**109學年度臺中市國民中學技藝競賽規則**

**【餐旅職群主題1及專班：馬鈴薯炒雞絲】**

**一、競賽須知**

**二、競賽時程**

**三、評分標準**

**四、考場設備**

**主辦單位：臺中市政府教育局**

**承辦學校：明台高級中學**

**承辦人員：實習處王淑媛主任**

**聯絡方式：04-23393071＃260**

**一、【餐旅職群主題1及專班：馬鈴薯炒雞絲】競賽須知**

(一)、一般事項：

* 1. 參賽人員不得攜帶規定項目以外之任何資料、工具、器材進入考場，違者不予記分。
  2. 比賽使用之原料、設備、機器請於開始考試後十分鐘內核對並檢查，如有疑問，應當場提出請評審人員處理。
  3. 參賽人依據參賽位置號碼就比賽位置。
  4. 參賽人應聽從並遵守評審人員講解規定事項。
  5. 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。
  6. 比賽結束時，應由監場人員點收機具，試題送繳評審人員收回；繳件出場後，不得再進場。
  7. 每種產品製作以一次為原則，未經評審人員同意而重作者，不予記分。
  8. 學科採電腦閱卷，請攜帶2B鉛筆參加學科考試。
  9. 參賽學生若於**檢錄（報到）時**未到場，則該項競試**不予計分**。
  10. 測驗開始後15分鐘未到場應試者，立即於評審表註記缺考。
  11. 當天報到請選手攜帶**學生證或身分證**，並穿著各國中制式服裝，以便核對身份。
  12. 競賽當日請學生攜帶**健保卡**(備用)
  13. 團體組成績採計：

學科：團體組參賽選手為三人一組，以3人總成績平均計算，倘有選手棄賽，總成績平均以除以3人計算。

術科：團體組參賽選手為三人一組，各競賽項目個別參賽個別計分，三人總成績平均後為該團體總成績，若因團體組內一或二位選手棄賽，團體總成績計算方式不變，不因人數減少而重新計分。

(二)、術科注意事項：

1.採實際操作，依中餐烹調丙級技術士技能檢定術科測試評審標準。

【洗滌順序：蔬菜（蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、小黃瓜、馬鈴薯）→ 肉類】

【洗滌順序：蔬菜（蒜頭、紅蘿蔔、紅辣椒、小黃瓜、馬鈴薯）→ 肉類】

【酒精消毒刀具、砧板、抹布請省略掉】

2.時間截止時未繳交成品者，不予計分。（先出菜再清掃）

3.需穿戴白色帽子、白色圍裙，著學校制服或運動服（以長褲、包鞋為準）；**禁穿牛仔褲、露趾鞋。(否則不得進場應試)。**

4.製作成品為六人份之菜餚。（食材領取一次為原則）

5.菜需洗淨，不可以有泥土及異物。

6.刀工需形狀、大小、粗細、寬窄、長短、厚薄，力求大小ㄧ致。

7.成品以炒的方式烹調，成品不可出油。

8.火候控制適宜，菜餚內食材需全熟，不可有焦、苦。（盤飾須有殺菁滅菌處理）

9.成品菜餚需具能吃、能看。

10.調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。

11.毛巾與抹布使用說明：(依照中餐丙級檢定規範)

(1)白色正方毛巾:用於墊砧板，防止砧板滑動，或用於擦拭洗淨之刀具、 砧板、鍋具、烹調用具。

(2)黃色正方抹布:用於擦拭工作台。

(3)白色長型毛巾:用於擦拭洗淨之熟食餐器具(瓷碗盤)。

12.本次比賽：

(1)砧板供應：個人組1紅（生食用）、1白（熟食用）；

團體組3紅（生食用）、1白（熟食用）。

(2)刀具提供：個人組:中式菜刀1把。

團體組:中式菜刀2把及刻花刀(9公分)1把。

(3)成品繳交時，菜餚(馬鈴薯炒雞絲)盛放於中式白色磁圓盤；水花片盛放於圓鐵盤即可。

(4)未使用剩餘之食材可由主辦單位回收。

**二、【餐旅職群主題1及專班：馬鈴薯炒雞絲(紅蘿蔔水花片)】競賽時程**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **競賽日期** | **110年4月7日(星期三 )**  **上學期開課班級** | **110年4月8日(星期四 )**  **下學期開課班級** |
| **報到、抽籤** | **8：20~8：50** | |
| **學科競賽地點** | **明台高級中學—政光科技大樓一樓教室** | |
| **學科筆試時間** | **9：00~9：30** | |
| **術科競賽地點** | **臺中市明台高級中學五樓中餐專業教室** | |
| **競賽內容** | １.學科測驗：25% (題庫150題，抽測50題)  ２.術科測驗：75% | |
| **競賽主題** | 餐旅職群-**馬鈴薯炒雞絲** | |
| **競賽學科命題範圍** | 技術士丙級技能檢定學科題庫  （中餐烹調110題+餐旅服務20題+飲料調製20題） | |
| **競賽術科命題** | **1.個人組**  **馬鈴薯炒雞絲**  **(6人份)** | **2. 團體組**  **馬鈴薯炒雞絲**  **(6人份)**  **紅蘿蔔水花片四選二** |
| **術科競賽時間**  **（依報名組數確認後再公告詳細競賽時間）** | 學科：30分鐘  術科：60分鐘  (包含成品完成及收拾整理完畢) | 學科：30分鐘  術科：60分鐘  (包含成品完成及收拾整理完畢) |
| **評審標準** | １.學科測驗：採電腦閱卷，請攜帶2B鉛筆作答。  ２.術科測驗：裁判依評分標準評分 | |

**三、【餐旅職群主題1及專班】術科評分標準**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **評 分 項 目** | | **配分比例** | **得 分** |
| 項  目 | 一、工作態度與衛生 | 10％ |  |
| 二、取 量 | 10％ |  |
| 三、調 味 | 10％ |  |
| 四、刀 工 | 25% |  |
| 五、火 候 | 25% |  |
| 六、外觀品質 | 20％ |  |
| **總 計** | | **100**％ |  |

**四、【餐旅職群主題1及專班：】考場設備**

(一)**承辦學校提供設備：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 工作台（含水槽） | 1 | 座 |
| 2 | 中式快速爐 | 2 | 個 |
| 3 | 炒鍋 | 2 | 個 |
| 4 | 炒鍋鍋蓋 | 1 | 個 |
| 5 | 平底鍋 | 1 | 個 |
| 6 | 白磁碗（大、中） | 各1 | 個 |
| 7 | 白磁圓盤（直徑26㎝） | 2 | 個 |
| 8 | 漏杓 | 1 | 把 |
| 9 | 鍋鏟 | 2 | 把 |
| 10 | 濾油網（個人用） | 1 | 支 |
| 11 | 鐵夾子、鐵湯匙 | 各1 | 支 |
| 12 | 鐵筷 | 2 | 雙 |
| 13 | 馬口碗 | 5 | 個 |
| 14 | 配菜盤 | 3 | 個 |
| 15 | 不銹鋼盆 | 3 | 個 |
| 16 | 洗菜盆 | 1 | 個 |
| 17 | 削皮刀 | 1 | 支 |
| 18 | 量杯、量匙 | 各1 | 個/組 |
| 19 | 片刀 | 個人1，團體2 | 把 |
| 20 | 刻花刀(9公分) | 團體組1 | 把 |
| 21 | 剪刀 | 1 | 把 |
| 22 | 白色砧板 | 1 | 個 |
| 23 | 紅色砧板 | 個人1，團體3 | 個 |
| 24 | 清潔組（菜瓜布、洗碗精） | 1 | 組 |
| 25 | 正方毛巾(白色) | 3 | 條 |
| 26 | 正方抹布(黃色) | 2 | 條 |
| 27 | 長型毛巾(白色) | 1 | 條 |
| 28 | 垃圾桶 | 2 | 個 |

(二)**承辦學校提供調味料：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序號 | 材料名稱 | 序號 | 材料名稱 |
| 1 | 鹽 | 6 | 米酒 |
| 2 | 糖 | 7 | 香油 |
| 3 | 太白粉 | 8 | 沙拉油 |
| 4 | 醬油 | 9 | 白胡椒粉 |
| 5 | 白醋 |  |  |

**(三)承辦學校提供材料：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **團體組**  **【馬鈴薯炒雞絲+紅蘿蔔水花片】** | | **個人組**  **【馬鈴薯炒雞絲】** | |
| **材料** | **供應量** | **材料** | **供應量** |
| 1 | 馬鈴薯 | 1個(150克以上/個) | 馬鈴薯 | 1個(150克以上/個) |
| 2 | 紅辣椒 | 1支 | 紅辣椒 | 1支 |
| 3 | 蒜頭 | 10克 | 蒜頭 | 10克 |
| 4 | 雞胸清肉 | 1付(約300克) | 雞胸清肉 | 1付(約300克) |
| 5 | 小黃瓜 | 1支 | 小黃瓜 | 1支 |
| 6 | 紅蘿蔔 | 1支 |  |  |

**(四) 紅蘿蔔水花片規範說明：**

**1請自行從參考水花中，選出兩款呈現。**

**2.二款水花大小差距不可過大，長寬以3~5公分為準。**

**3.水花每款各6片，每片厚度約為(0.3±0.1)公分。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 參考水花 | 新建檔案 2018-09-20 - 第1頁 | 1537435698064 | 1537435693040 | 新建檔案 2018-09-21 - 第2頁 |
| **水花1** | **水花2** | **水花3** | **水花4** |

**(五)學生自備器材**

1.白色網帽、白色圍裙，著學校制服或運動服（以長褲、包鞋為準）；**禁穿牛仔褲、露趾鞋。(否則不得進場應試)。**

2.白色廚房紙巾、衛生手套、乳膠手套、礦泉水。

3.可使用自備刀具 (片刀、雕刻刀……等)。

4.不可使用模型器具。