

全國高級中等學校 110 學年度商業類學生技藝競賽 中餐烹飪職種競賽規則(草案)

待 110 年 ○ 月 ○ 日規則修訂會議通過

一、競賽人數：學校應辦理校內比賽，選拔學生代表一人參加。

二、競賽內容：

(一) 學科測驗：以測驗題為主，佔競賽總成績 20 %。

(二) 術科測驗：採實際操作，佔競賽總成績 80 %。

三、競賽命題範圍：依據 108 課綱中餐烹調之內容為原則。

四、競賽時間：

(一) 學科測驗：60 分鐘。

(二) 術科測驗：120 分鐘。

五、評分標準：

(一) 術科評分標準：

- | | |
|--------------------|-----|
| 1. 觀感(火候、刀工、取量、衛生) | 50% |
| 2. 味道及口感 | 30% |
| 3. 創意 | 20% |

(二) 夾帶非「第七項第一點各校選手自備器材」進入競賽場地者，扣總成績 20 分。

(三) 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，若總成績相同，其比序原則為總分 > 術科 > 學科 > 術科優先項目，其中術科優先項目比序原則則依觀感 > 味道及口感 > 創意。

六、競賽方式：

(一) 學科測驗：

1. 採紙筆方式測驗。
2. 測驗地點為執行學校所提供之教室，競賽前於網站上公告。

(二) 術科測驗：

1. 指定菜 1~2 道。
2. 創意菜 1 道。(附說明 200 字內)

七、競賽設備：

(一) 各校選手自備器材：

1. 白色廚房紙巾
2. 衛生手套
3. 刀具(片刀、厚刀、雕刻刀)
4. 工作服(白色廚師工作服、藍黑色系工作褲、白色工作帽及圍裙和黑色工作鞋)
5. 文具(原子筆、2B 鉛筆、橡皮擦)
6. 飲用水

(二) 執行學校提供器材（烹飪器具）（依實際考場、試題內容而定）：

1. 瓷器 1 組（依考題需求供應）
2. 中式爐具 1 組
3. 炒菜鍋（附蓋 1 個） 2 個
4. 湯鍋（附蓋） 1 組
5. 蒸籠鍋（約 43cm） 1 組
6. 漏盆 1 個
7. 蒸籠布 1 條
8. 量杯 1 個
9. 量匙組 1 組
10. 不鏽鋼盆 2 個
11. 篩網 1 個
12. 馬口碗 8 個
13. 砧板（生食） 1 個
14. 砧板（熟食） 1 個
15. 刀具：削皮刀 1 支
16. 桿麵棍 1 支
17. 廚房用剪刀 1 支
18. 不鏽鋼筷子 1 雙
19. 油炸長竹筷 1 雙
20. 不鏽鋼湯匙 3 支
21. 濾油網（個人用） 1 支
22. 刮鱗刀 1 支
23. 直型打蛋器 1 支
24. 漏杓 1 支
25. 鍋鏟 1 支
26. 大炒杓 1 支
27. 不鏽鋼配菜盤 6 個
28. 洗碗精 1 瓶
29. 菜瓜布 1 片
30. 白毛巾 3 條
31. 鋼絲球 1 個
32. 保鮮膜 1 條
33. 牙籤（10 支） 1 包
34. 垃圾桶 1 個
35. 廚餘桶 1 個

(三) 共同器材：

1. 廢油鍋（10 公升） 2 個
2. 時鐘 2 座
3. 急救箱 1 箱
4. 飲用水
5. 錫箔紙

八、注意事項：

- (一) 選手參加競賽，服裝(白色廚師工作服、藍黑色系工作褲、白色工作帽、圍裙和黑色工作鞋)應力求整齊清潔，工作衣、帽及圍裙以純白為主並不得有任何文字與圖樣。並將職類編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所。
- (二) 選手進入競賽場，除規定之自備器材外，不得攜帶任何配方、半成品、特殊工具及與試題有關之資料等，一經查出概以零分計算。
- (三) 選手得於規定之熟悉場地時間內至指定地點參加術科參賽說明會議，抽出參賽序號，並熟悉所分配使用之機具設備。
- (四) 選手入場後，按已抽得之工作位置對號就位，經監評人員將試題封條啟封之後，於宣佈開始時，始得作各項檢查。經檢查後如有疑義時，應立即請監評人員處理解決，事後不得以任何理由提出異議。
- (五) 選手對競賽場設備，如有故意損壞者，應負責賠償。
- (六) 選手於競賽進行中，不得單獨與任何監評人員交談，如對監評人員之宣佈、說明或試題有疑問，應立即於原位置舉手，俟監評人員許可後，由 2 名監評人員共同前往解答或處理，事後不得以說明不清楚等任何問題提出異議。
- (七) 選手於競賽進行中，因突發狀況須離開競賽場時，須經監評長准許，並派員陪同，始可離去，時間不得超過 15 分鐘，且其離開所耗之時間不另扣除。
- (八) 如遇意外情況(如空襲、停電、設備故障及其他意外事故)應聽候監評長處理。
- (九) 當日結束時，選手須將競賽試題、成品及有關資料置於大會指定場所，交場地負責人保管。
- (十) 競賽時間截止時，選手應立即停止工作，否則不予計分。
- (十一) 選手於競賽完畢時(含中途棄賽或提早完成者亦同)，須經監評長會同大會工作人員將其作品編號加封，並將試題及大會提供之工具、設備及材料整理交場地負責人後，始可離開競賽場所，並由主辦單位工作人員引導至指定教室等候，不得擅自離開，違者取消競賽資格。
- (十二) 各校領隊、指導老師、學生及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
- (十三) 中餐烹飪職種中所規定監評長及監評人員即為主監考人員及監考人員。
- (十四) 本規則如有未盡事宜，依「學科競賽須知」與「術科競賽須知」之規定辦理。