

高雄市104學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽

餐旅職群

競賽手冊



指導單位：教育部







主辦單位：高雄市政府教育局

承辦單位：高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

協辦單位：高雄市辦理國中技藝教育課程各高職及國中

競賽日期：105年03月09日（星期三）

目 錄

 高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽 餐旅職群-技藝競賽實施計畫.....	01
 高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽 餐旅職群-競賽規則.....	04
 高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽 餐旅職群-學科題庫.....	05
 餐旅職群—廚藝製作-中餐組競賽資料	
參賽學生名冊.....	11
日程表.....	14
術科試題.....	15
場地工具表.....	16
學科試場座次表.....	17
術科試場工作崗位表.....	19
 餐旅職群—餐飲服務技術-口布摺疊組競賽資料	
參賽學生名冊.....	20
日程表.....	23
術科試題.....	24
學科試場座次表.....	25
術科試場工作崗位表.....	26
 餐旅職群—競賽場地平面圖.....	27

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽 餐旅職群技藝競賽實施計畫

一、依據

- (一) 教育部 97 年 4 月 9 日台參字第 0970048821C 號函修正「加強國民中學技藝教育辦法」。
- (二) 教育部 100 年 4 月 22 日臺國(四)字第 1000060961 號函修正發布之「國民中學技藝教育課程大綱」。
- (三) 教育部 104 年 1 月 21 日以臺教授國部字第 1030153976A 號令訂定發布，並自 104 學年度起實施「國民中學技藝教育藝術職群課程大綱」。
- (四) 教育部國民及學前教育署 104 年 2 月 10 日臺教國署國字第 1030149180B 號令發布修正之「教育部國民及學前教育署補助辦理國民中學生涯發展教育及技藝教育相關經費作業原則」。

二、目的

- (一) 加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二) 培養學生團隊合作、問題解決、跨領域技能等能力，建立學生之自我成就感。
- (三) 藉由國民中學技藝教育課程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- (四) 藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法規定升讀高中職學校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向之國民中學學生參與。

三、辦理單位

- (一) 指導單位：教育部。
- (二) 主辦單位：高雄市政府教育局。
- (三) 承辦學校：樹德家商、立志中學、三信家商、復華中學、中山工商、高英工商、高苑工商、普門中學、那瑪夏國中、寶來國中、桃源國中。

四、參加對象及資格(須符合下列所有資格)

- (一) 本市各國中 104 學年度選讀國中技藝教育課程之國中九年級學生。
- (二) 由 104 學年度第 1 學期國中技藝教育課程各核定班承辦學校推薦。
- (三) 以該學生選讀之 104 學年度第 1 學期職群為報名參賽職群(未參加 104 學年度第 2 學期技藝教育課程學生不得參加)。
- (四) 每位具報名資格學生只准報名選習職群主題競賽(合作式、自辦式、專班擇一報名)，如違反規定，取消參賽資格。

五、報名方式及報名日期

- (一) 符合報名資格之學生，由各國中技藝教育課程承辦學校填妥推薦報名表，向各競賽承辦學校報名。
- (二) 報名日期：104 年 01 月 04 日起至 105 年 01 月 15 日止。

六、競賽日期及地點

- (一) 競賽日期：105 年 03 月 9 日(星期三)。
- (二) 競賽地點：高雄市私立樹德家事商業職業學校。

七、競賽主題

- (一) 競賽主題範圍：依教育部 100 年 04 月 22 日修正發布-國民中學技藝教育課程大綱。
- (二) 餐旅職群規劃為廚藝製作-中餐組、餐飲服務技術-口布摺疊組 2 個競賽主題。
- (三) 競賽項目含學科測驗及術科實作測驗。
- (四) 學科成績佔總成績 30%，術科佔總成績 70%。
- (五) 術科競賽題目為第 3 題，廚藝製作-中餐組(培根蛋炒飯、紅蘿蔔絲炒青江)； 競賽時間為 80 分鐘，餐飲服務技術-口布摺疊組(指定項目：主教帽(濟公帽)、星光燦爛、扇子(鍋牛)、圓錐帽及觀賞創意：4 種)，競賽時間為 25 分鐘。

八、各校參賽人數如下表：

競賽主題	各校參賽人數	參賽總數
廚藝製作 中餐組	樹德家商 12 人、立志中學 05 人、三信家商 14 人 復華中學 01 人、中山工商 14 人、高英工商 15 人 高苑工商 04 人、寶來國中 01 人、桃源國中 01 人 那瑪夏國中 01 人	68 人
餐飲服務 口布摺疊組	樹德家商 12 人、立志中學 05 人、三信家商 14 人 中山工商 14 人、高英工商 15 人、高苑工商 04 人 寶來國中 01 人、桃源國中 01 人、那瑪夏國中 01 人	67 人

九、競賽成績計算、評審及公布

- (一) 學科測驗佔 30%，術科實作測驗佔 70%。
- (二) 同分比序：個人成績總分數相同者，以術科成績總分比高低；術科同分者，依各職群競賽辦法比序，廚藝製作-中餐組:(1)外觀(2)刀工(3)火候(4)調味(5)衛生(6)完成時間(7)學科，餐飲服務-口布摺疊組: (1)外型(2)創意(3)熟練度(4)儀態(5)完成時間(6)學科
- (三) 各競賽主題學科測驗題庫選擇題 150 題，於競賽前由各競賽承辦學校校長自題庫中抽 50 題每 2 分，總分 100 分。
- (四) 術科實作測驗試題，在已於 104 年 12 月 30 日(星期三)由教育局自題庫中統一抽題，題目為第 3 試題並公布在教育局網站及技藝教育資源網。
- (五) 參賽學生攜帶不符規定之用品、用具參賽，扣減術科總分 5 分。
- (六) 評審由教育局統一聘任。
- (七) 競賽辦理完畢應依日程表排定時間於競賽現場公布成績，如對評審結果有疑義，應於成績公布後一小時內，由國中帶隊教師或輔導室人員於現場提出書面申訴書或傳真書面申訴書至競賽場地(申訴申請書表如附件)，並由各競賽職群主題監場主任及爭議處理小組處理。

(八) 得獎者及有特殊情形者，請監評人員加註評語(例如作品未完成、食物不熟者)。

十、獎勵：獎項分為第一名至第六名(以不超過6人為限)及佳作，得獎總數以該職群或主題參賽人數30%為上限，獲獎之獎勵如下：

(一) 學生：參與競賽獲獎之學生，由教育局頒發獎狀，並於獎狀內註記職群、主題名稱及獲得之獎項、名次。

(二) 指導教師：參與競賽獲獎之學生，其指導教師乙名由教育局頒發獎狀乙紙。前項指導教師依競賽手冊登錄之名字核發。

(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。

十一、經費：本案所需經費由教育部及教育局編列預算補助。

十二、差假

當日參加競賽之帶隊教師核予公(差)假登記，所遺課務派代由學校相關經費支應。

十三、本計畫陳教育局核定後實施，修正時亦同。

高雄市 104 學年度國中技藝教育課程學生技藝競賽

【餐旅職群】競賽規則

- 一、各參賽學生必須依照日程表所規定之競賽時間準時報到，不得無故缺席。
- 二、參加競賽學生必須穿國中校服或國中運動服(長褲)、襪子及包鞋(不可穿著拖鞋)，競賽當日請佩戴編號牌於左胸前，並攜帶學生證，以備檢驗。
- 三、未攜帶學生證到場者。如經帶隊老師證明係參賽學生本人無誤，則由參賽學生填寫切結書後准予應考且不予扣分。
- 四、參賽者不得攜帶手機及 3C 產品、題庫及非比賽規定之物品入場，違反規定則扣該項總分 3 分。
- 五、餐飲服務技術-口布摺疊組，參賽學生需自備，競賽時所使用之 8 條口布尺寸以 50~55 公分為限，顏色不拘，一種款式限用一條口布，裝飾物以競賽學生自備杯子為限，如出現其他裝飾物視同違規，如違規以零分計。
- 六、競賽進行中，各校指導老師不得進入競賽場地。
- 七、學科測驗：
 - (一) 學科測驗採電腦閱卷，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。
 - (二) 參加競賽學生應於學科測驗預備時間進入考場，凡遲到十分鐘以上者，視同棄權以零分計算。
 - (三) 參加競賽學生請按編號入座，不得私自更換座位。
 - (四) 作答前先校對試卷上編號是否與自己編號牌上的號碼相同。
 - (五) 考試鈴聲響時才可開始動筆，考試結束鈴響時立即停止作答，待工作人員收回考卷後，依指示安靜離開考場。
- 八、術科競賽：
 - (一) 凡遲到 10 分鐘不得進場，列為缺考，如有特殊情事時間不予延長。
 - (二) 競賽使用之工具，由競賽組依編號分配，除有特殊情形外，不得要求更換。自備工具，則請於競賽前自行準備妥備。
 - (三) 競賽學生除規定自備之工具外，不得夾帶其他工具入場。
 - (四) 競賽所需之材料，由承辦學校統籌分配使用，競賽學生不得攜帶材料進入競賽場所。
 - (五) 競賽時間內，不得自場外補送任何物品進場。
 - (六) 選手冒名頂替者，經查證屬實取消競賽資格。
 - (七) 服裝未符合規定者，扣術科該項競賽總分 3 分。
 - (八) 競賽時間參加競賽學生，如有下列情事之一者，依照規定予以扣分：
 1. 發出不當聲響及高聲喊叫者，扣總成績 5 分。
 2. 未經評審、監場委員許可，擅自離開或變動作業位置，扣總成績 20 分。
 3. 故意破壞試場器具、設備或故意阻擋他人使用者，扣總成績 10 分。
 4. 其他不軌情事，經評審、監場委員共同認定，得令其出場，取消競賽資格。
- 九、競賽過程中如有疑議，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。
- 十、參賽學生於競賽過程中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，並不予折計。
- 十一、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分，試題及由主辦單位提供之工具物品及材料等，不得攜出場外。
- 十二、本規則如有未盡事宜，依學、術科競賽須知之規定辦理。
- 十三、本規則經技藝競賽協調會議通過後實施，修正時亦同。

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽

【餐旅職群】學科題庫

一、選擇題

- (D) 安全的維護是 (A)安全人員的責任 (B)經理人員的責任 (C)廚工的責任 (D)全體工作人員的責任。
- (A) 廚房員工發生意外事件，比率最高者為 (A)刀傷 (B)滑倒 (C)燙傷 (D)機械碾傷。
- (B) 燒菜時，若加熱過度，引起鍋裡油脂著火，必須 (A)用水撲滅 (B)先關掉瓦斯開關再蓋上鍋蓋 (C)使用滅火器滅火 (D)用抹布撲打。
- (C) 當油鍋著火燃燒時，下列的緊急應變處理，何者為錯？ (A)關閉燃料開關，以免造成更大的危險 (B)蓋上鍋蓋，以阻隔空氣 (C)以水灌救，避免繼續燃燒 (D)不得已時以乾粉滅火器滅火。
- (B) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為 (A)以火柴點火 (B)塗抹肥皂水 (C)以鼻子嗅察 (D)以點火槍點火測試。
- (C) 如有瓦斯漏出來時應 (A)開抽風機 (B)開電風扇 (C)開門窗 (D)開抽油煙機，以幫助瓦斯的散失。
- (A) 電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？ (A)甲乙丙類(ABC型)乾粉滅火器 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈。
- (A) 火災現場，離地面距離越高其溫度 (A)越高 (B)越低 (C)沒有差別 (D)視情況而定。
- (C) 現代化廚房的滅火系統是 (A)滅火器 (B)滅火砂 (C)自動滅火系統 (D)水柱。
- (A) 被蒸氣燙傷時最好的處理方法是 (A)儘快沖冷水 (B)塗抹醬油 (C)塗抹麻油 (D)以乾淨紗布蓋好，以免被污染。
- (C) 廚師遇到嚴重燙傷，下列處理流程方式何者錯誤？ (A)用冷水沖傷口 (B)用消毒過的紗布蓋住，以保護傷口 (C)擦燙傷藥膏，以減輕疼痛 (D)將患者緊急送醫。
- (B) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤？ (A)保暖，但不要讓患者有出汗現象 (B)將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物丟棄並毀滅 (C)病人清醒者，給予食鹽水 (D)立刻送醫急救。
- (C) 廚師因工作發生重大意外傷害時，同事應如何處理較適當？ (A)自行處理 (B)不用處理 (C)填寫意外傷害記錄並送醫 (D)視生意量而定。
- (A) 廚房調理區抹布清潔使用原則為 (A)使用後馬上清洗乾淨 (B)使用幾次再清洗乾淨 (C)不用時常清洗浪費水 (D)等待工作結束一起清洗。
- (C) 廚房設備的使用安全維護是 (A)助廚的責任，其他人不用管 (B)學徒需要學習的責任 (C)是所有廚務工作者的責任 (D)是主廚的責任。
- (D) 為了確保食物的衛生安全，所用的器具應在使用後 (A)集中一起清洗較省時 (B)打烊後一起清洗消毒 (C)抹布擦拭即可 (D)立即清洗乾淨。
- (B) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？ (A)大腸桿菌 (B)腸炎弧菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)沙門氏菌。
- (C) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者選項？ (A)綠麴毒素 (B)紅麴毒素 (C)黃麴毒素 (D)黑麴毒素。
- (A) 從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？ (A)金黃色葡萄球菌 (B)沙門氏菌 (C)仙人掌桿菌 (D)肉毒桿菌。
- (C) 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及 (A)美味 (B)顏色美麗 (C)清潔 (D)香醇可口。
- (A) 一般用肥皂洗手刷手，其目的為 (A)清潔清除皮膚表面附著的細菌 (B)習慣動作 (C)一種完全消毒之行為 (D)遵照規定。
- (B) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 (A)共一塊即可 (B)分開使用 (C)依經濟情況而定 (D)依工作量大小而定，以避免二次污染。

23. (A) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為 (A)氣候條件 (B)交通因素 (C)外食關係 (D)學校放暑假。
24. (B) 乾粉式滅火器上壓力表指針應停留於何區時才算功能正常？ (A)紅區 (B)綠區 (C)黃區 (D)都可以。
25. (C) 依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？ (A)每月一次 (B)每半年一次 (C)每年一次 (D)每兩年一次。
26. (C) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部份，其材質應選用 (A)木製 (B)鐵製 (C)不銹鋼製 (D)PVC塑膠製。
27. (B) 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？ (A)可以抹布擦拭器具、砧板 (B)手指受傷，應避免直接接觸食物 (C)廚師的圍裙可用來擦手 (D)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中。
28. (D) 清潔作業區及原料儲存室之落菌量每五分鐘不可以超過多少個？ (A)100個 (B)90個 (C)80個 (D)70個。
29. (B) 餐廳之安全門平時應 (A)鎖上 (B)保持暢通 (C)放置不用之東西以免佔用其他空間 (D)封住以免顧客偷跑。
30. (B) 油炸鍋起火時不宜 (A)用砂來滅火 (B)用水來滅火 (C)蓋緊鍋蓋來滅火 (D)用化學泡沫來滅火。
31. (A) 火災時會造成休克的元兇是 (A)一氧化碳 (B)二氧化碳 (C)臭氧 (D)氫氣。
32. (A) 廚房水溝的設計應以 (A)明溝 (B)暗溝 (C)淺溝 (D)方便即可 為主，以避免廚房因濕滑而造成的污染。
33. (C) 餐具洗淨後應 (A)以毛巾擦乾 (B)立即放入櫃內貯存 (C)先讓其風乾，再放入櫃內貯存 (D)以操作者方便的方法入櫃貯存。
34. (C) 最重要的個人衛生習慣是 (A)一年體檢兩次 (B)隨時戴手套操作 (C)經常洗手 (D)戒菸。
35. (A) 消毒抹布時應以 100°C 沸水煮沸 (A)5 分鐘 (B)10 分鐘 (C)15 分鐘 (D)20 分鐘。
36. (A) 砧板材質以 (A)塑膠 (B)硬木 (C)軟木 (D)不銹鋼 為宜。
37. (A) 餐廳場地的清潔，其地面清掃方向應 (A)由裡向外 (B)由外向裡 (C)由左向右 (D)由右向左，一段一段的清掃。
38. (B) 如餐具出現破損時， (A)只是個小缺口沒關係 (B)為避免藏汙納垢，應立即停止使用 (C)雖會藏汙納垢，但為了控制成本，還是會繼續使用 (D)等它真正不能用再說。
39. (A) 職業道德最重要的是 (A)敬業精神 (B)溝通協調 (C)滿足員工需要 (D)供應美酒咖啡。
40. (C) 對於昏迷或意識不清者，可使用什麼方法維持其體溫？ (A)喝熱開水 (B)喝點烈酒 (C)加蓋毛毯 (D)熱水袋。
41. (D) 辨別食物材料的新鮮與腐敗要依靠 (A)外觀包裝 (B)商品宣傳 (C)價格高低 (D)視覺嗅覺。
42. (B) 食品冷藏，其中心溫度最好維持在 (A)0°C 以下 (B)7°C 以下 (C)10°C 以下 (D)20°C 以上。
43. (D) 冷凍食品應儲藏在何溫度以下？ (A)4°C (B)0°C (C)-5°C (D)-18°C。
44. (A) 廚師的工作主要是製備餐食給顧客食用，因此工作中最需要注意的是 (A)衛生習慣 (B)烹調技巧 (C)溝通能力 (D)儀態表現。
45. (C) 廚師的衛生習慣最重要，因此進入廚房的第一件事是洗滌 (A)抹布 (B)廚具 (C)雙手 (D)食物材料。
46. (D) 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的 (A)礦物質 (B)筋骨質 (C)磷質 (D)蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
47. (B) 乾燥金針容易有 (A)一氧化硫 (B)二氧化硫 (C)氯化鈉 (D)氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
48. (B) 乳瑪琳係由下列何物製成？ (A)牛脂肪 (B)人造植物油 (C)豬肥肉 (D)牛乳。
49. (C) 將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的

- 烹調法是 (A)煨 (B)燴 (C)煸 (D)燒。
50. (B) 下列那一種為天然膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。
51. (D) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用 (A)大火 (B)旺火 (C)武火 (D)文火。
52. (C) 製作拼盤(冷盤)時，最著重的要點是在 (A)刀工 (B)排盤 (C)刀工與排盤 (D)火候。
53. (C) 下列烹調方法，何者可使成品含油脂量較少？ (A)煎 (B)炒 (C)煮 (D)炸。
54. (A) 大部分的調味料均含有較高之 (A)鈉鹽 (B)鈣鹽 (C)鎂鹽 (D)鉀鹽，故應減少食用量。
55. (D) 一般俗稱的滷牛肉，係採用牛的 (A)肩肉 (B)和尚頭 (C)牛腩 (D)腱子肉。
56. (B) 為製作「宮保鮑魚」，應添加何種香辛料？ (A)紅辣椒 (B)乾辣椒 (C)青辣椒 (D)辣椒粉。
57. (C) 剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有 (A)酸味 (B)臭味 (C)苦味 (D)澀味。
58. (D) 下列何種魚類適合做為生魚片的食材？ (A)河流出海口的魚 (B)箱網魚 (C)近海魚 (D)深海魚。
59. (A) 雞肉中最嫩的部位是 (A)雞柳 (B)雞腿肉 (C)雞胸肉 (D)雞翅膀。
60. (D) 將食物煎或炒以後，再加入醬油、糖、酒及水等佐料，放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？ (A)燴 (B)溜 (C)爆 (D)紅燒。
61. (A) 刀工與火候兩者之間的關係 (A)非常密切 (B)有關但不重要 (C)有些微關係 (D)互不相干。
62. (D) 烹調魚類，應該先做到 (A)去除骨頭 (B)頭尾不用 (C)去皮去骨 (D)清除魚鱗、內臟及鰓。
63. (C) 烹調上所謂的五味是指 (A)酸甜苦辣辛 (B)酸甜苦辣麻 (C)酸甜苦辣鹹 (D)酸甜苦辣甘。
64. (A) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先 (A)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (B)拌入油 (C)放多量蛋白 (D)放小蘇打去醃。
65. (A) 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應 (A)勾芡時用炒瓢往同一方向推拌 (B)用炒瓢不停地攪拌 (C)用麵粉來勾芡 (D)芡粉中添加小蘇打。
66. (D) 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為 (A)滾刀片 (B)長形片 (C)圓形片 (D)水花片。
67. (C) 煎蛋皮時，為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？ (A)味素、太白粉 (B)糖、太白粉 (C)鹽、太白粉 (D)玉米粉、麵粉。
68. (B) 製作紅燒肉，宜選用豬肉的哪一部位？ (A)里肌肉 (B)五花肉 (C)前腿 (D)小里肌。
69. (B) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些 (A)小蘇打 (B)木瓜 (C)鹼粉 (D)泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
70. (A) 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？ (A)香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋 (B)蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇 (C)小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔 (D)蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
71. (A) 珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？ (A)蒸 (B)煮 (C)炒 (D)炸。
72. (A) 羹類菜餚勾芡時，最好用 (A)中小火 (B)猛火 (C)大火 (D)旺火。
73. (B) 「爆」的時間要比「炒」的時間 (A)長 (B)短 (C)相同 (D)不一定。
74. (A) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜，應選購 (A)淡色 (B)深色 (C)薄鹽 (D)油膏醬油。
75. (B) 盛菜時，頂端宜略呈 (A)三角形 (B)圓頂形 (C)平面形 (D)菱形，較為美觀。
76. (B) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？ (A)外形好且乾淨 (B)用量可以超過主體 (C)葉面不能有蟲咬的痕跡 (D)添加的色素為食用色素。
77. (D) 製作拼盤時，何者較不重要？ (A)刀工 (B)排盤 (C)配色 (D)火候。
78. (D) 盤飾用的蕃茄通常適用於 (A)蒸 (B)燴 (C)紅燒 (D)冷盤 的菜餚上。
79. (D) 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，

也要注意不同菜餚之間的色彩調和度，下列何者正確？ (A)選擇越豐富、多樣性越好 (B)不用考慮太多，浪費時間 (C)選取顏色越鮮艷者越漂亮即可 (D)不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。

80. (D) 燴的食物最適合使用的容器為 (A)淺碟 (B)碗 (C)盅 (D)深盤。
81. (A) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應 (A)蛋白質 (B)脂質 (C)醣類 (D)維生素。
82. (D) 下列哪一種油含有膽固醇？ (A)花生油 (B)紅花子油 (C)大豆沙拉油 (D)奶油。
83. (D) 下列何種食物含膳食纖維最少？ (A)牛蒡 (B)黑棗 (C)燕麥 (D)白飯。
84. (D) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為 (A)發酵時間較久 (B)加入了較多的糖與鹽 (C)濃縮了，水分含量較少 (D)加入澱粉在內。
85. (B) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的 (A)碳酸菌 (B)乳酸菌 (C)酵母菌 (D)酒釀。
86. (C) 通常所稱之奶油(Butter)係由 (A)牛肉中抽出之油 (B)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油 (C)牛乳內抽出之油脂 (D)由植物油精製而成。
87. (B) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？ (A)麵粉 (B)太白粉 (C)泡達粉 (D)在來米粉。
88. (A) 「粉蒸肉」之材料宜用 (A)五花肉 (B)里肌肉 (C)豬蹄 (D)豬頭肉。
89. (B) 豆腐是以 (A)花豆 (B)黃豆 (C)綠豆 (D)紅豆 為原料製作而成的。
90. (C) 經烹煮後，顏色較易保持綠色的蔬菜為 (A)小白菜 (B)空心菜 (C)芥蘭菜 (D)青江菜。
91. (B) 下列何種食物切開後會產生褐變？ (A)木瓜 (B)楊桃 (C)鳳梨 (D)釋迦。
92. (D) 銀芽是指 (A)綠豆芽 (B)黃豆芽 (C)苜蓿芽 (D)去掉頭尾的綠豆芽。
93. (B) 酸辣湯的辣味來自於 (A)芥菜粉 (B)胡椒粉 (C)花椒粉 (D)辣椒粉。
94. (B) 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？ (A)蔗糖 (B)鹽 (C)醋 (D)酒。
95. (A) 乾米粉較耐保存之原因為 (A)產品乾燥含水量低 (B)含多量防腐劑 (C)包裝良好 (D)急速冷卻。
96. (D) 蛋黃醬(沙拉醬)之製作原料為 (A)豬油、蛋、醋 (B)牛油、蛋、醋 (C)奶油、蛋、醋 (D)沙拉油、蛋、醋。
97. (C) 「京醬肉絲」傳統的作法，鋪底是用 (A)蒜白 (B)筍絲 (C)蔥白絲 (D)綠豆芽。
98. (D) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？ (A)青椒 (B)紅辣椒 (C)黃椒 (D)乾辣椒。
99. (C) 持托盤自工作檯拿取餐具時，為使托盤保持平衡，餐具放置時應先放置托盤上何處？ (A)左邊 (B)右邊 (C)正中央 (D)前方。
100. (B) 宴會中安排座位時優先考慮的是 (A)有錢沒錢 (B)長幼、尊卑 (C)賓客間彼此感情的親疏 (D)服飾。
101. (A) 餐廳內最常使用方桌尺寸為90×90公分，宜使用何種尺寸的檯布？ (A)150×150公分 (B)110×110公分 (C)100×100公分 (D)90×90公分。
102. (B) 拿著空托盤的方法是 (A)放在指尖上旋轉 (B)像送餐點的方式托著 (C)夾在手臂上靠著身體 (D)把它丟在最近的空桌上。
103. (C) 通常在高級餐廳的套餐餐桌擺設中，點心叉及甜點匙係擺在展示盤的那一邊？ (A)右邊 (B)左邊 (C)上方 (D)下方。
104. (B) 上菜時，除飲料自客人右側供應外，其餘菜餚均自左側供食，此種服務方式係指 (A)英式服務 (B)美式服務 (C)法式服務 (D)俄式服務。
105. (C) 下列西餐餐具擺設方式何者為正確？ (A)刀口向右 (B)叉齒向下 (C)湯匙心向上 (D)水杯置於湯匙右方。
106. (C) 請選出中餐廳服務流程正確之順序 1. 熱情迎客；2. 接受點菜；3. 結帳；4. 開單下廚；5. 上茶；6. 禮貌送客；7. 按序上菜；8. 整理桌面。 (A)12546738 (B)12457683 (C)15247368 (D)14523768。
107. (A) 請選出法式服務流程正確之順序1. 領引入席就座；2. 接受點菜；3. 結帳；4. 供應飲料；5. 在客人面前完成最後烹調；6. 餐食端入餐廳。(A)124653 (B)126534 (C)123456 (D)142653。

108. (B) 服務兩對男女客人時，先服務 (A)男主人 (B)男主人右側女賓 (C)男主人左側女賓 (D)男主人對面男賓。
109. (B) 當替客人換骨盤時，若盤中有殘留食物，應 (A)直接換新骨盤 (B)徵詢客人是否還要用，再換新骨盤 (C)把舊菜倒在新骨盤中再給客人 (D)不用換。
110. (C) 下列何者不是客房餐飲服務的形式？ (A)由樓層配膳室提供 (B)由廚房提供 (C)由外面餐廳提供 (D)由服務員提供。
111. (D) 一般清理或收拾髒餐盤時，服務人員應從客人那一方向進行？ (A)正前方 (B)正後方 (C)左方 (D)右方。
112. (A) 西式餐飲服務方式雖然很多，但是飲料一律係自客人那一邊供應？ (A)右邊 (B)左邊 (C)前面 (D)後面。
113. (D) 通常餐廳若要供應咖啡給客人，應在上完下列那道菜之後？ (A)主菜 (B)前菜 (C)湯 (D)甜點。
114. (A) 中餐中的「冷盤」應何時上菜？ (A)首道菜 (B)最後一道菜 (C)高興甚麼時候上就甚麼時候上 (D)上湯之後。
115. (C) 下列那一項不是餐桌擺設應考慮的基本原則？ (A)美感 (B)平衡感 (C)自我創新 (D)客人方便。
116. (B) 服務紅葡萄酒時，通常應倒幾分滿？ (A)1/4杯 (B)1/2杯 (C)3/4杯 (D)無所謂。
117. (B) 在西餐的菜單中，下列不具有清除前道菜的口味，準備品嚐下一道菜的作用者為 (A)麵包(Bread) (B)沙拉(Salad) (C)水(Water) (D)冰砂(Sherbet)。
118. (C) 「服務」對顧客而言，是一種 (A)態度 (B)精神 (C)感覺 (D)禮貌。
119. (A) 端送飲料，應從客人的哪一側？ (A)右側 (B)左側 (C)前方 (D)任何方向皆可。
120. (C) 關於餐廳倒水的服務，下列敘述何者錯誤？ (A)當客人入座之後，即可提供冰水之服務 (B)冰水的服務是以水壺裝盛，從客人右側倒入水杯 (C)在台灣若冰水中加入檸檬片，則所提供之冰水必須付費 (D)供應礦泉水是必須付費的。
121. (A) 口布造型的種類，可分為盤花與杯花兩種，下列何者不屬於盤花？ (A)飛鳥 (B)主教帽 (C)野玫瑰 (D)星光燦爛。
122. (B) 口布造型不適合做為客用使用是 (A)西裝 (B)蓮花座 (C)刀叉口袋 (D)法國褶。
123. (A) 口布摺疊之基本要求，何者錯誤？ (A)造型繁複吸引眼光 (B)拆用方便 (C)美觀大方 (D)清潔衛生。
124. (A) 餐桌上所擺放的餐具，客人使用時的原則為 (A)由外而內 (B)由內而外 (C)由上而下 (D)由下而上 逐次使用。
125. (D) 餐廳服務員接待客人時，下列敘述何者錯誤？ (A)指引手勢為手臂自然伸直，四指併攏、手掌向上，以肘關節為軸，指向目標 (B)行15°鞠躬禮時，須兩眼直視客人，面帶微笑，並說「歡迎光臨」 (C)遇到階梯或轉彎時，適時提醒客人注意 (D)著裙裝之女服務員上樓走在顧客之前、下樓則應先下。
126. (D) 服務員倒水時，攜帶服務中的目的，下列敘述何者錯誤？ (A)倒水時防止水花濺出 (B)擦拭壺身之水滴 (C)擦拭壺嘴滴落的水滴 (D)握壺把手之用。
127. (C) 要表示吃完不再回座，刀叉應如何擺設？ (A)架在餐盤與桌面間 (B)放在餐盤上側 (C)平行並攏擺放 (D)上下分開擺放。
128. (C) 餐桌禮儀(Table Manners)能夠凸顯一個人的修養，下列敘述何者正確？ (A)坐姿端正自然輕靠餐桌邊緣 (B)女士手提包宜放餐桌上，以免妨礙入座 (C)用餐時宜以食就口，太燙可喝水調和 (D)客人應配合男主人或男主賓的進餐速度及禮儀。
129. (B) 關於口布的使用，下列敘述何者錯誤？ (A)客人就坐後，配合女主人攤開口布 (B)口布打開後，應塞在腰間 (C)在車、船、飛機等交通工具上用餐，口布可掛於胸前 (D)口布掉在地面，應請服務員代為撿拾。
130. (D) 西餐麵包的取用，下列敘述何者錯誤？ (A)撕成適量，塗抹奶油後食用 (B)將麵包放入湯內或沾取肉汁來吃 (C)烤吐司用餐刀對切成四塊，再以手拿著吃 (D)用完之後，不可要求再供應。

131. (D) 裝冰水的水壺不宜選用 (A)塑膠壺 (B)玻璃壺 (C)不鏽鋼壺 (D)瓷壺。
132. (D) 關於倒水的服務，下列敘述何者是錯誤的？ (A)冰水應倒八分滿 (B)少於一半時就須添加 (C)壺嘴不能靠在杯口上 (D)應先將水倒好，再端到客人桌上。
133. (A) 口布的材質，易於做造型的是 (A)純棉 (B)混紡 (C)人造纖維 (D)紙製品。
134. (D) 下列何者屬於服勤用口布摺疊？ (A)星光燦爛 (B)雨後春筍 (C)法國摺 (D)麵包籃。
135. (A) 通常在正式西餐中，那一邊的麵包盤才是自己的？ (A)展示盤的左邊 (B)展示盤的右邊 (C)展示盤的中間 (D)展示盤的上方。
136. (C) 何者有誤？ (A)入座時，男方幫女方先入座，以表紳士風度 (B)擦嘴時，要使用餐巾一角輕輕按壓為宜 (C)用餐完畢將餐具並排正放於餐盤正中央，待服務員取走 (D)飲湯時不可發出聲響。
137. (D) 下列何者有誤？ (甲)飲用右上方飲料 (乙)取用左側麵包 (丙)麵包盤上的麵包應以刀切割 (丁)應將盤中食物、食物全部切成小塊後再一一食用 (A)甲乙 (B)乙丙 (C)乙丁 (D)丙丁。
138. (A) 關於上菜服務原則，何者有誤？ (A)成群之客人應從主人開始上菜 (B)成對之男女客人應先上菜給女士 (C)公司團體聚餐應從職位最高者開始上菜 (D)主賓優先上菜。
139. (A) 服務員做攤口布的服務時，下列敘述何者是錯誤的？ (A)攤開口布的動作應在客人身後為之 (B)右手在前，左手在後置於客人腿上 (C)口布之正面朝上 (D)不可觸碰到客人身體。
140. (B) 下列敘述何者正確？ (甲)口中有食物不說話 (乙)口中有骨頭就直接吐在桌面 (丙)應由左側入座 (丁)入座後應隨即攤開餐巾置於胸前 (A)甲乙 (B)甲丙 (C)乙丁 (D)丙丁。
141. (B) 下列用餐禮儀何者正確？ (A)就座時，由椅子右邊入座 (B)除非已要離座，否則口布不應放在桌上 (C)用餐時，由最內側餐具開始，按次序向外使用 (D)刀叉並排斜放在盤中應表示尚未吃完之意。
142. (C) 理想的檯布下垂長度為 (A)10cm (B)20cm (C)30cm (D)40cm。
143. (D) 如何表示湯已用完？ (A)將餐盤放置右側 (B)將湯匙置於餐桌 (C)將湯匙架於餐桌與餐盤間 (D)將湯匙倒置於餐盤中。
144. (C) 舀湯的湯匙方向是 (A)由左而右 (B)由右而左 (C)由內而外 (D)由外而內。
145. (B) 西餐餐具擺設順序是 (A)由外往內 (B)由內往外 (C)由中間向外 (D)顧客使用方便就行。
146. (D) 下列有關餐飲從業人員的敘述，何者有誤？ (A)女性的頭髮要求，是以整齊短髮不過肩，過肩則盤成髮髻 (B)女性須著淡妝且可噴淡雅的香水 (C)男性的雙手食指要求潔淨，且指甲長度不得超出指肉為宜 (D)男性可佩戴貼耳式的耳環。
147. (B) 下列對服務人員儀容的敘述，何者有誤？ (A)服務員應依規定，穿著制服並別名牌 (B)制服隨時保持整潔且緊身 (C)上班時間女性須著淡妝 (D)服務員工作時，手上不可佩戴任何首飾或戒指。
148. (B) 下列關於西餐餐桌禮儀的描述，何者錯誤？ (A)食用麵包時，須使用餐叉左側的麵包 (B)切割食物時，應採取全部切成一小塊一小塊後，慢慢享用 (C)餐巾最主要的功能是防止食物沾污衣物，也可以拿來擦拭嘴角 (D)依照菜餚上菜的順序，由外而內取用餐具；點心餐具則是由內往外取用。
149. (C) 在西式宴會用餐過程中，若要暫時離席，餐刀、餐叉應如何放置以符合禮儀？ (A)放回原來位置 (B)簡單擦拭後，擺放於麵包盤上 (C)分別斜靠於盤緣的左右兩側，呈八字形 (D)以平行或交叉方式橫擺於盤中。
150. (C) 口布的主要用途為何？ (A)擦拭玻璃杯與餐具 (B)鋪於桌面與檯布中間，以避免檯布滑動 (C)提供給客人擦拭或防止弄髒衣服 (D)又稱臂巾，為服務人員於服務工作時使用。

廚藝製作組

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽

餐旅職群【廚藝製作-中餐組】參賽學生名冊

編號	學生姓名	就讀學校		學術科組別	備註
		國中	高職		
001	巴凱弘	大樹國中	高英工商	A 組(廚藝 001~027)	
002	王文彥	彌陀國中	三信家商	A 組(廚藝 001~027)	
003	王品潔	一甲國中	高苑工商	A 組(廚藝 001~027)	
004	王翔宇	鳳山國中	高英工商	A 組(廚藝 001~027)	
005	王盟富	一甲國中	高苑工商	A 組(廚藝 001~027)	
006	朱庭萱	岡山國中	三信家商	A 組(廚藝 001~027)	
007	江宜蓁	鳳甲國中	樹德家商	A 組(廚藝 001~027)	
008	何秉威	陽明國中	立志中學	A 組(廚藝 001~027)	
009	吳延婉	橋頭國中	高英工商	A 組(廚藝 001~027)	
010	吳怡萱	鼓山高中國中部	立志中學	A 組(廚藝 001~027)	
011	吳昱承	溪埔國中	中山工商	A 組(廚藝 001~027)	
012	吳硯儂	大樹國中	高英工商	A 組(廚藝 001~027)	
013	呂旻靜	林園高中國中部	高英工商	A 組(廚藝 001~027)	
014	呂柏辰	永安國中	高苑工商	A 組(廚藝 001~027)	
015	李巧郁	路竹高中國中部	樹德家商	A 組(廚藝 001~027)	
016	李合一	那瑪夏國中	中山工商	A 組(廚藝 001~027)	
017	李妮	文山高中國中部	中山工商	A 組(廚藝 001~027)	
018	李星毅	五甲國中	樹德家商	A 組(廚藝 001~027)	
019	李僅濱	美濃國中	高英工商	A 組(廚藝 001~027)	
020	汪家祥	後勁國中	立志中學	A 組(廚藝 001~027)	
021	周琬婷	餐旅國中	中山工商	A 組(廚藝 001~027)	
022	林宛蓁	五甲國中	中山工商	A 組(廚藝 001~027)	
023	邱文升	岡山國中	立志中學	A 組(廚藝 001~027)	
024	邱郁慧	鼓山高中國中部	樹德家商	A 組(廚藝 001~027)	
025	侯歆柔	鳳翔國中	三信家商	A 組(廚藝 001~027)	
026	施君宜	中庄國中	高英工商	A 組(廚藝 001~027)	

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽

餐旅職群【廚藝製作-中餐組】參賽學生名冊

編號	學生姓名	就讀學校		學術科組別	備註
		國中	高職		
027	施彥如	文山高中國中部	樹德家商	A 組(廚藝 001~027)	
028	莊雅筑	仁武高中國中部	高英工商	B 組(廚藝 028~054)	
029	柯采沅	旗山國中	中山工商	B 組(廚藝 028~054)	
030	洪怡婷	中山國中	三信家商	B 組(廚藝 028~054)	
031	洪翠鴻	大社國中	高苑工商	B 組(廚藝 028~054)	
032	孫佳吟	福山國中	樹德家商	B 組(廚藝 028~054)	
033	徐瑋鴻	小港國中	三信家商	B 組(廚藝 028~054)	
034	高以琳	桃源國中	高英工商	B 組(廚藝 028~054)	
035	涂燕珊	苓雅國中	三信家商	B 組(廚藝 028~054)	
036	陳蕙蓉	五甲國中	三信家商	B 組(廚藝 028~054)	
037	張晏禎	內門國中	高英工商	B 組(廚藝 028~054)	
038	張鳳怡	南隆國中	中山工商	B 組(廚藝 028~054)	
039	張翰翔	立德國中	樹德家商	B 組(廚藝 028~054)	
040	許芳毓	龍華國中	中山工商	B 組(廚藝 028~054)	
041	許顏侑	光華國中	復華中學	B 組(廚藝 028~054)	
042	郭庭安	蚵寮國中	樹德家商	B 組(廚藝 028~054)	
043	陳佳芬	旗津國中	中山工商	B 組(廚藝 028~054)	
044	陳宜暄	陽明國中	樹德家商	B 組(廚藝 028~054)	
045	陳俊宇	五福國中	三信家商	B 組(廚藝 028~054)	
046	陳郁翔	中庄國中	高英工商	B 組(廚藝 028~054)	
047	陳莘惠	七賢國中	三信家商	B 組(廚藝 028~054)	
048	陳鈺沛	明義國中	高英工商	B 組(廚藝 028~054)	
049	舒玉芳	中山國中	中山工商	B 組(廚藝 028~054)	
050	黃子維	鳳甲國中	中山工商	B 組(廚藝 028~054)	
051	黃欣涵	民族國中	三信家商	B 組(廚藝 028~054)	
052	黃柏瑜	中山國中	中山工商	B 組(廚藝 028~054)	

**高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽
餐旅職群【廚藝製作-中餐組】參賽學生名冊**

編號	學生姓名	就讀學校		學術科組別	備註
		國中	高職		
053	黃富玲	瑞祥高中國中部	立志中學	B 組(廚藝 028~054)	
054	羅子洧	中庄國中	高英工商	B 組(廚藝 028~054)	
055	廖玫惠	鳳林國中	樹德家商	C 組(廚藝 055~068)	
056	劉怡君	大寮國中	三信家商	C 組(廚藝 055~068)	
057	劉竣傑	鼎金國中	樹德家商	C 組(廚藝 055~068)	
058	劉煒彬	阿蓮國中	中山工商	C 組(廚藝 055~068)	
059	鄭 鈺	寶來國中	高英工商	C 組(廚藝 055~068)	
060	蔡玉蘭	燕巢國中	中山工商	C 組(廚藝 055~068)	
061	蔡怡伶	前金國中	三信家商	C 組(廚藝 055~068)	
062	林逸萱	福誠高中國中部	高英工商	C 組(廚藝 055~068)	
063	鄧金玉	旗山國中	三信家商	C 組(廚藝 055~068)	
064	鄧家欣	楠梓國中	樹德家商	C 組(廚藝 055~068)	
065	鍾兆軒	旗山國中	高英工商	C 組(廚藝 055~068)	
066	簡慈容	甲仙國中	中山工商	C 組(廚藝 055~068)	
067	顏憶軒	梓官國中	高英工商	C 組(廚藝 055~068)	
068	蘇俊嘉	三民國中	三信家商	C 組(廚藝 055~068)	

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽 餐旅職群【廚藝製作-中餐組】日程表

日期	時間	術科競賽 場次	時間	學科競賽 場次	備 註	
105 年 3 月 9 日 (星期三)	08:00 08:30	裁判會議		第二會議室	一、學科測驗： 1. 學科測驗採 <u>電腦閱卷</u> ，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。 二、術科測驗： 1. 請選手自備圍裙、廚師帽 2. 競賽地點： 4 樓中餐教室 3. 預備處： 2 樓餐飲調製教室 4. 術科測驗第一場次 (A 組)，需攜帶圍裙、廚師帽及學科測試文具進入術科測驗考場。 三、承辦學校供應午餐，上午 11:10 考生休息室，以學校為單位領取。 四、帶隊老師 11:20 請至圖書館領取便當。	
	08:35 08:50	第一場次	術科測驗進場、點名、工具檢查、抽術科崗位及考場規則說明 A 組編號 001~027	08:40 08:50		學科測驗進場、點名及說明考場規則 B 組：編號 028~054 C 組：編號 055~068
	08:50 10:10		術科競賽 4 樓-中餐教室 A 組：編號 001~027	08:50 09:20		學科測驗 B 組：編號 028~054 C 組：編號 055~068
	10:10 10:20	換 場				
	10:10 10:30	第二場次	術科測驗進場、點名、工具檢查、抽術科崗位及考場規則說明 B 組：編號 028~054	10:20 10:30		學科測驗進場、點名及說明考場規則 A 組：編號 001~027
	10:30 11:50		術科競賽 4 樓-中餐教室 B 組：編號 028~054	10:30 11:00		學科測驗 A 組：編號 001~027
	11:50 12:00	換 場				
	12:05 12:25	第三場次	術科測驗進場、點名、抽術科崗位及考場規則說明 C 組：編號 055~068			
	12:25 13:45		術科競賽 4 樓-中餐教室 C 組：編號 055~068			
	13:45	競賽結束、參賽者離場→考生休息室				

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽

餐旅職群【廚藝製作-中餐組】術科試題

一、題目名稱：第三題 培根蛋炒飯、紅蘿蔔絲炒青江

二、競賽時間：八十分鐘

三、說明：

題目 1：培根蛋炒飯	材料名稱	數量	調味料	
			名稱	品牌
說明： 1. 右列材料、調味料及器具設備由競賽單位提供，請依題目所需酌量取用。 2. 工作完成，靜候評審老師檢查。 3. 工作完畢、整理現場。	白米	1 杯	沙拉油	台糖
	培根	2 片	鹽	台鹽
	雞蛋	2 個	白胡椒粉	小磨坊
	冷凍青豆仁	20 克	香油	嵌頂
	洋蔥	1/4 粒	酒	台酒

題目 2：紅蘿蔔絲炒青江	材料名稱	數量	調味料	
			名稱	品牌
說明： 1. 右列材料、調味料及器具設備由競賽單位提供，請依題目所需酌量取用。 2. 工作完成，靜候評審老師檢查。 3. 工作完畢、整理現場。 4. 材料之紅蘿蔔及青江菜皆需切成絲。	青江菜	8 兩	沙拉油	台糖
	紅蘿蔔	1 條	塩	台鹽
	蒜頭	4 粒	酒	台酒

四、評分項目：

1. 完成時限：八十分鐘

2. 技能項目：(1) 外觀 30% (2) 刀工 20% (3) 火候 20%
(4) 調味 20% (5) 衛生 10%

3. 工作情意：(1) 不可有危險動作 (2) 不可損壞工作物 (3) 必須維持整潔
(4) 工作態度 (5) 服裝儀容 (6) 禮節

4. 若總分相同者，以術科成績比高低，若術科成績又相同者，以術科評分項目比序，比序標準為 (1) 外觀 (2) 刀工 (3) 火候 (4) 調味 (5) 衛生 (6) 完成時間 (7) 學科

**高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競
餐旅職群【廚藝製作-中餐組】場地設備工具表**

設備名稱	單位	數量/人	備註	設備名稱	單位	數量/人	備註
瓦斯爐	台	1		電鍋	個	1	
工作台	台	1		蒸籠	個	1	
炒菜鍋	個	1		大湯杓	支	1	
配菜盤	個	4		炒菜鏟	支	1	
炒鍋蓋	個	1		漏杓	支	1	
抹布	條	1		扣碗	個	1	
白毛巾	條	1		10 吋盤	個	2	
小垃圾袋	個	1		菜刀	把	1	可自備
濾網	個	1		紙巾	包	1	
鋼盆	個	1		不鏽鋼筷	雙	1	
量匙	串	1		菜瓜布	塊	1	
量杯	個	1		沙拉脫	瓶	1	
削皮刀	支	1		小垃圾桶	個	1	
砧板	個	1		馬口碗	個	5	
漏盆	個	1					

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽
餐旅職群【廚藝製作-中餐組】
學 科 試 場 座 次 表 (A 組)

考生編號：001~027 (27 人)

競賽場地：奮志樓 2 樓 226 教室

參賽者 編號	009		018		027
004	008	013	017	022	026
003	007	012	016	021	025
002	006	011	015	020	024
001	005	010	014	019	022

講 台

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽
餐旅職群【廚藝製作-中餐組】
學 科 試 場 座 次 表 (B、C 組)

考生編號：028~068 (41 人)

競賽場地：奮志樓 2 樓 226 教室

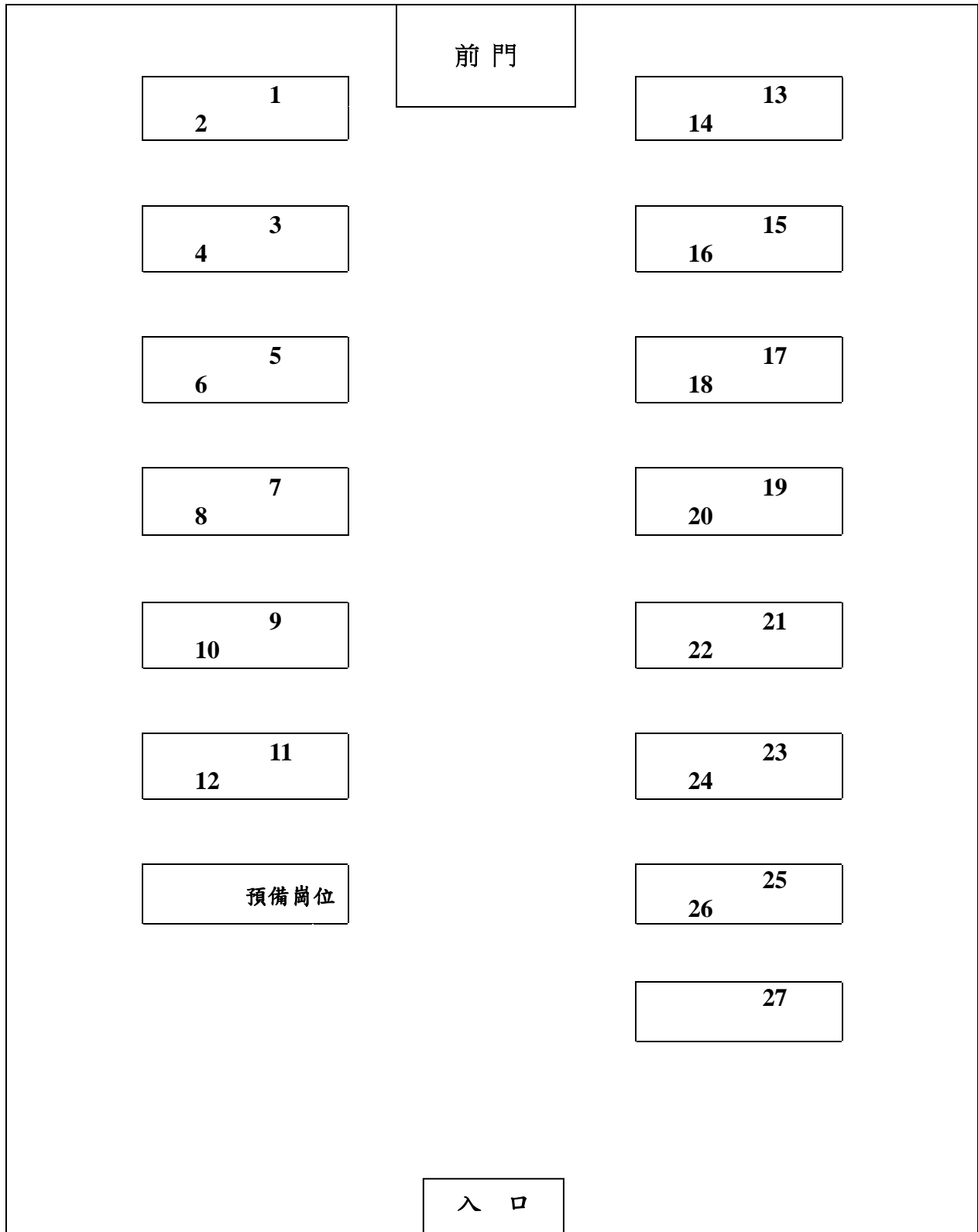
參賽者 編號	038	044	050	056	062	068
032	037	043	049	055	061	067
031	036	042	048	054	060	066
030	035	041	047	053	059	065
029	034	040	046	052	058	064
028	033	039	045	051	057	063

講 台

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競
餐旅職群【廚藝製作-中餐組】
術 科 考 場 工 作 崗 位 配 置 圖

崗位編號

競賽場地：餐管大樓 4 樓-中餐教室



餐飲服務技術組

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽 餐旅職群【餐飲服務技術-口布摺疊組組】參賽學生名冊

編號	學生姓名	就讀學校		學術科組別	備註
		國中	高職		
001	力景文	內門國中	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
002	尤鈞儀	獅甲國中	樹德家商	A 組(餐服 001~024)	
003	方翊玟	翠屏國中	立志中學	A 組(餐服 001~024)	
004	王伊瑄	彌陀國中	三信家商	A 組(餐服 001~024)	
005	王建詠	民族國中	三信家商	A 組(餐服 001~024)	
006	江季錚	中山國中	中山工商	A 組(餐服 001~024)	
007	何秣妘	溪埔國中	中山工商	A 組(餐服 001~024)	
008	吳玟萱	中庄國中	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
009	吳郁翎	大樹國中	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
010	李玫君	大樹國中	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
011	李芝婷	那瑪夏國中	中山工商	A 組(餐服 001~024)	
012	李懿玆	鼎金國中	立志中學	A 組(餐服 001~024)	
013	林鈺琪	旗山國中	中山工商	A 組(餐服 001~024)	
014	杜婉鈞	大灣國中	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
015	邱秀茹	中庄國中	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
016	邱恩秀	南隆國中	中山工商	A 組(餐服 001~024)	
017	侯凱心	林園高中國中部	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
018	施憶萱	大仁國中	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
019	洪秀敏	鳳林國中	樹德家商	A 組(餐服 001~024)	
020	洪裕鈞	小港國中	三信家商	A 組(餐服 001~024)	
021	張又懿	五甲國中	樹德家商	A 組(餐服 001~024)	
022	張玉鳳	福誠高中國中部	高英工商	A 組(餐服 001~024)	
023	張雅筑	大寮國中	三信家商	A 組(餐服 001~024)	
024	張萱庭	前金國中	三信家商	A 組(餐服 001~024)	
025	張寶惜	中山國中	中山工商	B 組(餐服 025~048)	
026	張瀨予	龍華國中	中山工商	B 組(餐服 025~048)	

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽 餐旅職群【餐飲服務技術-口布摺疊組】參賽學生名冊

編號	學生姓名	就讀學校		學術科組別	備註
		國中	高職		
027	梁佳琪	蚵寮國中	樹德家商	B 組(餐服 025~048)	
028	莊羽涵	文山高中國中部	中山工商	B 組(餐服 025~048)	
029	許沛君	文山高中國中部	樹德家商	B 組(餐服 025~048)	
030	許綉涓	鹽埕國中	三信家商	B 組(餐服 025~048)	
031	陳怡宣	明華國中	三信家商	B 組(餐服 025~048)	
032	陳玟安	梓官國中	高英工商	B 組(餐服 025~048)	
033	陳玥恩	中庄國中	高英工商	B 組(餐服 025~048)	
034	陳彥廷	右昌國中	樹德家商	B 組(餐服 025~048)	
035	陳 頌	左營國中	樹德家商	B 組(餐服 025~048)	
036	陳嘉榮	正興國中	樹德家商	B 組(餐服 025~048)	
037	陳臆安	田寮國中	高苑工商	B 組(餐服 025~048)	
038	陸悅晨	瑞祥高中國中部	立志中學	B 組(餐服 025~048)	
039	彭慧婷	岡山國中	立志中學	B 組(餐服 025~048)	
040	景婉綺	五福國中	三信家商	B 組(餐服 025~048)	
041	曾星昱	五甲國中	三信家商	B 組(餐服 025~048)	
042	黃芷珊	美濃國中	高英工商	B 組(餐服 025~048)	
043	黃冠蓁	龍華國中	樹德家商	B 組(餐服 025~048)	
044	黃靖淳	鳳翔國中	三信家商	B 組(餐服 025~048)	
045	黃暉玲	後勁國中	立志中學	B 組(餐服 025~048)	
046	黃璇媿	明華國中	三信家商	B 組(餐服 025~048)	
047	楊雅婷	仁武高中國中部	高苑工商	B 組(餐服 025~048)	
048	董儀秀	燕巢國中	中山工商	B 組(餐服 025~048)	
049	廖嘉宏	橋頭國中	高英工商	C 組(餐服 049~067)	
050	劉元珍	路竹高中國中部	樹德家商	C 組(餐服 049~067)	
051	劉昱玟	鳳甲國中	樹德家商	C 組(餐服 049~067)	
052	劉億嫻	仁武高中國中部	高英工商	C 組(餐服 049~067)	

**高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽
餐旅職群【餐飲服務技術-口布摺疊組】日程表**

日期	競賽時間	競賽項目/場次	競賽場地	備註
105 年 3 月 9 日 (星期三)	08:00	裁判會議	第二會議室	一、學科測驗： 1. 學科測驗採 <u>電腦閱卷</u> ，參賽學生請自備 2B 鉛筆、橡皮擦應考，本校不提供相關文具。 二、術科測驗： 1. 請選手自備口布 8 條，尺寸以 50~55 公分為限，顏色不拘、所需之杯子及白色手套。 2. 競賽地點：第一會議室 三、承辦學校供應午餐 ，上午 11:20 考生休息室，以學校為單位領取。 四、帶隊老師 11:20 請至圖書館領取便當
	08:30	選手報到	活動中心	
	08:35 08:50	學科測驗進場、點名及說明考場規則	考生休息室→學科測驗教室	
	08:50 09:20	學科測驗 (A、B、C 組同時進行)	學科考場	
	09:20 09:40	第一場次 (A 組) 術科測驗進場、點名、工具檢查、抽術科崗位及考場規則說明	考生休息室→第一會議室	
	09:40 10:05	第一場次 A 組：編號 001~024 進行術科競賽	第一會議室	
	10:05 10:25	評審評分		
	10:25 10:40	換場		
	10:30 10:50	第二場次 (B 組) 術科測驗進場、點名、工具檢查、抽術科崗位及考場規則說明	考生休息室→第一會議室	
	10:50 11:15	第二場次 B 組：編號 025~048 進行術科競賽	第一會議室	
	11:15 11:35	評審評分		
	11:35 11:50	換場		
	11:40 12:00	第三場次 (C 組) 術科測驗進場、點名、工具檢查、抽術科崗位及考場規則說明	考生休息室→第一會議室	
	12:00 12:25	第三場次 C 組：編號 049~067 進行術科競賽	第一會議室	
	12:25	競賽結束、參賽者離場→考生休息室		

高雄市 104 學年度國民中技藝教育課程學生技藝競賽

餐旅職群【餐飲服務技術-口布摺疊組】術科試題

一、題目名稱：第三題

指定項目：主教帽（濟公帽）、星光燦爛、扇子（鍋牛）、圓錐帽
觀賞創意：4 種

二、競賽時間：二十五分鐘

三、說明：

1. 使用之口布、手套或所需之杯子由參加競賽學生自備。
2. 工作完成，靜候評審老師評分。
3. 工作完畢、整理現場。

四、評分項目：

1. 完成時限：二十五分鐘

2. 技能項目：

- | | |
|-------------|------------|
| (1) 外型:35% | (2) 創意:30% |
| (3) 熟練度:30% | (4) 儀態:5% |

3. 工作情意：

- | | |
|--------------|--------------|
| (1) 不可有危險動作。 | (2) 不可損壞工作物。 |
| (3) 必須維持整潔。 | (4) 工作態度。 |
| (5) 服裝儀容。 | (6) 禮節。 |

4. 若總分相同者，以術科成績比高低，若術科成績又相同者，以術科評分項目比序，比序標準為（1）外型（2）創意（3）熟練度（4）儀態（5）完成時間（6）學科

五、注意事項：

1. 凡遲到 10 分鐘不得進場，列為缺考，如有特殊情事時間不予延長。
2. 選手自行準備口布 8 條，尺寸以 50~55 公分為限，顏色不拘，一種款式限用一條口布，如違規以零分計。
3. 裝飾物以競賽學生自備杯子為限，如出現其他裝飾物視同違規，以零分計。
4. 競賽期間須戴白色手套摺疊，違者扣總成績
5. 競賽作品完成後請自行放置展示桌評分。
6. 冒名頂替者，取消競賽資格。
7. 服裝未依規定者，扣術科該項競賽總分 3 分。
8. 競賽過程不得高聲喊叫、擅自離開座位或其他不軌行為等，則依競賽規則扣分。
9. 競賽過程中如有疑議，得原地舉手發問，但所耗時間不予扣除。
10. 非規定內之工具，不得攜帶進入考場，如有違反規定，則暫為保管。

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽
餐旅職群【餐飲服務技術-口布摺疊組】

學 科 試 場 座 次 表 (B、C 組)

考生編號：025~067 (43 人)

競賽場地：奮志樓 2 樓 129 教室

參賽者 編號			049			
030	036	042	048	055	061	067
029	035	041	047	054	060	066
028	034	040	046	053	059	065
027	033	039	045	052	058	064
026	032	038	044	051	057	063
025	031	037	043	050	056	062

講 台

高雄市 104 學年度國民中學技藝教育課程學生技藝競賽
 餐旅職群【餐飲服務技術-口布摺疊組】
術科試場座次表 (A 組)

考生編號：001~024 (計 24 人)

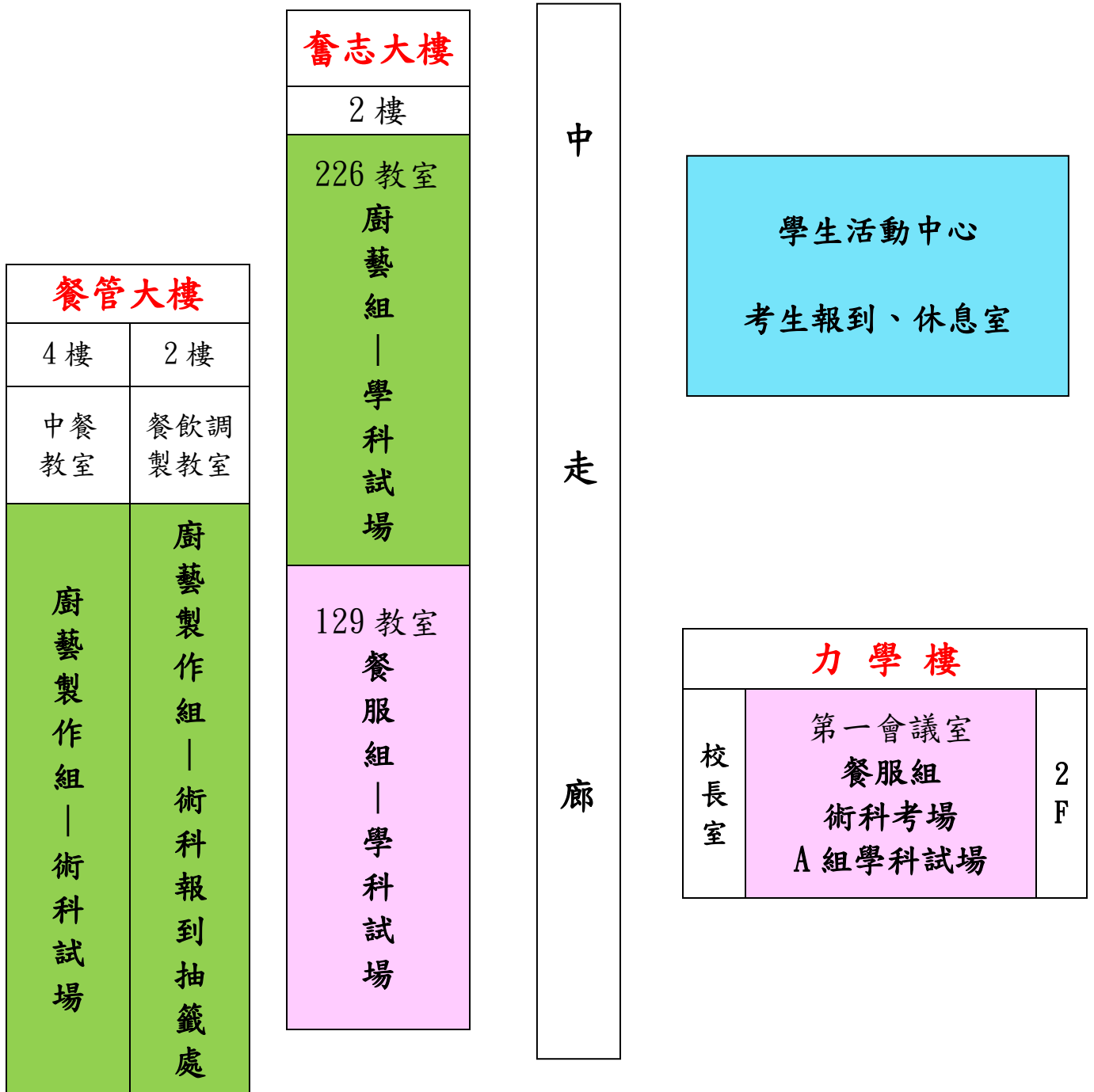
競賽場地：第一會議室

24	23	22	21	20	19	後門			
18	17	16	15	14	13		12	11	10
09	08	07	06	05	04		03	02	01
選手預備區									
24	23	22	21	20	19	18	17	16	
15	14	13	12	11	10	09	08	07	
06	05	04	03	02	01	前門			
崗位編號			評審席						

高雄市 104 學年度國中技藝教育課程學生技藝競賽
 餐旅職群-廚藝製作組、餐飲服務技術組
 (樹德家商考區)

競賽場地平面圖

競賽日期：105 年 3 月 9 日



校門口



全 校 優 質
全 面 優 勝

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

校址：高雄市三民區建興路116號

電話：(07) 3848622轉18

網址：<http://www.shute.kh.edu.tw/>