

# 113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽

## 烘焙職種競賽說明會議紀錄

|       |   |    |     |
|-------|---|----|-----|
| 會議時間  | 113 年 7 月 5 日（星期五）上午 10 時   |    |     |
| 會議地點  | 國立嘉義家職敬業樓 2 樓閱覽室  |    |     |
| 會議主持人 | 烘焙職種召集人-黃汶達副教授  | 紀錄 | 李蕙姍 |
| 出席人員  | 弘光科技大學黃副教授汶達、嘉義家職吳校長國禎、莊主任雅淑、陳組長光俊、李主任蕙姍、白技士佩宜、簡技佐裕峰、吳助理梵禕、水里商工簡教師孝如、台南海事陳教師慧如、同德高中張主任凱棠、育德工家蔡教師奕宸、亞洲餐旅楊教師文秀、明台高中王教師永富、明道高中鄭教師雅如、明德中學陳教師佩鈺、東吳高職李教師佳玲、致用高中彭教師禹甄、桃園光啟高中廖教師暄宇、中山工商陳教師振嘉、義峰高中許教師宇呈、萬能工商黃主任瑞麟、北斗家商郭組長純卿、台中市青年高中徐主任儷軒、台北育達高中林教師沛誼、南英商工王教師琬婷、屏榮高中鄭教師美足、桃園育達高中何主任佳蓁、啟英高中鍾教師旻欣、國立光復商工鄭主任霓雲、淡水商工劉主任勻彤、復華高中陳教師湘怡、智光商工何教師怡君、開南中學高教師淑婷、慈明高中巫教師惠玉、新竹光復中學張教師倍菱、達德商工蕭教師郁翰、稻江護校林教師嘉莉、穀保家商林助理俊逸、樹德家商賈教師若茵、興大附農李教師英端、頭城家商陳主任建志、龍德家商邱教師曉君、羅東高商廖主任雅慧、永平工商陳教師采伶、僑泰高中徐教師美鈴、羅浮高中陳組長彥伶、新營高工羅教師美嘉 |    |     |
| 列席人員  | 嘉義家職簡技佐裕峰、白技士佩宜、吳助理梵禕   |    |     |

壹、主持人致詞：略。

貳、執行學校致歡迎詞：略

參、工作報告

- 一、依據教育部 112 年 10 月 17 日臺教授國字第 1120143638 號函，自 113 學年度起「中餐烹飪」、「烘焙」、「餐飲服務」等 3 競賽職種調整至家事類技藝競賽辦理。
- 二、依據 113 學年度家事類技藝競賽委員會議決議，所訂定實施計畫及重要日程表，如附件 1 及附件 2（略）。相關日程將依辦理實際情況滾動式修正，請各校留意技藝競賽資訊平台(<https://sci-me.kl2ea.gov.tw/>)相關公告與更新，俾以掌握最新競賽訊息。
- 三、113 學年度競賽日期訂於 113 年 11 月 12 日(星期二)至 113 年 11 月 14 日(星期

- 四)、工作崗位編號於11月12日當天10:30於本校懿德樓5樓第一會議室辦理，並於11:30公告於全國高級中等學校技藝競賽資訊平臺。
- 四、本年度競賽地點除「膳食製作」職種術科設於東吳工家外，其餘職種術科及所有職種學科競賽場地皆設於嘉義家職。學科競賽後將安排各職種術科場地參觀熟悉及相關作業。
- 五、依據113年1月31日112學年度全國高級中等學校五大類學生技藝競賽總檢討會決議，維持競賽成績公告及查詢方式，不提供各類競賽職種紙本成績冊。
- 六、依據全國高級中等學校學生技藝競賽實施要點(民國112年03月25日修正)第十一點各類技藝競賽及前點第三項規定之資格賽，分學科及術科測驗；術科測驗成績比率，應占總成績百分之八十以上。前項測驗命題範圍，以前四學期及舉辦競賽當學期之課程為限。
- 七、依據113年4月30日「113學年度餐飲服務、烘焙及中餐烹飪職種移列家事類競賽工作小組第一次專家會議」決議，取消辦理「餐飲服務」、「烘焙」及「中餐烹飪」職種學術科模擬試題。
- 八、依據「112學年度家事與商業類競賽總檢討會議」提交討論事項建議烘焙職種競賽過程全程錄影案，考量設置全方位錄影系統且須各工作檯面都能兼顧，在工程及預算上有難度，若設專人錄影恐影響學生操作及動線順暢，經評估後無法執行。
- 九、113學年度競賽報名作業採網路線上報名。第一階段報名作業結果烘焙職種共計登錄70名正選手。有關第二階段網路報名作業相關規定及注意事項將於相關說明會議中提醒。
- 十、預計於113年10月7日(星期一)公告烘焙職種執行學校提供機具設備及材料表，屆時請至技藝競賽資訊平台參閱。

#### 肆、討論提案

案由一：113學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽「烘焙」職種競賽規則及公告資料，如附件3及附件4，提請討論。

說明：由職種召集人進行說明。

決議：照案通過。

案由二：由桃園育達高中提出，烘焙職種競賽規則內容確認。

說明：為求競賽公平性，烘焙職種的競賽規則，建議將下列資訊列入規則或先行公告。

1. 參照技術士檢定考試之方式明確列出可攜之物品。例：「一般性自備工具參考：計算機(不限機型)、計時器及文具外，其他不得攜入試場。」

2. 確認工具(花嘴樣式)是否與112學年度商業類學生技藝競賽相同？

建議：1. 建議增加相關文字說明至競賽規則中，明確列出可攜之物品。

2. 再請公告工具規格(花嘴樣式)。

決議：競賽規則中已明確列出可攜帶之物品，花嘴樣式確認後會與競賽規則一併公告，其他額外的機具設備及材料，將於113年10月7日(星期一)公告。

#### 柒、臨時動議

案由一：由光復中學張倍菱老師提出，競賽規則的第八項的第三點：「參賽者只可攜帶文具用品、計算機、證件、計時器入場，其餘設備一律由主辦單位提供。」，所以附件列的花嘴、色素都是由主辦單位提供嗎？學生不能攜帶任何表列以外的器具？

決 議：參賽者只可攜帶文具用品、計算機、證件、計時器入場，其餘器具都不用帶，以示公平。花嘴、色素、丙級器具一律由主辦單位提供，其他額外的機具設備及材料，將於 113 年 10 月 7 日(星期一)公告。

案由二：由頭城家商陳建志老師提出，是否有提供秋葉刀？

決 議：若題目有需求，會由主辦單位提供秋葉刀。

案由三：由光啟高中廖暄宇老師提出，學科範圍會不會出到乙級或中麵的學科？

決 議：以 108 課綱的「烘焙實務」上、下冊出題，涵蓋烘焙丙級，不會出乙級的題目，若有雷同，一定都是從 108 課綱出來的。

案由四：由北斗家商郭純卿老師提出，學科測驗是否包含烘焙丙檢共同科目的部分？

決 議：學科測驗包含烘焙丙檢學科試題全部工作項目。

案由五：由新營高工羅美嘉老師提出，學科測驗是否包含烘焙丙檢學科法規的部分？

決 議：學科測驗包含烘焙丙檢學科試題全部工作項目，涵蓋法規。

案由六：由北斗家商郭純卿老師提出，請說明術科測試現況評分的部分。

決 議：時間到，所有選手停止工作，不管完成到哪裡，所有產品必須繳交，作品完成的部分都會有分數，所以不會有逾時的問題，拍照時間不包含在競賽時間裡面。

捌、散會（上午 11 時 02 分）。

# 113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽

## 烘焙職種 競賽說明

113 年 7 月 5 日職種競賽說明會議決議

### 一、競賽方式

本職種競賽方式包括學科及術科測驗，競賽方式如下：

- (一) 學科測驗：學科測驗 60 分鐘，題型為選擇題 50 題，佔競賽總成績 20%。
- (二) 術科測驗：術科測驗 180 分鐘，方式為實地技能操作進行，佔競賽總成績 80%。

### 二、競賽命題範圍

| 測驗項目 | 命題範圍   |
|------|--|
| 學科   | 包括烘焙計算、製作原理、烘焙丙級學科、材料特性與功能、產品特性。                 |
| 術科   | 1. 指定題：以烘焙丙級西點蛋糕為架構之產品。<br>2. 創意產品製作題：由命題委員命製一題。 |

### 三、競賽日期、時間及配分比率

| 項目 | 日期                 | 時間                  | 總成績佔比 |
|----|--------------------|---------------------|-------|
| 學科 | 113/11/12<br>(星期二) | 13:10~14:10 (60 分鐘) | 20%   |
| 術科 | 113/11/13<br>(星期三) | 每梯次 (180 分鐘)        | 80%   |

### 四、評分方式

| 測驗項目      | 評分方式   |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
|-----------|--|------|--------|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|--------|-----|-----------|--|
| 學科        | 學科測驗計有選擇題 50 題，每題答對得 2 分，答錯不扣分   |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
| 術科        | <p>(一) 評分項目及配分比率</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目名稱</th><th>術科成績佔比</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 口感</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>2. 技巧</td><td>30%</td></tr> <tr> <td>3. 外觀</td><td>15%</td></tr> <tr> <td>4. 創意</td><td>15%</td></tr> <tr> <td>5 衛生習慣</td><td>10%</td></tr> <tr> <td colspan="2">備註：需填寫配方表</td></tr> </tbody> </table> <p>(二) 扣分情形及項目</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>工作態度：(扣技巧項目，最多扣 10 分)。 <ol style="list-style-type: none"> <li>不愛惜原料、用具及機械。</li> <li>不服從評審人員糾正。</li> </ol> </li> <li>衛生習慣：(扣衛生習慣項目，最多扣 10 分) <ol style="list-style-type: none"> <li>指甲過長、塗指甲油。</li> <li>佩戴手錶或飾物。</li> <li>工作前未洗手。</li> <li>用手擦汗或鼻涕。</li> </ol> </li> </ol> | 項目名稱 | 術科成績佔比 | 1. 口感 | 30% | 2. 技巧 | 30% | 3. 外觀 | 15% | 4. 創意 | 15% | 5 衛生習慣 | 10% | 備註：需填寫配方表 |  |
| 項目名稱      | 術科成績佔比   |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
| 1. 口感     | 30%  |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
| 2. 技巧     | 30%  |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
| 3. 外觀     | 15%  |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
| 4. 創意     | 15%  |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
| 5 衛生習慣    | 10%  |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |
| 備註：需填寫配方表 |  |      |        |       |     |       |     |       |     |       |     |        |     |           |  |

|     |  |
|-----|--|
|     | <p>(5)未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。</p> <p>(6)工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。</p> <p>(7)隨地丟棄廢物。</p> <p>(8)工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。</p> <p>(9)工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。</p> <p>(10)將盛裝原料或產品之容器放在地上。</p> <p>(三) 不予計分情形</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 比賽時提早離場或超過時限未完成指定產品者。</li> <li>2. 每種產品製作以一次為原則，未經評審人員同意而重複製作者。若因考場準備材料錯誤或機具故障、損壞，由選手事先提出且經評審確認者，不在此限。若於事後提出，則不予採納。</li> <li>3. 成品形狀或數量與題意不符者。</li> <li>4. 成品重量不符合題目規定者（取平均重超過上下限5%(含)以上者）；如試題另有規定者，依試題規定評分。</li> <li>5. 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。</li> <li>6. 成品不良率超過20%以上者。</li> <li>7. 使用別人機具或烤爐者。</li> <li>8. 比賽時間內經評審鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位。</li> </ol> |
| 備註： |  |

#### 五、評分標準：

名次之計算：以學、術科比例合計為個人總成績，依參賽者總成績高低決定名次，若有發生競賽總分相同的情形，其比序原則為總分→術科→術科優先部位或項目(依序為口感→技巧→外觀→創意→衛生習慣)

#### 六、競賽方式：

##### (一) 學科測驗：

1. 採紙筆方式測驗，可使用計算機。
2. 測驗地點為執行學校所提供之教室，競賽前於網站上公告。

##### (二) 術科測驗：採實地操作，可使用計算機(自行準備)。

#### 七、競賽設備：

- (一) 基本設備：依勞委會公告烘焙食品職類丙級術科技能檢定考場機具設備。
- (二) 特殊設備：依命題指定基本設備未涵蓋之機具設備，需另行於執行學校網站公告。

#### 八、注意事項：

- (一) 參賽者需著規定服裝-白色廚師工作服、黑色或白色工作褲、白色圍裙和黑色工作鞋及配戴證件始得進場比賽（網帽由參賽學校自行準備），衣裙、網帽不得有任何字樣。

1. 一律著以白色為底之廚師工作服(可滾邊，釦子顏色不拘)，不得露出參賽學校及姓名。
  2. 黑色或白色工作褲-禁穿牛仔褲、運動褲、緊身褲。
  3. 黑色工作包鞋-腳趾及後跟不外露，禁穿球鞋及勃肯鞋。
- (二) 選手得於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，並熟悉所分配使用之機具設備。
- (三) 參賽者只可攜帶文具用品、計算機、證件、計時器入場，其餘設備一律由主辦單位提供。
- (四) 進場時，應出示身分證明文件和配方表，並接受監評人員檢查。
- (五) 參賽者依據比賽指定位置就位，以備核對。
- (六) 比賽使用之原料、設備、機具需於比賽開始後 10 分鐘之內核對、檢查，如有疑問，應當場提出請監評人員處理。
- (七) 參賽者應聽從並遵守監評人員講解規定之事項。
- (八) 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。
- (九) 參賽者應正確操作機具，如有損壞，需負賠償責任。
- (十) 參賽者對於機具操作應注意安全，如發生意外傷害，需自負一切責任。
- (十一) 比賽進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，需聽監評人員指示辦理。
- (十二) 比賽進行中，參賽者因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- (十三) 比賽結束離場時，應由監評人員點收機具、設備。
- (十四) 比賽結束前，參賽者需在工作檯面先拍照(可不脫帽)，再將試題、配方表及比賽成品一併送至評審室。
- (十五) 參賽者有下列情形之一者，取消比賽資格，術科成績以零分計算。
1. 冒名頂替者，協助他人或委託他人代為操作者或作弊者。
  2. 互換半成品、成品或配方表者。
  3. 攜出工具、器材、半成品、成品或試題及配方表者。
  4. 故意損壞機具、設備者。
  5. 不接受評審人員指導，擾亂試場內外秩序者。
- (十六) 各校領隊、老師、學生及其他人員，非經執行學校許可，不可在競賽試場外逗留。
- (十七) 本規則如有未盡事宜，依學科及術科測驗注意事項辦理。