

# 112 學年度臺中市國民中學技藝競賽規則

## 【食品職群(主題一)—水餃組】

- 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：臺中市明德高級中學

承辦人員：劉玲君主任

聯絡方式：04-22877676 #802

## 一、【食品職群-水餃組】競賽須知

### (一)競賽說明

|          |                                                        |                                              |
|----------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 競賽日期     | 自辦班：113 年 4 月 8 日（星期一）<br>合作班：113 年 4 月 10 日（星期三）      |                                              |
| 競賽地點     | 臺中市明德高級中學(臺中市南區明德街 84 號)                               |                                              |
| 競賽內容     | 1.學科測驗：25% (抽測 50 題)<br>2.術科測驗：75%                     |                                              |
| 競賽主題     | 中式麵食加工                                                 |                                              |
| 競賽學科命題範圍 | 中式麵食丙級技能檢定學科（150 題）                                    |                                              |
| 競賽術科題目   | 團體組：(三人共同完成作品)<br>熟水餃15粒，(含餡總重25g)<br>生水餃皮15張，(皮單重10g) | 個人組<br>熟水餃5粒，(含餡總重25g)<br>生水餃皮 5 張，(皮單重 10g) |
| 競賽時間     | 學科：30 分鐘<br>術科：70 分鐘<br>(包含成品完成及收拾整理完畢)                | 學科：30 分鐘<br>術科：70 分鐘<br>(包含成品完成及收拾整理完畢)      |
| 評審標準     | 1.學科測驗：採電腦閱卷作答，請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦應試。<br>2.術科測驗：裁判依評分標準評分。   |                                              |

## (二)試題說明

### 1.競賽術科題目

| 組別  | 題目                               | 規定                                                                                                                             |
|-----|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 團體組 | 使用麵糰重360公克，製作成品15顆包餡熟水餃及15張生水餃皮。 | 1.參賽學生需以冷水麵製做麵糰。<br>2.包餡水餃成品需煮熟，未熟及軟爛嚴重，以不良品計。<br>3.包餡15粒水餃煮熟後，每顆重量總重25-30g。<br>4.生水餃皮15張成品直徑未達 8-10 公分者，以不良品計。<br>5.產品需有商品價值。 |
| 個人組 | 使用麵糰重160公克，製作成品5顆包餡熟水餃及5張生水餃皮。   | 1.參賽學生需以冷水麵製做麵糰。<br>2.包餡5粒水餃成品需煮熟，未熟及軟爛嚴重，以不良品計。<br>3.包餡5粒水餃煮熟後，每顆重量總重25-30g。<br>4.生水餃皮5張成品直徑未達 8-10公分者，以不良品計。<br>5.產品需有商品價值。  |

2.依考場提供製作報告表，並寫出原料名稱、百分比、重量、計算過程及製作流程。

3.產品製作以一次為限，重作不予計分。

4.時間截止時未繳交成品者，不予計分。

5.參賽學生服儀需著白色全身圍裙、白色工作帽(頭髮不可外露)、包鞋並著襪子、手指甲需修剪勿過長或塗指甲油、不可配戴飾物或手錶，否則工作態度與衛生項零分，另為安全考量著學校運動服或制服者限穿長褲，不可穿牛仔褲。

6.參考配方表、白色廚房紙巾、計算機、原子筆、立可白須自備。

7.競賽工具與材料由主辦學校提供。

8.烹調注意事項：

(1) 需以冷水麵製作麵糰。

(2) 製作成品需以『水煮』之烹調法烹調，成品不可含油量過高。

(3) 蔥需洗淨，不可有泥土或異物。

(4) 麵糰製作可參考建議配方表，其包入蔥肉餡之含量不得過少。

(5) 調味要適中，不可過鹹或無味。

(6) 水煮火候控制得宜，不可有未熟、軟爛之情形。

(三)參考配方表：(僅供參考也可使用自己的配方表)

|      | 材料名稱               | 烘焙百分比 | 重量（個人） | 重量（團體） |
|------|--------------------|-------|--------|--------|
| 冷麵麵糰 | 1.中筋麵粉             | 100   | 110    | 240    |
|      | 2.冷水               | 50    | 55     | 120    |
|      | 3.鹽                | 1     | 1      | 2      |
|      | 合計                 | 151   | 166    | 362    |
| 蔥肉餡  | 1.青蔥               | 1 小支  | 2 支    | 4 支    |
|      | 2.絞肉               | 100   | 110    | 330    |
|      | 3.薑<br>(提供 20g±5g) | 1 小塊  | 1 小塊   | 1 小塊   |
|      | 合計                 | 110   | 140    | 390    |

(四)參賽注意事項

- 1.參賽選手，請依時至各競賽學校報到。
- 2.參賽學生若於檢錄（報到）時未到場，則該項競試不予計分。
- 3.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。
4. 競賽當日請學生攜帶健保卡(備用)。
- 5.學科請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦作答，採電腦閱卷作答，筆試以學科中式麵食丙級檢定題庫為主。
- 6.團體組成績採計：
- 7.競賽當天不公布成績，於全部競賽結束後公佈於教育局網站。
  - (1)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。
  - (2)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。
- 8.競賽當天不公布成績，於全部競賽結束後公佈於教育局網站。

## 二、【食品職群-水餃組】競賽時程

| 項目\職類                                                                   |    | 食品職群-水餃組               |               |                         |                 |
|-------------------------------------------------------------------------|----|------------------------|---------------|-------------------------|-----------------|
| 主辦單位                                                                    |    | 臺中市政府教育局               |               |                         |                 |
| 承辦單位                                                                    |    | 台中市明德高級中學              |               |                         |                 |
| 競賽日期                                                                    |    | 113 年 4 月 8 日<br>(星期一) |               | 113 年 4 月 10 日<br>(星期三) |                 |
| 抽籤報到時間                                                                  |    | 自辦班<br>上學期             | 自辦班<br>下學期    | 合作班<br>上學期              | 合作班<br>下學期      |
|                                                                         |    | 08:40-08:50            | 09:40-09:50   | 09:40-09:50             | 08:40-08:50     |
| 報到地點                                                                    |    | 科學館 2F<br>地科實驗室        | 明樓 4F<br>第二講堂 | 明樓 4F<br>第三講堂           | 科學館 2F<br>地科實驗室 |
| 學科                                                                      |    |                        |               |                         |                 |
| 學科競賽地點                                                                  |    | 明樓 4F 采薈廳              |               |                         |                 |
| (需提早 10 分鐘報到)<br>筆試時間 (30 分鐘)                                           |    | 自辦班<br>上學期             | 自辦班<br>下學期    | 合作班<br>上學期              | 合作班<br>下學期      |
|                                                                         |    | 13:10-13:40            | 10:30-11:00   | 10:30-11:00             | 14:10-14:40     |
| 筆試攜帶文具                                                                  |    | 請攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦應試        |               |                         |                 |
| 術科                                                                      |    |                        |               |                         |                 |
| 術科競賽地點                                                                  |    | 科學館 1F 中餐教室            |               |                         |                 |
| (需提早 20 分鐘報到及準備)<br>術科競賽時間<br>個人組 70 分鐘<br>團體組 70 分鐘<br>(包含成品完成及收拾整理完畢) |    | 09:30-12:00            | 12:20-15:00   | 12:20-15:00             | 09:30-13:30     |
|                                                                         |    | 自辦班<br>上學期             | 自辦班<br>下學期    | 合作班<br>上學期              | 合作班<br>下學期      |
| 作品觀摩<br>(自由參加)                                                          | 時間 | 14:00-14:30            | 15:30-16:00   | 15:30-16:00             | 15:00-15:30     |
|                                                                         | 地點 | 科學館 2F 地科實驗室           |               |                         |                 |
| 成績公告                                                                    |    | 由臺中市政府教育局統一公告          |               |                         |                 |

### 三、【食品職群-水餃組】術科競賽評分標準

| 評 分 項 目 | 評 分 內 容                                                                                                                                                                                    | 配分比例 | 得 分 |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 工作態度與衛生 | (1)參賽學生服儀需合乎競賽規範。<br>(2)不可佩戴飾物、化妝，蓄留指甲或塗抹指甲油。<br>(3)工作前請洗手、工作中請勿用手擦汗或鼻涕。<br>(4)洗滌餐器具時，須依下列先後處理順序者：餐具--鍋具--烹調用具--刀具--砧板。<br>(5)砧板的使用須生熟食分開，白色者切熟食、紅色者切生食。<br>(6)其他未及備載之違規事項，以中式麵食加工丙檢 規範為主。 | 15%  |     |
| 製作報告表   | (1)製作報告表需使用公制單位。<br>(2)使用原料需在規定範圍內，使用材料以一次為限。<br>(3)秤料需與製作報告表之項目、公克數相同。<br>(4)填寫製程步驟需詳細填寫。<br>(5)字體需工整。                                                                                    | 10%  |     |
| 操作技術    | (1)火候之操控能力。<br>(2)刀工技巧。<br>(3)揉麵糰之熟練度。<br>(4)水餃皮操作不得使用相關模具操作。                                                                                                                              | 10%  |     |
| 產品口感品質  | 調味適中，不可太甜及太鹹（以民眾一般常態分佈之調味）。                                                                                                                                                                | 10%  |     |
| 產品內部品質  | (1)水煮好之水餃須大小一致。<br>(2)產品內部不可有異物並且無異味。<br>(3)水餃成品需完全熟透。                                                                                                                                     | 20%  |     |
| 產品外觀品質  | (1)熟成品外觀需完整，不可軟爛。<br>(2)生水餃皮成品須達到規定之公分數，並大小一致。<br>(3)成品外觀需厚薄一致、不變形、外型完整不可破爛。                                                                                                               | 35%  |     |
| 總 計     |                                                                                                                                                                                            | 100% |     |

#### 四、【食品職群-水餃組】競賽場設備

##### (一)場地提供材料表

| 公共材料名稱 |        |        |
|--------|--------|--------|
| 1.高筋麵粉 | 2.中筋麵粉 | 3.低筋麵粉 |
| 4.鹽    | 5.醬油   | 6.太白粉  |
| 7.香油   | 8.沙拉油  | 9.胡椒粉  |
| 10.米酒  | 11.糖   |        |

##### (二)設備表

###### 1.承辦學校提供

| 序號  | 設備名稱                  | 數量 | 單位 |
|-----|-----------------------|----|----|
| 1.  | 工作枱（含水槽）              | 1  | 台  |
| 2.  | 中式快速爐                 | 1  | 組  |
| 3.  | 炒鍋                    | 2  | 個  |
| 4.  | 紅色砧板                  | 2  | 個  |
| 5.  | 白色砧板                  | 1  | 個  |
| 6.  | 片刀                    | 2  | 把  |
| 7.  | 剪刀                    | 1  | 把  |
| 8.  | 瓷碗（中）                 | 1  | 個  |
| 9.  | 瓷淺圓盤 10 吋             | 1  | 個  |
| 10. | 瓷淺圓盤 12 吋             | 1  | 個  |
| 11. | 漏杓                    | 1  | 把  |
| 12. | 鍋鏟                    | 2  | 把  |
| 13. | 湯杓                    | 1  | 支  |
| 14. | 長木筷                   | 1  | 雙  |
| 15. | 鐵湯匙                   | 1  | 個  |
| 16. | 鐵筷                    | 2  | 雙  |
| 17. | 馬口碗                   | 5  | 個  |
| 18. | 配菜盤                   | 5  | 個  |
| 19. | 不鏽鋼盆                  | 2  | 個  |
| 20. | 削皮刀                   | 1  | 個  |
| 21. | 量匙                    | 1  | 組  |
| 22. | 點火槍                   | 1  | 把  |
| 23. | 清潔組(菜瓜布、洗碗精)          | 1  | 組  |
| 24. | 抹布                    | 2  | 條  |
| 25. | 垃圾桶                   | 2  | 個  |
| 26. | 電子磅秤                  | 1  | 個  |
| 27. | 15 公分直尺               | 1  | 把  |
| 28. | 擀麵棍(約 28 公分，寬 2.5 公分) | 2  | 支  |

###### 2.參賽學生自備

- (1)白色全身圍裙、白色工作帽(頭髮不可外露)、需著包鞋及襪子，另為安全考量著學校運動服或制服，限穿長褲，禁穿牛仔褲。
- (2)參考配方表、白色廚房紙巾、計算機、原子筆、立可白...等文具。
- (3)可使用自備片刀、衛生手套、乳膠手套。
- (4)不可攜帶丈量圓形模具及圓形工具...等。

# 112 學年度臺中市國民中學技藝競賽 食品職群-水餃組製作報告表

參賽學生姓名：\_\_\_\_\_

術科競賽號碼：\_\_\_\_\_

(一)試題名稱：

(二)製作報告

| 原料名稱 | 百分比 | 重量(公克) | 製作程序及條件 |
|------|-----|--------|---------|
|      |     |        |         |

註：本表由參賽學生填寫，連同成品繳交評審老師評分



# 112 學年度臺中市國民中學技藝競賽

## 食品職群-水餃組自備參考配方表

參賽學生姓名：\_\_\_\_\_

術科競賽號碼：\_\_\_\_\_

| 產品名稱 |   | 產品名稱 |   | 產品名稱 |   |
|------|---|------|---|------|---|
|      |   |      |   |      |   |
| 原料名稱 | % | 原料名稱 | % | 原料名稱 | % |
|      |   |      |   |      |   |

註：本表由參賽學生填寫，可攜入競賽場地參考，只能填寫原料名稱及配方百分比，若夾帶其他資料以作弊論。