

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽 食品職群-中式麵食加工、烘焙組 競賽工作規則會議紀錄

時 間：112 年 12 月 20 日(星期三)上午 9 時 00 分

地 點：中山工商博愛大樓 1 樓國技班教室

主 席：三民家商實習處林紫茵主任

紀錄：賴易汶

出席人員：如簽到表

主席致詞：略

壹、工作報告：

一、 高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽「中山工商考區」規劃：

(一) 辦理項目：食品職群。

(二) 辦理日期：113 年 1 月 31 日(星期三)。

(三) 學科測驗採用電腦閱卷，考生須自備 2B 鉛筆與橡皮擦。

二、 參加對象及資格(須符合下列所有資格)：

(一) 本市各國中 112 學年度選讀國中技藝教育之國中九年級學生。

(二) 由 112 學年度第 1 學期國中技藝教育各核定班承辦學校推薦。

(三) 以該學生選讀之 112 學年度第 1 學期職群為報名參賽職群(未取得職群修習證明書之學生不得參加)。

貳、提案討論：

案由一：高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽-食品職群競賽日程表，提請討論。

說 明：

(一)競賽日程表，如附件 1。

(二)服務學校提供參賽選手及各校 1 位帶隊老師午餐便當。

(三)考量偏鄉學校學生往返競賽地點之交通時間較長，該學生參與術科競賽優先安排於第 1 梯次參賽，惟仍需進行崗位抽籤。另有關偏鄉學校之定義，係依本局網站公告教育部所定「高雄市市立國民中學(含完全中學)偏遠、特偏及極偏地區與非山非市地區學校名單」之有關偏遠、特偏及極偏地區學校名單。

決 議：照案通過。

案由二：高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽-食品職群-烘焙組競賽題庫，提請討論。

說 明：

(一)烘焙組學科題庫，如附件 2。

(二)烘焙組術科題庫、競賽規則，如附件 3。

決 議：

(一)學科題庫照案通過。

(二)術科題庫器具一覽表修正:奶油空心餅與奶油布丁餡、海綿蛋糕的器具第三項「鋼盆」於備註內附註規格大-36 公分、中-30 公分、小-28 公分。

(三)第一場烤箱由考場協助先行預熱烤箱 150/150 度，再由考生自行調整需要溫度，第二場由考生自行開烤箱調整溫度。

案由三：高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽-食品職群-中式麵食加工組競賽題庫，提請討論。

說 明：

(一) 中式麵食加工組學科題庫，如附件 4。

(二) 中式麵食加工組術科題庫、競賽規則，如附件 5。

決 議：

(一) 學科題庫照案通過。

(二) 術科題庫器具一覽表修正：

1、第一題手工鍋貼增加編號 29-長托盤 1 個。

2、第二題手工饅頭

(1) 編號 23-抹布修正為 3 條(黃色*2、白色*1)。

(2) 新增編號 27-長竹筷 1 雙。

(3) 新增編號 28-長胚布(包蒸籠蓋用)1 條。

(4) 新增編號 29-長托盤 1 個。

(三) 第二題手工饅頭，修正競賽時間 100 分鐘(包含善後時間，不含成品運送時間)。

(四) 第二題手工饅頭，專用材料-中筋麵粉(含手粉)300 公克，考場不額外提供中筋麵粉給考生使用。

(五) 考生的配方中只能寫「材料名稱」、「重量」，製作程序及條件需空白，不得書寫任何文字。

參、臨時動議：無

肆、主席結論：

高雄市 112 學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽食品職群，依上述提案決議辦理後續相關競賽事項。

伍、會議結束：上午 11 時 30 分。