

新北市 102 學年度國中技藝競賽 食品職群（中式麵食加工主題）實施辦法

一、依據：

教育部「國民中學技藝教育學程學生技藝競賽實施要點」暨本市實際需要辦理。

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)透過國中技藝教育學程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- (四)藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，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。
- (二)主辦單位：新北市政府教育局。
- (三)承辦單位：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學程之學生（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)參賽職群由國中、高中職以「技藝教育學程班」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)參賽選手由國中、高中職以「技藝教育學程班」為單位進行推舉，或由辦理技藝教育學程之高中職辦理初賽擇優推薦報名。

六、報名日期：103 年 1 月 6 日(一)至 103 年 1 月 13 日(一)

七、報名方式：

(一) 相關報名流程說明如下：

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資訊系統網站」線上報名(網址：<http://203.72.44.243/indexta.asp>)，再列印報名總表經核章，於限期內掛號郵寄至「新北市智光高級商工職業學校 實習輔導處」

地址：【234】新北市永和區中正路 100 號

連絡電話：02-2943-2491 分機 601、602，信封請註明「競賽職群及主題」字樣，

郵戳為憑，逾期恕不受理。

(二)本職群(中式麵食加工主題)每班報名名額1名。

八、競賽日期：103年2月21(五)。

九、競賽地點：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：

(一)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。學科考題佔20%，術科考題依各職群課程架構及主題命題，佔80%。

(二)競賽試題由考務中心聘請學科委員研議訂定，並事先公佈。

十一、評審委員：

(一)由考務中心依評審迴避原則，遴聘該職類檢定與業界專家擔任監評委員，並陳報教育局核備。

(二)監評標準由各職類監評委員依各職群實作狀況訂定之，並依參賽學生總成績之高低順序排定名次錄取。

十二、錄取方式與獎勵：

(一)每一職群(主題)各錄取1至6名各1名及佳作數名為原則，總錄取名額以該職群(主題)實際參賽人數之30%為上限。

(二)參與競賽獲獎學生由本市教育局頒發獎狀以資鼓勵。並於獎狀內註記職群(主題)名稱及獲得之獎項名次。獲佳作以上者得依「基北區103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。或在不限分發區域下，可輔導分發升讀高中職實用技能學程。凡參加競賽者均頒發參加競賽證明以資獎勵。

(三)指導教師(以報名表上之指導教師為準)：

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」第六條第一項第五款第七目規定及「新北市政府所屬各級學校辦理教師敘獎處理原則」附表敘獎項目第十三項第四款指導各項第1名者，有功人員3人嘉獎2次；第2、3名者，有功人員3人嘉獎1次，非市屬學校建議依上開原則比照辦理敘獎。

2.前項學生獲獎若為同一指導老師者，請依規定辦理擇優敘獎。

(四)辦理本次競賽、頒獎典禮有功人員及指導老師之獎勵，由本市依相關規定予以敘獎。

十三、參賽須知：

(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，答錯不倒扣。
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	製作技術	工作態度與衛生習慣	時間
40%	30%	20%	10%

註：「術科競賽題目」(含術科評分標準說明)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，則依產品品質、製作技術、工作態度與衛生習慣、時間等順序項目分數高低為決定名次標準。

(二)學、術科競賽規則：新北市 102 學年度國中技藝教育食品職群中式麵食加工主題技藝競賽「學、術科競賽規則」(如附件 2)。

(三)試場配置圖：新北市 102 學年度國中技藝教育食品職群中式麵食加工主題技藝競賽「術科試場配置圖」(如附件 3)。

(四)競賽當日流程與時間分配表：新北市 102 學年度國中技藝教育食品職群中式麵食加工主題技藝競賽「競賽當日流程與時間分配表」(如附件 4)。

(五)評分表內容：新北市 102 學年度國中技藝教育食品職群中式麵食加工主題技藝競賽「術科個人評分表」及「成績總表」(如附件 5)。

(六)新北市 102 學年度國中技藝教育食品職群中式麵食加工主題技藝競賽承辦學校「地理位置與交通動線圖」(如附件 6)。

十四、頒獎典禮：暫訂 103 年 5 月辦理，承辦單位得將競賽獲獎之作品(實物、照片或影片等)，配合頒獎典禮辦理成果展示。

十五、因故如需更換競賽選手，請於 103 年 2 月 12 日(三)前通知教育局(29603456 分機 2737)，同時並提出相關證明及備妥新報名表，行文至教育局，核准後，始能進行選手更換。

十六、經費：辦理本競賽及活動所需經費由教育部相關經費補助及本市相關經費項下支應。

十七、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

附件 1

新北市 102 學年度國中技藝競賽食品職群(中式麵食加工主題)

術科競賽題目-手工生鮮麵條

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 ± 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 500 ± 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	550	含手粉
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、製作技術、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	製作技術	工作態度與衛生習慣	時間
40%	30%	20%	10%

術科評分扣分項目：

(一) 產品品質(本項 40%)

項目	評分內容	扣分		
		4	2	0
1.	大小，形狀，厚薄，長度，粗細，厚寬一致			
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			
11.	其他(需註明原因)			
第一項扣分合計(最多扣 40 分)				

(二) 製作技術(本項 30%)

項目	評分內容	扣分		
		3	2	0
1.	不會使用器具，刀具，瓦斯爐，或平底鍋			
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.	產品製作重量或數量須達標準			
4.	選用材料重量不可超出所定之數量範圍			
5.	剩餘麵糰或麵糊需繳回供評分			
6.	手工生鮮麵條壓延成 $1.20 \pm 0.2\text{mm}$ (用手工切條)			
7.	生鮮麵條剪切成 30cm 以上均一長度			
8.	生鮮麵條每 100 ± 10 公克整理為一份			
9.	不會調製麵糰			
10.	其他(需註明原因)			
第二項扣分合計(最多扣 30 分)				

(三)工作態度與衛生習慣(本項 20%)

項目	評分內容	扣分		
		2	1	0
1.	考場內嚼口香糖，隨地吐痰，擦鼻涕或隨地丟廢棄物等 (需有明確事實與證據)			
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.	身上有飾物未露出(有掩飾不扣分)(耳環，項鍊，其他- 需註明)			
7.	將盛裝原料或產品之容器放地上			
8.	工作時生熟原料或成品混和放置，有交互汙染情事			
9.	工作時或工作後桌面凌亂、地面髒污、地面潮濕			
10.	離場時，工作區器具未清潔			
11.	其他(需註明原因)			
第三項扣分合計(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。

※自定參考配方表

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)

考生簽名：(例：王小明)

完成時間：(例：11:50)

【個人工具表】

試場提供之個人工具表			
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
電子磅秤	1 kg	個	1
圓磁盤	24 cm	個	4
鐵尺	30 cm	支	1

附件 2

新北市 102 學年度國中技藝競賽食品職群(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，如未於時間內報到或未帶證件，以棄權論，不得異議。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：
 1. 大聲喧嘩，扣總分 10 分。
 2. 傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 3. 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。
 4. 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。
 5. 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。

【術科試場配置圖】

辦公室出入口

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

瓦斯 爐檯	瓦斯 爐檯
工 作	工 作

檯
水槽

檯	檯
水槽	水槽

附件 4

新北市 102 學年度國中技藝競賽食品職群(中式麵食加工主題)

競賽當日流程與時間分配表

競賽日期：民國 103 年 2 月 21 日

時間	項目	地點	備註
8:00 ~ 8:30	選手報到	大禮堂	
8:30 ~ 8:40	學科預備		
8:40 ~ 9:30	學科測驗	學科考場	50 分鐘
9:50 ~ 10:00	第一場 術科報到	中餐教室前走廊	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。

成品展示時間

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 102 學年度國中技藝競賽食品職群(中式麵食加工主題)

【術科個人評分表】

應考者姓名	
應考日期	103 年 2 月 21 日 (星期五)
考生應試編號	
考 場	餐飲專業工場
場 次	第 場
工作檯組	

術科 評分 標準	產品品質	製作技術	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：_____

新北市 102 學年度國中技藝競賽食品職群(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

直達公車：207 208 214 227 242 248 249 254 262 304 311 624 670 672

指南客運 5

捷運（南勢角線）頂溪站 2 號出口轉乘公車：227 249 262 304 624 670

捷運（南勢角線）景安站轉乘公車：262

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 查詢

◎ 本校附有停車位