**高英工商辦理高雄市104年度國民中學技藝教育課程技藝競賽**

**食品職群-中式麵食加工組、烘焙組 協調會會議紀錄**

時間：104年1月22日(星期四)下午01:30

地點：高英工商圖書館

主席：許貞敏主任 　　 　記錄：周雅君

出席學校：三信家商、立志中學、中山工商、華德工家、樹德家商、國際商工、

高苑工商、高英工商

合作國中：一甲、大洲、大寮、大樹、大灣、七賢、文山、中正、中芸、左營、五甲、正興、內門、甲仙、阿蓮、英明、右昌、前金、蚵寮、岡山、南隆、瑞祥、興仁、前金、橋頭、茄萣、鼓山、壽山、苓雅、福山、福誠、龍華、鹽埕、燕巢、鼎金、路竹、餐旅、潮寮、鳳西、鳳甲、圓富、瑞祥、陽明

1. 主席致詞：

貳、提案討論：

　　案由一：高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽，食品職群-中式麵食加工組、烘焙組競賽實施計畫，提請討論。

　　說　明：

1. 食品職群-中式麵食加工組、烘焙組競賽實施計畫如【附件1】(第 4頁)。

決　議：照案通過。

案由二：高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽競賽，食品職群-中式麵食加工組、烘焙組競賽日程表，提請討論。

說　明：

(一)食品職群--中式麵食加工組競賽日程表，如【附件2】(第6頁)。

(二)食品職群--烘焙組競賽日程表，如【附件3】(第7頁)。

(三)承辦學校提供參賽選手及各校帶隊老師午餐便當。

決　議：

(一)考慮路途較遠之學生優先安排在第一場進行競試學校如下:

中式麵食加工組:茄萣、大洲、內門、甲仙、南隆、圓富、橋頭、左營、岡山、路竹、阿蓮、燕巢等國中。

烘焙組:茄萣、大洲、內門、甲仙、南隆、圓富、橋頭、壽山、蚵寮、岡山、一甲、福山、阿蓮等國中，其餘場次及工作崗位，當天學生報到時進行抽籤。

(二)其他照案通過。

案由三：高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽，食品職群競賽規則，提請討論。

說　明：

(一)食品職群競賽規則，如【附件4】(第8頁)。

(二)參加競賽的學生須穿著國中制服，否則扣該項術科競賽總分3分。

決　議：

(一)參加中式麵食組，烘焙組競賽學生一律穿國中校服或運動服，比賽時須穿圍裙、廚帽(圍裙、廚帽自備)，比賽當日需帶學生證，以便核對。

(二)其他照案通過。

案由四：高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽競賽，食品職群-中式麵食加工組、烘焙組競賽人數，提請確認。

說　明：

(一)各校參賽學生人數如下，提請各校再次確認

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 競賽主題 | 各校參賽人數 | 參賽總數 |
| 中式麵食加工組 | 高苑工商1人、立志中學2人、中山工商11人、高英工商9人、樹德家商3人、三信家商6人、國際商工1人、華德工家1人、餐旅國中1人 | 35人 |
| 烘焙組 | 高苑工商1人、立志中學2人、中山工商11人、高英工商9人、樹德家商3人、三信家商6人、國際商工1人、華德工家1人、餐旅國中1人 | 35人 |

決　議：照案通過。

案由五：高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽-食品職群學科命題，提請討論。

說　明：

(一)以104年公告的國中技藝教育課程學生技藝競賽-食品職群學科題庫為選題依據。

(二)學科題庫如【附件5】(第10頁)。

(三)自學科題庫150題中選考50題，測驗成績佔競賽總成績之30%。

(四)測驗時間：30分鐘。

決　議：學科測驗採**非電腦閱卷**，參賽學生請自備黑色或藍色原子筆作答。

案由六：高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽競賽，食品職群-中式麵食加工組、烘焙組術科命題，提請討論。

說　明：

(一)食品職群-中式麵食加工組術科題庫，如【附件6】(第17頁)。

(二)食品職群-烘焙組術科題庫，如【附件7】(第21頁)。

(三)術科實作測驗試題，己於103年12月26日(星期五)由教育局自題庫中統一抽題為第3題，並公布之，測驗成績佔競賽總成績之70%。

(四)測驗時間：食品職群-中式麵食加工組手工水餃100分鐘；食品職群-烘焙組丹麥奶酥小西餅90分鐘。

決　議：

(一) 中式麵食加工組

1.成績最晚下午6點前會公告，成績公佈後一小時可申訴。每位參賽學生都會有成品照，但不會公佈，只有自己學校可以查看自己學生的成品照片(無法看其他國中學生的照片)

2.材料使用品牌名稱：中筋麵粉【統一】、沙拉油【台糖】、酥油、白油【遠東】、胡椒粉【小磨坊】會公告於網站上。

3.水餃的樣式不納入評分項，若評審覺得外觀外型特殊可進行拍照。

成品熟食評審會剪開，檢查內餡是否有熟，剪開時若不熟會再拍照並在評分表上註記（未熟）。

(二) 烘焙組

1.製作規格有規定不得有剩餘的麵糊。

2.參賽選手擠出規定12個的量，學生自行掌握小西餅的大小形狀。

3.每位學生作品統一規格，有圓形及直條形兩種各12個，圓形是中空的。

4.參賽選手作品完成時，自行將成品送至評分室，送評分室前，會先將學生作品拍照，送至評分室後，會再拍一張照片。

　　　　（三）其他照案通過。

**附件1**

**高雄市104年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽**

**食品職群技藝競賽實施計畫**

一、依　　據：

(一)教育部97.12.18台國(四)字第0970256598號函修正「國民中學技藝教育學程學生技藝競賽實施要點」。

(二)教育部100.04.22修正發布-臺國(四)字第1000060961號函，「國民中學技藝教育課程大綱」。

(三)本市國中技藝教育推動小組100年12月6日會議決議。

二、目　　的：

(一)加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。

(二)培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生的自我成就感。

(三)透過國民中學技藝教育學程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提高教學品質。

(四)藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定升讀高中職校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向的國中學生參與。

三、辦理單位

(一)指導單位：教育部

(二)主辦單位：高雄市政府教育局

(三)承辦學校：高英工商

(四)協辦學校：三信家商、立志中學、中山工商、華德工家、樹德家商、國際商工、餐旅國中。

四、參加對象及資格

(一)本市各國中103學年度選讀國中技藝教育學程之國中九年級學生

(二)由103度第1學期國中技藝教育學程各核定班承辦學校推薦

(三)以該學生選讀之103學年度第1學期職群為報名參賽職群

(四)每位具報名資格學生只准報名單一職群中之單一主題**(合作式、自辦式、專班擇一報名)，如違反規定，取消參賽資格**。

五、競賽辦理期程

(一)報名日期：104年1月2日(星期一)~104年1月16日(星期五)。

(二)競賽日期：104年3月12日(星期四)

(三)成績公佈：競賽辦理完畢當日應公佈成績，送交高雄市政府教育局審議後公佈名次，並另擇定日期公開頒獎(頒獎日期應斟酌每年中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學報名日期)。

六、競賽主題：

(一)競賽主題範圍：依教育部100年4月22日日修正發布-國民中學技藝教育課程大綱。

(二)競賽項目含學科測驗及術科實作測驗。

(三)學科成績佔總成績30%，術科佔總成績70%。

(四)食品職群規劃為中式麵食加工組、烘焙組2個競賽主題。

(五)術科競賽題目為第3題，中式麵食加工組為手工水餃，競賽時間100分鐘、烘焙組丹麥奶酥小西餅組，競賽時間90分鐘。

七、參加競賽學校及人數：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 競賽主題 | 參 加 學 校 | 參加人數 |
| 中式麵食加工 | 高苑工商1人、立志中學2人、中山工商11人、高英工商9人、樹德家商3人、三信家商6人、國際商工1人、華德工家1人、餐旅國中1人 | 35人 |
| 烘焙 | 高苑工商1人、立志中學2人、中山工商11人、高英工商9人、樹德家商3人、三信家商6人、國際商工1人、華德工家1人、餐旅國中1人 | 35人 |

八、競賽地點：高英工商

九、日程表：參閱附件。

十、報名方式及手續：

（一）符合報名資格之學生，由各國中技藝教育課程承辦學校填妥推薦報名表，向各競賽承辦學校報名。

（二）報名日期：104年1月2日起至104年1月16日止。

十一、競賽成績計算方式

1. 學科測驗佔30％，術科實作測驗佔70％。
2. 同分比序：個人成績總分數相同者，以術科成績總分比高低；術科同分者，依術科評分項目比序，如完全相同者，並列之。

中式麵食加工組主題比序：(1)外觀品質 (2)內部品質樸(3)操作技術(4)工作態度與衛生習慣(5)完成時間(6)學科

烘焙組主題比序：(1)外觀品質 (2)內部品質樸(3)操作技術(4)工作態度與衛生習慣(5)完成時間(6)學科

（三）各競賽主題學科測驗題庫選擇題150題，於競賽前由各競賽承辦學校校長自題庫中抽50題，總分100分。

（四）術科實作測驗試題，己於103年12月26日(星期五)由教育局自題庫中統一抽題為第3題，並公布之。

（五）參賽學生攜帶不符規定之用品、用具參賽，扣減術科總分5分。

（六）成績公布：競賽辦理完畢應當日公布成績，並另擇定日期公開頒獎。

（七）得獎者及有特殊情形者，請監評老師加註評語或作品未完成註記。

十二、評審

(一)由主辦單位協調各承辦單位遴聘專長教師或業界專家擔任評審委員，進行評審工作。評審委員之聘任應注意迴避原則。

(二)如對評審結果有爭議，需於成績公佈當日立即提出異議，由各競賽職群主題裁判長重新審查後公佈。

十三、獎　勵：獎項分為第1名至第6名（以不超過6人為限）及佳作，得奬總數以該職群或主題參賽人數30%為上限。

(一)學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀，並於獎狀內註記職群名稱、主題名稱及獲獎之獎項、名次。於不限制分發區域下，得輔導分發升讀高中職實用技能學程，或依中等以學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定進入高中職就讀。

(二)辦理本項競賽有功人員，由主辦單位依相關辦法予以敘獎。

十四、經　費：本項活動所需經費由教育部及教育局編列預算補助。

十五、本計畫陳教育局核定實施，修正時亦同。

**附件2**

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**食品職群－中式麵食加工組 競賽日程表**

**日期：104年3月12日(星期四)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 競賽項目 | 場地 | 備註 |
| 8：00  |  8：30 | 裁判會議(餐服教室)  選手報到(圖書館前) | 志學大樓  二樓 | 1.學科測驗：  請自備文具用品  2.術科測驗：  請著國中制服  3.競賽地點：  志學大樓餐飲管理科  中餐B實習教室  4.西餐實習教室為選手休息等候處。  5.中餐A實習教室為成品區。  6.術科測驗完畢後，選手才可離場；測驗前應在休息處等候。  7.第一場參賽學生於11:30在圖書館領取午餐便當。  8.第二場、第三場選手休息室用餐。 |
| 8：30  |  8：50 | 始業式 | 行政大樓  二樓教室 |
| 9：00  |  9：30 | 學科測驗 | 行政大樓  二樓教室 |
| 換場10分鐘 | | |
| 9：40  |  11：20 | 第一場術科測驗  中餐B實習教室  考生編號：01~12 | 志學大樓1樓 |
| 換場20分鐘 | | |
| 11：40  |  13：20 | 第二場術科測驗  中餐B實習教室  考生編號：13~24 | 志學大樓1樓 |
| 換場20分鐘 | | |
| 13：40  |  15：20 | 第三場術科測驗  中餐B實習教室  考生編號：25~35 | 志學大樓1樓 |
| 快樂賦歸 | | |

註：1.學科測驗請參賽者自備文具。

2.西餐實習教室為選手休息等候處。

3.術科測驗完畢後，選手才可離場；測驗前應在休息處等候。

4.第二場及第三場參賽學生於11：30在休息室領取午餐便當。

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**附件3**

**食品職群－烘焙競賽日程表**

**日期：104年3月12日(星期四)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 競賽項目 | | 場地 | 備註 |
| 8：00  |  8：30 | 裁判會議(餐服教室)  選手報到 | | 志學大樓  二樓 | 1.學科測驗：  自備文具用品  2.術科測驗：  請著國中制服  3.競賽地點：  志學大樓餐飲管理  科烘焙實習教室  4.餐服專業教室為選手  休息等候處。  5.調酒專業教室為成品區。  6.術科測驗完畢後，選手才可離場；測驗前應在休息處等候。  7.第一場參賽學生於11:30在圖書館領取午餐便當。  8.第二場、第三場選手休息室用餐。 |
| 8：30  |  8：50 | 始業式 | | 志學大樓  二樓 |
| 9：00  |  9：30 | 學科測驗 | | 行政大樓  二樓教室 |
| 換場10分鐘 | | | |
| 9：40  |  11：10 | 第一場術科測驗  烘焙實習教室  考生編號：01~12 | 志學大樓1樓 | |
| 換場20分鐘 | | | |
| 11：30  |  13：00 | 第二場術科測驗  烘焙實習教室  考生編號：13~24 | 志學大樓1樓 | |
| 換場20分鐘 | | | |
| 13：20  |  14：50 | 第三場術科測驗  烘焙實習教室  考生編號：25~35 | 志學大樓1樓 | |
| 快樂賦歸 | | | |

註：1.學科測驗請參賽者自備文具。

2.餐服專業教室為選手休息等候處。

3.術科測驗完畢後，選手才可離場；測驗前應在休息處等候。

4.第二場及第三場參賽學生於11：30在休息室領取午餐便當。

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**附件4**

**食品職群競賽規則**

一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。

二、參加中式麵食組、烘焙組競賽學生一律穿國中制服。比賽時需穿著圍裙、廚帽(圍裙、廚帽自備)，否則扣減該生術科總分3分。比賽當日需佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對。否則扣減該生術科總分3分。

三、未帶學生證到場者，如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，准予應考且不予扣分，若帶隊老師於早上術科實作結束前無法提出證明，則扣減該生術科總分2分。

四、參賽者請勿攜帶手機、MP3、題庫及非競賽規定之物品入場，違者扣減該生該學(術)科總分2分。

五、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。

六、學科測驗：

(一)各校代表應於筆試預備時間進入筆試考場，遲到10分鐘以上者，視同棄權以零分計算。

(二)參加競賽學生請按自己編號入座，不得私自更換座位。

(三)作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。

(四)考試鈴聲響時才開始動筆，考試結束鈴聲響時立即停止作答，如於考試結束鈴聲前交卷，請安靜離開考場。

七、術科競賽：

(一)遲到10分鐘不得進場，如有特殊情事時間不予延長。

(二)競賽使用之工具，由競賽組編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具者，則請於競賽前自行準備妥當。

(三)競賽學生除規定自備之工具外，不得夾帶其他工具入場，違者沒收。

(四)競賽所需之材料，由命題委員統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。

(五)競賽時間內，不得自場外補送任何物品入場。

(六)冒名頂替者，取消競賽資格，並依校規議處。

(七)服儀未符合規定者，扣術科總分3分。

(八)競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之ㄧ者，依照規定予以扣分：

1.高聲喊叫者，扣術科總分5分。

2.未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動工作位置，扣術科總分20分。

3.故意破壞試場用具設備或故意阻擋他人使用者，扣術科總分10分。

4.其他違規情形，經評審、監場委員共同認定，得令其出場取消競賽資格。

八、競賽過程中如有疑義，得原地舉手發問，但所耗時間不得扣除。

九、競賽學生於競賽途中，如因故需離開試場時，經評審員核准，並派員陪同始可離開，但離開時間不得超過10分鐘，並不予折計。

十、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。

十一、本規則經技藝競賽協調會議通過後實施，修正時亦同。

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**附件5**

**【食品職群】學科題庫**

一、選擇題

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | (D) | 下列何種產品不需經過油炸而成 (A)開口笑 (B)沙其瑪 (C)道納司 (D)鬆餅。 |
| 2. | (C) | 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是 (A)麵糊類蛋糕 (B)乳沫類蛋糕 (C) 戚風類蛋糕 (D)磅蛋糕。 |
| 3. | (D) | 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過100％ (A)麵包 (B)鬆餅 (C)中點 (D)蛋糕。 |
| 4. | (D) | 下列何種產品，不經烤焙過程 (A)法國麵包 (B)戚風蛋糕 (C)奶油空心餅 (D)開口笑。 |
| 5. | (B) | 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 (A)液體狀態 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態。 |
| 6. | (C) | 以下那一種原料不屬於化學膨大劑 (A)發粉 (B)小蘇打 (C)酵母 (D)阿摩尼亞（碳酸氫銨）。 |
| 7. | (C) | 無水奶油是來自於下列哪種原料？ (A)牛肉 (B)豬肉 (C)牛奶 (D)植物油。 |
| 8. | (A) | 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用 (A)細砂糖 (B)糖粉 (C)糖漿 (D)麥芽糖。 |
| 9. | (A) | 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意 (A)分次攪拌 (B)一次攪拌完成 (C)糖油不需打發即可與粉拌勻 (D)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻 方不致麵糰乾硬而不易成型。 |
| 10. | (C) | 下列何者不是造成小西餅膨大之原因 (A)蘇打粉 (B)酵母 (C)砂糖 (D)攪拌時拌入油脂之空氣。 |
| 11. | (D) | 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為 (A)糖 (B)油脂 (C)水 (D)麵粉。 |
| 12. | (B) | 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為 (A)配方中麵粉用量太多 (B)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 (C)加蛋時麵糊溫度太高 (D)配方中蛋的用量太多。 |
| 13. | (B) | 烤焙用具(塑膠製品除外)貯放前最好之處理方式 (A)用抹布擦淨 (B)洗淨烤乾 (C)洗淨用抹布擦乾 (D)洗後自然涼乾。 |
| 14. | (C) | 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的 (A)蛋 (B)麵粉 (C)碳酸氫銨 (D)油脂。 |
| 15. | (A) | 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為 (A)麵糊太乾 (B)配方內油的用量太少 (C)使用化學膨脹劑 (D)麵糊糊化程度良好。 |
| 16. | (C) | 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有 (A)防腐 (B)流散 (C)凝固 (D)容易烤焙 的功能。 |
| 17. | (D) | 下列何者不是麵包包裝的最主要目的 (A)保持新鮮 (B)防止老化 (C)提高商品價值 (D)增加重量。 |
| 18. | (A) | 發粉應貯放於 (A)陰涼乾燥 (B)陰涼潮濕 (C)高溫多濕 (D)低溫潮濕的地方。 |
| 19. | (A) | 蛋糕容易發黴，常常由於 (A)出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 (B)烤焙時間長 (C)蛋糕油脂含量太高 (D)蛋糕糖分含量太高。 |
| 20. | (A) | 下列奶製品最具貯藏性的是 (A)奶粉 (B)鮮奶 (C)奶水 (D)冰淇淋。 |
| 21. | (B) | 烘焙食品超過保存期限應 (A)回收再利用 (B)丟棄 (C)減價出售 (D)贈送客戶才正確。 |
| 22. | (B) | 冰淇淋蛋糕一定要 (A)冷藏 (B)冷凍 (C)常溫 (D)10℃ 保存。 |
| 23. | (B) | 使用食品添加物時應 (A)與其他原料並列貯存 (B)分開貯存，並由專人管理 (C)不必特別注意 (D)一律放在冰箱中。 |
| 24. | (A) | 下列何者應貯存於7℃以下之冷藏櫃販售 (A)布丁派 (B)海綿蛋糕 (C)椰子餅干 (D)葡萄土司。 |
| 25. | (B) | 那一樣原料不屬於化學膨大劑 (A)醱粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。 |
| 26. | (D) | 烘焙產品經過適當的包裝能達到下列何種效果 (A)增加貯存時間 (B)防止風味改變 (C)防止污染 (D)以上皆是。 |
| 27. | (D) | 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確 (A)需使用密封包裝 (B)使用包材不易破裂 (C)產品放冷後包裝 (D)隔天銷售產品才需包裝。 |
| 28. | (A) | 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜 (A)攪拌開始時 (B)鮮奶油即將凝固時 (C)鮮奶油體膨脹兩倍時 (D)攪拌終了前。 |
| 29. | (A) | 油脂製品中添加抗氧化劑可 (A)防止產生過氧化物 (B)調味 (C)永久保存 (D)提高油之揮發溫度。 |
| 30. | (A) | 鳳梨酥是烤 (A)雙面 (B)單面 (C)上面 (D)底面。 |
| 31. | (D) | 銀絲捲屬於 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)發粉麵食(蒸) (D)發酵麵食。 |
| 32. | (C) | 牛肉餡餅是屬於 (A)糕(漿)皮麵食 (B)溫水麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。 |
| 33. | (B) | 叉燒包的熟製方法是 (A)烘烤 (B)蒸 (C)油炸 (D)烙。 |
| 34. | (A) | 饅頭屬於 (A)發酵麵食 (B)糕(漿)皮麵食 (C)酥(油)皮麵食 (D)發粉麵食(蒸)。 |
| 35. | (D) | 下列何種麵粉含有最高之纖維素 (A)粉心粉 (B)高筋粉 (C)低筋粉 (D)全麥粉粉。 |
| 36. | (A) | 鍋貼屬於煎製之下列何麵食 (A)冷水麵食 (B)發粉麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。 |
| 37. | (B) | 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作 (A)油炸麵食 (B)燙麵食 (C)冷水麵食 (D)酥油皮麵食。 |
| 38. | (C) | 下列何種產品不必使用酵母 (1)叉燒包 (B)小籠包 (C)芝麻醬燒餅 (D)蟹殼黃。 |
| 39. | (C) | 小麥澱粉(澄粉)不適合製作 (A)廣式粉果 (B)蝦餃 (C)水餃 (D)水晶餃。 |
| 40. | (B) | 小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的 (A)蛋白質 (B)澱粉 (C)灰分 (D)纖維。 |
| 41. | (B) | 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性 (A)玉米澱粉 (B)磷酸鹽 (C)糖 (D)油脂。 |
| 42. | (C) | 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性 (A)小麥澱粉(澄粉) (B)糖 (C)蛋 (D)油脂。 |
| 43. | (D) | 水餃餡所使用之豬後腿肉不得為 (A)肉質呈淡紅色、有光澤 (B)油脂呈白色 (C)肌肉纖維細而柔軟有彈性 (D)肉質柔軟無彈性。 |
| 44. | (C) | 蝦仁燒賣所使用之蝦仁品質首應 (A)蝦越大越好 (B)蝦肉呈白色 (C)蝦肉明亮光澤富彈性 (D)蝦肉呈紅色。 |
| 45. | (D) | 菊花酥的酥度與下列何種原料無關 (A)油脂的烤酥性 (B)使用低筋麵粉 (C)油皮酥比例 (D)奶粉種類。 |
| 46. | (A) | 叉燒包內餡所使用之肉材為 (A)豬肉 (B)雞肉 (C)牛肉 (D)羊肉。 |
| 47. | (A) | 麵條使用之食品添加物應優先考慮 (A)安全性 (B)有用性 (C)經濟性 (D)方便性。 |
| 48. | (B) | 製作發糕的麵粉較千層糕的麵粉蛋白質含量要 (A)高 (B)低 (C)相同 (D)無法比較。 |
| 49. | (B) | 麵條製作過程中主要目的在促使麵筋形成、提高品質之機器為 (A)乾燥機 (B)壓延機(C)切麵機 (D)煮麵槽。 |
| 50. | (C) | 攪拌機於使用中需變換速度時，應 (A)快變慢不用停機 (B)慢變快不用停機 (C)不論什麼速度的轉換都應停機再變換 (D)只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換。 |
| 51. | (C) | 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為 (A)直徑 (B)材質厚度 (C)深度 (D)顏色。 |
| 52. | (A) | 蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠 (A)竹 (B)鐵 (C)鋁 (D)不銹鋼。 |
| 53. | (D) | 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ (A)發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 (B)定時更換濾水器 (C)隨時保持內外部的清潔 (D)擺設位置隨意處理。 |
| 54. | (C) | 攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？ (A)麵粉的種類 (B)產品外型的要求 (C)麵糰的性質 (D)製作的數量。 |
| 55. | (D) | 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？ (A)機器使用完畢必須切斷電源 (B)在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器 (C)操作者必須瞭解操作基本知識 (D)增加轉軸間距以提高產能。 |
| 56. | (D) | 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至 (A)拾起 (B)麵筋擴展 (C)捲起 (D)完成階段。 |
| 57. | (D) | 製作發酵麵食不可使用的酵母是 (A)新鮮酵母 (B)活性乾酵母 (C)速溶酵母粉 (D)產膜酵母。 |
| 58. | (C) | 油炸麵食油炸條件應使用 (A)高溫短時間 (B)低溫長時間 (C)配合產品需求選擇溫度與時間 (D)低溫短時間。 |
| 59. | (D) | 要使饅頭的麵皮潔白，較安全的作法是 (A)蒸籠上於放點硫磺燻白 (B)配方中添加漂白劑 (C)配方中添加小蘇打 (D)配方中添加黃豆粉。 |
| 60. | (D) | 油炸技術中下列何項是必須注意的衛生安全問題？ (A)控制油炸時間 (B)根據品項選擇適當油溫 (C)油量要充分 (D)保持油質的清潔。 |
| 61. | (B) | 下列何者為常被加入食品中，當乳化劑使用？ (A)蒜頭 (B)蛋黃 (C)醬油 (D)鹽。 |
| 62. | (A) | 低溫可 (A)抑制微生物的生長 (B)降低食品的脂肪 (C)增加食品的重量 (D)增加食品中酵素的活力。 |
| 63. | (D) | 食品加工使用最多的溶劑為 (A)酒精 (B)沙拉油 (C)牛油 (D)水。 |
| 64. | (A) | 蛋黃成份中所含的油脂具有 (A)乳化作用 (B)起泡作用 (C)安定作用 (D)膨大作用 。 |
| 65. | (C) | 下列何種產品一定要使用高筋麵粉 (A)海綿蛋糕 (B)比薩餅 (C)白土司麵包  (D)天使蛋糕。 |
| 66. | (A) | 植物中含蛋白質最豐富的是 (A)穀類 (B)豆類 (C)蔬菜類 (D)薯類。 |
| 67. | (C) | 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用 (A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉  (D)洗筋粉。 |
| 68. | (D) | 派皮過度收縮的原因是 (A)派皮中油脂量太多 (B)麵粉筋度太弱 (C)水分太  少 (D)揉捏整型過久。 |
| 69. | (B) | 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為 (A)選用麵筋較強的麵粉 (B)烤焙時間避免過久 (C)烤盤擦油 (D)減少配方中的用油量 。 |
| 70. | (D) | 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮 (A)廣式月餅 (B)太陽餅 (C)天使蛋糕  (D)奶油空心餅。 |
| 71. | (C) | 下列那一種油脂其烤酥性最大 (A)純奶油 (B)人造奶油 (C)豬油 (D)雪白油。 |
| 72. | (B) | 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品 (A)組織較軟 (B)拌入  其他材料時易消泡 (C)體積較大 (D)不影響蛋糕品質 。 |
| 73. | (C) | 那一種蛋糕之烤溫最低 (A)輕奶油 (B)海綿蛋糕 (C)水果蛋糕 (D)天使蛋糕。 |
| 74. | (C) | 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在 (A)100℃±5℃ (B)80℃±5℃  (C)60℃±5℃ (D)30℃±5℃，可縮短烤焙時間。 |
| 75. | (D) | 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟 (A)水 (B)糖 (C)油 (D)麵粉 。 |
| 76. | (B) | 沙拉油必須密封保存，是因為 (A)遇空氣易於變色 (B)含不飽和脂肪酸易受氧  化酸敗 (C)易揮發 (D)易感染其他不良味道。 |
| 77. | (C) | 鬆餅(如眼鏡酥)，其膨大的主要原因是 (A)酵母產生的二氧化碳 (B)發粉分解  產生的二氧化碳 (C)水經加熱形成水蒸氣 (D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。 |
| 78. | (A) | 控制發酵最有效的原料是 (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉。 |
| 79. | (B) | 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入 (A)沙拉油 (B)玉米澱  粉 (C)膨脹劑 (D)粗砂糖改善。 |
| 80. | (A) | 小西餅的烤焙原則： (A)高溫短時間 (B)高溫長時間 (C)低溫短時間 (D)低溫  長時間。 |
| 81. | (D) | 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量 (A)等量使用 (B)1/3蒸發奶水加  2/3水 (C)2/3蒸發奶水加1/3水 (D)1/2蒸發奶水加1/2水。 |
| 82. | (A) | 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為 (A)烘焙時爐溫太低 (B )爐溫太高 (C)麵糊攪拌不足 (D)麵糊攪拌不勻。 |
| 83. | (A) | 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕 (A)海綿蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)水  果蛋糕 (D)輕奶油蛋糕 。 |
| 84. | (C) | 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到40～43℃，使容易起泡及膨脹 (A)輕奶油蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)海綿蛋糕 (D)水果蛋糕。 |
| 85. | (B) | 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質 (A)柔性原料 (B)韌性原料 (C)酸性原料 (D)中性原料。 |
| 86. | (D) | 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴 (A)油 (B)膨脹劑 (C)蛋白 (D)水 於麵糊表面。 |
| 87. | (B) | 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於 (A)-5℃ (B)-18℃  (C)-50℃ (D)-100℃ 以下。 |
| 88. | (C) | 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？ (A)澱粉 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)水分。 |
| 89. | (C) | 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於 (A)酵母作用 (B)黴菌作用  (C)細菌作用 (D)自然現象。 |
| 90. | (B) | 麵糰經過醱酵之後，其pH值比未醱酵麵糰 (A)增加 (B)降低 (C)相同 (D)視  配方油量。 |
| 91. | (D) | 下列原料何者不可與酵母放在一起 (A)麵粉 (B)水 (C)發粉 (D)鹽 。 |
| 92. | (D) | 發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生 (A)二氧化碳產生較多 (B)體積膨  大 (C)組織柔軟 (D)顏色變白。 |
| 93. | (C) | 操作烤爐下述何者不正確？ (A)應戴隔熱手套 (B)冷熱烤盤應分開放置 (C)產品進爐後才開電源 (D)使用完畢應關電源。 |
| 94. | (A) | 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用 (A)鈎狀 (B)漿狀 (C)鋼絲狀 (D)任  何攪拌器皆可使用 。 |
| 95. | (B) | 發粉麵食的膨脹是靠 (A)酵母產生之二氧化碳 (B)發粉產生的二氧化碳 (C)酵母產生之氧與水蒸氣 (D)發粉產生的氧與水蒸氣。 |
| 96. | (D) | 糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要原因為 (A)油皮油酥的包捲層次 (B)含化學膨大劑 (C)水分含量高 (D)高糖高油脂的配方。 |
| 97. | (D) | 醱酵不足對於醱酵麵食有何影響？ (A)麵糰體積較大 (B)麵糰的顏色較白 (C)熟製後成品口感較具彈韌性 (D)麵糰色澤較暗品質較差。 |
| 98. | (C) | 叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的 (A)砂糖未溶解 (B)酵母未溶解 (C)泡打粉未溶解 (D)食鹽未溶解。 |
| 99. | (B) | 貯存時較易氧化變質的產品為 (A)饅頭 (B)開口笑 (C)乾麵條 (D)水晶餃。 |
| 100 | (D) | 糕（漿）皮麵食一般是用下列何種方式製作 (A)煮 (B)蒸 (C)煎 (D)烤。 |
| 101. | (A) | 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的 (A)是細菌的一種 (B)具活性 (C)能進行發酵 (D)糖會影響發酵。 |
| 102. | (C) | 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？ (A)調味 (B)增進麵糰筋性  (C)使麵筋變軟 (D)抑制酵母生長。 |
| 103 | (D) | 油酥最宜使用之麵粉為 (A)特高筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)低筋麵粉 。 |
| 104. | (D) | 包子、饅頭使用熱藏法貯存販售時，其溫度應保持在幾℃以上 (A)30℃ (B)40℃ (C)50℃ (D)60℃ 。 |
| 105. | (D) | 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品 (A)鳳梨酥 (B)巧果 (C)水餃  (D)水煎包。 |
| 106. | (B) | 燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜 (A)蒸 (B) 煮 (C)炸 (D) 煎。 |
| 107. | (D) | 煮麵條、水餃時何種方式最理想 (A)水不可沸騰 (B)水沸騰 (C)沸騰後關火  (D)沸騰後加點冷水。 |
| 108 | (A) | 用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食 (A)柔軟 (B)硬挺 (C)酥脆 (D)堅韌。 |
| 109 | (C) | 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器 (A)鉤狀 (B)槳狀 (C)鋼絲 (D)螺旋狀。 |
| 110 | (B) | 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料 (A)奶粉 (B)油脂 (C)糖粉 (D)蛋白。 |
| 111. | (A) | 下列何種產品是將麵糰胚擺置於平底鍋中熟製而成 (A)水煎包 (B)油條 (C)綠豆椪 (D)芝麻喜餅。 |
| 112. | (D) | 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳 (A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)依產品特性而選擇。 |
| 113 | (C) | 1台斤相當於 (A)425公克 (B)500公克 (C)600公克 (D)700公克。 |
| 114. | (D) | 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為 (A)食品香料 (B)防腐劑 (C)乳化劑 (D)食用色素。 |
| 115. | (D) | 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀 (A)小麥澱粉 (B)玉米澱粉 (C)麵粉  (D)糖粉。 |
| 116 | (B) | 下列何者屬於酥（油）皮麵食 (A)蔥油餅 (B)蘇式椒鹽月餅 (C)千層糕 (D)鳳梨酥。 |
| 117 | (C) | 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為 (A)溫度 (B)時間 (C)稱料容器 (D)配方含水量。 |
| 118 | (A) | 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存 (A)數天 (B)數週 (C)數月 (D)至少一年。 |
| 119. | (D) | 下列何者不是食品包裝之目的 (A)增加附加價值 (B)增進產品外觀 (C)增進保存期限 (D)增進產品風味。 |
| 120. | (C) | 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非 (A)乳化性 (B)使產品變柔軟 (C)使產品變硬 (D)增加產品色澤。 |
| 121 | (A) | 下列何種產品屬於冷水麵食 (A)油麵 (B)饅頭 (C)燒賣 (D)蛋黃酥。 |
| 122 | (B) | 下列何種麵糰最不適合油炸 (A)冷水麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)發酵麵食 (D)燙麵食。 |
| 123. | (D) | 下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低 (A)燙麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)發酵麵食。 |
| 124. | (C) | 下列何種麵糰攪拌後的彈性最好 (A)發酵麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)燙麵食。 |
| 125. | (B) | 巧克力融化加熱方式，最好使用 (A)直火加熱 (B)隔水加熱 (C)烤爐加熱 (D)自然融化。 |
| 126. | (B) | 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為 (A)長 (B)短 (C)相同時間(D)長短不影響。 |
| 127. | (A) | 真空包裝的乾酵母可冷藏存放 (A)1～2 年 (B)1～2 個月 (C)1～2 個星期(D)與新鮮酵母相同。 |
| 128. | (D) | 下列何項不是糖在中式麵食的功用 (A)增進甜味 (B)改良顏色 (C)促進發酵(D)增進產品韌性。 |
| 129. | (C) | 中式麵食使用之甜味成份，何種不是由蔗糖製造 (A)特砂糖 (B)糖蜜 (C)高果糖漿 (D)綿白糖。 |
| 130 | (B) | 中筋麵粉蛋白質含量為 (A)7～8％ (B)9～12％ (C)12～13.5％ (D)13.5％以上。 |
| 131 | (B) | 水餃皮製作最適合麵粉為 (A)低筋粉 (B)粉心粉 (C)特高筋粉 (D)澄粉。 |
| 132 | (C) | 油炸中式麵食最適合之油脂為 (A)沙拉油 (B)黃豆油 (C)氫化油 (D)菜籽油。 |
| 133 | (D) | 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的 (A)沸水 (B)溫水 (C)自來水 (D)冰水。 |
| 134. | (A) | 為配合環保，低水份不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用 (A)牛皮紙袋(B)聚乙烯(PE)袋 (C)尼龍(NY)袋 (D)聚酯(PET)容器。 |
| 135. | (C) | 良好的饅頭不宜具有下列何種品質 (A)內部細緻 (B)外表光滑 (C)氣孔粗大(D)發酵香味。 |
| 136. | (C) | 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品 (A)擠出小西餅 (B)魔鬼蛋糕(C)法國麵包 (D)天使蛋糕。 |
| 137 | (D) | 下列烘焙用原料較不常使用的是 (A)新鮮奶油 (B)全脂奶粉 (C)脫脂奶粉 (D)煉乳。 |
| 138 | (B) | 有香味、顏色，不含水的油脂是 (A)雪白乳化油 (B)酥油 (C)沙拉油 (D)派酥瑪琪琳。 |
| 139 | (B) | 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性 (A)愈好 (B)愈差 (C)無關 (D)差不多。 |
| 140. | (B) | 食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超(A)50ppm (B)200ppm (C)400ppm (D)0.1％。 |
| 141 | (C) | 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成分為 (A)灰粉 (B)澱粉 (C)蛋白質(D)醣。 |
| 142 | (C) | 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的 (A)沙拉油 (B)味素 (C)檸檬汁(D)食鹽。 |
| 143 | (D) | 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的 (A)70％ (B)80％ (C)90％ (D)100％。 |
| 144. | (A) | 奶油空心餅成型後應該 (A)馬上進爐烘烤 (B)鬆弛10分鐘後進爐 (C)鬆弛15 分鐘進爐 (D)鬆弛30 分鐘進爐。 |
| 145. | (A) | 評鑑法國麵包的品質應 (A)表皮脆而內部柔軟 (B)表皮脆而內部硬 (C)表皮及內部都要硬 (D)表皮脆內部細膩如土司。 |
| 146. | (C) | 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非 (A)可防止油脂酸敗 (B)可抑制黴菌生長 (C)應使用中密度PE(聚乙烯)材質 (D)可防止產品變色。 |
| 147. | (B) | 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加 (A)麩胺酸鈉 (B)檸檬汁 (C)酒精 (D)亞硝酸鉀。 |
| 148. | (A) | 烘焙產品底部有黑色斑點原因是 (A)烤盤不乾淨 (B)配方內的糖太少 (C)烤爐溫度不均勻 (D)烤盤擦油太多 |
| 149. | (A) | 烘焙食品貯藏條件應選擇 (A)陰冷、乾燥 (B)高溫、陽光直射 (C)陰冷、潮濕(D)高溫、潮濕 的地方。 |
| 150. | (D) | 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？ (A)液體蛋應冷藏以防變(B)液體蛋變質時初期pH 值會升高(C)液體蛋可加糖冷凍保存 (D)液體蛋可以常溫保存。 |

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**附件6**

**【食品職群-中式麵食加工組】術科題庫**

一、題目名稱：第三題 手工水餃

二、競賽時間：100分鐘

三、試題說明：

1.用冷水調麵製作。麵糰經鬆弛分割成所需之數量，手工擀製成 8±1公分大小的麵皮20

張，取15張麵皮中間放入餡料，經手工整成水餃式樣，取10粒以水煮熟之產品。

四、製作規格：

1.每個生重25±2公克重，其中成品10粒煮熟。5粒生水餃及5張生麵皮備檢。

2.產品表面需具均勻的色澤、樣式整齊、挺立、大小一致、不變形、捏合處不得有密合

不良之開口；表皮不可破損或破爛；內餡不可鬆散或有嚴重皮餡分離、內外不可有異

物、無異味、具有良好的口感。

五、專用材料(每人份):

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 材料名稱 | 單位 | 數量 | 編號 | 材料名稱 | 單位 | 數量 |
| 1 | 中筋麵粉(含手粉) | 公克 | 200 | 5 | 沙拉油 | 公克 | 100 |
| 2 | 蔥 | 公克 | 80 | 6 | 高麗菜 | 公克 | 200 |
| 3 | 胡椒粉(白) | 公克 | 10 | 7 | 豬絞肉 | 公克 | 200 |
| 4 | 鹽 | 公克 | 30 |  |  |  |  |

六、評分項目：

1.技能項目：

（1）工作程序必須正確 （2）工具選用必須正確

（3）儀器使用必須正確 （4）完成結果必須正常

2.工作情意：

（1）不可有危險動作 （2）不可損壞工作物 （3）必須維持整潔

（4）工作態度 （5）服裝儀容 （6）禮節

3.評分標準：

(1) 外觀品質30% (2) 內部品質30%

(3) 操作技術20% (4) 工作態度與衛生習慣20%

(5)若學科、術科總分成績相同，則以選手作品完成時間為比序標準。

七、注意事項：

1.選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽實作器具一覽表)。

2.學生須依術科題目所提供之材料及數量做為自定配方設計之依據‚承辦學校不提供個

人專用材料以外之物品。

3.參賽選手須自備（1）帽(白色網帽)（2）圍裙(白色圍裙)（3）配方表（4）廚房用紙

巾（5）飲用水（6）衛生手套（7）原子筆、立可白、學生證。

4.比賽時需攜帶學生證並穿著國中制服（長褲、運動鞋）、圍裙、廚帽及運動鞋。

5.工作完成，整理現場並靜候評審老師檢查。

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**【食品職群-中式麵食加工組】競賽規則**

一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。

二、參加競賽學生一律穿國中制服（限著長褲、運動鞋），競賽當日請佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對（圍裙、廚帽請自備）。

三、未帶學生證到場者。如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，則由參賽學生填寫切結書後准予應考且不予扣分。

四、參賽者請勿攜帶手機、MP3、題庫及非競賽用物品入場，凡攜帶入場者則扣該項總分3分。

五、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。

六、學科測驗：

（一）採非電腦閱卷，考生請自備黑色或藍色原子筆應考。

（二）參加競賽學生應於學科測驗預備時間進入考場，凡遲到十分鐘以上者，視同棄權以零分計算。

（三）參加競賽學生請按編號入座，不得私自更換座位。

（四）作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。

（五）考試鈴聲響時才開始動筆，考試結束鈴響時立即停止作答，如於考試結束鈴聲前交卷，請安靜離開考場。

七、術科競賽：

（一）凡遲到10分鐘不得進場，列為缺考，如有特殊情事時間不予延長。

（二）競賽使用之工具，由競賽組依編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具，則請於競賽前自行準備妥備。

（三）競賽學生除規定自備之工具外，不得夾帶其他工具入場。

（四）競賽所需之材料，由承辦學校統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。

（五）競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場。

（六）冒名頂替者，取消競賽資格。

（七）服裝未符合規定者，扣術科該項競賽總分3分。

（八）競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之一者，依照規定予以扣分：

1.高聲喊叫者，扣總成績5分。

2.未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動作業位置，扣總成績20分。

3.故意破壞試場器具、設備或故意阻擋他人使用者，扣總成績10分。

4.其他不軌情事，經評審、監場委員共同認定，得令其出場，取消競賽資格。

八、競賽過程中如有疑議，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。

九、參賽學生於競賽過程中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過10分鐘，並不予折計。

十、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。

十一、本規則經技藝競賽協調會通過後實施，修正時亦同。

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**【食品職群-中式麵食加工組】術科競賽參考配方表**

**場次： 應考生姓名： 准考證號碼：**

|  |  |
| --- | --- |
| 產 品 名 稱 | |
| 材 料 名 稱 | 重 量 |
|  |  |

備註：此參考配方表須依**術科規定之材料名稱及數量**由考生填寫，於進入試場前須經由監場人

員核章後方可攜入考場，若夾帶其它資料以作幣論( 考試結束本表不用交回)。

監場人員簽章：

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**【食品職群-中式麵食加工組】術科競賽實作器具一覽表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | **器具**名稱 | 單位 | 數量 | 備註 | 編號 | **器具**名稱 | 單位 | 數量 | 備註 |
| 1 | 單把炒菜鍋（蓋） | 把 | 1 |  | 18 | 鋼碗 | 個 | 2 |  |
| 2 | 雙耳炒菜鍋 | 把 | 1 |  | 19 | 鋼筷 | 雙 | 2 |  |
| 3 | 帶蓋湯鍋 | 個 | 1 |  | 20 | 桿麵棍 | 個 | 1 |  |
| 4 | 砧板 | 個 | 2 |  | 21 | 軟刮板 | 個 | 1 |  |
| 5 | 量杯 | 個 | 1 | 240CC | 22 | 切麵刀 | 個 | 1 |  |
| 6 | 量匙 | 組 | 1 |  | 23 | 彈簧秤1公斤 | 個 | 1 |  |
| 7 | 大湯匙 | 支 | 1 |  | 24 | 電子磅秤 | 個 | 1 |  |
| 8 | 小湯匙 | 支 | 3 |  | 25 | 瓷碗 | 個 | 2 |  |
| 9 | 漏杓 | 支 | 1 |  | 26 | 保鮮膜 | 個 | 1 |  |
| 10 | 鍋鏟 | 把 | 1 |  | 27 | 底紙 | 包 | 1 |  |
| 11 | 鋼盆 | 個 | 2 |  | 28 | 抹布 | 塊 | 2 |  |
| 12 | 圓瓷盤 | 個 | 3 | 10” | 29 | 鋼刷 | 個 | 1 | 10\*10 |
| 13 | 平底鍋 | 把 | 1 |  | 30 | 菜瓜布 | 塊 | 1 |  |
| 14 | 配菜盤 | 個 | 6 |  | 31 | 尺 | 支 | 1 |  |
| 15 | 馬口碗 | 各3 | 6 | 大、小 | 32 | 包餡匙 | 支 | 1 |  |
| 16 | 菜刀 | 支 | 1 | 薄刀 |  |  |  |  |  |
| 17 | 瓷湯碗 | 個 | 1 | 8.5” |  |  |  |  |  |

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**附件7**

**【食品職群-烘焙組】術科題目**

一、題目名稱：第三題 丹麥奶酥小西餅

二、競賽時間：90分鐘

三、試題說明：

1.專用材料由承辦單位提供

2.專用材料請依題目所需酌量取用不得浪費

四、製作規格：

1.麵糊重量500公克，不得剩餘麵糊

2.使用8齒花嘴(SN83)「圓形及長條形」擠出二種型狀成品各12個

五、專用材料(每人份):

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 編號 | 材料名稱 | 單位 | 數量 | 編號 | 材料名稱 | 單位 | 數量 |
| 1 | 白油 | 公克 | 100 | 4 | 蛋(3顆) | 公克 | 約150 |
| 2 | 酥油 | 公克 | 150 | 5 | 高筋麵粉 | 公克 | 300 |
| 3 | 糖粉 | 公克 | 100 | 6 | 奶粉 | 公克 | 50 |

六、評分項目：

1.外觀品質30%：包括造型式樣、體積、表皮質地、顏色、烘焙均勻程度及裝飾等。

2.內部品質 30%：包括內部組織、質地、風味及口感等。

3.操作技術20%：包括秤料、攪拌、成型、烘焙與裝飾等流程之操作熟練程度。

4.工作態度與衛生習慣20%：包括工作態度、衣著與個人衛生、工作檯面與工作清理情形。

5.若學科、術科總分成績相同，則以選手作品完成時間為比序標準

七、注意事項：

1.選手工具、器材設備由競賽單位提供(如術科競賽實作器具一覽表)。

2.學生須依術科題目所提供之材料及數量做為自定配方設計之依據‚承辦學校不提供個

人專用材料以外之物品。

3.參賽選手須自備（1）帽(白色網帽)（2）圍裙(白色圍裙)（3）配方表（4）廚房用紙

巾（5）飲用水（6）衛生手套（7）原子筆、立可白、學生證。

4.比賽時需攜帶學生證並穿著國中制服（長褲、運動鞋）、圍裙、廚帽及運動鞋。

5.工作完成，整理現場並靜候評審老師檢查。

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**【食品職群-烘焙組】競賽規則**

一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。

二、參加競賽學生一律穿國中制服（限著長褲、運動鞋），競賽當日請佩戴編號牌及攜帶國中學生證，以便核對（圍裙、廚帽請自備）。

三、未帶學生證到場者。如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，則由參賽學生填寫切結書後准予應考且不予扣分。

四、參賽者請勿攜帶手機、MP3、題庫及非競賽用物品入場，凡攜帶入場者則扣該項總分3分。

五、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。

六、學科測驗：

（一）採非電腦閱卷，考生請自備黑色或藍色原子筆應考。

（二）參加競賽學生應於學科測驗預備時間進入考場，凡遲到十分鐘以上者，視同棄權以零分計算。

（三）參加競賽學生請按編號入座，不得私自更換座位。

（四）作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。

（五）考試鈴聲響時才開始動筆，考試結束鈴響時立即停止作答，如於考試結束鈴聲前交卷，請安靜離開考場。

七、術科競賽：

（一）凡遲到10分鐘不得進場，列為缺考，如有特殊情事時間不予延長。

（二）競賽使用之工具，由競賽組依編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具，則請於競賽前自行準備妥備。

（三）競賽學生除規定自備之工具外，不得夾帶其他工具入場。

（四）競賽所需之材料，由承辦學校統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。

（五）競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場。

（六）冒名頂替者，取消競賽資格。

（七）服裝未符合規定者，扣術科該項競賽總分3分。

（八）競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之一者，依照規定予以扣分：

1.高聲喊叫者，扣總成績5分。

2.未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動作業位置，扣總成績20分。

3.故意破壞試場器具、設備或故意阻擋他人使用者，扣總成績10分。

4.其他不軌情事，經評審、監場委員共同認定，得令其出場，取消競賽資格。

八、競賽過程中如有疑議，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。

九、參賽學生於競賽過程中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過10分鐘，並不予折計。

十、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。

十一、本規則經技藝競賽協調會通過後實施，修正時亦同。

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**【食品職群-烘焙組】術科競賽參考配方表**

**場次： 應考生姓名： 准考證號碼：**

|  |  |
| --- | --- |
| 產 品 名 稱 | |
| 材 料 名 稱 | 重 量 |
|  |  |

備註：此參考配方表須依**術科規定之材料名稱及數量**由考生填寫，於進入試場前須經由監場人

員核章後方可攜入考場，若夾帶其它資料以作幣論( 考試結束本表不用交回)。

監場人員簽章：

**高雄市104年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**【食品職群-烘焙組】術科競賽實作器具、材料表一覽表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 設 備 名 稱 | 單位 | 數量 | 備 註 | 設 備 名 稱 | 單位 | 數量 | 備 註 |
| \*打蛋器 | 支 | 17 | 每人1支 | 電子磅秤 | 個 | 17 | 每人1個 |
| \*切麵刀 | 支 | 17 | 每人1支 | 白毛巾 | 條 | 34 | 每人2條 |
| \*鋼盆 | 個 | 34 | 每人2個 | 菜瓜布 | 塊 | 17 | 每人1塊 |
| \*塑膠刮板 | 個 | 17 | 每人1個 | 沙拉脫 | 瓶 | 17 | 每人1瓶 |
| \*橡皮刮刀 | 支 | 17 | 每人1支 | 油紙 | 張 | 98 | 每人2張 |
| \*塑膠量杯 | 個 | 17 | 每人1個 | 大垃圾筒 | 個 | 2 | 共用 |
| \*粉篩 | 個 | 17 | 每人1個 | 彈簧秤1公斤 | 個 | 4 | 共用 |
| \*秤料盤 | 個 | 51 | 每人3個 | 急救箱 | 個 | 1 | 共用 |
| \*塑膠盆 | 個 | 17 | 每人1個 | 平口花嘴  （直徑1㎝） | 個 | 1 |  |
| \*長柄湯匙 | 支 | 17 | 每人1支 | 白報紙 | 張 | 1 |  |
| \*剪刀 | 支 | 17 | 每人1支 |  |  |  |  |
| \*擠花袋 | 個 | 17 | 每人1個 |  |  |  |  |
| \*菊花嘴  (8齒，SN83) | 個 | 17 | 每人1個 |  |  |  |  |