

113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽

中餐烹飪職種競賽說明會議紀錄

會議時間	113 年 7 月 23 日（星期二）下午 14 時		
會議地點	國立嘉義家職敬業樓 2 樓閱覽室		
會議主持人	中烹職種召集人-李副教授怡君	紀錄	呂季炫
出席人員	實踐大學洪院長久賢、嘉義家職吳校長國禎、陳組長光俊、呂科主任麗卿、呂教師季炫、興大附農陳教師澄方、頭城家商莊教師惠珍、三民家商董教師玫伶、中山工商萬教師家駒、育達高中謝教師陞耀、明台高中徐教師寶玉、明中學張教師惠清、青年高中邱教師曉瑜、國立佳冬高農鄧主任竹君、智光商工林教師秉凡、開南中學李教師建民、三義高中葉教師米芸、南英商工陳組長俊帆、大明高中林主任孟頻、光啟高中呂教師柏翰、亞洲餐旅學校廖教師苗秀、能仁家商蔡教師明哲、國立玉里高中宋主任介源、慈明高中廖教師友詮、萬能工商羅教師尹君、東吳工家黃教師祝眉、國立水里商工趙教師偉志、淡水商工林教師資芸、達德商工許教師詠嬋、稻江護家賴教師游娟、穀保家商江主任裕春、樹德家商毛教師佳馨、羅東高商李教師樵伊、霧峰農工廖教師玉滿、僑泰高中王教師裕華、永平工商彭教師桂婷、清華高中袁教師華崧、羅浮高中陳教師彥伶、啟英高中游教師博俊		
列席人員	嘉義家職白技士佩宜、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，所訂定實施計畫及活動日程表，如附件 1、附件 2。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、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中餐烹飪職種共計登錄 67 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。

肆、討論提案

案由：113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽「中餐烹飪」職種競賽說明，如附件 3，提請討論。

說明：由職種召集人進行說明，增刪內容如下：

- 一、命題內容以 108 課綱為主，會參考乙、丙級檢定及各餐飲流行菜色變化命題，依據課綱精神，題目會有詳盡解說，選手應仔細讀題，瞭解題目所要求菜色內容，以切合題意做出成品。
- 二、創意菜說明文字須於時間內完成，評審評分會依據場地分別計算出菜時間，以維公平原則，術科評分有不同的面向，不會因為一個錯誤而使術科完全零分，但如果重大失誤（例如：食材未熟透）則會有較大比重扣分，相對名次就會有落差。
- 三、賽後講評依去年方式，會讓指導老師及選手進入評分室參觀作品及聆聽講評，依規定進行綜合性講評，不做個人成品評論，本年度規定選手及指導老師皆須簽名入場，各校至多一位教師進場，過程依規定不得拍照及錄音、錄影，各成品照片會統一由執行學校上傳資訊平台公告。
- 四、競賽說明相關修訂：
 1. 競賽說明第四點第一項，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→術科觀感→術科味道及口感→術科創意。
 2. 競賽說明第五點第一項，請將「廚裙」改為「圍裙(白色)」
 3. 競賽說明第六點第一項，選手參加競賽，服裝應力求整齊清潔，工作衣褲、

帽及圍裙皮鞋不得有任何文字與圖樣，並將「職類」編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所。請將「職類」編號臂章修正為「崗位」編號臂章。

決議：依說明部分照案通過。

伍、臨時動議：無

陸、散會（下午 14 時 51 分）。

113 學年度全國高級中等學校學生家事類技藝競賽

中餐烹飪職種 競賽說明

113 年 7 月 10 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：學科測驗題型為選擇題，佔競賽總成績 20%。
- (二) 術科測驗：術科測驗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	以高級中等學校餐旅群科「中餐烹調實習」課程內容為原則。
術科	以高級中等學校餐旅群科「中餐烹調實習」課程內容為原則。

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 (星期二)	13:10- 14:10	20%
術科	113/11/13 (星期三)	120 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，總分 100 分。								
術科	(一) 評分項目及配分比率 <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. 觀感(火候、刀工、取量、衛生、整體)</td><td>50%</td></tr> <tr> <td>2. 味道及口感</td><td>30</td></tr> <tr> <td>3. 創意</td><td>20</td></tr> </tbody> </table> (二) 扣分情形及項目：各校選手需依自備器材之規範，如有夾帶其他物品入場者，扣除術科成績 20 分。 (三) 不予計分情形： - 選手進入競賽場，除規定之自備器材外，不得攜帶任何配方、半成品、特殊工具及與試題有關之資料等，一經查出概以零分計算。 - 競賽時間截止時，選手應立即停止工作，成品未送入評分室者，術科不予計分。 (四) 術科競賽內容 - 指定菜(6 人份) 1~2 道。 - 創意菜(6 人份) 1 道。 (五) 選手自備器材 - 服裝：廚師服(白色)、工作褲(藍色、黑色、千鳥格)、廚帽(白色)、圍裙(白色)、工作安全皮鞋(黑色，不得穿休閒皮鞋、西裝鞋)	項目名稱	術科成績佔比	1. 觀感(火候、刀工、取量、衛生、整體)	50%	2. 味道及口感	30	3. 創意	20
項目名稱	術科成績佔比								
1. 觀感(火候、刀工、取量、衛生、整體)	50%								
2. 味道及口感	30								
3. 創意	20								

	2. 刀具(片刀、文武刀或剝刀、雕刻刀、剪刀) 3. 衛生手套、廚房紙巾。 4. 飲用水。 5. 文具(2B 鉛筆、橡皮擦、原子筆、修正帶)
備註：	

五、同分比序原則

- (一) 競賽總成績相同者，先以術科總分決定排序。
- (二) 如術科總分相同時，再以術科評分項目分數決定名次排序，術科評分項目比序的順序為：術科觀感→術科味道及口感→術科創意。

六、其他應注意事項

- (一) 選手參加競賽，服裝應力求整齊清潔，工作衣褲、帽及圍裙皮鞋不得有任何文字與圖樣，並將工作崗位編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所。
 - (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) 選手入場後，按工作崗位號碼對號就位，經評判人員將試題封條啟封之後，於宣佈開始時，始得作各項檢查。經檢查後如有疑義時，應立即請評判人員處理解決，事後不得以任何理由提出異議。
 - (四) 選手對競賽場設備，如有故意損壞者，應負責賠償。
 - (五) 選手於競賽進行中，不得單獨與任何評判人員交談，如對評判人員之宣佈、說明或試題有疑問，應立即於原位置舉手，俟評判人員許可後，由 2 名評判人員共同前往解答或處理，事後不得以說明不清楚等任何問題提出異議。
 - (六) 當日競賽結束時，選手須將競賽試題、成品及有關資料置於執行學校指定場所，繳還場地負責人保管。
 - (七) 選手於競賽完畢時(含中途棄賽或提早完成者亦同)，須經評判長會同執行學校工作人員將其作品編號加封，並將試題及執行學校提供之工具、設備及材料整理交還場地負責人後，始可離開競賽場所，並由執行學校工作人員引導至指定教室等候，不得擅自離開，違者取消競賽資格。
 - (八) 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。
 - (九) 中餐烹飪職種中所規定評判長及評判人員即為主監考人員及監考人員。
 - (十) 本規則如有未盡事宜，依「學科及術科測驗注意事項」之規定辦理。
- 七、執行學校提供器材，如附表一。(器具依照實際術科考題增減。)

附表一

項次	設備名稱	規格尺寸	單位	數量	備註
(一)個人器材					
1	圓型平盤	瓷製圓型直徑約 26-30 公分(無邊)	個	2	
2	深盤	瓷製圓型，直徑 25-30 公分	個	1	
3	橢圓盤(魚盤)	瓷製橢圓型，長度約 35 公分	個	1	
4	橢圓盤(魚盤)	瓷製橢圓型，長度約 30 公分	個	1	
5	水盤	瓷製，直徑約 27 公分	個	1	
6	大湯碗	瓷製直徑約 24 cm	個	1	
7	小湯碗	瓷製直徑約 9.5cm	個	1	
8	瓷扣碗	瓷製直徑約 15 cm	個	1	
9	中式炒爐檯面	中式梅花爐具/雙爐口	台	1	
10	工作檯面	包括洗水槽/80cmX200cm	台	1	
11	炒鍋	直徑 36-39 公分鐵製	個	2	
12	炒鍋鍋蓋	需配合炒鍋內直徑	個	1	
13	湯鍋	雙耳/內直徑 24cm 以上	組	1	附加蓋
14	蒸籠鍋	至少內徑 40 公分，不鏽鋼製	組	1	
15	蒸籠布	L	條	1	
16	平底鍋	附把手/內直徑 25cm 以上	個	1	附加蓋
17	生食砧板	30cm * 45cm	塊	1	木質 or 塑膠/紅色
18	生熟食砧板	30cm * 45cm	塊	1	塑膠/白色
19	磅秤/電子磅秤	1 公斤(簡易型電子秤)	個	1	
20	量杯	240cc	個	1	
21	量匙	4 支裝/組	組	1	
22	磨薑板	不鏽鋼製	個	1	
23	打蛋器	直型	支	1	
24	拔毛夾	L	支	1	
25	刮鱗器		支	1	
26	剪刀	廚房專用	把	1	
27	削皮刀	T 型	把	1	
28	大漏杓	不鏽鋼製/直徑 28~30cm	把	1	需配合反口油桶
29	反口油桶	不鏽鋼製/直徑 26cm	個	1	盛炸油用
30	濾油網	不鏽鋼製/直徑 28~30cm	個	1	需配合反口油桶
31	細濾網	不鏽鋼製/直 15cm~20cm	個	1	

32	麵粉篩網	30~40 篩目	個	1	
33	炒菜杓	杓口直徑 12cm	把	1	
34	平鏟/鍋鏟	一般	把	2	
35	飯匙(杓)		把	1	
36	長筷子	竹製或不銹鋼製	雙	1	
37	中式湯匙	不鏽鋼製	支	2	與量匙 1T 同等量
38	馬口碗	不鏽鋼製/內直徑 15cm	個	10	
39	配菜盤	不鏽鋼製/內直徑 22cm	個	10	
40	壽司捲簾	竹製	個	1	
41	夾盤器	不鏽鋼製	支	1	
42	桿麵棍	30cm	支	1	
43	疏籬(漏盆)	直徑 40-45 公分	個	1	需配合不銹鋼盆
44	不鏽鋼盆	直徑 40-45 公分	個	2	
45	挖球器		支	1	
46	點火槍		支	1	
47	沙拉脫		瓶	1	
48	菜瓜布	附海綿	塊	1	
49	抹布/黃色		條	2	每組
50	毛巾/白色		條	2	每組
51	長毛巾/白色		條	1	每組
52	垃圾桶		個	1	塑膠
53	廚餘桶		個	1	塑膠
54	鋼絲球	洗鍋具用	個	1	
(二)共同器材					
55	組別卡		組	1	請依考生及服務人數計
56	保鮮膜		個	2	
57	錫箔紙		個	2	
58	飲用水 or 礦泉水	300cc/瓶	瓶	150	請依考生及服務人數計
59	牙籤		包	2	
60	冰箱	標示組別	台	2	共用
61	菜名卡		盒	1	共用
62	成品展示桌	60cm * 180cm 會議桌	張	26	請依考生及服務人數計

63	時鐘	前後時間一致	個	2	共用
64	急救箱		箱	2	
65	廢油回收桶	12 公升以上	個	3	
66	垃圾袋	大型			
67	大型塑膠桶				垃圾/廚餘用