

桃園市 114 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、教育部國民中學技藝教育課程實施參考指引。
- 四、桃園市 114 學年度國中技藝教育競賽及成果發表活動實施計畫。
- 五、桃園市 114 學年度國中技藝教育競賽及成果發表活動第 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、提升技藝教育品質，強化職群學習內涵，促進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、提供技藝競賽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（以下稱教育局）
- 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
- 四、承辦人：彭若婷組長，電話：(03)4822464 分機 520。

肆、參加對象

- 一、本市各國中選讀 114 學年度技藝教育課程餐旅職群之九年級學生（含楊梅國中秀才分校）。
- 二、以教育局核定之「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、報名方式：至本市國中技藝教育資源網 <http://techrace.wcjhs.tyc.edu.tw/> 報名。
- 三、報名期限：115 年 2 月 5 日（星期四）上午 9 時起至 3 月 2 日（星期一）下午 5 時止。
- 四、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，造成學生權益受損，責任由報名學校自負。

陸、領隊會議

- 一、時間：115 年 3 月 18 日（星期三）上午 9 時 30 分
- 二、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：115 年 4 月 1 日（星期三）。

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（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 114 年 12 月 26 日前公告於本市國中技藝教育資源網 <http://techrace.wcjhs.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。
- 三、術科實作：依職群及主題特性命題。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：

術科命題及監評委員由承辦單位遴聘，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，並陳報教育局核備。

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。

拾參、錄取名額與獎勵

- 一、錄取名額以實際參賽人數 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及指導老師各 1 名，頒發獎狀 1 紙；獲前 3 名學生加頒獎金 1 筆。

拾肆、成績公布及複查

- 一、成績公布：於 115 年 4 月 1 日（星期三）下午 10 時公告於承辦學校網站。
- 二、複查成績：於 115 年 4 月 2 日（星期四）上午 8 時至 115 年 4 月 8 日（星期三）中午 12 時前向桃園市私立永平工商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，逾時提出者，不予受理。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：115 年 4 月 14 日（星期二）公告於本市國中技藝教育資源網。

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114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
08：00~08：30	競賽學生報到	永平工商-明德堂
08：30~08：50	休息時間	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
10：10~11：40	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
11：40~11：50	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
11：50~13：20	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
13：20~13：30	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
13：30~15：00	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
15：00~15：10	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
15：10~16：40	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
備註：		
1.請第 1 場術科測試之選手，得穿著術科測試規定之服裝參加學科競試。		
2.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		

桃園市 114 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、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。
- 二、比賽成績採計方式：學科佔 30%，術科 70%，共計 100 分。
- 三、學科競賽請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦、原子筆及修正用具等文具用品。惟術科測試方能攜帶計算機、參考配方表。
- 四、參賽選手於 08：30 前報到完畢，未依規定報到之參賽學生，不得參加競賽。
- 五、選手未穿規定之術科競賽服裝、穿拖鞋或涼鞋不得入場參賽。
- 六、學科競賽期間，若行動電話、鬧鈴、呼叫器…等設備鈴聲響起，扣減學科總分 20 分。
- 七、學科競賽作答時間為 50 分鐘，作答結束後，請將題目卷與答案卡同時繳回。
- 八、嚴禁攜帶通訊器材或穿戴式裝置(如智慧型手錶、智慧手環等)進入試場。
- 九、參賽選手 1 人一組，術科製作一盤咖啡戚風瑞士捲，每盤麵糊重 1800 克，夾餡草莓果醬提供用量為 150 克（可自行調整用量），成品切成 2 條，每條長度 38 公分(±2 公分)，比賽時間為 90 分鐘。
- 十、請參賽選手著學校校服、標準的工作圍裙及工作帽。
- 十一、參賽選手不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材材料或自製成品進入考場，違者不予計分。
- 十二、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，應當場提出請評審處理。競賽開始後，器具設備除有損壞否則不得要求更換。
- 十三、參賽選手依據學科、術科應試崗位位置就定競賽位置。
- 十四、參賽選手應聽從並遵守評審講解規定事項。
- 十五、比賽時間之開始與停止，悉聽評審之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- 十六、參賽結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳評審收回；繳件出場後，不得再進場。
- 十七、術科競賽時間截止，選手應立即停止動作，未立即停止動作者經評審勸阻仍未見改善者，該術科成績不予計分。
- 十八、產品製作以一次為原則，未經評審而重作者，不予計分。

十九、術科競賽期間，參賽選手如有下列情形，依規定扣分：

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，並將製作程序加以紀錄之；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，不依規定者扣 20 分
2. 烘焙損耗不得超過 10%，計算錯誤者扣 10 分。
3. 表皮需在外，違者扣產品外觀品質 30 分。
4. 蛋糕體高度不足 1 公分者，其操作技術、產品外觀品質及產品內部品質以零分計。
5. 高聲喊叫者，扣總成績 5 分。
6. 傳遞、夾帶、窺視他人操作或與他人談話者，分別扣總成績 20 分。
7. 未經評審、監場人員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣總成績 20 分。
8. 其他不法情事，經評審、監場人員共同認定者，應予扣分。
9. 違反考場規則情節重大者，經評審認定，得令其出場，取消競賽資格。

二十、主辦單位供應之工具於競賽中更換，所耗時間，不予折計亦不予扣分。

二十一、競賽同學於競賽途中，如因故須離開試場時，經評審核准，並派人員陪同，始可離開。但時間不得超過 5 分鐘，時間繼續計算不能折計。

二十二、試題及由主辦單位供應之工具、物品與材料等，不得攜出場外。

二十三、各校領隊、指導老師、學生及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探。

二十四、為維護競賽公平性，未完成測驗學生不得離開競賽會場，測驗完畢學生可先行離開但不得接近競賽場地，由大會進行人員管制。另各校帶隊老師為因應會場突發狀況而進行決議時，若離開會場者，不得對大會相關臨時決議事項提出異議。

桃園市 114 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：咖啡戚風瑞士捲（每盤麵糊量 1800g，數量 1 盤）
- 二、比賽時間：共 90 分鐘
- 三、製作報告表

114 學年度國中技藝教育課程技藝競賽餐旅職群-烘焙組製作報告表

參賽學生姓名：_____ 選手編號：_____

- 1. 試題名稱：咖啡戚風瑞士捲（每盤麵糊量 1800g，數量 1 盤）
- 2. 烘焙損耗不得超過 10%
- 3. 夾餡草莓果醬用量為 150 克（可自行調整用量）。
- 4. 產品切成 2 條，每條長度約 38 公分(±2 公分)。
- 5. 表皮需在外。

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）

咖啡戚風瑞士捲

參考配方表	百分比
低粉	100
砂糖	40
發粉	3
鹽	1
沙拉油	50
蛋黃	50
奶水	50
即溶咖啡粉	3
蛋白	100
細砂糖	50
塔塔粉	0.5
合計	447.5

※ 參考配方僅提供烘焙百分比參考，請考生依試題題目製作。

五、國中技藝競賽烘焙製作術科材料表

項目	原料名稱	項目	原料名稱	項目	原料名稱
1	低筋麵粉	6	細砂糖	11	玉米粉
2	雞蛋	7	奶粉	12	香草粉
3	鹽	8	奶水	13	香草精
4	沙拉油	9	即溶咖啡粉		
5	發粉(B.P)	10	塔塔粉		

桃園市 114 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、競賽項目：餐旅職群-烘焙組

二、術科題目：咖啡戚風瑞士捲

三、競賽規則與說明：

- 1.材料只取用一次為限，不得重覆拿取。
- 2.烘焙損耗不得超過 10%。
- 3.表皮需在外。
- 4.夾餡草莓果醬用量為 150 克（可自行調整用量）。
- 5.產品切成 2 條，每條長度約 38 公分(±2 公分)。
- 6.未經評審同意而重作者不予計分。
- 7.蛋糕體高度不足 1 公分者，其操作技術、產品外觀品質及產品內部品質以零分計。

評 分 標 準	一、工作態度與衛生習慣（20%）	工作態度衣著與個人衛生
		工作檯面與工作流程
	二、配方制定（10%）	配方計算及製作報告單填寫
	三、操作技術（20%）	原料秤量與攪拌
		烤焙與成型
	四、產品外觀品質 (30%)	造型式樣及體積
		表皮質地及顏色
		烤焙均勻程度
	五、產品內部品質 (20%)	內部組織
		整體口感及風味

桃園市 114 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	鋼盆	3 個	30 cm±2
2	馬口碗	3 個	
3	240 cc量杯	1 個	
4	1000 cc量桶	1 個	
5	鐵盤	3 個	
6	橡皮刮刀	1 支	
7	麵粉篩	1 個	
8	塑膠刮板	1 個	
9	梯形刮板	1 個	
10	打蛋器	1 支	直形
11	抹刀	1 支	
12	量匙	1 組	1/4t.1/2t.1t.1T 各 1
13	剪刀	1 支	
14	電子磅秤	1 個	
15	產品框	2 個	
16	烤盤	2 個	烤盤尺寸 63*39.5*4 mm
17	鋸齒刀	1 把	
18	60 公分鐵尺	1 支	
19	60 公分桿麵棍	1 支	
20	攪拌機	1 台	1 貫
21	攪拌缸	1 個	20 公升
22	球形攪拌器	1 個	
23	竹籤	1 支	
24	白報紙	3 張	80*50 公分(45 磅)/張
25	抹布	2 條	
26	洗碗精	1 罐	
27	菜瓜布	1 個	
28	鋼刷	1 個	

桃園市 114 學年度國中技藝教育競賽餐旅職群烘焙組成績複查申請書

收件編號：

申請人姓名		申請人 就讀學校	國中
申請類別	職群：主題組別：		
學校聯絡人	姓名： 職稱：	聯絡方式	辦公室：分機： 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 115 年 4 月 8 日中午 12 時前傳真至桃園市私立永平工商實習處，並請電話確認，逾時不候。
2. 傳真號碼：(03) 4311009，聯絡電話：(03) 4822464 分機 520、522。