育局頒發獎狀，市屬學校教師得依據「公立高級中等以下學校教師成績考核辦法」第 6 條第 2 項第 3 款第 7 目規定及「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」附表敘獎項目第 13 項第 4 款第 1 目規定辦理敘獎(指導各項第 1 名者嘉獎 2 次，第 2、3 名者嘉獎 1 次)，非市屬學校建議依上開原則比照辦理。
2. 若為同一指導老師指導多位學生獲獎者，請擇優敘獎。

(三)承辦學校有功人員依公立高級中等以下學校校長成績考核辦法及公立高級中等以下學校教師成績考核辦法規定給予敘獎，敘獎額度參照「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」，附表第 13 項第 4 款第 2 目規定給予工作人員(含校長)嘉獎 1 次以 4 人為限，含主辦 1 人嘉獎 2 次。

十七、競賽須知：

(一)競賽分學科與術科：

1. 學科佔總成績 20%，以學科題庫內容為主。選擇題 50 題，每題 2 分。
2. 術科佔總成績 80%，以術科競賽內容為主，評分標準如下：

產品品質	操作技術	工作態度與衛生習慣	時間
40%	30%	20%	10%

註：術科競賽題目、術科評分標準說明及個人工具表(如附件 1)。

3. 名次計算：以學、術科比例合計為個人總成績，依參賽者總成績高低決定名次，若總成績相同則以術科成績較高者為優先。若術科成績相同，則以產品品質為第一比序標準；以操作技術為第二比序標準；以工作態度與衛生習慣為第三比序標準；以時間為第四比序標準。

(二)學、術科競賽規則：如附件 2。

(三)術科試場配置圖：如附件 3。

(四)競賽當日流程與時間分配表：如附件 4。

(五)術科個人評分表及成績總表：如附件 5。

(六)地理位置與交通動線圖：如附件 6。

- 十八、因故如需臨時更換競賽選手，請務必於111年1月26日(星期三)前通知教育局技職教育科張瓊文科員(2960-3456分機2697)，並備妥更換選手專用報名表(如附表5)及放棄推薦聲明書(如附表6)，正式行文至教育局，經核准後，始能進行選手更換。
- 十九、如有申訴，應由國中參賽學校領隊或承辦人於111年3月1日(星期二)競賽當日至隔日111年3月2日(星期三)中午12時止，向新北市智光高級商工職業學校實習處提出申訴申請書(如附表8)，並請參賽學生、領隊或承辦人簽章(如以傳真(02)2946-0825或電子信箱ad600ckvs2943@mails.ckvs.ntpc.edu.tw方式申請，應向該校實習處(02)2943-2491分機601、602或603確認收訖)，倘未向該校確認或逾時提出，則不予受理，相關原則及表件另行公布。教育局受理各職群競賽主題承辦學校提送之申訴案件後，暫定於111年3月9日(星期三)召開申訴審議會議後，將申訴結果函覆申訴學校。
- 二十、經費：由教育部相關經費補助及市府相關經費項下支應，相關籌備會議經費由市府相關經費支應。
- 二十一、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

## 【附件 1】

### 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽

#### 食品職群(中式麵食加工主題)

#### 術科競賽題目、術科評分標準說明及個人工具表

#### 題目一：手工麵條(三抽一)

一、試題說明：麵糰經過手工手桿，製作生麵條厚  $1.2\text{mm}\pm 0.2\text{mm}$ ，長度 30cm 以上之生鮮麵條一批，寬度  $4\text{mm}\pm 1\text{mm}$ ，以每  $100\pm 10$  公克整理為一份，共製成三份，取其中一份以沸水煮熟，另兩份生麵條，以供評分。

二、製作數量：麵粉重量  $300\pm 10$  公克。

三、專用材料(每人份)：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋	公克	300	需使用完畢
2	手粉		公克	50	
3	鹽		自行酌量取用		
4	水				
5	香油				

備註：考生製作時，需依本專用材料表內所列之材料自由選用。(不可自備材料)

四、術科評分標準說明：

(一)依據試題規則進行。

(二)在規定時間內完成指定題目，評審依產品品質、操作技術、工作態度與衛生習慣、時間等項目評分。

(三)其他事項：其他未及備載之違規事項，依評審人員研商決議處理。

(四)其他規定：現場說明。

(五)評分項目如下：

產品品質	操作技術	工作態度與衛生習慣	時間
40%	30%	20%	10%

五、術科評分扣分項目：

(一)產品品質(本項 40%)

項目	評分內容	比重
1	大小，形狀，厚薄，長度，粗細，厚寬一致	40%
2	表面平滑，光潔，平直或樣式整齊	
3	外型完整不可破損或破爛	
4	無異味，風味口感良好	
5	不可相互黏結，需條條分明	
6	煮後麵形完整，具滑潤性	
7	需完全熟透	
8	質地柔軟	
9	生鮮麵條表面不可含太多手粉	
10	生鮮麵條水煮不可軟爛易斷	
合計(最多扣分 40 分)		

(二)操作技術(本項 30%)

項目	評分內容	比重
1	不會使用器具	30%
2	超過時限產品未交無法評分(上列在報告表上需有考生簽註姓名與時間)	
3	產品製作大小或數量須達標準	
4	剩餘麵糰或麵糊需繳回供評分	
5	其他(需註明原因)	
合計(最多扣分 30 分)		

(三) 工作態度與衛生習慣(本項 20%)

項目	評分內容	比重
1	考場內嚼口香糖，擦鼻涕或隨地丟廢棄物等(需有明確事實與證據)	20%
2	手部有傷口未包紮未戴手套或頭髮或鬍鬚外露，指甲過長或上色	
3	工作衣、工作褲或圍裙不乾淨	
4	器具、原料或成品直接接觸地面	
5	工作前未洗手，工作中用手擦汗或用手觸碰各項不潔之衛生動作(含上洗手間返回崗位)	
6	工作時生熟原料或成品混合放置，有交互汙染情事	
7	工作時或工作後桌面凌亂、地面髒污、地面潮濕	
8	離場時，工作區器具未確實清潔	
9	其他(需註明原因)	
合計(最多扣 20 分)		

(四) 時間(本項 10%)：在規定時間內未完成者本項以零分計算。

個人工具表(試場提供)

名稱	規格	單位	數量
ST 配菜盤		個	6
攪拌鋼盆 (大)	30 cm	個	1
攪拌鋼盆 (小)	24 cm	個	1
桿麵棍		支	1
馬口碗		個	5
鍋鏟		支	1
ST 量杯	240 cc	個	1
菜刀		支	1
中式湯鍋		個	1
中式炒鍋		個	1
圓磁盤	24 cm	個	4
直尺	60cm	隻	1

※考生需自備電子秤及廚房紙巾。(考場不提供)

## 試題二：蔥油餅(三抽一)

### 一、試題說明：

(一)必須使用燙麵麵糰製作。麵糰經過適當之鬆弛分割成所需的數量用手工整形成圓形。

(二)需用油煎熟，成品不可焦黑不可夾生。

二、製作數量：以 500 公克麵粉製作 8 個直徑 14±2 公分。剩餘麵團須繳回評分。

三、專用材料(每人份)：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋	公克	500	需使用完畢
2	手粉		公克	50	
3	蔥		公克	120	
4	沙拉油		共用		
5	胡椒粉				
6	鹽				

備註：考生製作時，需依本專用材料表內所列之材料自由選用。(不可自備材料)

### 四、術科評分標準說明：

(一)依據試題規則進行。

(二)在規定時間內完成指定題目，評審依產品品質、操作技術、工作態度與衛生習慣、時間等項目評分。

(三)其他事項：其他未及備載之違規事項，依評審人員研商決議處理。

(四)其他規定：現場說明。

(五)評分項目如下：

產品品質	操作技術	工作態度與衛生習慣	時間
40%	30%	20%	10%

### 五、術科評分扣分項目：

(一)產品品質(本項 40%)

項目	評分內容	比重
1	產品大小一致(逐個計算)	40%
2	產品形狀樣式整齊符合圓形(逐個計算)	
3	外型完整不可破洞(逐個計算)	
4	需煎至金黃酥脆不夾生(逐個計算)	
5	口感風味良好(逐個計算)	
合計(最多扣分 40 分)		

(二)操作技術(本項 30%)

項目	評分內容	比重
1	不會使用器具	30%
2	超過時限產品未交無法評分(上列在報告表上需有考生簽註姓名與時間)	
3	產品製作大小或數量須達標準	
4	剩餘麵糰或麵糊需繳回供評分	
5	其他(需註明原因)	
合計(最多扣分 30 分)		

(三)工作態度與衛生習慣(本項 20%)

項目	評分內容	比重
1	考場內嚼口香糖，擦鼻涕或隨地丟廢棄物等(需有明確事實與證據)	20%
2	手部有傷口未包紮未戴手套或頭髮或鬍鬚外露，指甲過長或上色	
3	工作衣、工作褲或圍裙不乾淨	
4	器具、原料或成品直接接觸地面	
5	工作前未洗手，工作中用手擦汗或用手觸碰各項不潔之衛生動作(含上洗手間返回崗位)	
6	工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事	
7	工作時或工作後桌面凌亂、地面髒污、地面潮濕	
8	離場時，工作區器具未確實清潔	
9	其他(需註明原因)	
合計(最多扣 20 分)		

(四) 時間(本項 10%)：在規定時間內未完成者本項以零分計算。

個人工具表(試場提供)

名稱	規格	單位	數量
ST 配菜盤		個	6
攪拌鋼盆(大)	30 cm	個	1
攪拌鋼盆(小)	24 cm	個	1
桿麵棍		支	1
馬口碗		個	5
漏杓		支	1
鍋鏟		支	1
ST 量杯	240 cc	個	1
ST 量匙	4 支	組	1
ST 湯匙	小	支	1
菜刀		支	1
中式湯鍋		個	1
中式炒鍋		個	1
中式炒鍋鍋蓋		個	1
圓磁盤	24 cm	個	4

※考生需自備電子秤及廚房紙巾。(考場不提供)

### 題目三：荷葉餅(三抽一)

一、試題說明：用燙麵麵糰製作，兩麵團相疊以手工整形成直徑 18±2 公分的圓麵皮，再以乾烙方式熟製後，撕開兩面片對折成四摺之成品即可。

二、製作數量：製作荷葉餅 20 片，麵粉重量 300±10 公克。

三、專用材料(每人份)：

編號	名稱	材料規格	單位	數量	備註
1	麵粉	中筋	公克	300	需使用完畢
2	手粉		公克	50	
3	沙拉油		放置於公共材料區 自行酌量取用		

備註：考生製作時，需依本專用材料表內所列之材料自由選用。(不可自備材料)

四、術科評分標準說明：

(一)依據試題規則進行。

(二)在規定時間內完成指定題目，評審依產品品質、操作技術、工作態度與衛生習慣、時間等項目評分。

(三)其他事項：其他未及備載之違規事項，依評審人員研商決議處理。

(四)其他規定：現場說明。

(五)評分項目如下。

產品品質	操作技術	工作態度與衛生習慣	時間
40%	30%	20%	10%

五、術科評分扣分項目：

(一) 產品品質(本項 40%)

項目	評分內容	比重
1	大小，形狀，厚薄一致	40%
2	表面平滑，光潔，平直或樣式整齊	
3	外型完整不可破損	
4	需完全乾烙至熟透	
5	不可有焦黑	
6	其他(需註明原因)	
<b>合計(最多扣 40 分)</b>		

(二) 操作技術(本項 30%)

項目	評分內容	比重
1	不會使用器具	30%
2	超過時限產品未交無法評分(上列在報告表上需有考生簽註姓名與時間)	
3	產品製作大小或數量須達標準	
4	剩餘麵糰或麵糊需繳回供評分	
5	其他(需註明原因)	
<b>合計(最多扣 30 分)</b>		

(三)工作態度與衛生習慣(本項 20%)

項目	評分內容	比重
1	考場內嚼口香糖，擦鼻涕或隨地丟廢棄物等(需有明確事實與證據)	20%
2	手部有傷口未包紮未戴手套或頭髮或鬍鬚外露，指甲過長或上色	
3	工作衣、工作褲或圍裙不乾淨	
4	器具、原料或成品直接接觸地面	
5	工作前未洗手，工作中用手擦汗或用手觸碰各項不潔之衛生動作(含上洗手間返回崗位)	
6	工作時生熟原料或成品混和放置，有交互污染情事	
7	工作時或工作後桌面凌亂、地面髒污、地面潮濕	
8	離場時，工作區器具未確實清潔	
9	其他(需註明原因)	
合計(最多扣 20 分)		

(四) 時間(本項 10%)：在規定時間內未完成者本項以零分計算。

個人工具表(試場提供)

名稱	規格	單位	數量
ST 配菜盤		個	6
攪拌鋼盆 (大)	30 cm	個	1
攪拌鋼盆 (小)	24 cm	個	1
桿麵棍		支	1
馬口碗		個	5
鍋鏟		支	1
ST 量杯	240 cc	個	1
菜刀		支	1
中式湯鍋		個	1
中式炒鍋		個	1
圓磁盤	24 cm	個	4
直尺	60cm	隻	1

※考生需自備電子秤及廚房紙巾。(考場不提供)

※自訂參考配方表

考生應試編號：\_\_\_\_\_

產品名稱：		
原料名稱	百分比	使用量

註：本表由考生試前填寫，可攜到考場參考(進入考場後再重謄到考場配方表內，以利評審委員參考)

完成時間：

## 【附件 2】

### 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(中式麵食加工主題)

#### 學、術科競賽規則

- 一、參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到，以棄權論，不得異議；未帶證件者，另簽具選手身分切結書(附表7)及拍照方式存查以備查驗。術科順序由承辦單位亂數排定並事前公告，報到當日於每場比賽前10分鐘開始報到，各場次比賽開始10分鐘後，不得再報到；各場比賽如因故延誤，得由評審決議後重新訂定。
- 二、學科競賽：參賽學生請穿著各校制服(運動服)參加學科筆試準時入場應試，逾時10分鐘不得入場，未滿20分鐘不得出場，違者該科不予計分。
- 三、術科競賽：參賽學生一律穿著廚師服(廚師服+圍裙+網帽或連身白色圍裙+網帽)，服儀不合者，扣工作態度與衛生習慣分數20分，不得異議；每場考試時間共100分鐘，包含清潔收拾完成，逾時完成者，除時間成績零分外，成品亦不予計分。
- 四、競賽使用器具設備，由競賽組編號分配，除非有損壞，不得要求更換。
- 五、競賽所需材料與器具，由承辦單位提供，並由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶任何材料入場應試，違者該科不予計分。競賽時間內，亦不得自場外補送任何物品進場給競賽學生，違者該科不予計分。
- 六、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
  - (一)大聲喧嘩，扣總分10分。
  - (二)傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分20分。
  - (三)未經評審同意，擅自更換器具或調換作業位置者，扣總分20分。
  - (四)經評審認定有重大不法情事或危及其他參賽學生安全或權益者，得令其出場，取消資格。
  - (五)未於時間內將成品送至評審室，成品不予計分。
- 七、參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 八、比賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。
- 九、競賽時間截止時，即應立即出場，違者該術科不予計分。
- 十、競賽成品需依評審指示，置於評審室，不得攜出。
- 十一、各校領隊、指導教師或參賽同學不得在試場外逗留窺探，違者該組(校)不予計分。

【附件 3】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽  
食品職群(中式麵食加工主題)

術科試場配置圖

多功能教室出入口

瓦斯 爐檯
工 作 檯
水槽

瓦斯 爐檯	瓦斯 爐檯
工 作 檯	工 作 檯
水槽	水槽

出入口

瓦斯 爐檯
工 作 檯
水槽

瓦斯 爐檯	瓦斯 爐檯
工 作 檯	工 作 檯
水槽	水槽

公 共 檯 面

成品室

瓦斯 爐檯
工 作 檯
水槽

瓦斯 爐檯	瓦斯 爐檯
工 作 檯	工 作 檯
水槽	水槽

瓦斯 爐檯
工 作 檯
水槽

瓦斯 爐檯	瓦斯 爐檯
工 作 檯	工 作 檯
水槽	水槽

【附件 4】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽  
食品職群(中式麵食加工主題)

競賽當日流程與時間分配表

競賽日期：111 年 3 月 1 日(星期二)

時間	項目	地點	備註
08:00~08:30	選手報到	禮堂	
	評審協調會議	多功能教室	
08:30~08:40	學科預備		
08:40~09:30	學科測驗	學科考場	50 分鐘：考生
	領隊會議	禮堂	帶隊老師
09:50~10:00	第一場 術科報到	中餐教室走廊	抽崗位
10:00~11:40	第一場 術科測驗	餐飲專業工廠	100 分鐘
11:40~12:00	場地整理		
12:00~12:10	第二場 術科報到	中餐教室走廊	抽崗位
12:10~13:50	第二場 術科測驗	餐飲專業工廠	100 分鐘
全部選手測試完畢／選手離校			
13:50~15:00	評審評分		
15:00~	成績計算／考場恢復		

備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。

2. 各場次時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。

3. 考試時間結束，評審進行評分後，因時間較晚，故不展示作品。

## 【附件 5】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽  
食品職群(中式麵食加工主題)

## 術科個人評分表

考生應試編號	
考 場	餐飲專業工場
應考日期	111 年 3 月 1 日(星期二)
場 次	第 場
工作檯組	

術科 評分 標準	產品品質	操作技術	工作態度 與衛生習慣	時間
	40 分	30 分	20 分	10 分
扣分小計				
各項得分				
總得分				

評審簽章：\_\_\_\_\_



## 【附件 6】

### 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(中式麵食加工主題)

#### 地理位置與交通動線圖



#### 智光商工交通資訊

1. 直達公車：207、208、214、227、242、248、249、254、262、304、311、624、670、672、指南客運 5
  2. 捷運（南勢角線）頂溪站 2 號出口轉乘公車：227、249、262、304、624、670
  3. 捷運（南勢角線）景安站轉乘公車：262
  4. 步行 10 分鐘內公車（南勢角經建新村）站：241、275、綠 2、綠 3、綠 6、綠 8
- 詳細公車行經路線圖，請進入本校網站 [www.ckvs.ntpc.edu.tw](http://www.ckvs.ntpc.edu.tw) 查詢

◎ 本校附有停車位

【附表 1】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽  
身心障礙、學習障礙者協助申請表

報考人基本資料	學校：	姓名：	身分證統一編號：
	聯絡方式：(日)		(手機) (E-mail)
	競賽主題名稱：		
	障礙類別	<input type="checkbox"/> 聽障 <input type="checkbox"/> 視障 <input type="checkbox"/> 學習障礙 <input type="checkbox"/> 其他_____	
請依照實際需求勾選	學科需協助項目(請勾選)		
	1. <input type="checkbox"/> 學科不需要協助 2. <input type="checkbox"/> 申請延長測試時間 20 分鐘 3. <input type="checkbox"/> 申請使用放大試題		
核定	<input type="checkbox"/> 學科全部核准 <input type="checkbox"/> 學科不核准項次：		
黏貼身心障礙手冊、身心障礙證明、學習障礙…等 13 項符合特殊教育法第 3 條障礙類別之鑑定證明影本或鑑輔會證明影本  <p style="text-align: center;"><b>【正反面影本】</b></p> <p style="text-align: center;"><b>【不分障別一律延長學科 20 分鐘】</b></p> <p style="text-align: center;"><b>【非屬本表所列障礙別者另視實際狀況給予協助】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>本申請表未黏貼身心障礙手冊、身心障礙證明、學習障礙…等 13 項符合特殊教育法第 3 條障礙類別之鑑定證明或鑑輔會證明，視同一般學生不予提供特殊協助。</p> </div>			

備註：競賽選手於網站報名後填寫本申請表，並經核章後寄至競賽承辦學校辦理。

國中學校承辦人核章：

單位主管：

校長：

高中職承辦學校核章：

單位主管：

校長：

【附表 2】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽○○職群(○○○○主題)報名總表

編號	學校名稱	班級	姓名	性別	出生年月日	身分證字號	學號	第 1 學期 選修職群	第 2 學期 選修職群	實際指導 老師姓名	指導老師 服務單位	代訂便當
01	○○國中	901	王小明	男	94.01.01	A123456789	355001	電機與電子	餐旅	張冠軍	○○高職	<input checked="" type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
02	○○國中小											
03	○○高中(國 中部)											
04	以下空白											
05												
06												
07												
08												
09												
10												

◎共計：\_\_\_\_\_人

承辦組長：

主任：

校長：

◎聯絡電話：分機：\_\_\_\_\_

◎請依各職群競賽主題分別建立表單並經核章後，郵寄各競賽承辦學校。

◎本報名總表請影印一份交予高職端合作學校，並請再次檢視資料之正確性，以避免疏漏(若無高職合作學校則免)。

【附表 3】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽食品職群(中式麵食加工主題)報名資料-郵寄信封封面

寄件單位：新北市立 00 國中輔導處 00 組

地址：(000) 新北市 00 區 00 路 0 段 00 號

聯絡電話：(02)0000-0000 分機 000

智光商工

(23455)新北市永和區中正路 100 號

王子玲主任收

【附表 4】

# 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽成績複查申請書

收件編號： (申請學校勿填)

就讀學校		申請學生	
申請類別	職群	主題	選手編號：
學校聯絡人	職稱： 姓名：	聯絡方式	(電話) (傳真)
原始成績	總分：	學科分數：	術科分數：
備註 (如有其他須查詢細 項請在備註欄提出)			

承辦人：

單位主管：

校長：

請於 111 年 3 月 9 日(星期三)中午 12 時至下午 4 點前，核章後傳真至(02)2801-0164，

並同時 E-mail 至 geodabao@gmail.com 試務中心正德國中進行成績複查申請。

## 【附表 5】更換選手專用報名表

(111 年 1 月 26 日(星期三)前與公文函一併郵寄至教育局，郵戳為憑)

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽○○職群 (○○○○主題) 報名表			
校名	新北市立○○國民中學(學校全銜)		
名稱	原學生	新學生	
班級			
姓名			
性別			
出生年月日	年 月 日	年 月 日	
身分證號碼			
學號			
110 學年度 第 1 學期 選修職群	○○職群	○○職群	
110 學年度 第 2 學期 選修職群	○○職群	○○職群	
指導教師	指導教師 (限填寫實際指導之教師 1 人) 教師姓名： 服務單位：	指導教師 (限填寫實際指導之教師 1 人) 教師姓名： 服務單位：	
<p>注意事項：</p> <p>1.本表請國中核章後，111 年 1 月 26 日(星期三)前正式行文，同時以傳真(2960-2334)與電子郵件方式(E-mail: AK8166@ntpc.gov.tw)逕向教育局技職教育科張瓊文科員(2960-3456 分機 2697)及各職群競賽主題承辦學校辦理報名手續(詳見各職群主題競賽實施計畫)。</p> <p>2.請附更換選手之相關證明文件(例：公立醫院證明)。</p>			

承辦組長：

主任：

校長：

**【附表 6】放棄推薦聲明書**

(111 年 1 月 26 日(星期三)前與公文函一併郵寄至教育局，郵戳為憑)

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽○○職群 (○○○○主題)	
校名	新北市立○○國民中學(學校全銜)
<p>本人_____，因另有學習規劃，放棄新北市 110 學年度國民中學技藝競賽推薦資格，特立此書，以茲切結。</p> <p>立書人(學生)簽章：</p> <p>家長(監護人)簽章：</p> <p>中華民國 111 年            月            日</p>	

承辦人：

單位主管：

【附表 7】選手身分切結書

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽○○職群 (○○○○主題)

校名

新北市立○○國民中學(學校全銜)

本人\_\_\_\_\_，確實參加新北市 110 學年度國民中學技藝競賽，因未攜帶學生證參賽，以此切結書證明本人身分。如有不實情況，當即放棄參賽權且不得列入排名，並願負相關連帶法律責任，特立此書為憑。

立書人(學生)簽章：

身分證字號：

領隊(或指導)老師：

中華民國 111 年 月 日

【附表 8】

## 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽申訴申請書

填表日期：111 年 月 日

申請學校 (參賽國中)		申請人 (領隊或承辦人)	
聯絡電話		聯絡人 E-mail	
參賽職群主題		競賽日期	
參賽學生姓名		崗位編號	
申 訴 原 因 說 明	(請以條列式簡述)		
切 結 書	<p>本人_____所提申訴內容均屬實，如有不實，本人願意負相關法律責任，特立此書，以茲切結。</p> <p>參賽學生簽章：</p> <p>領隊或承辦人簽章：</p>		
備註	<p>由國中參賽學校領隊或承辦人於該主題競賽當日至隔日中午 12 時前(含例假日)，向各職群競賽主題承辦學校提出本申訴申請書，以傳真或電子信箱方式申請，並應向承辦學校確認收訖。倘未向承辦學校確認或逾時提出，則不予受理。</p>		

\*表格如不敷使用，請自行列印增列