

110 學年度臺中市國民中學技藝教育課程 技藝競賽規則

【餐旅職群(主題 1 及專班-馬鈴薯炒雞絲)】

- 一、競賽須知
- 二、競賽時程
- 三、評分標準
- 四、考場設備
- 五、術科測試注意事項

主辦單位：臺中市政府教育局

承辦學校：明台高級中學

承辦人員：實習處王淑媛主任

聯絡方式：04-23393071 # 260

一、【餐旅職群主題 1 及專班-馬鈴薯炒雞絲】競賽須知

(一)一般事項：

1. 參賽人員不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予記分。
2. 比賽使用之原料、設備、機器請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請評審人員處理。
3. 參賽人依據參賽位置號碼就比賽位置。
4. 參賽人應聽從並遵守評審人員講解規定事項。
5. 比賽時間之開始與停止，悉聽評審人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
6. 比賽結束時，應由監場人員點收機具，試題紙交由評審人員收回；繳件出場後，不得再進場。
7. 每種產品製作以一次為原則，未經評審人員同意而重作者，不予記分。
8. 學科採電腦閱卷，請攜帶 2B 鉛筆參加學科考試。
9. 參賽學生若於檢錄（報到）時未到場，則該項競試不予計分。
10. 測驗開始後 15 分鐘未到場應試者，立即於評審表註記缺考
11. 當天報到請選手攜帶學生證或身分證，並穿各國中制式服裝，以便核對身份。
12. 競賽當日請學生攜帶健保卡(備用)。

(二)參賽注意事項

1. 進入試場者不得攜帶行動電話，穿戴式電子裝置設備、呼叫器及其他通訊攝影器材。
2. 防疫應變措施規：為因應 COVID-19(嚴重特殊傳染性肺炎)防疫應變措施規定：每天需配合量測體溫。競賽期間除因競賽必要或可保持社交距離外，均須全程配戴口罩，未依規定配戴者不得進入競賽場地。
3. 為避免人潮群聚，各校得由領隊協助進入競賽考場，不開放應檢人之親友進入考場陪考，將由試務相關人員於考場提供所需之服務與協助。
4. 請依各職群競賽規則攜帶自備工具。
5. 團體組成績採計：
 - (1)學科：團體組參賽選手為三人一組，以 3 人總成績平均計算，倘有選手棄賽，總成績平均以除以 3 人計算。
 - (2)術科：團體組參賽選手為三人一組，各競賽項目個別參賽個別計分，三人總成績平均後為該團體總成績，若因團體組內一或二位選手棄賽，團體總成績計算方式不變，不因人數減少而重新計分。

二、【餐旅職群主題 1 及專班-馬鈴薯炒雞絲(紅蘿蔔水花片)】 競賽時程

競賽日期	110 年 4 月 11 日 (星期一) 上學期開課班級	110 年 4 月 12 日 (星期二) 下學期開課班級
競賽地點	臺中市明台高級中學	
競賽內容	1.學科測驗：25% (題庫 150 題，抽測 50 題) 2.術科測驗：75%	
競賽主題	餐旅職群-馬鈴薯炒雞絲	
競賽學科命題範圍	技術士丙級技能檢定學科題庫 (中餐烹調 110 題+餐旅服務 20 題+飲料調製 20 題)	
競賽術科命題	1.個人組 馬鈴薯炒雞絲 (6 人份)	2.團體組 馬鈴薯炒雞絲 (6 人份) 紅蘿蔔水花片四選二
競賽時間 (依報名組數確認 後再公告詳細競賽 時間)	學科：30 分鐘， 術科：60 分鐘 (包含成品完成及收拾整理完 畢)	學科：30 分鐘， 術科：60 分鐘 (包含成品完成及收拾整理完 畢)
評審標準	1.學科測驗：採電腦閱卷，請攜帶 2B 鉛筆作答。 2.術科測驗：裁判依評分標準評分	

三、【餐旅職群主題 1 及專班】術科評分標準

評分項目		配分比例	得分
項 目	一、工作態度與衛生	10%	
	二、取 量	10%	
	三、調 味	10%	
	四、刀 工	30%	
	五、火 候	20%	
	六、外觀品質	20%	
總 計		100%	

四、【餐旅職群主題 1 及專班】考場設備

(一)承辦學校提供設備：

1	工作台 (含水槽)	1	座
2	中式快速爐	2	個
3	炒鍋	2	個
4	炒鍋鍋蓋	1	個
5	平底鍋	1	個
6	白磁碗 (大、中)	各 1	個
7	白磁圓盤 (直徑 26 cm)	2	個
8	漏杓	1	把
9	鍋鏟	2	把
10	濾油網 (個人用)	1	支
11	鐵夾子、鐵湯匙	各 1	支
12	鐵筷	2	雙
13	馬口碗	5	個
14	配菜盤	3	個
15	不銹鋼盆	3	個
16	洗菜盆	1	個
17	削皮刀	1	支
18	量杯、量匙	各 1	個/組
19	片刀	個人 1，團體 2	把
20	刻花刀(9 公分)	團體組 1	把
21	剪刀	1	把
22	白色砧板	1	個
23	紅色砧板	個人 1，團體 3	個
24	清潔組 (菜瓜布、洗碗精)	1	組
25	正方毛巾(白色)	3	條
26	正方抹布(黃色)	2	條
27	長型毛巾(白色)	1	條
28	垃圾桶	2	個

(二)承辦學校提供調味料：

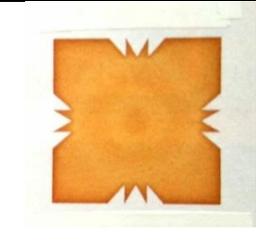
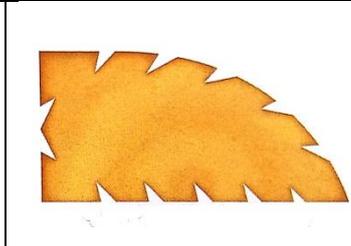
序號	材料名稱	序號	材料名稱
1	鹽	6	米酒
2	糖	7	香油
3	太白粉	8	沙拉油
4	醬油	9	白胡椒粉
5	白醋		

(三)承辦學校提供材料：

	個人組 【馬鈴薯炒雞絲】		團體組 【馬鈴薯炒雞絲+紅蘿蔔水花片】	
	材料	供應量	材料	供應量
1	馬鈴薯	1個(150克以上/個)	馬鈴薯	1個(150克以上/個)
2	紅辣椒	1支	紅辣椒	1支
3	蒜頭	10克	蒜頭	10克
4	雞胸清肉	1付(約300克)	雞胸清肉	1付(約300克)
5	小黃瓜	1支	小黃瓜	1支
6			紅蘿蔔	1支

(四)紅蘿蔔水花片規範說明：

- 1.請自行從參考水花中，選出兩款呈現。
- 2.二款水花大小差距不可過大，長寬以3~5公分為準。
- 3.水花每款各6片，每片厚度約為(0.3±0.1)公分。

參考水花				
	水花 1	水花 2	水花 3	水花 4

(五)學生自備器材

- 1.白色廚房紙巾、衛生手套、乳膠手套、礦泉水。
- 2.可使用自備刀具(片刀、雕刻刀……等)。
- 3.不可使用模型器具。

五、術科測試注意事項：

1. 需穿戴白色帽子、白色圍裙，著學校制服或運動服（以長褲、包鞋為準）；
禁穿牛仔褲、露趾鞋。（否則不得進場應試）。
2. 採實際操作，依中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試評審標準。
【酒精消毒刀具、砧板、抹布請省略掉】
【洗滌順序：蔬菜（蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、小黃瓜、馬鈴薯）→ 肉類】
【洗滌順序：蔬菜（蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、小黃瓜、馬鈴薯）→ 肉類】
3. 時間截止時未繳交成品者，不予計分。（先出菜再清掃）
4. 製作成品為六人份之菜餚。（食材領取一次為原則）
5. 菜需洗淨，不可以有泥土及異物。
6. 刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄，力求大小一致。
7. 成品以炒的方式烹調，成品不可出油。
8. 火候控制適宜，菜餚內食材需全熟，不可有焦、苦。（盤飾須有殺菁滅菌處理）
9. 成品菜餚需具商業價值。
10. 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。
11. 毛巾與抹布使用說明：（依照中餐丙級檢定規範）
 - (1)白色正方毛巾:用於墊砧板，防止砧板滑動，或用於擦拭洗淨之刀具、砧板、鍋具、烹調用具。
 - (2)黃色正方抹布:用於擦拭工作台。
 - (3)白色長型毛巾:用於擦拭洗淨之熟食餐器具(瓷碗盤)。
12. 本次比賽：
 - (1)砧板供應：個人組 1 紅（生食用）、1 白（熟食用）；
團體組 3 紅（生食用）、1 白（熟食用）。
 - (2)刀具提供：個人組:中式菜刀 1 把。
團體組:中式菜刀 2 把及刻花刀(9 公分)1 把。
 - (3)成品繳交時，菜餚(馬鈴薯炒雞絲)盛放於中式白色磁圓盤；
水花片盛放於圓鐵盤。
 - (4)未使用剩餘之食材可由主辦單位回收。