

108學年度

成果冊

新營高工交流賽

地點：新營高工

時間：10/24

指導老師：黃琬婷老師

參賽選手：沈妙樺



目錄

公文

家長同意書

術科試題

活動照片



公文

檔 號：

保存年限：

國立新營高級工業職業學校 函

地址：台南市新營區中正路68號

聯絡人：楊千慧

聯絡電話：06-6322377 分機590

受文者：國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

發文日期：中華民國108年9月19日

發文字號：營工實字第1080006280號

類別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽辦法

主旨：檢送本校餐管科辦理108學年度技藝模擬友誼賽-商業類烘焙組職種競賽辦法，敬邀貴校該職種選手報名參加，請查照。

說明：

- 一、透過本烘焙技藝模擬競賽，提升選手的烘焙技巧及激發其創意力，鼓勵選手更加重視技能學習，以提昇技藝水準。
- 二、比賽日期：108/10/24(四)
- 三、比賽時程：報到時間12:00~12:30，12:30~13:00指導老師會議，13:00~16:00術科考試時間。16:00~16:30學科考試時間。16:30~17:00講評時間。
- 四、報名資格：108年度全國商業類技藝競賽烘焙正式選手皆可報名參加
- 五、報名日期：即日起至10/09(三)止
- 六、懇請貴校能惠允帶隊教師及指導教師公差假參加
- 七、競賽辦法如附件1

正本：國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校、臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學、高雄市私立復華高級中學、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、臺南市私立育德工業家事職業學校、國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校

副本：本校餐管科



校長 柯朝塗



來文

說明：

- 一、參加同學：烹三 沈妙樺、李文玲、烹二 賴妤嫻、餐二 翁采瑞，共4位同學參加。
- 二、帶隊教師：陳凱毅組長，請核予公差登記並課務派代。
- 三、請准予同學公假登記，補助交通費前往。

擬辦：如奉核可，依說明辦理。

— 批核軌跡及意見 —

1. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校實習組長 陳凱毅：108/10/07 18:04:51
承辦意見：
2. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校實習主任 余瓏瑯：108/10/16 15:02:47
批核意見：
3. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校幹事 李岳霖：108/10/16 15:51:30
會辦意見：知悉。
4. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校教學組長 何麗芳：108/10/16 16:12:39
會辦意見：奉核後，協助課務調整。
5. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校人事管理員 陳嘉宏：108/10/16 16:41:46
會辦意見：以公差登記前往。
6. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校生輔組長 黃光男：108/10/16 17:29:58
會辦意見：核可後，請同學完成公假申請。
7. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校 朱婉菱：108/10/17 08:50:15
會辦意見：奉核後，協助課務派代。



8. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校主任 呂宜澤：108/10/17 13:06:11

會辦意見：知悉。

9. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校主計室主任 鄭雪珠：108/10/17 16:17:35

會辦意見：奉核後，請依本校差旅費規定，覈實報支交通費。

10. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校秘書 童秋淞：108/10/17 21:31:35

批核意見：陳請鈞長核示

11. 高雄市政府教育局國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校校長 曾河燦：108/10/18 12:22:21

批核意見：可

— 欄位批核紀錄 —

— 貼紙備註資訊 —

108 學年度新營高工-技藝模擬友誼賽 -商業類烘焙組職種競賽辦法

一、活動主旨：

透過本烘焙技藝模擬競賽，提升選手的烘焙技巧及激發其創意力，鼓勵選手更加重視技能學習，以提昇技藝水準，並藉機互相觀摩切磋，以促使選手所學之技能精益求精。

二、主辦單位：新營高工

三、比賽日期：108/10/24(四)

四、比賽時程：報到時間 12:00-12:30，指導老師會議 13:00-16:00，術科競賽時間 13:00-16:00，學科競賽時間 16:00-16:30，評分時間 16:30-17:00

五、比賽地點：新營高工三樓烘焙教室、飲調教室

六、報名資格：108 年度全國商業類技藝競賽科烘焙正式 選手皆可報名參加

七、報名日期：即日起至 10/9(三)止

八、報名費用：材料費用 1000 元/人

九、比賽方式：

(一) 學科測驗(20%)：範圍包括烘焙計算、製作原理、丙級題庫、材料特性與功能、產品特性。

(二) 術科測驗(80%)：採實際操作。

1. 指定題：以丙級西點蛋糕為架構之產品一種；

2. 創意產品製作題：由命題委員命製一題。

十、評分標準：

學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%

(一)、術科評分標準：

項目	外觀	技巧	口感	創意	衛生習慣	備註
百分比	15%	30%	30%	15%	10%	需填寫配方表

(二)嚴重缺點：不予計分情形如下：

1.比賽時提早離場或超過時限未完成指定產品者。

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。

3.成品形狀或數量與題意不符者。

4.成品重量不符合題目規定者（取平均重超過(含)上下限5%以上者）；如試題另有規定者，依試題規定評分。

5.成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。

6.成品不良率超過20%以上者。

7.使用別人機具或烤爐者。

8.比賽時間內若經評審鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位。

(三)次要缺點：凡有下列各情形之每一小項扣5分。

1.工作態度：（扣技巧項目，最多扣10分）

(1)不愛惜原料、用具及機械

(2)不服從評審人員糾正

2.衛生習慣：（扣衛生習慣項目，最多扣20分）

(1)指甲過長、塗指甲油

(2)佩戴手錶或飾物

(3)工作前未洗手

(4)用手擦汗或鼻涕

(5)未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊

(6)工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰

(7)隨地丟棄廢物

(8)工作前未檢視用具及清洗用具之習慣

(9)工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力

(10)將盛裝原料或產品之容器放在地上

(四)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→學科→術科優先部位或項目(依序為口感→技巧→外觀→創意→衛生習慣)

十一、比賽相關事務：

(一)選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。

(二)選手報到時請攜帶比賽通知單及學生證以便核對身份。

(三)賽前五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。

(四)第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。

(五)比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。

(六)第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。

(七)停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並搬出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。

(八)選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備計算機與文具用品。

(九)主辦單位僅提供烘焙丙級術科製作基本器具

(十)主辦單位提供器材清單：

名稱	數量	名稱	數量
攪拌機(1貫)	1	剪刀	1
烤箱(一盤量)	1	量杯	1
烤盤	4	量匙	1
打蛋器	2	篩網	1
橡皮刮刀	2	鋼盆	3
塑膠刮板	2	配磨盤	3
切麵刀	1	塑膠盆	6
雪平鍋	1	抹刀	1
蛋糕、派、布丁模	適量	裱花槍	1
擀麵棍	1	裱花袋與花嘴	1(組)
長尺	1	毛刷	1

(十一) 參賽者可自備工具入場並接受監評人員檢查，但「模具、矽膠模和現成的模具不可攜帶進入比賽場地」。另，食用顏料可以攜入試場，但金粉與銀粉不能攜入。

十二、評審辦法：

(一) 評審項目：

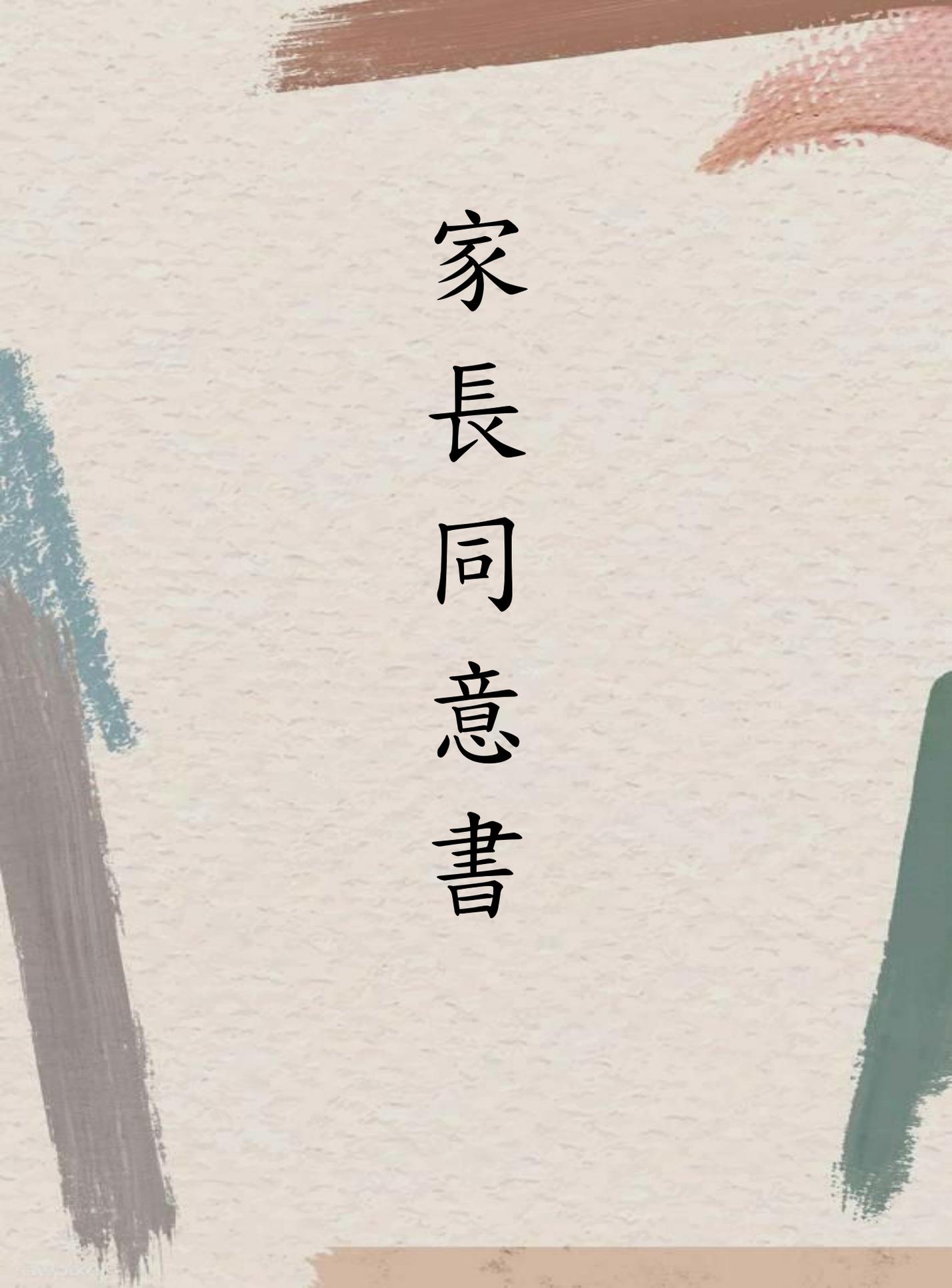
- 1、比賽作品蛋糕在於表達所挑選原料之特性、口味、外觀、衛生及主題創意並重。
- 2、所有烘焙產品上的裝飾品，都必須是可食用的。

(二) 評分方法：

- 1、總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。
- 2、違規項目：
 - (1) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
 - (2) 逾時未完成作品(3小時內)，不予計分。
 - (3) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
 - (4) 作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。

108 學年度新營高工-技藝模擬友誼賽-商業類烘焙組職種辦法
-報名表

學校名稱				
通訊地址(資料通知處)				
指導老師		指導老師 line ID:		
	姓名		生日	
	電話		手機	
	e-mail			
備註	報名文件資料請寫信至新營高工餐飲管理科郭曉吟老師收，傳真電話:(06)6322377#591 或 email 信箱(Ritain11@yahoo.com.tw)，感謝!			



家長同意書

國立高餐大附中學生參加校外競賽活動說明書

一、「國立新營高工」舉辦第108年技藝模擬友誼賽-商業類烘焙組職種競賽。

二、活動日期及時間：108/10/24(四)

三、比賽時程：

報到時間	12:00~12:30
指導老師會議	12:30~13:00
術科考試	13:00~16:00
學科考試	16:00~16:30
講評時間	16:30~17:00

四、交通部分：由指導老師帶隊前往。

五、家長督促子女於活動中確實遵守一切安全規定。

請-----由-----此-----處-----撕-----開-----

國立高餐大附中學生參加校外競賽活動

家長同意書

茲同意 烹調三班學生 沈妙樺 108年國立新營高工舉辦之技藝模擬

友誼賽-商業類烘焙組職種競賽，並勉子女遵守校規，聽從老師指導。

同意

不同意

學生家長：陳韻如 (簽章)

導師簽章：辛政霖 (簽章)

中華民國 108 年 月 日

活動照片



新營高工交流賽

交流賽操作



心得分享

烹調三 沈妙樺

這是我當選手來第一次到別的學校參加交流賽，讓我感到十分的緊張，不僅能跟別的學校的選手進行交流也從中可以看到別人的強項、自己的不足。也許做出來的成果跟預期的不太一樣但這也是讓我知道自己不足的地方在哪裡 讓自己能更有所的成長。到別的學校做交流不僅能感受到比賽的緊張感和自己的穩定度最大的學習就是在自己不熟悉的環境下馬上進入狀況已及熟習場地的不同最大的差異就在使用烤箱的部分，不但不知道著台烤箱的爐溫高不高 烤出來的成品跟練習時的是不是差不多。感謝我的指導老師和學校給予我這麼好的參賽機會讓我在這場交流賽能有很大的收穫。