

# 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組 實施計畫

## 壹、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
- 三、國民中學技藝教育課程大綱
- 四、桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽暨成果發表活動實施計畫。
- 五、桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽暨成果發表活動第 1 次籌備會議決議。

## 貳、目的

- 一、強化國中技藝教育效能，增進學生技藝學習動機與興趣，激發優勢潛能。
- 二、提升技藝教育教學品質，強化職群學習內涵，協助學生自我探索與生涯發展。
- 三、開展學生技藝展能舞台，進行觀摩交流，達到成就每一位孩子的教育願景。
- 四、提供技藝成績優良學生多元入學管道，促進學生適性發展與天賦翱翔。

## 參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部國民及學教育署
- 二、主辦單位：桃園市政府教育局
- 三、承辦單位：永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校

## 肆、參加對象

- 一、本市各國中選讀 108 學年度經教育局核定之技藝教育餐旅職群課程之九年級學生（含楊梅國中秀才分校）。
- 二、以「技藝教育班」為單位，每班得推派參賽選手 1 名。
- 三、每生以報名 1 職群 1 主題為限，重複報名者取消參賽資格及得獎獎項。

## 伍、報名方式及日期

- 一、參賽選手以「技藝教育班」為單位進行報名，由國中學校負責報名作業。
- 二、109 年 2 月 20 日（星期四）上午 8 時起至 2 月 27 日（星期四）下午 23 時止至桃園市政府教育局線上填報暨通知系統 <https://doc.tyc.edu.tw/index.php> 報名。
- 三、請各國中務必於期限內完成報名作業並核對選手名單，若逾期未完成報名或所報名單錯誤未能於期限內修正，造成學生權益受損，責任由報名學校自負。
- 四、承辦人：龔慧芳組長，聯絡電話：(03)4822464 分機 520。

## 陸、領隊會議

- 一、時間：109 年 3 月 11 日（星期三）下午 13 時 30 分起
- 二、地點：桃園市私立永平工商高級中等學校餐觀大樓 4 樓  
（地址：桃園市楊梅區埔心永平路 480 號）。
- 三、領隊會議結束後，開放至少 1 間完整術科試場供國中帶隊教師參觀及拍照。

## 柒、競賽日期：109 年 4 月 8 日（星期三）上午 8 時 00 分起

## 捌、競賽時程：請詳見附件一【競賽時程表】。

玖、競賽地點：桃園市私立永平工商高級中等學校（地址：桃園市楊梅區埔心永平路 480 號）。

#### 拾、競賽內容

一、學術科競賽相關之注意事項，請詳見附件二【競賽注意事項】。

二、學科筆試：建置職群概論及各主題學習內容為主之題庫試題 250 題，於 108 年 12 月 20 日公告於本市國中技藝教育競賽網站 <http://tehrace.tyc.edu.tw/>。從題庫中擇取 50 題組成筆試試卷，以職群概論及各主題學習內容為主，型態為 4 選 1 單選題，分數佔總成績 30%。

三、術科實作：依職群及主題特性命題，分數佔總成績佔 70%。詳見附件三【術科競賽內容】、附件四【術科評分表】及附件五【術科考場設備規格表】。

拾壹、評審委員：除機械職群術科題目及監評人員由教育局聘任外，其餘職群由各職群協辦學校聘請大專院校教授、職群專業人員擔任。各職群協辦學校教師（本學年度無開設該職群技藝教育班者除外）及本市國中合作之高中職校教師、相關群科業界專業人士不得聘任。

#### 拾貳、成績計算

一、學科成績佔 30%。

二、術科成績佔 70%（四捨五入後取小數點 2 位）。

三、如有同分時其比序方式依序如下：

（一）術科考試成績。

（二）筆試成績。

（三）製作報告表。

如上列成績均完全相同則由評審召開會議決定之，惟總名次仍以實際參賽人數 30% 為上限。

#### 拾參、錄取名額與獎勵

一、錄取總額以實際參賽人數 30% 為上限（若有小數點則以無條件進位至個位數為原則）

二、依照分數高低排序，分別錄取第 1 至 6 名及佳作若干名，錄取總額低於 6 名者依錄取總額核定名次。

三、競賽獲佳作以上學生、國中端暨高中職端之指導老師各 1 名，頒發獎狀 1 紙；前 3 名學生尚可獲得獎品 1 份。

#### 拾肆、成績公布及複查

一、成績與作品公布：於 109 年 4 月 8 日(星期三)下午 8 時公告於承辦學校網站。

二、複查成績：於 109 年 4 月 9 日(星期四)上午 8 時至 108 年 4 月 13 日(星期一)中午 12 時前向桃園市私立永平工商高級中等學校實習處申請複查成績。【成績複查申請書】詳如附件六，核章後以傳真方式傳送並以電話確認，逾時不候。傳真號碼：(03)4311009，聯絡電話：(03)4822464 分機 520。【成績複查結果通知書】將傳真至申請之國中指定傳真號碼。

三、成績名次：109 年 4 月 17 日公告於本市國中技藝教育競賽網站 <http://tehrace.tyc.edu.tw/>。

拾伍、由教育部相關經費補助及本市相關經費支應。

拾陸、本計畫經教育局核定後實施，修正時亦同。

## 桃園市108學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組

### 競賽時程表

時 間	辦理事項	地 點
08：00~08：40	競賽學生報到及學科、術科應試崗位抽籤	永平工商-明德堂
08：40~08：50	開幕典禮	永平工商-明德堂
08：50~09：00	學科競試規則說明	永平工商-明德堂
09：00~09：50	學科筆試	永平工商-明德堂
09：50~10：00	休息時間	永平工商-明德堂
10：00~10：10	第 1 場 術科報到+認識場地	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
10：10~11：20	第 1 場術科測試	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
11：20~11：30	第 2 場 術科報到+認識場地	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
11：30~12：40	第 2 場術科測試	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
12：40~12：50	第 3 場 術科報到+認識場地	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
12：50~14：00	第 3 場術科測試	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
14：00~14：10	第 4 場 術科報到+認識場地	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
14：10~15：20	第 4 場術科測試	永平工商—勤毅樓 2 樓、3 樓 及餐觀 1 樓烘焙教室
<p>備註：可比賽崗位：40 組/場；每日最大量：160 組/日                      請排定第 1 場術科測試之選手，穿著術科測試規定之服裝參加筆試。                      比賽時間依當日情況做調整，請選手至指定位置休息，唱名三次未到者棄權論</p>		

## 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組

### 競賽注意事項

- 一、參賽選手 1 人一組，術科製作限用 0.5 公斤麵糊(不得另加損耗)，以尖齒花嘴成形，製作 3 種不同花樣成品直徑或長度、寬度為 5±1 公分之奶油小西餅各 13 片，比賽時間為 70 分鐘。
- 二、學科由題庫選擇題 250 題中，抽出選擇題 50 題考試，每題 2 分，總分 100 分。答錯不倒扣。考試時間為 50 分鐘，以答案卡畫卡方式答題。
- 三、比賽成績採計方式：學科佔 30%，術科 70%，共計 100 分。
- 四、學科測驗請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦、原子筆等文具用品，惟術科測試方能攜帶計算機。
- 五、參賽選手於 08：40 前報到完畢，未依規定報到之參賽學生，不得參加競賽。
- 六、請參賽選手著標準的工作圍裙及工作帽。
- 七、參賽選手不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予計分。
- 八、比賽使用之原料、設備、機器請於開始考試後 10 分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- 九、參賽選手依據參賽位置號碼就比賽位置。
- 十、參賽選手應聽從並遵守監評人員講解規定事項。
- 十一、比賽時間之開始與停止，悉聽監評人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- 十二、比賽結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳監評人員收回；繳件出場後，不得再進場。
- 十三、產品製作以一次為原則，未經監評人員同意而重作者，不予記分。
- 十四、製作說明：
  1. 參賽選手進場可自行攜帶參考配方表，原料及產品數量必須當場計算填入製作報告表中，依規定產品數量詳細填寫原料名稱、百分比、重量，並將製作程序加以記錄之。
  2. 參賽選手需先填妥製作報告表後，再按所列配方量實際秤料，不合規定者扣 20 分。
  3. 未穿學校制服、未穿標準的工作圍裙及工作帽、穿拖鞋或涼鞋不得入場參賽。
  4. 剩餘麵糊與試題規定數量成品需同時繳交。
  5. 入烤箱前必須先請評審蓋「確認章」後才可以入爐烘烤。
  6. 同一花樣產品，形狀大小不一致或紋路不清晰者以不良品計。
  7. 監評人員依試題規定數量評分，成品數量不足或超過則以零分計。

# 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組 術科競賽內容

一、試題名稱：奶油小西餅

二、比賽時間：共 70 分鐘

三、製作報告表

## 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組製作報告表

參賽學生姓名：\_\_\_\_\_ 選手編號：\_\_\_\_\_

1. 試題名稱：奶油小西餅
2. 限用 0.5 公斤麵糊(不得另加損耗)。
3. 以尖齒花嘴成形(以考場提供之花嘴製作)。
4. 製作 3 種不同花樣成品直徑或長度、寬度為  $5\pm 1$  公分之奶油小西餅各 13 片。
5. 剩餘麵糊與試題規定數量成品同時繳交。
6. 入烤箱前必須先請評審蓋「確認章」後才可以入爐烘烤。
7. 同一花樣產品，形狀大小不一致或紋路不清晰者以不良品計。
8. 成品數量不足或超過則以零分計。
9. 製作報告表

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序及條件

四、國中技藝競賽烘焙製作術科試題（參考配方）

奶油小西餅

原料名稱		百分比
1	奶油	70
	細砂糖	20
	糖粉	25
2	蛋	25
3	奶粉	1
	水	9
4	高筋粉	100
合 計		251

五、國中技藝競賽烘焙製作術科試題（材料表）

項目	原料名稱	項目	原料名稱
1	奶油	5	奶粉
2	細砂糖	6	低筋粉
3	糖粉	7	高筋粉
4	蛋	8	鹽

注意事項：

1. 材料只取用一次為限，不得重覆拿取。
2. 未完成者或未經監評人員同意而重作者不予計分。
3. 製作 3 種不同花樣成品直徑或長度、寬度為 5±1 公分之奶油小西餅各 13 片。
4. 入烤箱前必須先請評審蓋「確認章」後才可以入爐烘烤。

## 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組 術科競賽評分表

一、競賽規則與說明：

1. 成品未完成者及未經監評人員同意而重作者，皆不予計分。
2. 限用 0.5 公斤麵糊(不得另加損耗)，以尖齒花嘴成形(以考場提供之花嘴製作)。
3. 製作 3 種不同花樣成品直徑或長度、寬度為 5±1 公分之奶油小西餅各 13 片。
4. 剩餘麵糊與試題規定數量成品同時繳交。
5. 入烤箱前必須先請評審蓋「確認章」後才可以入爐烘烤。
6. 同一花樣產品，形狀大小不一致或紋路不清晰者以不良品計。
7. 成品數量不足或超過則以零分計。

二、評分項目：

1. 工作態度與衛生習慣(20%)
2. 操作技術(20%)
3. 產品外觀品質(30%)
4. 產品內部品質(30%)

108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組術科評分表			
項目\職類		餐旅職群-烘焙組	
術科題庫		奶油小西餅(麵糊量 500 克，製作一盤成品)	
選手編號			
評分標準	一、工作態度與衛生習慣(20%)	工作態度(5%)	認真
			佳
			可
		衣著與個人衛生(5%)	優
			佳
			可
		工作檯面(5%)	優
			佳
			可
	二、操作技術(20%)	攪拌(10%)	優
			佳
			可
		成型(5%)	優
			佳
烘焙(5%)	可		
	優		

			可
			優
		造型式樣大小(10%)	佳
			可
		造型式樣紋路(10%)	優
			佳
		烘焙均勻程度(10%)	可
			優
			佳
			可
		組織(10%)	優
			佳
			可
		風味(10%)	優
			佳
			可
		口感(10%)	優
			佳
			可
	合 計	_____分	
評審簽名：_____			

## 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組

## 術科考場工具規格表

編號	項目	數量	備註
1	16 吋擠花袋	1 個	
2	尖齒花嘴	1 個	8 齒，圓徑 2.4 公分
3	鋼盆	2 個	
4	馬口碗	2 個	
5	240 cc 量杯	1 個	
6	鐵盤	1 個	
7	橡皮刮刀	1 支	
8	麵粉篩	1 個	
9	塑膠刮板	1 個	
10	打蛋器	1 支	直形
11	量匙	1 組	1/4t. 1/2t. 1t. 1T 各 1
12	剪刀	1 支	
13	電子磅秤	1 個	
14	烤盤	2 個	烤盤尺寸 675*435*4 mm
15	60 公分鐵尺	1 支	
16	白報紙	1 張	
17	成品架	1 個	
18	抹布	2 條	
19	洗碗精	1 罐	
20	菜瓜布	1 個	

