

桃園市 114 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、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) 認識材料及器具。

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飲料調製組

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
09：50~10：10	休息時間		永平工商-明德堂
10：10~10：40	第 1 場 術科測試	第 2 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
10：40~11：10	第 2 場 術科測試	第 3 場 第 1 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
11：10~11：40	第 3 場 術科測試	第 4 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
11：40~12：10	第 4 場 術科測試	第 5 場 認識器具	永平工商 —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 術科測試	第 6 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
13：30~14：00	第 6 場 術科測試	第 7 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
14：00~14：30	第 7 場 術科測試	第 8 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
14：30~15：00	第 8 場 術科測試	第 9 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
15：00~15：30	第 9 場 術科測試	第 10 場 認識器具	永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室
15：30~16：00	第 10 場 術科測試		永平工商 —餐飲觀光大樓 2 樓飲調教室

備註：

- 1.請第 1、2、3 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.請參賽選手於術科測試時，須穿著術科測試規定之服裝應試。
- 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 114 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、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。
- 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、參賽選手未穿學校校服、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、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。
- 十、術科考試：
 - (1)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。
 - (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)、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。
- 十一、對於競賽會場使用之原料、設備、器具如有疑問，應當場提出請評審處理。
- 十二、參賽選手依據學科、術科應試崗位位置就定競賽位置。
- 十三、參賽選手應聽從並遵守評審講解規定事項。
- 十四、競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，違規者以零分計算。
- 十五、競賽結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳評審收回；離場後不得再進場。
- 十六、調製飲料以乙次為原則，未經評審同意而重做者，不予記分。

桃園市 114 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：

A 檸檬冰沙	B 熱摩卡咖啡	C 冰奶泡綠茶
D 冰抹茶拿鐵	E 虹吸式熱咖啡	F 冰奶蓋紅茶

(二)競賽規則：

每場最多可容納 18 位選手，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 虹吸式熱咖啡，則 2 號選手題目為 F 冰奶蓋紅茶，3 號選手為 A 檸檬冰沙，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
A	檸檬冰沙	60ml 新鮮檸檬汁 45ml 糖水 30ml 涼開水	電動攪拌法	檸檬皮絲 (成品時製作)	可林杯/果汁機組/檸檬刮皮絲器/公杯/長柄咖啡匙/量酒器/吧叉匙/三角尖刀/壓汁器/小圓盤/砧板/杯墊
B	熱摩卡咖啡	7 公克 義式咖啡粉(30ml) 15ml 巧克力醬 200ml 鮮奶(含奶泡)	義式咖啡機 直接注入法	巧克力醬 (圖形不拘)	寬口咖啡杯組/拉花鋼杯/圓湯匙/量酒器/吧叉匙
C	冰奶泡綠茶	6 公克 綠茶茶葉 25ml 糖水 加滿冰奶泡	搖盪法		可林杯/沖茶器/奶泡壺/圓湯匙/雪平鍋/古典杯/搖酒器/量酒器/濾茶器/杯墊/沖壺
D	冰抹茶拿鐵	3g 無糖抹茶粉 約 30ml 熱水 180ml 鮮奶 20ml 糖水 加滿冰奶泡	直接注入法 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/古典杯/量酒器/吧叉匙/杯墊/沖壺
E	虹吸式熱咖啡	15 公克 淺焙或中焙咖啡粉	攪拌法	糖包 奶精球	咖啡杯組/咖啡煮具(Syphon)/壓克力防風架/古典杯/打火機/小圓盤/沖壺
F	冰奶蓋紅茶	6 公克 阿薩姆紅茶葉 30ml 糖水 鹽巴少許 45ml 無糖液態鮮奶油 (需搖盪)	直接注入法 漂浮法		可林杯/沖茶器/公杯/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.材料名稱：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、阿薩姆紅茶、伯爵紅茶葉、凍頂烏龍茶葉、深焙咖啡豆、淺焙咖啡豆、綠茶。

2.器具名稱：高飛球杯、古典杯、香甜酒杯、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、可林杯、寬口咖啡杯、咖啡杯、紅茶杯。

(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)，材料及器具代號由現場公告，請依照順序填入正確代號。

認識材料及器具試題卷	
術科場次：	
術科崗位編號：_____	
請依照材料器具順序寫出正確代號,否則不予計分。(每題10分，共100分)	
題號	代號
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 114 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							
	姓名							
	扣分項目	扣分(次)						
前置作業 20% (6 分鐘)	1.違反安全、衛生相關規則: (1)未使用抹布擦拭工作檯面及夾層。 (2)未正確於工作區鋪設紙巾。 (3)未洗手即取物 (4)未檢視處理杯器皿及清潔。 (5)將冰鏟或冰夾放置於冰桶中。 (6)持杯時手碰觸杯口。	4*						
	2.運送時打翻、掉落或破損。	10						
	3.未將材料或器皿商標、標籤正面朝前方。	4						
	4.未按試題布置個人操作台或持題卡取材料及器具。	4*						
	5.取用不當器皿或材料造成他人不敷使用者。	4*						
	6.於前置作業進行調製或取熱水。	8						
	7.未正確清潔、切割榨取果汁、裝飾物或材料之水果。	8*						
	8.未正確整粉、填壓咖啡粉、咖啡把手未拭粉。	8*						
	9.填充咖啡粉後,未將填壓器放置咖啡填壓墊、未將咖啡把手放置於紙巾上。	4*						
	10.檸檬皮絲於前置作業時刮好備用。	4						
	11.前置作業時間截止未完成工作者。(含材料、杯皿、器具)	20						
扣分小計(最多扣 20 分)								
調製過程 30% (7 分鐘)	1.違反安全、衛生相關規則: (1)操作前未洗手、擦手或取完熱水後未立即洗手、擦手。 (2)未於適當時機溫杯、溫匙、溫壺。 (3)將冰鏟或冰夾放置於冰桶中。 (4)其他。	4*						
	2.溫杯或沖茶器水量未達 6 分滿以上	4						
	3.持杯時手碰觸杯口。	10						
	4.調製飲料時冰塊未於適當時機加入。	4						
	5.操作流程不當或未於正確步驟加入材料或操作器皿。	4*						
	6.操作沖茶器時,濾網未能置於液體表面或拉壓數超過2次。	4*						
	7. 操作虹吸式咖啡時下座未加水即點火或未扣緊濾網。酒精燈下方鋪設紙巾。	30						
	8.使用搖酒器操作搖盪法,搖酒器杯口朝外或外部未達起霜狀。	10						
	9.操作電動攪拌法時,先放冰塊或造成機器空轉,馬達未停止即搖動、移動或打開容器。	4*						
	10.操作義式咖啡機,沖煮頭未放水即扣住把手或手把未扣緊或脫落。使用蒸汽管前未洩蒸氣,使用後蒸氣管未擦拭乾淨或洩氣。工作檯與咖啡機旁的抹布交錯使用。	20*						
	11.直接注入法應使用吧台叉匙而未使用者。調製方法錯誤。	30						
扣分小計(最多扣 30 分)								

成品 評鑑 40% (7 分鐘)	1.違反安全衛生相關事項者: (1)持杯時手碰觸杯口。 (2)成品溢出。 (3)其他。	10*						
	2.未將裝飾物與成品組合或未依成品參考圖呈現裝飾物。	4*						
	3.成品未放置攪拌棒、咖啡匙、長柄咖啡匙、杯墊、底盤。	10*						
	4.成品層次不分明。	10						
	5.調製完成之成品，未達八分滿或超過九分滿規定份量(奶泡除外)、剩餘量達30ml以上。	10*						
	6.成品不均勻或含雜質、有果露沉澱、電動攪拌法的果汁或果肉未打散。搖盪法成品倒入杯中後，再補入新冰塊。	10						
	7.熱摩卡咖啡成品之奶泡厚度少於1公分。	10						
	8.冰抹茶拿鐵、冰奶泡綠茶成品之奶泡厚度多於杯皿容量1/5或少於1公分。	10						
	9.冰沙外觀未達冰沙狀。	10						
	10.成品未按試題配方成分、杯器皿取用。	40						
	11.呈現的成品應有冰塊而未含冰塊(或無須冰塊而含冰塊)，應有奶泡而無奶泡	40						
	12.未能正確且安全操作具設備導致危及安全或損壞者、成品含咖啡渣。	40						
	13.成品量未達六分滿。	40						
	14.調製時間截止無成品者。	40						
扣分小計(最多扣 40 分)								
善後 處理 10% (7 分鐘)	1.取量超過規定 1/4 造成浪費者(水、冰塊除外)。	4*						
	2.持杯時手碰觸杯口。	4						
	3.未確實清理、收拾妥善機具設備、杯器皿。	4*						
	4.未能處理垃圾、廚餘及水的分類。	4*						
	5.時間截止未完成工作者。	10						
扣分小計(最多扣 10 分)								
*表得重複扣分		合計 (以 100 分倒扣)						
實得總分								
評審簽名：_____								

桃園市 114 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

【玻璃類】		
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
公杯	280~320ml帶嘴，壓克力材質亦可；需耐溫80℃	個
沖茶器	二人份	個
咖啡煮具(Syphon coffee maker)	兩人份,含上下球、濾網、酒精燈、調棒(竹/木製)	組
【瓷器類】		
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
小圓盤	直徑15~18cm	個
【雜項類】		
名稱	規格	單位
吧檯瀝水墊	30*40 CM以上	片
砧板	塑膠製	片
三角尖刀	12~15cm(不含刀柄)	支
水果夾	12~15cm	支
雪平鍋	直徑16~18cm	組
濾茶器	不銹鋼材質(直徑8~11cm)	個
壓汁器	塑膠製	個
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

圓湯匙	不銹鋼製、16~19cm	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
圓托盤	直徑35cm、止滑	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
檸檬刮皮絲器	刮檸檬皮絲用	支
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
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
鮮奶回收桶		個
【配料類】		
名稱	規格	單位
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

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
無糖抹茶粉	200公克	包
巧克力醬	450~700ml	瓶
焦糖醬	450~500公克	罐
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
【生鮮類】		
名稱	規格	單位
新鮮檸檬	150公克/顆	顆
鮮奶	0.9公升(以上)/瓶、全脂(含脂肪量3~3.8%)	瓶
無糖液態鮮奶油		瓶
泡沫鮮奶油		瓶
果糖		罐
【消耗品類】		
名稱	規格	單位
杯墊		個
櫻桃叉		支
攪拌棒		支
酒精燈綿線		包
咖啡煮具濾布		包
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 114 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 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 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。