

新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽實施計畫

子計畫二-餐旅職群-「東海小廚神」

一、依據：

- (一)參考「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」附件三「直轄市、縣(市)國民中學技藝教育學生技藝競賽及成果發表活動計畫」辦理。
- (二)新北 NO.1 技職 6.0-新北市技職教育政策白皮書。

二、目的：

- (一)加強國小學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- (二)培養學生透過實作問題解決、跨領域技能等能力，建立自我成就感。
- (三)藉由餐旅職群適性挑戰賽，擴大學生探索生涯進路發展，吸引更多該職群具實作性向之國小學生參與。

三、辦理單位：

- (一)指導單位：新北市政府。
- (二)主辦單位：新北市政府教育局（下稱本局）。
- (三)承辦單位：新北市私立東海高級中學。

四、適性挑戰方式，分「適性體驗育樂營隊」、「適性挑戰賽」兩階段方式進行：

(一)適性體驗育樂營隊：

辦理 2 場育樂營隊，開放本市國小學生報名參加，除了體驗該職群內涵及課程之外，育樂營中亦會搶先進行適性挑戰賽比賽項目之體驗及練習。

(二)適性挑戰賽：

每年辦理國中技藝競賽時，同時辦理國小組的適性挑戰賽，開放本市國小學生報名，讓對未來興趣已有方向的學生能搶先試手，挑戰自己的潛能，獲獎者還能參加一年一度的技藝教育頒獎典禮。

五、參加對象：本市各國小對職業試探課程感興趣之五年級、六年級學生。

六、報名方式：

(一)適性體驗育樂營隊：

1. 寒假營隊日期:113 年 1 月 27 日，共 4 場次，僅擇 1 場次報名。
2. 報名時間：即日起至 113 年 1 月 24 日。(額滿為止)
3. 名額共 144 位(每場次 36 位)，一律採線上報名，有意願學生自行至東海高中首頁進行報名。報名網址：<https://forms.gle/XhNv2JPYTWYnA3MCA>。
4. 課程活動費用免費，錄取後請全程參與，若無故不到，往後不予錄取，也請勿隨意頂替使他人權益受損。



(二)適性挑戰賽：

1. 一律採線上報名，有意願學生自行至東海高中首頁進行報名。
2. 報名時間：即日起至 113 年 1 月 24 日。(額滿為止)
3. 符合身分資格才能報名，如有發現不符資格(如：虛報年級)請家長帶回。
4. 競賽活動錄取後請全程參與，若無故不到，往後不予錄取，也請勿隨意頂替使他人權益受損。
5. 報名後本人即同意並授權本局於活動期間拍攝、錄影之照片肖像，做為新北市政府教育局後續行銷或社群露出宣傳使用。

七、適性挑戰賽規則與評審標準：

- (一)餐旅群適性挑戰賽題目與評分標準如附件 1。
- (二)餐旅群適性挑戰賽競賽規則如附件 2。
- (三)本競賽共錄取一至六名各 1 位及佳作數名。

八、活動日期及地點

(一) 適性體驗育樂營隊：

1. 營隊時間：113 年 1 月 27 日(星期六)。
2. 營隊地點：新北市私立東海高級中學(新北市三重區忠孝路三段 93 巷 12 號)

(二) 適性挑戰賽：

1. 競賽時間：113 年 3 月 2 日(星期六)。
2. 競賽地點：新北市私立東海高級中學(新北市三重區忠孝路三段 93 巷 12 號)

九、注意事項：

- (一)課程進行過程中，除飲用水外，一律禁止飲食，文具用品請務必攜帶。
- (二)為珍惜教育資源，經報名錄取者請勿無故缺席，完成報名程序後倘因特殊緊急事件無法參加者請提早通知主辦單位取消課程。
- (三)家長統一於校門口等候接送放學，不開放家長陪同上課。
- (四)報到請務必出示就讀新北市學校在學證明資料才能入場。
- (五)課程聯絡人：新北市私立東海高級中學林羿君組長/盧孜吟小姐

聯繫電話：(02)2982-2788 轉 105/109

電子信箱：venessa0828@thhs.ntpc.edu.tw

十、活動經費

- (一)由中央相關經費補助及市府相關經費項下支應。
- (二)各校請依核定補助金額內，擬定經費概算表經會計審查、校長核定後方可動支。

十一、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

【附件 1】

新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「東海小廚神」競賽題目

- 一、題目：下午茶組合。
- 二、競賽時間：40 分鐘。
- 三、題目說明：請完成以下三項成品。

1. 造形口布(現場三抽一)



2. 石碇桂花蜜冰桔茶

成份	調製法	杯器皿
1 包紅茶包 4 粒新鮮金桔汁 10ml 新鮮檸檬汁 75ml 柳橙汁 20ml 桂花蜜	搖盪法	可林杯/耐熱玻璃壺/榨汁器/公杯/古典杯/搖酒器/量酒器/壓汁器/小圓盤/水果夾/砧板/杯墊/沖壺/三角尖刀

3. 鮭魚沙拉三明治

成份		器具
吐司 3 片 油漬鮭魚罐 80 公克/罐 洋蔥 30 公克 西芹 5 公克	酸黃瓜 20 公克 鹽適量 白胡椒粉適量 蛋黃醬 80 公克	湯匙/木匙/西餐刀/白砧板/沙拉盤/瓷盤

二、評分標準：

儀態 10%	善後處理 10%	造形口布 15%	石碇桂花蜜冰桔茶 25%	鮪魚沙拉三明治 40%
<ol style="list-style-type: none"> 1. 頭髮需盤起、指甲需符合衛生標準。 2. 服儀規定請參照術科競賽規則附件 2。 3. 需著完整包覆的鞋子，深色寬鬆長褲，且襪子須超過腳踝。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 器具需清洗乾淨。 2. 將堪用材料歸回。 3. 需將廚餘及垃圾妥善分類處理。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 口布確實檢查清潔度。 2. 口布成品需四腳對齊且不可鬆散。 3. 操作過程中口布不可落地，亦不可接觸其他器具。 4. 口布正反面需正確使用。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 溫壺或沖茶器水量需達 6 分滿以上。 2. 冰鏟(夾)請妥善放置於冰桶中。 3. 依配方順序調製飲料，不可隨意增減。 4. 新鮮果汁類壓汁後，先倒入公杯內，直接以壓汁器量取。 5. 調製飲料時冰塊於適當時機加入。 6. 操作飲品時，需在正確且適當的位置。 7. 能正確取用材料，或使用沖茶器時，能正確測量水量。 8. 使用搖酒器操作搖盪法，杯口需朝外或搖酒器外部需達起霜狀。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材料切末要均勻，鮪魚去油瀝乾壓碎拌勻。 2. 三明治要切邊整齊，不可擠壓變形。 3. 三明治組織要飽滿，內餡不可流出，不可有出油現象。 4. 接觸熟食食材時必需配戴衛生手套。 5. 切割時刀具及砧板需保持乾燥及衛生。 6. 使完完畢之器具需確實清洗完畢後放置定位。 7. 未使用完畢之食材請確實分類，繳回，切勿浪費或隨意丟棄。 8. 製作過程中水槽需隨時保持乾淨。

註：若違反安全、衛生相關事項，依情節得扣分。

【附件 2】

新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「東海小廚神」規則

- 一、參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到，以棄權論，不得異議；未帶證件者，另簽具參賽者身分切結書(附表 1)及拍照方式存查以備查驗。術科順序由承辦單位亂數排定並事先公告，報到當日分上下午場報到，比賽開始後，不得再報到；比賽如因故延誤，得由評審議決後重新訂定。
- 二、術科服儀規定：請穿著素色上衣、深色長褲(不可著棉褲)，黑色襪子(長度須超過腳踝)、深色包頭鞋、長髮過肩者綁成髮髻並帶上髮網、額前頭髮不得長及眼睛，服儀不合格者，依規定予以扣分。
- 三、競賽之設備、工具、材料均由術科測試辦理單位提供。
- 四、競賽所需材料，由承辦單位提供，不得攜帶任何材料入場應試，違者該科不予計分。
- 五、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
 - (一)大聲喧嘩，扣總分 10 分。
 - (二)與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 - (三)未經評審同意，擅自更換器具，扣總分 20 分。
 - (四)競賽須在規定時間內完成，在監評長宣布「時間截止」時，應請立即停止操作，否則不予計分。
- 六、參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 七、比賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。
- 八、競賽時間截止時，即應立即出場，違者不予計分。
- 九、競賽成品，需置於個人操作檯成品區擺設，不得攜出。
- 十、各校領隊、指導教師或參賽同學不得在試場外逗留窺探，違者該組(校)不予計分。
- 十一、競賽結束後，其成品不論完成與否均不得要求攜回，並請處理個人操作檯後，始離開競賽現場。
- 十二、競賽使用器具設備，除非有損壞，不得要求更換。並請依承辦學校所提供之機具、設備及材料確認清點，如有短少或損壞，立即請場地管理人員補充或更換；競賽中損壞之機具、設備及材料經監評人員釐清責任後，若為人為因素則於競賽結束後由競賽選手負責賠償之。

- 十三、選手應詳閱試題，若有疑問應於競賽開始二分鐘前提出，監評長宣布「開始」競賽口令後，不得提出，違者不以計分。
- 十四、競賽中，術科試題題卡必須放置於操作檯處，選手不可攜帶至公共材料區。
- 十五、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定令其出場，取消資格：
- (一)冒名頂替。
 - (二)故意損壞機具、設備。
 - (三)擾亂試場內外秩序不聽勸阻。
 - (四)未經評審同意，中途離場或自行變換檢定崗位。
 - (五)有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖等情形。
 - (六)除礦泉水、包裝飲用水外，攜帶任何食物或其他物件入場。
 - (七)經評審認定有重大不法情事或危及其他參賽學生安全或權益者。
- 十六、若在規定時間內提早完成者，舉右手大聲喊「完成」，靜待工作人員拍照後，聽指示兩側走道離場。競賽須在規定時間內完成，在監評長宣布「時間截止」時，應請立即停止操作，否則不予計分。
- 十七、進入競賽場後，應將所有電子通信設備關閉，以免影響比賽場秩序。

【附件 3】

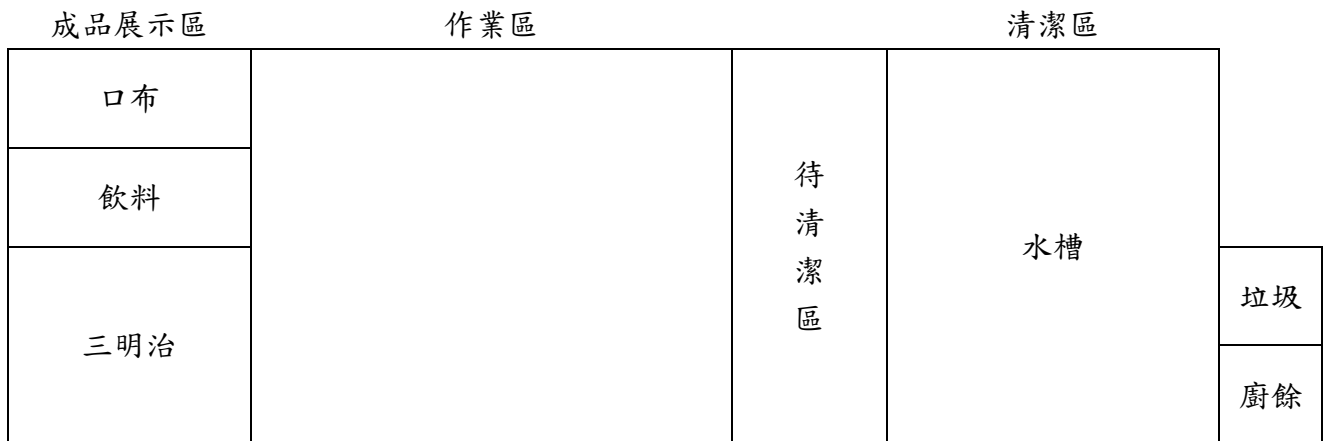
新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「東海小廚神」個人工具表暨操作檯平面圖

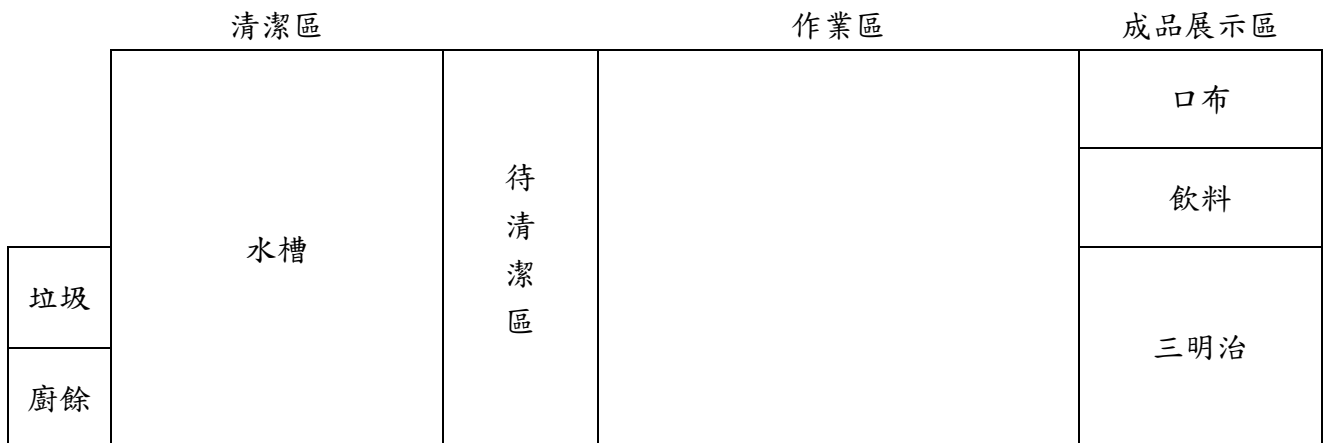
一、個人工具表：考場提供器具設備與材料

器具設備	材料	雜項
水果夾 1 支	蜜香紅茶葉	長抹布 1 條(白色)
小圓盤 4 個	蘋果果露	海綿刷 1 支(長柄)
吧檯濾水墊 1 個	新鮮金桔	垃圾桶 1 個(10~15 公升 塑膠)
冰桶(附冰鏟/冰夾) 1 組	新鮮檸檬*0.5 顆	水源桶 1 個
可林杯(Collins) 1 個	柳橙汁	廚餘桶 1 個(2 公升)
搖酒器 1 個	桂花蜜	砧板 1 個(白色塑膠)
公杯 4 個	吐司	杯墊 1 個
古典杯 2 個	油漬鮭魚	咖啡量匙 1 支
吧叉匙(Bar Spoon) 1 支	洋蔥	量匙 1 組
濾茶器 1 個	西芹	白砧板 1 塊
壓汁器 1 個	酸黃瓜	馬口碗 3 個
量酒器(Jigger) 1 個	鹽	瓷盤 3 個
沖壺 1 個	白胡椒粉	木匙 1 支
沖茶器 1 個	蛋黃醬	配菜盤 3 個
耐熱玻璃壺 1 個		方白抹布 2 條
榨汁器 1 個		西餐刀 1 把
		45*45CM 口布一條

二、操作檯平面圖：



參賽者（右方水槽）



參賽者（左方水槽）

【附件 4】

新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「東海小廚神」競賽當日流程與時間分配表

競賽日期：113 年 3 月 2 日(星期六)

項目	時間	地點	備註
上午場選手報到	08:30 ~ 09:00		
監評會議	08:30 ~ 09:00		
第一場術科入場	09:00 ~ 09:10		服儀檢查
術科測試說明	09:10 ~ 09:20		
第一場術科測驗	09:20 ~ 10:00		
術科評分	10:00 ~ 10:20		
換場整理	10:20 ~ 11:00		
第二場術科入場	11:00 ~ 11:10		服儀檢查
術科測試說明	11:10 ~ 11:20		
第二場術科測驗	11:20 ~ 12:00		
術科評分	12:00 ~ 12:20		
換場整理	12:20 ~ 13:00		
下午場選手報到	12:30 ~ 13:00		
第三場術科入場	13:00 ~ 13:10		服儀檢查
術科測試說明	13:10 ~ 13:20		
第三場術科測驗	13:20 ~ 14:00		
術科評分	14:00 ~ 14:20		
換場整理	14:20 ~ 15:00		
第四場術科入場	15:00 ~ 15:10		服儀檢查
術科測試說明	15:10 ~ 15:20		
第四場術科測驗	15:20 ~ 16:00		
術科評分	16:00 ~ 16:20		
整理	16:20 ~ 17:00		

備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。

2. 競賽時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。

3. 因參賽選手較多，故無成品展示時間。

【附件 5】

新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「東海小廚神」

【個人評分表】

競賽日期	113 年 3 月 2 日(星期六)
參賽編號	
場次	
時間	
試場	
工作檯組	

評分標準	儀態 10%	善後處理 10%	造形口布 15%	石碇桂花蜜 冰桔茶 25%	鮪魚沙拉 三明治 40%
總分					

新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「東海小廚神」

【成績總表】

學生姓名	就讀學校	總成績	名次
			1
			2
			3
			4
			5
			6
			佳作
			佳作
			佳作
			佳作
			佳作
			佳作
			佳作

承辦人：

單位主管：

校長：

備註：1. 報名人數總計_____人，實際參賽人數總計_____人。

2. 總成績算到小數點第二位。

3. 本表若不敷使用可自行影印。

3. 請各職群競賽主題承辦學校核章後免備文寄教育局，另請 E-mail 至教育局技職教育科陳德謙輔導員，以便公告成績。

【附件 6】

新北市 112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽

餐旅職群-「東海小廚神」

地理位置與交通動線圖



【附表 1】

參賽者身分切結書

餐旅職群-「東海小廚神」

本人_____，確實代表_____國民小學參加新北市
112 學年度國民小學技藝適性挑戰賽(餐旅職群-「東海小廚
神」)，因未攜帶學生證參賽，以此切結書證明本人身分。如
有不實情況，當即放棄參賽權且不得列入排名，並願負相關連
帶法律責任，特立此書為憑。

立書人(學生)簽章：

身分證字號：

領隊(或指導)老師：

中 華 民 國 1 1 3 年 3 月 2 日

新北市 112 學年度國民小學「東海小廚神」適性體驗營隊活動計畫書

壹、指導單位：教育部國民及學前教育署

貳、主辦單位：新北市教育局

參、承辦單位：新北市私立東海高級中學

肆、活動內容：

新北市 113 年度國民小學「東海小廚神」適性體驗營隊活動計畫表																															
活動名稱	東海小廚神																														
職 群	餐旅職群																														
學生人數	每場 36 人																														
活動日期	場次 A：113 年 1 月 27 日 08:30-12:00 場次 B：113 年 1 月 27 日 08:30-12:00 場次 C：113 年 1 月 27 日 13:30-17:00 場次 D：113 年 1 月 27 日 13:30-17:00																														
活動地點	餐飲科專業教室																														
活動特色	透過餐飲內場及外場的技术學習，可豐富學生的日常生活。																														
活動內容	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">場次</th> <th style="width: 20%;">時間</th> <th style="width: 30%;">單元名稱</th> <th style="width: 40%;">單元內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">A B</td> <td style="text-align: center;">08:15-08:30</td> <td style="text-align: center;">報到</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">08:30-09:00</td> <td style="text-align: center;">相見歡</td> <td style="text-align: center;">技職簡介</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">09:00-12:00</td> <td style="text-align: center;">餐飲技術培訓</td> <td style="text-align: center;">口布練習 桂花茶製作 三明治製作</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">場次</th> <th style="width: 20%;">時間</th> <th style="width: 30%;">單元名稱</th> <th style="width: 40%;">單元內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center; vertical-align: middle;">C D</td> <td style="text-align: center;">13:15-13:30</td> <td style="text-align: center;">報到</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13:30-14:00</td> <td style="text-align: center;">相見歡</td> <td style="text-align: center;">技職簡介</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">14:00-17:00</td> <td style="text-align: center;">餐飲技術培訓</td> <td style="text-align: center;">口布練習 桂花茶製作 三明治製作</td> </tr> </tbody> </table>			場次	時間	單元名稱	單元內容	A B	08:15-08:30	報到		08:30-09:00	相見歡	技職簡介	09:00-12:00	餐飲技術培訓	口布練習 桂花茶製作 三明治製作	場次	時間	單元名稱	單元內容	C D	13:15-13:30	報到		13:30-14:00	相見歡	技職簡介	14:00-17:00	餐飲技術培訓	口布練習 桂花茶製作 三明治製作
場次	時間	單元名稱	單元內容																												
A B	08:15-08:30	報到																													
	08:30-09:00	相見歡	技職簡介																												
	09:00-12:00	餐飲技術培訓	口布練習 桂花茶製作 三明治製作																												
場次	時間	單元名稱	單元內容																												
C D	13:15-13:30	報到																													
	13:30-14:00	相見歡	技職簡介																												
	14:00-17:00	餐飲技術培訓	口布練習 桂花茶製作 三明治製作																												
備註																															