

# 12 月份會議紀錄

高英高級工商職業學校 103 學年度第 1 學期  
餐飲管科科務會議紀錄

會議時間：103 年 12 月 10 日(星期三)下午 04 時 10 分





會議地點：餐飲管理科辦公室

主 席：許貞敏 主任

紀錄：周雅君 老師

出席人員：如簽到表

莫如齊	許志弘	孫博
林宜登	許子	唐雅琪
謝三偉	黃金雲	余秋晴
黃允清	周雅君	高淑雲
葉靖恩	彭怡倩	吳五謝
盧仲明	黃蘭嬌	陳佳宏

科主任	實習主任	教務主任	校 長
 12/12	 12/12	 12/12	 12/12

壹、報告上次會議決(建)議事項執行情形：

10 月份本科教師建議之設備需求，希增購義式濃縮咖啡機、純水開飲機、雙人床\*2、房務工作車\*2 等設備，經提出申請後，目前執行當中。

貳、主席報告：

1. 教師精進研習專題研究報告，請以「特色」為研究主題，積極投入本研習，本科擬訂於 2/2-6 日期間，辦理教師研究報告發表，每一位老師發表的時間為 15 分鐘，含簡報及書面資料，屆時將邀請技專校院的教授蒞校指導講評。
2. 請各班統計 104 學年度即測即評及發證的簡章數量，以利即測即評中心統一申購。
3. 104 學年度全國商業技藝競賽學生集訓名單如下：

項次	競賽項目	指導老師	正選手	副選手
01	中餐烹調	黃承邦	莊德志	楊正郁
02	烘焙	許志弘	林祐萱	郭秀萍
03	餐飲服務	黃金雯	馬奕妃	林育萱

請指導老師儘速規劃、安排選手訓練課程，針對相關學科及術科，強化學生專業知識與技能，及早投入競賽項目的課程訓練。

4. 103-1 校內技藝競賽共有八個競賽項目，辦理日期自 103 年 12 月 29 日至 104 年 1 月 9 日，實施計畫及辦法如附件。  
餐桌擺設組：103 年 12 月 29 日，星期一，餐服教室。  
托盤達人組：103 年 12 月 30 日，星期二，志學大樓二樓。  
西餐廚藝組：103 年 12 月 30 日，星期二，西餐實習教室。  
口布摺疊組：103 年 12 月 31 日，星期三，餐服教室。  
客房實務組：103 年 12 月 31 日，星期三，房務教室。  
中餐廚藝組：104 年 1 月 05 日，星期一，中餐實習教室。  
創意果雕組：104 年 1 月 06 日，星期二，中餐實習教室。  
烘焙食品組：104 年 1 月 09 日，星期五，烘焙實習教室。
5. 本校於 1 月 28-30 日三天，辦理國中技藝競賽集訓，餐旅職群及食品職群共計 4 個競賽項目，除了參加三年級畢業旅行的教師外，其他專任教師請依排定項目、時間、課程進行技藝訓練。

## 參、議題討論

議題一：教師研習結束後，教師的能力提升如何呈現？學生學習成效的提升如何顯現？。

決議：研習結束後學生的進步與成長可以透過哪些方式呈現及顯現：

1. 教師研習結束後，教師要有小組的討論空間，可在寒暑假辦理研習營，進行試教。
2. 老師在研習之後再作彼此的心得分享及討論，利用課堂上和同學分享所學的結果。
3. 可將研習內容應用在實作課程上，使教師研習成果能夠展現，學生學以致用，使能力更精進，更可學到各式新的東西；而學生的學習成效可以透過成果展及競賽呈現。

議題二：本科技藝班班級數以及學生人數，一學年計有約 50 班、2000 人次，如何把學生留在高英就讀，繼續學習，請老師討論。

決議：招生是學校的命脈，沒有學生就沒有老師存在的必要，所以請老師們集思廣益，共同討論出有效的方法。

1. 可以加強家訪的落實度，勤家訪除了學生和家長更能了解學校之外，更能增加彼此的互動。
2. 應提高國中生的學習品質，實習教室嚴重缺乏，影響高職、技藝學程班的上課品質，目前高國中都共同使用同一實習教室，以至兩方面的學習均會受影響。
3. 可借助畢業於該國中學長姐的力量，幫忙分享學校優點及特色，學校也給招生成功的學生實質的獎勵。
4. 技藝學程的課程內容能盡量簡單易操作，讓老師有時間和同學互動、聊天，另可設計更有趣味且互動佳之課程，增加學生興趣及成就。
5. 多看多聽多比賽，多參與各項比賽，讓學生有機會走出去，以增廣見聞，也讓外界了解高英工商學生的學習成果。
6. 利用各職種檢定項目提升技能與作品價值。
7. 呆板的教室課程可改活動性大一點的課程，因學生平常皆在教室內上課，建議能辦理一些不一樣的活動課程，如托盤競賽活動、傳統調酒表演、口布競賽……等，過程中可請優秀的學長姊做示範及分

享。

8. 別校送平板，高英可送筆電，以利往後製作報告。
9. 建立良好的招生計畫及制度，避免校內同仁及學生互搶。

議題三：本科教學成果展預定於 1/21-27 期間辦理，請各位導師及任課老師討論展出的呈現方式。

1. 舉辦各種成果展，各年級分別將所學的以實體呈現，以販賣的方式將收入捐給慈善機構，讓學生可以將所學的課程呈現，除此之外，增加學生自信心及成就感，亦可培育學生的創業能力。
2. 利用販賣方式讓全校及各國中教師、國中生了解高英的學習狀況及成效。
3. 將實體建立成圖文、書面報告，以 PPT 呈現及發表。
4. 製作餐盒、禮盒販售或試吃活動。

肆、建議事項：無。

伍、臨時動議：無。

陸、散會：下午 5 時 20 分

## 高英高級工商職業學校會議建議/決議事項管制表

一、 會議名稱：餐管科科務會議

二、 會議時間：103年12月10日(星期三)下午04時10分

三、 建議事項：

項目	決議/建議事項	執行(處理)情況	執行/會辦單位
1	無		
2			
3			
4			

承辦人：

餐管科主任 許貞敏

單位主管：

實習主任 洪寶玩

校長：

校長陳德松

## 高英高級工商職業學校 103 學年度第一學期餐飲管理科校內技藝競賽實施計畫

壹、依據：103 學年度第一學期校內技藝競賽實施計畫辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、競賽人數：餐飲管理科、餐飲技術科一、二、三年級學生。

肆、競賽內容：

- 一、學科競賽：以測驗題為主，佔競賽總成績 30 %。
- 二、術科競賽：採實際操作，佔競賽總成績 70 %。

伍、競賽命題範圍：

依據教育部所頒職業學校群科課程綱要之餐旅群課程架構所規定之教材範圍為原則。

陸、報名日期：103 年 12 月 08 日 - 12 月 12 日

柒、競賽日期、地點：

- 餐桌擺設組：103 年 12 月 29 日，星期一，餐服教室。
- 托盤達人組：103 年 12 月 30 日，星期二，志學大樓二樓。
- 西餐廚藝組：103 年 12 月 30 日，星期二，西餐實習教室。
- 口布摺疊組：103 年 12 月 31 日，星期三，餐服教室。
- 客房實務組：103 年 12 月 31 日，星期三，房務教室。
- 中餐廚藝組：104 年 1 月 05 日，星期一，中餐實習教室。
- 創意果雕組：104 年 1 月 06 日，星期二，中餐實習教室。
- 烘焙食品組：104 年 1 月 09 日，星期五，烘焙實習教室。

捌、獎勵：各競賽職類取第 1、2、3 名及佳作數名，得獎學生由學校頒發獎盃、獎狀，於公開場合頒獎表揚。

玖、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科一年級學生。

肆、競賽項目：【口布摺疊藝術】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：103 年 12 月 31 日（星期三） AM10:00 開始，餐服教室。

柒、競賽項目：

一、學科（30%）：口布摺疊範圍；競賽時間 40 分鐘。

二、術科（70%）：指定造型二款（星光燦爛、和服）；創意造型一款；競賽時間 5 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	創造性(創意，創意造型命名)	30%
2	專業性(專業信心、服儀、美觀)	30%
3	技術性(技術、熟練性、衛生安全)	30%
4	完成時間	10%
合 計		100%

三、注意事項：

(一)、服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝。(須戴白手套)

♂ 男生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、長褲、白襯衫、領結、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲。

♀ 女生：綁髮髻(黑色髮網；短髮者需梳理整齊)、短裙、白襯衫、領結、背心或短外套、黑色包頭鞋、著絲襪(膚色)、上淡妝。

(二)、提供競賽用口布三條，顏色分別為紅色(星光燦爛)、橙色(和服)、黃色(創意造型口布)，創意口布需為該主題命名並製作創意名牌，缺少者不予計分。  
逾時未完成亦不予評分。

玖、報名日期：103 年 12 月 08 日～12 月 12 日止。(每人限報一職類)

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生中餐烹調專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科一年級學生。

肆、競賽職種：【中餐廚藝】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：104 年 1 月 5 日，中餐製作 A 教室。

柒、競賽項目：

一、學科（30%）：中餐烹調丙級檢定題庫工作項目 1-6(台科大出版社／選擇題)；競賽時間 40 分鐘。

二、術科（70%）：紅蘿蔔絲煎蛋&紅蘿蔔刀工競賽(絲、條、丁)；競賽時間 60 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項

項次	項目	配分	項次	項目	配分
1	取量	10%	5	調味	10%
2	刀工	20%	6	創意	20%
3	火候	20%	7	安全衛生	10%
4	觀感	10%	合計		100%

目：

三、注意事項：

(一)、洗滌、切割完全依照衛生及安全標準(請著正確之工作服帽)，如有違反則不予評分；逾時未完成亦不予評分。

(二)、提供中餐刀具、砧板、工作台、特殊器皿或鍋具(需於比賽前二天向科辦登記申請)。

(三)、比賽材料：1. 學校提供：基礎調味料(含沙拉油、鹽、砂糖、胡椒粉、醬油、香油、米酒、蕃茄醬、太白粉、地瓜粉)。  
食材主材料及副材料統一由學校購置。

(四)、主題內容：1. 需符合八大菜系(中式)烹調法。  
2. 所有食物皆需現場製作。

玖、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳作：3 名

拾、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。
- 三、利用此競賽遴選出優秀選手，代表學校參加全國技藝競賽，為校爭取榮譽。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科一、二、三年級學生。

肆、競賽項目：【高英盃托盤達人賽】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：103 年 12 月 30 日(週二)上午 9：00，致學大樓二樓。

柒、競賽項目：

- 一、學科（30%）：餐旅服務第一冊：第一章、第六章；競賽時間 40 分鐘。
- 二、術科（70%）：25 公尺折返，以托盤端送啤酒 1 罐、礦泉水 1 罐、水杯(8 分滿)2 杯、可林杯 2 杯、酒單 1 份；競賽時間 1 分 30 秒。(時間超過斟酌扣分)。

捌、評判標準：

- 一、本科專業教師擔任評審。
- 二、時間超過
 

1~5	秒扣總分 5 分
6~10	秒扣總分 10 分
11~15	秒扣總分 15 分
16~20	秒以上扣總分 20 分

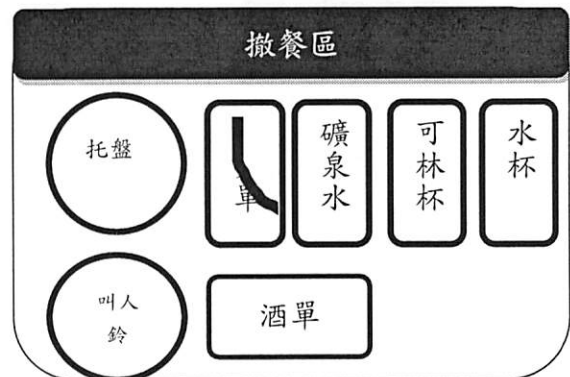
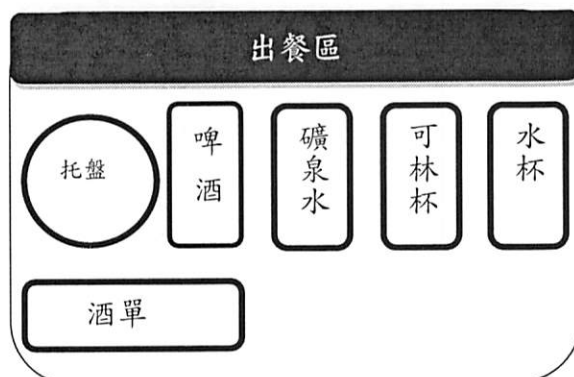
三、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	服裝、儀態	40%
2	專業度	40%
3	完成時間	20%
合 計		100%

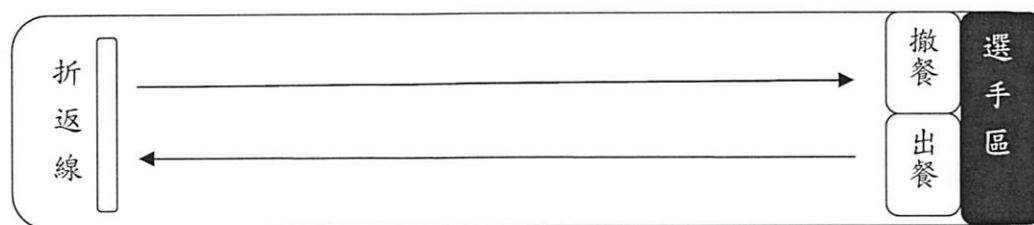
四、注意事項：

(一)、服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝(女性若為長髮需綁髮髻)，並配掛餐巾。

(二)、出餐區／撤餐區餐具位置圖：



(三)、競賽路線圖：



(四)、扣分項目詳如附件

玖、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

一年級組：第一名：1名  
第二名：1名  
第三名：1名  
佳作：3名

二年級組：第一名：1名  
第二名：1名  
第三名：1名  
佳作：3名

三年級組：第一名：1名  
第二名：1名  
第三名：1名  
佳作：3名

拾、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生西餐烹調專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科三年級學生。

肆、競賽項目：【西餐創意料理】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：103 年 12 月 30 日（星期二） 13:00~15:00，西餐教室。

柒、競賽項目：

- 一、學科（30%）：西餐烹調丙級學科第一~第三章；競賽時間 30 分鐘。
- 二、術科（70%）：指定主題以雞肉所製作的創意小點心兩樣；競賽時間 90 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	創意性(富創意性，且具美感)	40%
2	專業性(刀工、衛生、安全)	20%
3	口味	30%
4	完成時間	10%
合 計		100%

三、注意事項：

(一)、服裝規定：請參賽者著廚房用正式服裝。

♂ 男生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、廚服、廚帽、圍裙、工作鞋、剪指甲。

♀ 女生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、廚服、廚帽、圍裙、工作鞋、剪指甲。

(二)、提供雞胸半付，請參賽者自行準備副材料，成品需有裝飾物、配菜、醬汁，所製作的一人份兩樣的創意料理。

逾時未完成亦不予評分。

玖、報名日期：103 年 12 月 08 日~12 月 12 日止。

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生烘焙食品專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科二年級學生。

肆、競賽職種：【烘焙食品】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：104 年 01 月 09 日（星期五） 烘焙實習教室。

學科 AM08:30~09:00 ；術科 AM09:10~11:10

柒、競賽項目：

- 一、學科（30%）：烘焙丙級學科-工作項目一至四(競賽時間 30 分鐘)。
- 二、術科（70%）：捏麵人，主題：春天；競賽時間 2 小時。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	菜卡	10%
2	外觀創意	90%
合 計		100%

三、注意事項：

(一)、依照衛生及安全標準（請著正確之工作服帽），如有違反則不予評分；逾時未完成亦不予評分。

(二)、底座自行購買，保麗龍板，高 1.5~2 公分，長 20 公分，寬 20 公分

(三)、自備：白膠、捏麵人工具、可使用現成裝飾物（不能超過主體 20%）。

(四)、主題內容：

1. 人物及水果需各有兩種以上，人物高為 6 公分以上，其他裝飾自由創作。
2. 需先準備菜卡。菜卡大小約長 20 公分；寬 8 公分。
3. 菜卡背面要寫設計理念。
4. 成品需現場製作。

玖、報名日期：103 年 12 月 08 日~12 月 12 日止。(每人限報一職類)

拾、獎勵：二年級 錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技術競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、 提昇本科學生蔬果切雕專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、 培養學生良好工作態度及榮譽感。
- 三、 利用此競賽遴選出優秀選手，代表學校參加校外技藝競賽，為校爭取榮譽。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科三年級學生。

肆、競賽項目：蔬果切雕創意創作競賽。

伍、競賽方式：學科(30%)；術科(70%)。

陸、競賽題目：新春迎福(呈現出過年的盤飾氣氛)。

柒、競賽時間：103 年 12 月 30 日(淘汰賽)；取 15 名進入總決賽。

104 年 01 月 06 日(總決賽)。

時間	12 月 30 日(淘汰賽)	時間	01 月 06 日(總決賽)
09:00	集合報到	09:00	集合報到
09:20	競賽開始	09:20	競賽開始
10:00	比賽結束	11:20	比賽結束
10:00 後	專業教師評分	11:20 後	專業教師評分
13:00	公佈入圍名單	13:00	成品收拾
13:20	成品收拾		

捌、競賽項目：學科(30%)提供考試題目參閱。

術科(70%)淘汰賽：指定題目抽考，共 6 個題目抽 3 個。

	指定項目	主食材
1	蘋果塔	蘋果一粒
2	蘋果山水型	蘋果一粒
3	大黃瓜摺花(基本)	大黃瓜 1/4 條
4	大黃瓜摺花(變化)	大黃瓜 1/4 條
5	日式帆船(創意變化)	小黃瓜一條
6	小菊花(鉛筆法)	小黃瓜一條

總決賽：已春節氣氛為主題，材料不限制，但作品內必須有「大黃瓜 25%以上」其他配材自由創作作品已 12 吋白色圓盤為主。

玖、競賽時間：淘汰賽 40 分鐘。

總決賽 120 分鐘。

拾、評分標準：本科專業教師擔任評審。

衛生 20%。

刀工 20%。

配色 20%。

創意 40%。

拾壹、注意事項：1. 穿著全套廚師服，未依規定穿著棄權比賽。

2. 淘汰賽材料餐管科辦公室提供。

總決賽材料餐管科辦公室僅提供大黃瓜一條其他食材請自備，餐管科不提供也不代購。

3. 菜刀由餐管科辦公室僅提供。

拾貳、103 年 12 月 23 日辦理賽前說明會。

於早上 10：10 分餐管科辦公室前集合。

拾參、錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾肆、本計劃呈 校長後可實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

- 一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。
- 二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科二年級學生。

肆、競賽職種：【單人床鋪設】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：103 年 12 月 31 日（星期三） AM10:00 開始，房務教室。

柒、競賽項目：

- 一、學科（30%）：單人床鋪設作業範圍（請參閱餐旅服務 III、IV 冊）；競賽時間 40 分鐘。
- 二、術科（70%）：單人床鋪設 8 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	正確度	30%
2	熟練度	30%
3	觀感(含服儀、安全衛生)	30%
4	時間掌控	10%
合 計		100%

三、注意事項：

（一）、服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝。

♂ 男生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、長褲、白襯衫、領結、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲。

♀ 女生：綁髮髻(黑色髮網；短髮者需梳理整齊)、短裙、白襯衫、領結、背心或短外套、黑色包頭鞋、著絲襪(膚色)、上淡妝。

（二）、提供所有競賽設備、器具、布巾類。

（三）、逾時不予計分。

玖、報名日期：103 年 12 月 08 日～12 月 12 日止。（週五放學前截止，每人限報一職類）

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：6 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。

## 高英高級工商職業學校 103 學年度餐飲管理科校內技藝競賽實施辦法

壹、依據：學生技藝競賽實施辦法辦理。

貳、目的：

一、提昇本科學生餐旅服務專業技能，配合學生專業課程實施，以期達成本科培育目標。

二、培養學生良好的工作態度及榮譽感。

參、參加對象：餐飲管理科、餐飲技術科二年級學生。

肆、競賽職種：【西式餐桌擺設】。

伍、競賽方式：學科（30%）；術科（70%）。

陸、競賽時間、地點：術科 103 年 12 月 29 日（星期一）PM09:00 開始，餐服教室。

柒、競賽項目：

一、學科（30%）：餐具辨識、餐桌擺設範圍(請參閱餐旅服務 I 冊)；競賽時間 40 分鐘。

二、術科（70%）：西式餐桌擺設二人份(含派送麵包)；競賽時間 10 分鐘。

捌、評判標準：

一、本科專業教師擔任評審。

二、術科評分項目：

項次	項目	配分
1	正確度	30%
2	熟練度	30%
3	觀感(含服儀、安全衛生)	30%
4	時間掌控	10%
合 計		100%

三、注意事項：

(一)、服裝規定：請參賽者著餐廳服勤用正式服裝。

♂ 男生：髮不挑染、不蓋耳、不及領、長褲、白襯衫、領結、背心或短外套、黑皮鞋(擦亮)、黑襪、剪指甲。

♀ 女生：綁髮髻(黑色髮網；短髮者需梳理整齊)、短裙、白襯衫、領結、背心或短外套、黑色包頭鞋、著絲襪(膚色)、上淡妝。

(二)、提供所有競賽設備、器具、布巾類。

(三)、逾時不予計分。

玖、報名日期：103 年 12 月 08 日～12 月 12 日止。(放學前截止，每人限報一職類)

拾、獎勵：錄取名額如下，優勝學生由學校頒發獎狀，於公開場合頒獎表揚。

第一名：1 名

第二名：1 名

第三名：1 名

佳 作：3 名

拾壹、本計畫呈 校長核可後實施，修正時亦同。