

花蓮縣114學年度國民中學技藝教育
食品加工職群學生技藝競賽
-食品加工組-
資料手冊

主辦單位：花蓮縣政府

承辦單位：國立花蓮高級工業職業學校

協辦單位：國立花蓮高級農業職業學校

辦理日期：115年4月14日(星期二)

辦理地點：國立花蓮高級農業職業學校

目 錄

花蓮縣114學年度國中技藝教育食品職群學生技藝競賽實施計畫-----	1
花蓮縣114學年度國中技藝教育食品職群報名表-----	5
花蓮縣114學年度國中技藝教育食品職群程序表-----	7
花蓮縣114學年度國中技藝教育食品職群學科試題題庫-----	8
花蓮縣114學年度國中技藝教育食品職群術科試題題庫-----	14
花蓮縣114學年度國中技藝教育食品職群術科評分表-----	16
花蓮縣114學年度國中技藝教育學生技藝競賽競賽規則-----	17

國立花蓮高農實習處115.2.25印製

花蓮縣114學年度國民中學技藝教育學程食品職群學生技藝競賽實施計畫

壹、依據：

1. 依「教育部技藝教育改革方案」、「國民中學技藝教育課程大綱」及「推動國民中學生涯發展教育實施計劃」訂定本要點。
2. 依據花蓮縣政府114年12月23日府教學字第1140251205號函辦理。

貳、目的：

1. 為加強技藝教育、強化學生成就動機與興趣，以增進學習效果及技能水準。
2. 藉成果發表及展示活動，相互觀摩，分享教學經驗，提昇教學品質。
3. 提供技藝優良學生升讀職業學校之機會，以發展其志趣和才能。

參、辦理單位：

1. 指導單位：教育部
2. 主辦單位：花蓮縣政府
3. 承辦單位：國立花蓮高級工業職業學校
4. 職群協辦單位：國立花蓮高級農業職業學校

肆、競賽職群：

食品職群。

伍、報名資格：

本縣各國中114學年度選讀技藝教育學程食品職群之國中九年級學生均可報名參加。

陸、報名日期：

115年3月17日(星期二)前填妥報名表向花蓮高農實習處完成報名手續，如附件一。

柒、競賽日期、地點及程序：

115年4月14日(星期二) 08:00~16:00於花蓮高農食品加工科館舉行。

食品職群技藝競賽程序表，如附件二。

捌、命題範圍：

一、學科：30% (考試時間：35分鐘)

由題庫100題(如附件三)中，抽出50題應考。(答錯不倒扣)

二、術科：70% (考試時間：120分鐘)

鳳梨酥製作評分標準及工具，如附件四。

玖、競賽規則：

競賽規則，如附件五。

拾、評審：

一、由本校遴聘專業公正人士擔任評審，以三名為原則。

二、評審標準由評審人員於評審會議中訂定之。

拾壹、獎勵：

獎項分為一~六名及佳作，總錄取名額以該職實際參賽人數30%為上限，獲獎之獎勵如下：

一、學生：參與競賽獲獎學生，由縣政府教育局頒發獎狀、並於獎狀內註記職群名稱及獲得獎項、名次。在不限制分發區域下，可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「中等以上學校技藝技能技藝優良學生甄保入學辦法」進入高中職就讀。未獲獎的學生一律頒發「參賽證明」獎狀予以鼓勵。

二、指導老師：指導學生參與競賽並獲前三名者，由縣政府教育局頒發獎狀予以鼓勵、並於獎狀內註記職群名稱及獲得獎項、名次。

三、辦理本項競賽有功人員由主辦單位依相關辦法予以敘獎。

拾貳、經費：

辦理本競賽活動所需經費依規定編列，由花蓮縣政府技藝教育相關經費項

下支應。

拾叁、本實施計劃經花蓮縣政府教育處核定後實施。

附件一

花蓮縣114學年度國中技藝競賽-食品職群報名表

報名國中		(請填寫全銜)						
參賽學生姓名	生理性別	提供獎狀印製、保險用			國中指導老師	高職指導老師	競賽當天葷素	正備取序號
		身分證字號	出生年月日	監護人姓名				
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							
	☐ 男 ☐ 女							

各合作學校(授課高中職):校名 (請確認本表內高中職指導老師姓名無誤後核章)	
高中職授課科主任核章:	高中職承辦人員核章:
高中職授課科主任e-mail:	

各國中 (本表請由各國中承辦人員確認各資訊無誤後核章,將掃描檔及原始報名資料電子檔寄給各職 種承辦人員)	
國中導師或國中承辦人員核章:	國中承辦主管核章:
國中承辦人員e-mail:	

各競賽職群職種承辦人員作業區
競賽職群職種承辦人員e-mail:
國中報名表繳交至各競賽承辦職群職種處截止日期:115 / 3 / 17(二) 競賽承辦人員繳交參賽名單至校內承辦人員截止日期:115 / 3 / 17(二) 校內承辦人員繳交參賽名單至總承辦學校截止日期:115 / 3 / 24(二) 競賽日期:115 / 4 / 14(二)

肖像權與基本資料使用同意書

本人(甲方)_____ / _____(被拍攝者/未成年人之法定代理人)同意並授權拍攝者(乙方)_____承辦學校拍攝、修飾、使用、公開展示本人之肖像,由拍攝者使用於花蓮縣各籌辦技藝競賽及成果展承辦之公、私立

高中職及公私立國中所舉辦之國中技藝競賽、成果展之作品與成果發表相關著作上。本人同意上述著作(內含上述授權之肖像)，該拍攝者就該攝影著作享有完整之著作權。

立同意書人 _____ 國中 各承辦學校(公、私立國中/高中職)

甲方： 乙方：(公、私立國中/高中職)

身分證字號：

電話：

住址： 校址：

附件二

花蓮縣114學年度國中技藝教育學程食品職群技藝競賽程序表

一、活動時間：115年4月14日(星期二) 08:30~16:00

二、活動地點：國立花蓮高農—食品加工科

三、活動程序：

日期	時間	活動內容	主持人	備註
四月十四日 (星期二)	08:00~08:30	評審報到 審會議	花農實習主任 競賽組	
	08:30~08:45	上午場 選手報到及抽籤	報到組	
	09:00~11:00	上午場 術科測驗	食品科 競賽組	
	10:30~10:45	下午場 選手報到及抽籤	報到組	

	11:10~12:00	學科測試	食品科 競賽組	
	12:00~12:50	午餐休息	食品科 總務組	
	13:00~15:00	下午場 術科測驗	食品科 競賽組	
	15:00~16:00	評審評分	競賽組	
	16:00	成績統計及上傳	競賽組	

附件三

花蓮縣114學年度國中技藝教育學程食品職群技藝競賽筆試題庫

- 1.(2)製作鳳梨酥使用油脂，以下何者正確？
(1)沙拉油 (2)奶油 (3)麻油 (4)橄欖油。
- 2.(3)製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用
(1)勾狀 (2)漿狀 (3)網狀 (球狀) (4)螺旋狀。
- 3.(2)下列何者不是在製作麵包發酵後產物
(1)二氧化碳(CO₂) (2)氨(NH₃) (3)熱 (4)酒精。
- 4.(3)下列何者不是造成小西餅膨大之原因
(1)蘇打粉 (2)酵母 (3)砂糖 (4)攪拌時拌入油脂之空氣。
- 5.(1)戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是
(1)蛋白中攪拌入空氣 (2)塔塔粉 (3)蛋黃麵糊部份的攪拌 (4)水。
- 6.(1)小西餅的烤焙原則：
(1)高溫短時間 (2)高溫長時間 (3)低溫短時間 (4)低溫長時間。
- 7.(2)烤焙用具(塑膠製品除外)貯放前最好之處理方式
(1)用抹布擦淨 (2)洗淨烤乾 (3)洗淨用抹布擦乾 (4)洗後自然涼乾。
- 8.(2)選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象
(1)更美味 (2)產生酸味 (3)重量減輕 (4)香氣濃郁。
- 9.(3)利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為：
(1)容易吸收水份 (2)好控制麵粉量 (3)避免攪拌出筋 (4)防止破壞打發的氣泡。
- 10.(2)以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部份打發過度，其產品組織較
(1)硬 (2)粗糙 (3)細膩 (4)沒影響。
- 11.(2)戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品
(1)組織較軟 (2)拌入其他材料時易消泡 (3)體積較大 (4)不影響蛋糕品質。
- 12.(4)下列那一項因素不會影響麵包之基本發酵時間

- (1)酵母量 (2)鹽 (3)麵糰溫度 (4)容器。
- 13.(4)下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素
(1)產品種類 (2)產品大小 (3)烤爐種類 (4)烤焙人員。
- 14.(4)以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確
(1)自始至終一貫快速拌成 (2)隨時提升攪拌缸以利拌勻 (3)忽快忽慢促進麵筋形成 (4)先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。
- 15.(2)吐司麵包(白麵包)配方，鹽的用量約為麵粉的？
(1)0% (2)2% (3)4% (4)5%。
- 16.(2)小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上
(1)愈軟 (2)愈硬 (3)不影響 (4)愈鬆。
- 17.(1)烘焙產品底部有黑色斑點原因是
(1)烤盤不乾淨 (2)配方內的糖太少 (3)烤爐溫度不均勻 (4)烤盤擦油太多。
- 18.(1)蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？
(1)高速攪拌 (2)蛋溫太低 (3)使用陳舊蛋 (4)容器沾油。
- 19.(1)以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的
(1)透濕性 (2)透氣性 (3)透明性 (4)透光性。
- 20.(1)包裝容器為承受內外壓力須有
(1)充分之強度 (2)充分之美觀 (3)愈大愈好 (4)愈小愈好。
- 21.(4)食品包裝標示內容，下列何者為誤
(1)製造廠商名稱 (2)製造日期 (3)有效期限 (4)療效。
- 22.(3)食品包裝對廠商與消費者何者有利？
(1)廠商有利 (2)消費者有利 (3)兩者均受益 (4)兩者均無利。
- 23.(4)一般認為最不易造成公害的包裝材料是
(1)聚乙烯(PE) (2)聚苯乙烯(PS) (3)聚氯乙烯(PVC) (4)紙。
- 24.(1)避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用
(1)真空包裝 (2)紙盒包裝 (3)木箱包裝 (4)塑膠盒包裝。
- 25.(3)下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區(20°C， 65% RH)
(1)麵粉 (2)砂糖 (3)奶油 (4)巧克力。
- 26.(3)食品貯存時溫度會影響品質，所以
(1)應保存在50°C以上高溫 (2)應保存在37°C之溫度 (3)應低溫保存 (4)不必考慮溫度變化。
- 27.(2)生鮮奇異果應
(1)放在地上 (2)低溫冷藏 (3)曝曬在太陽下 (4)冷凍貯存。
- 28.(2)下列何種加工方法可保存最完整之營養成分
(1)煮沸殺菌 (2)冷凍乾燥 (3)高壓滅菌 (4)煙燻。
- 29.(1)餅乾麵糰在烤焙過程，物性改變且會遞減的是？
(1)水分 (2)顏色 (3)厚度 (4)膨脹度。
- 30.(3)烤焙巧克力小西餅，判斷烤熟成度最佳方式為？
(1)依烤焙時間決定 (2)依顏色判斷 (3)依烤焙時間即用手觸摸 (4)依產品冒煙程度判定。
- 31.(4)出爐後的蛋糕須冷卻至
(1)60°C (2)50°C (3)40°C (4)30°C 以下 才可包裝。

- 32.(1)一個中型雞蛋去殼後約重？
(1)50公克 (2)70公克 (3)80公克 (4)100公克。
- 33.(1)香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過
(1)3個月 (2)6個月 (3)1年 (4)2年以上。
- 34.(2)鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於
(1)0°C以下 (2)1~5°C (3)15~20°C (4)25°C以上。
- 35.(1)食品之冷藏，必須保存在
(1)7°C 以下 (2)10°C 以下 (3)25°C 以下 (4)沒有規定。
- 36.(1)蛋黃成分中所含的油脂具有？
(1)乳化作用 (2)起泡作用 (3)安定作用 (4)膨大作用。
- 37.(1)煮好的布丁冷卻後，易龜裂是由於？
(1)糖量太多 (2)糖量太少 (3)膠凍原料用量太多 (4)水分太少。
- 38.(2)哪一種蛋糕麵糊理想比重最輕？
(1)海綿類 (2)天使類 (3)戚風類 (4)麵糊類。
- 39.(1)蛋糕容易發黴，常常由於
(1)出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 (2)烤焙時間長 (3)蛋糕油脂含量太高 (4)蛋糕糖份含量太高。
- 40.(1)下列奶製品最具貯藏性的是
(1)奶粉 (2)鮮奶 (3)奶水 (4)冰淇淋。
- 41.(3)重奶油蛋糕如欲組織細膩可採用
(1)直接法 (2)糖油拌合法 (3)麵粉油脂拌合法 (4)兩部拌合法。
- 42.(2)新鮮雞蛋買來最好放置於
(1)室溫 (2)冰箱 (3)冷凍庫 (4)不必注意。
- 43.(2)烘焙食品超過保存期限應
(1)回收再利用 (2)丟棄 (3)減價出售 (4)贈送客戶才正確。
- 44.(1)食品之儲存應考慮
(1)分門別類 (2)全部集中 (3)考慮方便性即可 (4)隨心所欲。
- 45.(4)冷凍食品之保存溫度為
(1)0°C (2)4°C (3)- 5°C (4)-18°C 以下。
- 46.(4)下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良
(1)包裝不良 (2)冷卻不足即包裝 (3)衛生條件差 (4)奶粉太多。
- 47.(3)為避免蛋糕容易發黴，出爐後應
(1)隨便放置 (2)放在熱而潮濕的地方 (3)放在乾燥陰涼處 (4)與舊產品放在一起。
- 48.(2)使用食品添加物時應
(1)與其他原料並列貯存 (2)分開貯存，並由專人管理 (3)不必特別注意 (4)一律放在冰箱中。
- 49.(3)巧克力應貯存於
(1)高濕度之場所 (2)高溫日照之地區 (3)低溫乾燥場所 (4)隨處均可放置。
- 50.(2)下列敘述何者不正確
(1)食品包裝標示應合乎法律規定 (2)內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多 (3)包材選擇要適合產品特性不可一成不變 (4)包材選擇應考慮環保因素。
- 51.(3)牛奶製成奶粉宜採用
(1)熱風乾燥 (2)冷凍乾燥 (3)噴霧乾燥 (4)滾筒乾燥。

- 52.(2)食鹽的主成分為
(1)氯化鉀 (2)氯化鈉 (3)氯化鈣 (4)碘酸鹽
- 53.(4)下列何種產品不需經過油炸而成?
(1)開口笑 (2)沙其瑪 (3)道納司 (4)鬆餅。
- 54.(1)未開封的乾酵母(即發酵母)貯存於21°C(70°F) 可以保存? (1)2 年
(2)6 個月 (3)3 個月 (4)永久。
- 55.(4)食品加工使用最多的溶劑為
(1)酒精 (2)沙拉油 (3)牛油 (4)水。
- 56.(3)下列何種產品一定要使用高筋麵粉
(1)海綿蛋糕 (2)甜麵包 (3)葡萄乾吐司 (4)天使蛋糕。
- 57.(1)蛋黃中含量最多的成分是
(1)水 (2)油脂 (3)蛋白質 (4)灰分。
- 58.(4)下列何者不屬於天然甜味劑
(1)蔗糖 (2)玉米糖漿 (3)乳糖 (4)糖精。
- 59.(4)下列何者營養素在加工過程中容易流失
(1)蛋白質 (2)醣類 (3)礦物質 (4)維生素。
- 60.(2)下列何者為常被加入食品中, 當作乳化劑使用?
(1)蒜頭 (2)蛋黃 (3)醬油 (4)鹽
- 61.(4)下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰
(1)奶油小西餅 (2)鳳梨酥 (3)廣式月餅 (4)紅豆甜麵包。
- 62.(1)購買香腸應選擇?
(1)具優良肉品標誌之產品 (2)肉攤加工者 (3)不加硝之產品 (4)價格較貴者。
- 63.(4)軟骨症是飲食中缺乏
(1)維生素A (2)維生素B (3)維生素C (4)維生素D。
- 64.(3)無水奶油是來自於下列哪種原料?
(1)牛肉 (2)豬肉 (3)牛奶 (4)植物油。
- 65.(3)下列何者不是衛生署規定的營養標示所必須標示的營養素
(1)蛋白質 (2)鈉 (3)膽固醇 (4)醣類。
- 66.(4)油脂1克可供給多少熱量
(1)4大卡 (2)5大卡 (3)7大卡 (4)9大卡。
- 67.(1)醣類1克可供給多少熱量
(1)4大卡 (2)8大卡 (3)1大卡 (4)9大卡。
- 68.(1)蛋白質1克可供給多少熱量
(1)4大卡 (2)5大卡 (3)7大卡 (4)9大卡。
- 69.(4)肉類中不含下列那一種營養素
(1)蛋白質 (2)脂質 (3)維生素B (4)維生素C。
- 70.(2)糙米, 除可提供醣類、蛋白質外, 尚可提供
(1)維生素A (2)維生素B (3)維生素C群 (4)維生素D。
- 71.(4)下列何種油脂之膽固醇含量最高
(1)黃豆油 (2)花生油 (3)橄欖油 (4)奶油。
- 72.(3)最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是?
(1)麵糊類蛋糕 (2)乳沫類蛋糕 (3)戚風類蛋糕 (4)磅蛋糕。
- 73.(2)選擇包裝材料時必須注意材料是否

- (1)美觀 (2)衛生安全 (3)價廉物美 (4)高級。
- 74.(3)下列食品包裝容器,那一種不能用來包裝汽水飲料
(1)玻璃容器 (2)金屬容器 (3)紙容器 (4)塑膠容器。
- 75.(1)以容器包裝的食品必須明顯標示
(1)有效日期 (2)製造日期 (3)出廠日期 (4)販賣日期。
- 76.(2)在購買看不見內容物之包裝食品時,可憑何種方法選購
(1)打開看內容物 (2)看食用期限 (3)看商標 (4)看外觀。
- 77.(4)產品經過適當包裝能達到下列何種效果
(1)增加貯存時間 (2)防止風味改變 (3)防止汙染 (4)所列選項答案皆是。
- 78.(4)食品包裝袋上不須標示
(1)添加物名稱 (2)有效日期 (3)原料名稱 (4)配方表。
- 79.(2)按我國食品衛生管理法規定,下列何者不為強制性標示事項
(1)品名 (2)製造方法 (3)製造廠 (4)有效日期。
- 80.(1)以保利龍為材料之餐具,不適合盛裝
(1)100°C (2)90°C (3)70°C (4)60°C以上之食品。
- 81.(4)預防食品中毒下列何者有誤?
(1)清潔 (2)迅速 (3)加熱或冷藏 (4)室溫存放。
- 82.(3)下列何種材料可提供小西餅的脆性
(1)鹽 (2)水 (3)糖 (4)蛋。
- 83.(1)製作大量手工丹麥小西餅,粉與糖油拌勻時應留意?
(1)分次攪拌 (2)一次攪拌完成 (3)糖油不需打發即可與粉拌勻
(4)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。
- 84.(2)烘烤小型或薄層體積之蛋糕,爐溫宜控制為
(1)上小/下大 (2)上大/下小 (3)上下皆大 (4)上下皆小。
- 85.(4)下列烘焙用原料較不常使用的是
(1)新鮮奶油 (2)奶粉 (3)砂糖 (4)煉乳。
- 86.(3)麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快
(1)油脂 (2)蛋黃 (3)酵母 (4)細砂糖。
- 87.(4)下列哪一項和產品品質鑑定無關?
(1)表皮顏色 (2)體積 (3)組織 (4)價格。
- 88.(2)冰箱小西餅切割時易碎裂原因為?
(1)冷藏時間不足,麵糰太軟 (2)冷藏時間太久,麵糰太硬 (3)配方內蛋量太多 (4)攪拌時間過久。
- 89.(2)沙拉油必須密封保存,是因為
(1)遇空氣易於變色 (2)含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 (3)易揮發 (4)易感染其他不良味道。
- 90.(2)雞蛋中水份含量
(1)70 % (2)75 % (3)80 % (4)85 %。
- 91.(1)麵包的組織鬆軟好吃,主要是在製作的過程中加入了
(1)酵母 (2)發粉 (3)小蘇打 (4)阿摩尼亞(碳酸氫銨等)。
- 92.(1)為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的,配方內可多使用
(1)細砂糖 (2)糖粉 (3)糖漿 (4)麥芽糖。
- 93.(1)蛋糕表面有白色斑點為

- (1)糖的顆粒太粗 (2)糖的顆粒太細 (3)蛋的用量太多 (4)發粉用量不足。
- 94.(2)欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加
(1)水 (2)油 (3)糖 (4)高筋麵粉。
- 95.(4)欲生產良好的烘焙產品下列條件，何者不是？
(1)好的原料 (2)純熟的技術 (3)好的設備 (4)好的裝潢。
- 96.(1)烘焙食品貯藏條件應選擇
(1)陰冷乾燥 (2)高溫陽光直射 (3)陰冷潮濕 (4)高溫潮濕 的地方。
- 97.(4)麵粉貯藏之理想濕度為？
(1)90~100% (2)10~20% (3)30~40% (4)55~ 65%。
- 98.(3)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？
(1)防腐 (2)流散 (3)凝固 (4)容易烤焙 的功能。
- 99.(2)蒸烤布丁烤盤內的水宜選用
(1)冷水 (2)溫水 (3)開水 (4)冰水 可縮短烤焙時間又不影響其組織。
- 100.(3)煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？
(1)爐火太大 (2)爐火太小 (3)粉與水拌不均勻 (4)粉類太少 。

附件四

花蓮縣 114學年度 國中技藝教育學程食品職群技藝競賽 術科試題

編號： 命題學校：國立花蓮高農 命題者：

競賽職群	食品加工：烘焙																																																														
實作時間	☒ 2小時 ☐ 1小時(以上時間不含學科測驗)																																																														
主辦單位提供之設備	烤箱、電子秤等																																																														
競賽員自備設備材料、工具	1.請考生自備：白色連身圍裙、白色工作帽；穿著長褲、包鞋、著襪子。 2.為食安考量敬請考生要戴口罩來進行術科考試之操作。																																																														
試題內容	鳳梨酥製作																																																														
評審標準	<table border="1"> <tr> <th>等級 評分 項目</th><th>0</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>總分</th></tr> <tr> <td>工作態度與衛生習慣 (20%)</td><td>0</td><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td>8</td><td>10</td><td>12</td><td>14</td><td>16</td><td>18</td><td>20</td><td rowspan="4"></td></tr> <tr> <td>操作技術 (20%)</td><td>0</td><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td>8</td><td>10</td><td>12</td><td>14</td><td>16</td><td>18</td><td>20</td></tr> <tr> <td>產品外觀品質 (30%)</td><td>0</td><td>3</td><td>6</td><td>9</td><td>12</td><td>15</td><td>18</td><td>21</td><td>24</td><td>27</td><td>30</td></tr> <tr> <td>產品內部品質 (30%)</td><td>0</td><td>3</td><td>6</td><td>9</td><td>12</td><td>15</td><td>18</td><td>21</td><td>24</td><td>27</td><td>30</td></tr> </table>	等級 評分 項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	工作態度與衛生習慣 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20		操作技術 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	產品外觀品質 (30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	產品內部品質 (30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30
等級 評分 項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分																																																			
工作態度與衛生習慣 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20																																																				
操作技術 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20																																																				
產品外觀品質 (30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30																																																				
產品內部品質 (30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30																																																				
時間內未完成者：不予計分。																																																															
備 註	註一：一卷一題目，若有附件請一併繳交。 註二：請於評審標準一欄明確註明評分標準及百分比。																																																														

術科題目--鳳梨酥配方及工具

術科參考配方

產品：鳳梨酥 (20個) (皮：餡 = 20： 10公克)

材料名稱	%	公克
皮		
奶油	70	130
糖粉	30	55
奶粉	8	15
全蛋	24	1顆(自行酌量添加)
低筋麵粉	100	185
合計	232	435
餡		
鳳梨醬		200

考場提供相關工具

1.電子秤	9.烤盤
2.篩網	10.四方盤(裝成品)
3.不銹鋼盆	11.白報紙
4.打蛋器	12.棉布手套
5.橡皮刮刀	13.紙抹布
6.不銹鋼切麵刀	14.鋼杯
7.塑膠刮板	15.不銹鋼打蛋盆
8.鳳梨酥模	16.湯匙

花蓮縣 114學年度 國中技藝教育 食品職群 技藝競賽術科評分表

承辦單位：國立花蓮高級農業職業學校

日期：115年4月14日(星期二)

號碼：_____姓名：_____ 監評老師簽名：_____總分

參賽職群：**食品職群** 競賽主題：**鳳梨酥** 數量：**20個**
 完成時間：**120分鐘**內完成

等級 評分 項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總 分
工作態度 與衛生習 慣 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
操 作 技 術 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	
產品外觀 品 質 (30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	
產品內部 品 質 (30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	
時間內未完成者： 不予計分。												
備 註	註一：一卷一題目，若有附件請一併繳交。 註二：請於評審標準一欄明確註明評分標準及百分比。											

附件五

花蓮縣 114學年度 國中技藝教育學生技藝競賽競賽規則：

- 一、參賽者著實作考試規定服裝(依據烘焙食品技術士技能檢定作業規定穿著)、配帶證件始得進場比賽(衣褶不得有任何字樣, 長褲須以學校制服為主)及**考量食品安全:請考生要戴口罩，進行術科考試。**
- 二、參賽者不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入比賽場地, 違者不予計分, **學科採電腦閱卷, 請用2B鉛筆作答。**
- 三、參賽者應按時進場, 逾比賽規定進場時間15分鐘, 即不准進場, 並取消比賽資格。
- 四、報到時, 應出示學生證(或蓋學校關防之證明文件)與參賽證明文件, 並接受工作服務人員檢查。
- 五、參賽者依據比賽指定位置就位, 以備核對。
- 六、比賽使用之原料、設備、機具需於開始後10分鐘之內核對、檢查, 如有疑問, 應當場提出請評審人員處理。
- 七、參賽者應聽從並遵守評審人員講解規定之事項。

- 八、比賽時間之開始與停止，悉聽評審人員之哨音或口頭通知，不得自行提前開始或延後結束。
- 九、參賽者應正確操作機具，如有損壞，需負賠償責任。
- 十、參賽者對於機具操作應注意安全，以免發生意外。
- 十一、比賽進行中如遇有停電、空襲警報或其他事故，需聽評審人員指示辦理。
- 十二、比賽進行中，參賽者因本身疏忽或過失導致機具故障，須自行排除，不另加給時間。
- 十三、比賽結束離場時，應繳回領用器具並由監場人員簽名點收。
- 十四、比賽結束前，參賽者需將試題、比賽成品一併送至評審室。
- 十五、參賽者有下列情形之一者，取消比賽資格，不予計分。
- 十六、冒名頂替者，協助他人或託他人代為操作者或作弊者。
 - 1.互換半成品、成品。
 - 2.攜出工具、器材、半成品、成品或試題。
 - 3.故意損壞機具、設備者。
 - 4.不接受評審人員指導，擾亂試場內外秩序者。
 - 5.攜帶行動電話或呼叫器於比賽場所使用。
- 十七、各校領隊老師、學生及其他人員，非經主辦單位許可，不可在競賽試場外逗留。