

# 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群飲料調製組 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）認識材料及器具。

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）（競賽結束當天日期）下午 9 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飲料調製組 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<br>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              |
| 09：50~10：10 | 休息時間                   |                    | 永平工商-明德堂              |
| 10：10~10：40 | 第1場<br>術科測試            | 第2場<br>認識器具        | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 10：40~11：10 | 第2場<br>術科測試            | 第3場<br>第1場<br>認識器具 | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 11：10~11：40 | 第3場<br>術科測試            | 第4場<br>認識器具        | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 11：40~12：10 | 第4場<br>術科測試            | 第5場<br>認識器具        | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 12：10~13：00 | 中午休息                   |                    | 永平工商-明德堂              |
| 13：00~13：30 | 第5場<br>術科測試            | 第6場<br>認識器具        | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 13：30~14：00 | 第6場<br>術科測試            | 第7場<br>認識器具        | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 14：00~14：30 | 第7場<br>術科測試            | 第8場<br>認識器具        | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 14：30~15：00 | 第8場<br>術科測試            | 第9場<br>認識器具        | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 15：00~15：30 | 第9場<br>術科測試            | 第10場<br>認識器具       | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |
| 15：30~16：00 | 第10場<br>術科測試           |                    | 永平工商<br>—餐飲觀光大樓2樓飲調教室 |

**備註：**

- 1.可比賽最大量為 180 位/日。
- 2.請參賽選手穿著術科測試規定之服裝參加筆試。
- 3.比賽時間依當日情況做調整，請選手至指定位置休息，唱名三次未到者以棄權論。

# 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群飲料調製組 競賽注意事項

## 一、筆試：

- 1.由學科題庫選擇題 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。
- 2.請先行穿著術科測試規定之服裝，並自行攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦及原子筆應試。

## 二、術科考試：

- 1.參賽選手於 08：40 前報到完畢，未依規定報到之參賽學生，不得參加競賽。
- 2.請自備廚房紙巾。
- 3.參賽選手請自備領結或領帶、白襯衫、背心、長褲(深黑或深藍色，有褲耳者需繫皮帶，褲長達鞋面)、黑色襪子(長度需超過腳踝)、黑色皮鞋(前、後及兩側全包)，其餘物品不得攜入試場；未依規定者不得參加比賽。
- 4.承辦單位恕不提供服裝租借。

三、競賽辦法：計分方式為筆試成績佔 30%，術科考試成績佔 70%(含飲料調製 60%、認識材料及器具 10%)，總分 100 分。

四、參賽選手不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具及器材進入考場，違者不予記分。

五、競賽會場使用之原料、設備、器具請於開始考試後 5 分鐘內核對並考查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。

六、參賽選手依據報到時學科、術科應試崗位抽籤位置就定競賽位置。

七、參賽選手應聽從並遵守監評人員講解規定事項。

八、競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。

九、競賽結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳監評人員收回；離場後不得再進場。

十、調製飲料以乙次為原則，未經監評人員同意而重做者，不予記分。

# 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群飲料調製組 術科競賽內容

## 一、飲料調製(60%)

### (一)競賽題目：

- |                |           |
|----------------|-----------|
| 1.冰沙類：(A)奇異果冰沙 | (D)蜜桃冰沙   |
| 2.咖啡類：(B)冰拿鐵咖啡 | (E)爪哇式熱咖啡 |
| 3.茶類：(C)冰焦糖奶茶  | (F)冰伯爵奶茶  |

### (二)競賽規則：

每場最多可容納 18 位選手，場次及工作崗位由考生報到時進行抽籤，術科題目由評審推派一名選手代表抽題，例如：1 號選手抽到(E)爪哇式熱咖啡，則 2 號選手題目為(F)冰伯爵奶茶，3 號選手題目為(A)奇異果冰沙，以此類推。

### (三)競賽題卡(配方表)：

| 序號 | 題目     | 材料  | 調製方法                  | 裝飾物       | 器具  |
|----|--------|---|-----------------------|-----------|---|
| 一  | 奇異果冰沙  | 1 顆 奇異果<br>20ml 奇異果果露<br>20ml 糖水<br>30ml 涼開水          | 電動攪拌法                 |           | 可林杯/果汁機組/公杯/長柄咖啡匙/量酒器/吧叉匙/三角尖刀/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊    |
| 二  | 蜜桃冰沙   | 1/2 粒 水蜜桃<br>30ml 水蜜桃果露<br>30ml 涼開水                   | 電動攪拌法                 |           | 可林杯/果汁機組/公杯/長柄咖啡匙/量酒器/吧叉匙/小圓盤/水果夾/杯墊            |
| 三  | 冰拿鐵咖啡  | 14 公克 義式咖啡粉<br>(60ml)<br>150ml 鮮奶<br>20ml 糖水<br>加滿冰奶泡 | 義式咖啡機<br>直接注入法<br>漂浮法 |           | 可林杯/小鋼杯/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/公杯/長柄咖啡匙/量酒器/吧叉匙/杯墊         |
| 四  | 爪哇式熱咖啡 | 15ml 巧克力醬<br>15 公克 淺焙或中焙<br>咖啡粉<br>加滿泡沫鮮奶油            | 攪拌法                   | 糖包<br>可可粉 | 咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon)/壓克力防風架/古典杯/打火機/量酒器/吧叉匙/小圓盤/沖壺 |

|   |       |                                       |     |  |                                   |
|---|-------|---------------------------------------|-----|--|-----------------------------------|
| 五 | 冰焦糖奶茶 | 6 公克 阿薩姆紅茶葉<br>20 公克 奶精粉<br>25ml 焦糖糖漿 | 搖盪法 |  | 可林杯/沖茶器/古典杯/搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺 |
| 六 | 冰伯爵奶茶 | 6 公克 伯爵紅茶葉<br>20 公克 奶精粉<br>25ml 糖水    | 搖盪法 |  | 可林杯/沖茶器/古典杯/搖酒器/量酒器/吧叉匙/濾茶器/杯墊/沖壺 |

## 二、認識材料及器具(10%)

(一)競賽題目(以下材料及器具將會以實物供參賽選手觀看，但不可動手拿取)：

- 1.材料：紅石榴糖漿、水蜜桃糖漿、奇異果糖漿、榛果糖漿、焦糖糖漿、奶精粉、摩卡粉、蜜香紅茶葉、綠茶茶葉、凍頂烏龍茶葉、阿薩姆紅茶葉、伯爵紅茶葉。
- 2.器具：高飛球杯、古典杯、香甜酒杯、拿鐵玻璃杯、耐熱玻璃壺、沖茶器、壓汁器、榨汁器、量酒器、搖酒器、拉花鋼杯、奶泡壺。

(二)競賽規則：

材料及器具將由承辦單位配套，推派一名參賽選手抽籤(由場地負責老師依選手所抽的題目取材)，例如：抽到香甜酒杯、壓汁器、水蜜桃糖漿、焦糖糖漿、伯爵紅茶葉(以實物供參賽選手觀看，茶葉可供選手以嗅覺判別)，並請選手依照題目寫出正確名稱。

| 認識材料及器具試題卷                     |            |
|--------------------------------|------------|
| 選手編號：_____                     | 題組編號：_____ |
| 請依照材料器具順序將正確名稱寫出(10分*10題=100分) |            |
| 題號                             | 器具/材料名稱    |
| 第一題                            |            |
| 第二題                            |            |
| 第三題                            |            |
| 第四題                            |            |
| 第五題                            |            |
| 第六題                            |            |
| 第七題                            |            |
| 第八題                            |            |
| 第九題                            |            |
| 第十題                            |            |
| 分 數：_____                      |            |
| 評審簽名：_____                     |            |

# 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群飲料調製組 術科競賽評分表

| 項目                          | 場次編號   | 扣分        |  |  |  |  |  |
|-----------------------------|--|-----------|--|--|--|--|--|
|                             | 姓名   |           |  |  |  |  |  |
|                             | 扣分項目   |           |  |  |  |  |  |
| 前置<br>作業<br>35%             | 未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。                                | 5         |  |  |  |  |  |
|                             | 未鋪設紙巾於工作區及器皿區、將冰鏟或冰夾放置於冰桶中。                    | 3         |  |  |  |  |  |
|                             | 運送時打翻、掉落或破損、持杯時手碰觸杯口。                          | 5         |  |  |  |  |  |
|                             | 未按試題佈置個人操作檯。                                   | 3         |  |  |  |  |  |
|                             | 未將材料或器皿商標、標籤正面朝前方。                             | 3         |  |  |  |  |  |
|                             | 未檢視處理杯器皿及清潔。                                   | 3         |  |  |  |  |  |
|                             | 未正確整粉、填壓咖啡粉、咖啡把手未拭粉、未將填壓器放置咖啡填壓墊、未將把手放置於紙巾上。   | 3         |  |  |  |  |  |
| 時間截止未完成工作者。                 | 10   |           |  |  |  |  |  |
| <b>小 計</b>                  |  | <b>35</b> |  |  |  |  |  |
| 調製<br>過程<br>35%             | 操作前未洗手擦手、取完熱水後未立即洗手擦手。                         | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 將冰鏟或冰夾放置於冰桶中、持杯時手碰觸杯口。                         | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 未溫杯、溫匙、溫壺。                                     | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 冰塊未於適當時機加入、冰塊或材料溢出。                            | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 奶精粉未於適當時間加入。                                   | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 操作義式咖啡機，沖煮頭未放水即扣住把手。                           | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 不當使用器具或操作果汁機。                                  | 3         |  |  |  |  |  |
|                             | 操作順序錯誤或未依配方調製。                                 | 10        |  |  |  |  |  |
| 時間截止仍繼續操作者。                 | 10   |           |  |  |  |  |  |
| <b>小 計</b>                  |  | <b>35</b> |  |  |  |  |  |
| 成品<br>評鑑<br>20%             | 違反衛生相關事項者。                                     | 3         |  |  |  |  |  |
|                             | 未將成品放置於成品區之杯墊上、未將裝飾物與成品組合。                     | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿規定份量(奶泡、泡沫鮮奶油除外)、成品不均勻或含雜質。 | 5         |  |  |  |  |  |
|                             | 冰沙外觀未達冰沙狀。                                     | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 口感偏離題意。  | 5         |  |  |  |  |  |
|                             | 成品未放置或放錯咖啡匙、長柄咖啡匙。                             | 3         |  |  |  |  |  |
| <b>小 計</b>                  |  | <b>20</b> |  |  |  |  |  |
| 善後<br>處理<br>10%             | 取量超過規定 1/4 造成浪費者(水、冰塊除外)。                      | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 持杯時手碰觸杯口。                                      | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 未確實清理、收拾妥善機具設備、杯器皿。                            | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 未能處理垃圾、廚餘及水的分類。                                | 2         |  |  |  |  |  |
|                             | 時間截止未完成工作者。                                    | 2         |  |  |  |  |  |
| <b>小 計</b>                  |  | <b>10</b> |  |  |  |  |  |
| 符合扣 100 分標準：                |  |           |  |  |  |  |  |
| 1.材料、器具錯誤未更正。 2.作法錯誤。 3.其他： |  |           |  |  |  |  |  |
| 合計（以 100 分倒扣）               |  |           |  |  |  |  |  |
| 實得總分                        |  |           |  |  |  |  |  |
| 評審簽名：_____                  |  |           |  |  |  |  |  |

## 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群飲料調製組 術科考場工具規格表

| <b>【玻璃類】</b>              |                            |    |
|---------------------------|----------------------------|----|
| 名稱                        | 規格                         | 單位 |
| 可林杯                       | 355~365ml                  | 個  |
| 高飛球杯                      | 235~245ml                  | 個  |
| 古典杯                       | 235~245ml                  | 個  |
| 香甜酒杯                      | 28~32ml                    | 個  |
| 拿鐵玻璃杯                     | 240~260ml                  | 個  |
| 公杯                        | 280~320ml帶嘴，壓克力材質亦可；需耐溫80℃ | 個  |
| 耐熱玻璃壺                     | 500~600ml                  | 個  |
| 沖茶器                       | 二人份                        | 個  |
| 咖啡煮具(Syphon coffee maker) | 二人份含上下球、酒精燈、調棒(竹/木製)       | 組  |
| <b>【瓷器類】</b>              |                            |    |
| 名稱                        | 規格                         | 單位 |
| 咖啡杯組                      | 160~180ml、附底盤及不銹鋼咖啡匙       | 組  |
| 寬口咖啡杯組                    | 260~280ml、附底盤及不銹鋼咖啡匙       | 組  |
| 紅茶杯組                      | 210~230ml、附底盤及不銹鋼咖啡匙       | 組  |
| 蓋碗杯組                      | 180~220ml、附底盤及杯蓋           | 組  |
| 小圓盤                       | 直徑15~18cm                  | 個  |
| 圓盤                        | 直徑22~24cm                  | 個  |
| <b>【雜項類】</b>              |                            |    |
| 名稱                        | 規格                         | 單位 |
| 砧板                        | 塑膠製                        | 片  |
| 三角尖刀                      | 12~15cm(不含刀柄)              | 支  |
| 水果夾                       | 12~15cm                    | 支  |
| 檸檬刮絲器                     | 五孔                         | 支  |
| 雪平鍋                       | 直徑16~18cm                  | 組  |
| 壓汁器                       | 塑膠製                        | 個  |
| 濾茶器                       | 不銹鋼材質(直徑8~11cm)            | 個  |
| 榨汁器                       | 不銹鋼製                       | 支  |



| 名稱         | 規格                            | 單位 |
|------------|-------------------------------|----|
| 量酒器        | 30ml / 15ml 共計45ml            | 個  |
| 搖酒器        | 350~530ml                     | 個  |
| 吧叉匙        | 32~34cm                       | 支  |
| 長柄咖啡匙      | 不銹鋼製、長19~20公分                 | 支  |
| 咖啡豆量匙      | 塑膠製、盛豆量8~10公克                 | 支  |
| 拉花鋼杯       | 500~700ml                     | 個  |
| 小鋼杯        | 200~250ml                     | 個  |
| 奶泡壺        | 400~800ml                     | 個  |
| 沖壺         | 600~1000ml、不銹鋼製、細嘴            | 個  |
| 壓克力防風架     | 長13cm×寬14cm×高15cm以上           | 個  |
| 咖啡過濾杯      | 2人份、壓克力製                      | 組  |
| 圓湯匙        | 不銹鋼製、16~19cm                  | 支  |
| 瓦斯爐        | 附隔熱裝置                         | 座  |
| 瓦斯罐        | 卡於瓦斯爐中使用                      | 罐  |
| 開罐器        | 有壓孔功能、簡單型                     | 支  |
| 圓托盤        | 直徑35cm、止滑                     | 個  |
| 儲冰槽        | 容量25公斤、塑膠材質加蓋                 | 個  |
| 冰鏟         | 緊鄰儲冰槽並衛生放置                    | 支  |
| 冰桶(附冰鏟/冰夾) | 至少2公升以上                       | 個  |
| 鹽罐         | 35公克、瓷器、玻璃或壓克力製               | 組  |
| 開飲機        | 10公升以上，水溫開滾後保持95°C以上          | 台  |
| 海棉刷        | 長柄                            | 支  |
| 水桶         | 45公升以上、塑膠製                    | 個  |
| 乾粉滅火器      | ABC型10型                       | 個  |
| 急救箱        | 安全效期內之完整藥品及配件                 | 箱  |
| 垃圾桶        | 10~15公升、塑膠製                   | 個  |
| 過濾網        | 不銹鋼製，直徑12~16cm                | 支  |
| 廚餘桶        | 2公升以上、塑膠製或不銹鋼製                | 個  |
| 果汁機組       | 具碎冰功能/附延長線                    | 組  |
| 半自動義式咖啡機   | 雙口、鍋爐容量 10 公升以上；單口鍋爐容量 8 公升以上 | 台  |

| 名稱           | 規格             | 單位 |
|--------------|----------------|----|
| 義式咖啡磨豆機      | 豆槽容量 450 公克以上  | 台  |
| 半磅磨豆機        | 半磅或半磅以上        | 台  |
| 抹布           | 毛巾料或棉紗         | 條  |
| 電子式磅秤        | 最小度量0.1g       | 台  |
| 環保粗吸管        | 粗管             | 組  |
| 鮮奶回收桶        |                | 個  |
| <b>【配料類】</b> |                |    |
| 名稱           | 規格             | 單位 |
| 肉桂（玉桂）粉      |                | 瓶  |
| 可可粉          |                | 瓶  |
| 二砂糖          | 600公克/包        | 包  |
| 糖包           | 8 公克/包、50包/盒   | 盒  |
| 細鹽           | 300公克          | 罐  |
| 淺焙或中焙咖啡豆     | 1磅裝            | 包  |
| 中焙或深焙咖啡豆     | 1磅裝            | 包  |
| 無糖抹茶粉        | 50公克/罐         | 罐  |
| 義式咖啡豆        | 1磅裝            | 包  |
| 奶精球          | 10粒            | 粒  |
| 奶精粉          | 500公克/罐        | 罐  |
| 摩卡粉          | 200公克          | 包  |
| 柳橙汁          | 1000ml         | 桶  |
| 鳳梨汁          | 190~360ml/易開罐裝 | 罐  |
| 無色汽水         | 500ml以上/保特瓶裝/箱 | 箱  |
| 紅石榴糖漿        | 700ml/瓶以上      | 瓶  |
| 水蜜桃果露        | 700ml/瓶以上      | 瓶  |
| 奇異果果露        | 700ml/瓶以上      | 瓶  |
| 榛果糖漿         | 700ml/瓶以上      | 瓶  |
| 焦糖糖漿         | 700ml/瓶以上      | 瓶  |
| 巧克力醬         | 450~700ml      | 瓶  |
| 焦糖醬          | 450~500公克      | 罐  |
| 柚子醬          | 500公克以上        | 罐  |

| 名稱     | 規格                     | 單位 |
|--------|------------------------|----|
| 蜂蜜     | 250~750ml              | 瓶  |
| 龍眼乾肉   | 100 公克/盒以上             | 盒  |
| 紅棗乾    | 100 公克/盒以上(有籽、無籽皆可，大小不 | 包  |
| 紅櫻桃    | 帶梗                     | 罐  |
| 紅茶包    | 100包                   | 盒  |
| 蜜香紅茶葉  | 100公克(非碎型，台灣產)         | 包  |
| 綠茶茶葉   | 300公克/包                | 包  |
| 凍頂烏龍茶葉 | 100公克(凍頂型球型茶葉，台灣產)     | 包  |
| 阿薩姆紅茶葉 | 300公克(碎型)              | 包  |
| 伯爵紅茶葉  | 200公克                  | 包  |
| 乾燥菊花   | 20公克(黃、白菊皆可)           | 包  |
| 枸杞     | 30公克                   | 包  |
| 乾燥洛神花  | 100公克                  | 包  |
| 黑森林果粒茶 | 100公克                  | 包  |
| 水蜜桃罐頭  | 約 820公克，1/2粒裝          | 罐  |

**【生鮮類】**

| 名稱     | 規格                         | 單位 |
|--------|----------------------------|----|
| 鮮奶     | 0.9公升(以上)/盒、全脂(含脂肪量3~3.8%) | 盒  |
| 泡沫鮮奶油  |                            | 罐  |
| 奇異果    |                            | 粒  |
| 糖水     | 將二砂糖與熱水1比製作                | 罐  |
| 調酒立方冰塊 | 2cm×寬2cm                   | 公斤 |

**【消耗品類】**

| 名稱    | 規格                  | 單位 |
|-------|---------------------|----|
| 杯墊    |                     | 個  |
| 櫻桃叉   |                     | 支  |
| 攪拌棒   |                     | 支  |
| 工業用酒精 |                     | 罐  |
| 打火機   |                     | 個  |
| 儲水桶   | 需裝水15公升(以上)，附出水控制開關 | 桶  |

## 桃園市 108 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群飲料調製組成績複查申請書

收件編號：

|       |                                   |             |      |     |
|-------|-----------------------------------|-------------|------|-----|
| 申請人姓名 |                                   | 申請人<br>就讀學校 |      | 國中  |
| 申請類別  | 職群： _____ 主題組別： _____             |             |      |     |
| 學校聯絡人 | 姓名：                               | 聯絡方式        | 辦公室： | 分機： |
|       | 職稱：                               |             | 傳真：  |     |
| 原始成績  | 總分： _____ 學科分數： _____ 術科分數： _____ |             |      |     |

承辦人：

單位主管：

校長：

說明：

1. 本表核章後請務必於 109 年 4 月 13 日中午 12 點前傳真至永平工商實習處，並請電話確認，逾時不候。
  2. 傳真號碼：(03) 4311009，並同時請 e-mail 至 [huifang@ypvs.tyc.edu.tw](mailto:huifang@ypvs.tyc.edu.tw) 或 [ctce2@ypvs.tyc.edu.tw](mailto:ctce2@ypvs.tyc.edu.tw) 信箱。
- 聯絡電話：(03)4822464 分機 520、522。