

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽實施計畫

食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)實施計畫

一、依據：

- (一)國民中學技藝教育實施辦法。
- (二)「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)政府辦理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、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及技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，以提昇教學品質。
- (四)提供技藝成績優良學生，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，擴大國中學生進路發展管道，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：教育部國民及學前教育署。
- (二)主辦單位：新北市政府教育局。
- (三)承辦單位：新北市私立樹人高級家事商業職業學校。

四、競賽職群(主題)：食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)。

五、參加對象：

- (一)本市各國中選讀技藝教育課程之九年級學生(包含技藝專班、合作式技藝班、自辦式技藝班及技藝教育中心)。
- (二)參賽職群以 **114 學年度第 1 學期核定後之「技藝教育班」**為單位，每生以報名一職群一主題為限。重複報名者取消參賽資格及得獎獎項，學校須負相關行政責任。
- (三)參賽選手以「技藝教育班」為單位進行報名，並由辦理合作班之高中職、自辦班之國中及技藝教育中心學校辦理初賽篩選擇優推薦報名，並於 114 年 12 月 26 日(星期五)下午 5 時前上傳推薦名單至「新北國中技藝教育資訊平台」(<https://skill.ntpc.app>)。
- (四)參賽報名競賽具有身心障礙、學習障礙考生，如需特殊協助申請者，應於報名時提出協助申請表(如附表 1)，並檢具相關證明文件正本(查核用)及影本(黏貼用)，未提出申請或證明文件未完備者，視同一般考生，不予提供特殊協助。

六、報名方式：

- (一)採網路報名方式，由各國中端於報名期限內至「**新北國中技藝教育資訊平台**」(<https://skill.ntpc.app>)報名，再列印報名總表(附表 2)核章後，紙本報名資料於**115 年 1 月 14 日(星期三)**前掛號郵寄至「**新北市私立樹人高級家事商業職業學校 實習處 何宜恩組長收**」地址：**【238009】**新北市樹林區大安路 216 號，信封(附表 3)請註明「**食品職群-米韻傳承-中式米食加工主題**」字樣。以郵戳為憑，逾期恕不受理。
- (二)本職群(米韻傳承-中式米食加工主題)報名名額每班 1 人。
- (三)承辦人：實習處 何宜恩組長，聯絡電話：(02)2687-0391 分機 182。

七、報名日期：115 年 1 月 2 日(星期四)至 115 年 1 月 7 日(星期二)。

八、競賽日期：**115 年 3 月 5 日(星期四)**。

九、競賽地點：**新北市私立樹人高級家事商業職業學校** (地址：**新北市樹林區大安路 216 號**)。

十、競賽內容：依職群特性採實際操作、創意設計等方式競賽，包含學科及術科。

- (一)學科考題內容以職群概論為主，佔 20%。
- (二)術科考題依照各職群課程架構及主題命題，佔 80%。

十一、競賽規則與評審標準：

- (一)競賽規則與競賽項目等由承辦學校訂之，並事先公布。
- (二)競賽分學科筆試及術科實作，成績採合併計算，其分數比例筆試 20%、實作 80%。

十二、評審委員：

- (一)由試務中心遴聘評審委員進行評審工作，並陳報教育局核備。
- (二)評審委員之聘任，以大專院校教授、非承辦學校教師及非與本市國中合作之高職學校教師及相關群科業界專業人士為原則，並應注意迴避原則。

十三、成績複查時間：**115 年 3 月 10 日(星期二)**中午 12 時至下午 4 時，複查以一次為限，由國中參賽學校承辦人填具成績複查申請書(附表 4)傳真(02)2626-7762 及 E-mail(skillexamcenter@gmail.com)方式至試務中心學校辦理，逾時提出則不予受理。

十四、成績公告時間：**115 年 3 月 11 日(星期二)**中午 12 時前公告。

十五、頒獎典禮及成果展：另行公告。

十六、錄取名額及獎勵：每一主題各錄取 1 至 6 名各 1 名，佳作數名為原則，總錄取名額佔該主題**實際參賽人數 30%**為上限。獲獎之獎勵如下：

- (一)學生：
1. 參與競賽獲獎學生，由本市頒發獎狀，並於獎狀內註記參賽職群名稱、主題及獲得之獎項、名次。凡參加競賽者由本市頒發參賽證明以資獎勵。
 2. 獲佳作以上者得依「**基北區 115 學年度國中技藝技能優良學生甄審保送就讀高職**

及高中附設職業類科作業要點」規定申請進入高中職就讀。或依據「高中職實用技能學程輔導分發作業要點」規定輔導分發升讀高中職實用技能學程。

3. 獲佳作以上者，參加本市特色招生專業群科甄選入學書面審查階段，得依其規定採計技藝競賽成績，取得相對應之分數，納入第一階段書面審查成績之計算。

(二)指導教師：

1. 凡學生獲獎第1名至第3名之指導教師(以報名表上之指導教師為準)，教育局頒發獎狀，市屬學校教師得依據「公立高級中等以下學校教師成績考核辦法」第6條第2項第3款第7目規定及「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」附表敘獎項目第13項第4款第1目規定辦理敘獎(指導各項第1名者嘉獎2次，第2、3名者嘉獎1次)，非市屬學校建議依上開原則比照辦理。
2. 若為同一指導老師指導多位學生獲獎者，請擇優敘獎。

(三)承辦學校有功人員依公立高級中等以下學校校長成績考核辦法及公立高級中等以下學校教師成績考核辦法規定給予敘獎，敘獎額度參照「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」，附表第13項第4款第2目規定給予工作人員(含校長)嘉獎1次以7人為限，含主辦1人嘉獎2次。

十七、競賽須知：

(一)競賽分學科與術科：

1. 學科佔總成績20%，以學科題庫內容為主。選擇題50題，每題2分。
2. 術科佔總成績80%，以術科競賽題目及術科評分扣分標準為主(如附件1)。
3. 名次計算：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，若總成績相同則以術科成績較高者為優先名次。若術科成績相同，則以產品品質為第一比序標準；以操作技術為第二比序標準；以工作態度與衛生習慣為第三比序標準；以時間為第四比序標準。

(二)學、術科競賽規則：如附件2。

(三)術科考場配置圖：如附件3。

(四)當日流程與時間分配表：如附件4。

(五)術科個人評分表及成績總表：如附件5。

(六)考場學校交通資訊：如附件6。

十八、因故如需臨時更換競賽選手，請務必於**115年1月14日(星期三)**前通知教育局技職教育科**吳明義科員(2960-3456分機2734)**，並備妥更換選手專用報名表(如附表5)及放棄推薦聲明書(如附表6)，正式行文至教育局，經核准後，始能進行選手更換。

十九、如有申訴，應由國中參賽學校領隊或承辦人於競賽當日結束後2小時內向新北市私立樹人高級家事商業職業學校實習處提出申訴申請書(附表8)，並請參賽學生、領隊或承辦

人簽章(如以傳真(02)2686-3498或電子信箱stgvstudy@gmail.com方式申請，應向該校實習處(02)2687-0391 分機301確認收訖)，倘未向該校確認或逾時提出，則不予受理。如承辦學校收受申訴案件，應於競賽結束至隔日中午12前(含例假日)，將申訴處理單以電子郵件回覆國中，倘國中參賽學校仍不服，應於競賽當日起**第三日(即後日)**中午12時前，向新北市政府教育局提出再申訴處理(如附表9)，未向教育局確認收訖或逾時提出，則不予受理，相關原則及表件另行公布。

二十、經費：由教育部相關經費補助及市府相關經費項下支應，相關籌備會議經費由市府相關經費支應。

二十一、本計畫奉核後實施，修正時亦同。

【附件 1】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

術科競賽題目及術科評分扣分標準

◎ 筒仔米糕、蘿蔔糕、碗粿 (3 抽 1)

筒仔米糕

一、 試題名稱：筒仔米糕

二、 完成時限：70分鐘

三、 試題說明：

以圓糯米為主原料，配合香菇、絞碎豬肉、調味料等，用筒狀容器盛裝，經蒸熟之成品。

四、 製作數量：

以[圓糯米]480公克，製作筒仔米糕8個，反扣出放入容器。

五、 筒仔米糕製作材料表：

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方(每份)

編號	材料名稱	數量	備註
1	圓糯米	480g	
2	紅蔥頭	50g	
3	乾香菇	30g	
4	絞碎豬肉	300g	
5	蝦米	15g	
6	沙拉油	100g	
7	醬油	50g	
8	食鹽	10g	
9	味精	10g	
10	香油	10g	
11	胡椒粉	10g	

六、筒仔米糕製作場地設備表：

考場提供每組之工具表				
編號	名稱	規格	單位	數量
1.	蒸籠	直徑30公分以上	組	1
2.	砧板	塑膠製，紅色及白色各一	個	2
3.	片刀		把	1
4.	剝刀		把	1
5.	量杯	容積236毫升	個	1
6.	量匙	鋁或不鏽鋼	組	1
7.	炒鍋	直徑45公分，附鍋蓋	個	2
8.	配菜盤	不鏽鋼	個	10
9.	疏離	不鏽鋼	個	1
10.	瓷盤	10吋	個	5
11.	馬口碗		個	10
12.	瓷湯碗		個	2
13.	鋼盆		個	2
14.	磅秤	一般磅秤	台	1
15.	鋼筷		雙	1
16.	大漏杓		個	1
17.	細濾網		個	1
18.	刨絲器		個	1
19.	鍋鏟		支	1
20.	湯杓		個	1
21.	湯鍋		個	1
22.	削皮刀		支	1
23.	手持打蛋器	不鏽鋼	支	1
24.	筒仔容器	內容量250毫升	個	8

蘿蔔糕

一、試題名稱：漿（粿）粉類-米漿型製作：蘿蔔糕

二、完成時限：70分鐘

三、試題說明：

以秈米（在來米粉）粉和白蘿蔔為主原料，經適度糊化，裝入模具後，經蒸熟後粿面表面平坦之成品。

四、蘿蔔糕製作數量：

以秈米（在來米）400公克，製作4個蘿蔔糕。

五、蘿蔔糕製作材料表：

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	材料名稱	數量	備註
1	秈米（在來米）粉	400g	
2	白蘿蔔	450g	新鮮白蘿蔔連皮
3	蝦米	20g	乾貨
4	乾香菇	20g	
5	糖	70g	白細砂
6	食鹽	30g	
7	味精	30g	
8	香油	30g	
9	胡椒粉	5g	

六、蘿蔔糕製作場地設備表：

考場提供每組之工具表				
編號	名稱	規格	單位	數量
1.	蒸籠	直徑30公分以上	組	1
2.	砧板	塑膠製，紅色及白色各一	個	2
3.	片刀		把	1
4.	剝刀		把	1
5.	量杯	容積236毫升	個	1
6.	量匙	鋁或不鏽鋼	組	1
7.	炒鍋	直徑45公分，附鍋蓋	個	2
8.	配菜盤	不鏽鋼	個	10
9.	疏離	不鏽鋼	個	1
10.	瓷盤	10吋	個	5
11.	馬口碗		個	10
12.	瓷湯碗		個	2
13.	鋼盆		個	2
14.	磅秤	一般磅秤	台	1
15.	鋼筷		雙	1
16.	大漏杓		個	1
17.	細濾網		個	1
18.	刨絲器		個	1
19.	鍋鏟		支	1
20.	湯杓		個	1
21.	湯鍋		個	1
22.	蒸盤	容量500-600公克 可用同規格鋁箔盒代替	個	4
23.	削皮刀		支	1
24.	手持打蛋器	不鏽鋼	支	1

碗粿

一、 試題名稱：米漿型-碗粿

二、 完成時限：70 分鐘

三、 試題說明：

1. 以秈米(在來米)粉為主原料，經適度糊化分裝後，放入調理好的副原料，經蒸熟後粿表面平坦之成品。

四、 碗粿製作數量：

以秈米(在來米)粉 300 公克，製作 6 份，

五、 碗粿製作材料表：

考生需以本表材料及數量自由選用制定配方

編號	材料名稱	數量	備註
1	秈米(在來米)粉	300g	市售在來米粉，須為100%秈米(在來米)粉，無添加其他澱粉類。
2	澱粉	60g	木(樹)澱粉或馬鈴薯澱粉
3	乾香菇	30g	
4	絞碎豬肉	200g	
5	碎蘿蔔乾	60g	
6	蝦米	30g	
7	沙拉油	80g	
8	紅蔥頭	40g	
9	食鹽	20g	
10	味精	10g	
11	醬油	20g	
12	香油	20g	
13	胡椒粉	5g	

六、碗粿場地設備表：

考場提供每組之工具表				
編號	名稱	規格	單位	數量
1.	蒸籠	直徑30公分以上	組	1
2.	砧板	塑膠製，紅色及白色各一	個	2
3.	片刀		把	1
4.	剝刀		把	1
5.	量杯	容積236毫升	個	1
6.	量匙	鋁或不鏽鋼	組	1
7.	炒鍋	直徑45公分，附鍋蓋	個	2
8.	配菜盤	不鏽鋼	個	10
9.	疏離	不鏽鋼	個	1
10.	瓷盤	10吋	個	5
11.	馬口碗		個	10
12.	瓷湯碗		個	2
13.	鋼盆		個	2
14.	磅秤	一般磅秤	台	1
15.	鋼筷		雙	1
16.	大漏杓		個	1
17.	細濾網		個	1
18.	刨絲器		個	1
19.	鍋鏟		支	1
20.	湯杓		個	1
21.	湯鍋		個	1
22.	削皮刀		支	1
23.	手持打蛋器	不鏽鋼	支	1
24.	蒸碗	耐熱+120°C以上之無毒材質碗，容積200~250毫升	個	6

【術科評分扣分標準】

項目	評分內容	備註
產品品質 (本項 40%)	成品有未熟透或夾生	扣分上 限 40 分
	筒仔米糕：產品數量不符，產品有 30%以上外型不佳(潰散、熟透不均、黏而爛、油太多、大小不均)	
	蘿蔔糕：產品數量不符，產品外型樣式不完整(裸體表面不平坦、潰爛)，產品配料不均。	
	碗粿：產品數量不符，產品外型樣式有 30%以上不完整(裸體表面不平坦、潰爛)	
	產品不良率達 30% 以上者(試題另有規定者，依試題規定評分)	
	產品調味不均勻或風味不佳者	
	產品色澤不佳或質地異常者	
	產品有異物者	
操作技術 (本項 30%)	時間內未將成品送至成品室者，本項以 0 分計	扣分上 限 30 分
	其他(應註解說明)	
	不能正確使用瓦斯開關或使用後開關未關	
	不能正確使用刀具或破壞器具者	
	火候控制不當，以致冒煙、起火等危險動作	
	成品或各配料刀工不搭配、雜亂不一致	
	產品數量或重量未達規定範圍	
	成品不佳、不具商業價值者	
工作態度與 衛生習慣 (本項 20%)	時間內未將成品送至成品室者，本項以 0 分計	扣分上 限 20 分
	其他(應註解說明)	
	考場內嚼口香糖、隨地吐痰、擦鼻涕或隨地丟廢棄物等	
	手部有傷口未包紮、未戴手套、頭髮鬍鬚外露、指甲過長或上色、戴手錶或飾物(如戒指、耳環、項鍊等)	
	工作衣、工作褲或圍裙不乾淨，工作前未洗手、工作中用手擦汗等不衛生動作	
	服儀不合格者，本項以 0 分計	
	器具原料或成品直接接觸地面	
	工作時或工作後桌面凌亂、地面髒污、地面潮濕	
	離場時工作區器具未清潔完成並歸位	
	工作時生熟原料或成品混和放置，有交互汙染情事	
時間 (本項 10%)	不愛惜或浪費材料	扣分上 限 10
	不accept監評人員指導擾亂試場內外秩序	
	時間內未將成品送至成品室者，本項以 0 分計	
	其他(應註解說明)	
	未在規定時間內完成產品及善後者，本項以 0 分計算	

【附件 2】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

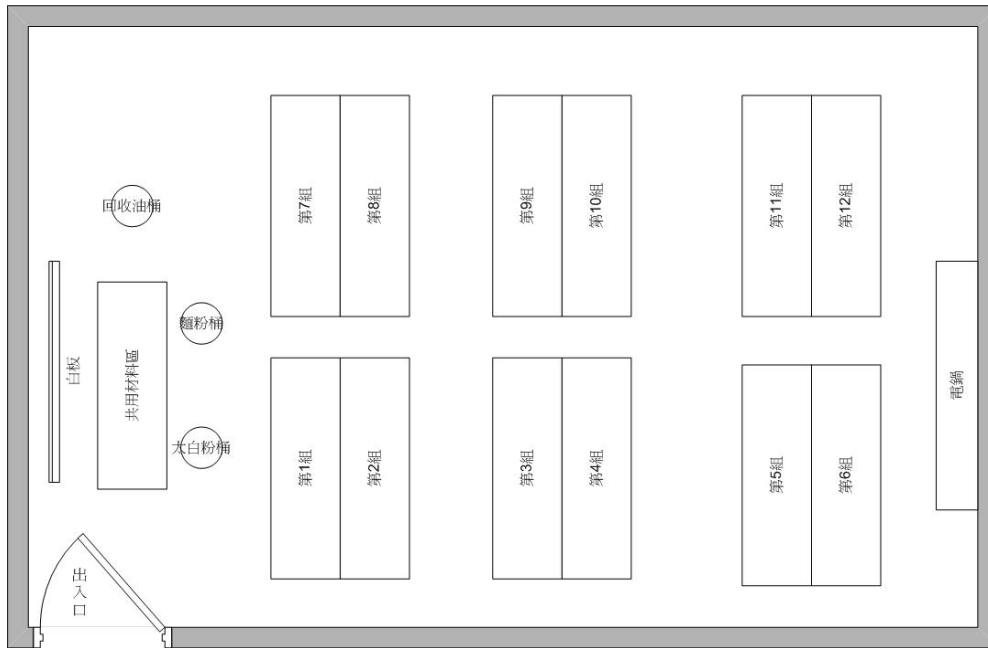
學、術科競賽規則

- 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，另簽具選手身分切結書(附表7)及拍照方式存查以備查驗**。術科考試崗位及場次由承辦單位亂數排定並事前公告，考試報到於每場比賽前10分鐘開始報到，各場次比賽開始10分鐘後，不得再報到；各場比賽如因故延誤，得由評審議決後重新訂定。
- 二、學科競賽：參賽學生請穿著國中制服(或體育服)並須攜帶學生證準時入場應試，**逾時10分鐘不得入場，未滿20分鐘不得出場**，違者該科不予計分。
- 三、術科競賽：請穿著白色標準廚師服(含廚師服、膝圍裙及網帽)或著白色連身圍裙與網帽，並皆內著國中校服及長褲，不得有識別性標示，服儀不合者，工作態度與衛生習慣成績0分，不得異議；每場競賽時間應包含清潔收拾完成共60分鐘(芋粿巧60分鐘、蘿蔔糕60分鐘、發糕60分鐘)，時間內未將成品送至成品室者，術科不予計分；時間內未完成清潔工作者，依程度酌情扣分。
- 四、術科競賽使用器具設備，除非有損壞，不得要求更換；自備刀具者經評審委員同意後方可攜入試場使用。
- 五、術科競賽所需材料，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(廚房紙巾、礦泉水及電子秤除外)。
- 六、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)傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 - (三)未經評審同意，擅自更換器具或調換作業位置者，扣總分 20 分。
 - (四)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，得令其出場，取消資格。
 - (五)未於時間內將成品送至評審室，成品不予計分。
- 七、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。
- 八、比賽會場遇有重大事故，由評審議決處理之，承辦單位協助。
- 九、競賽時間截止時，即應立即出場，違者該術科不予計分。
- 十、競賽成品需依評審指示，置於評審室，不得攜出。
- 十一、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。
- 十二、**競賽不得使用 AI 人工智慧工具協助競賽，違者該術科不予計分。**

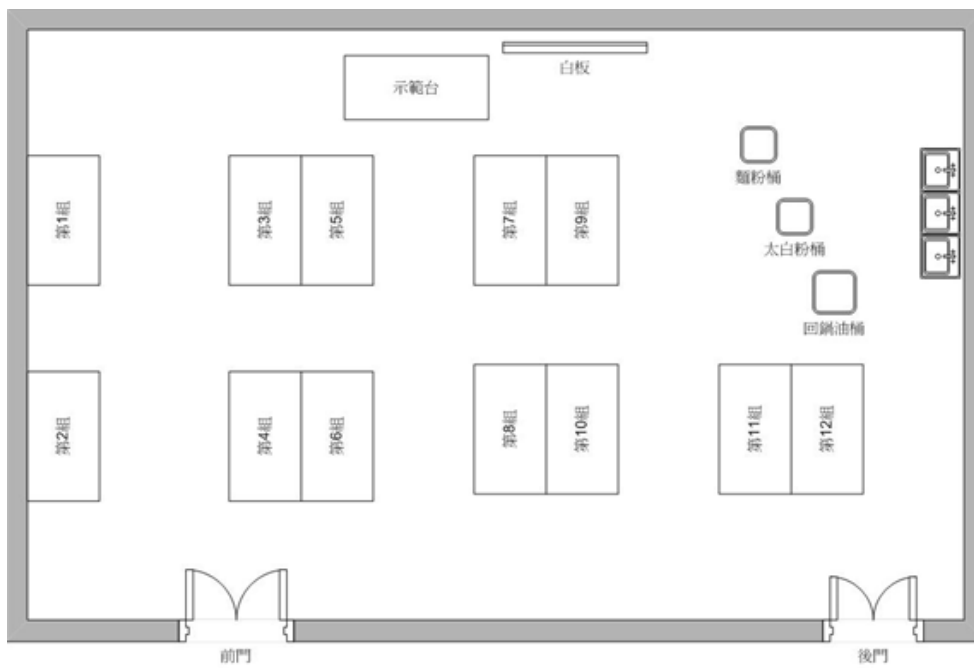
【附件 3】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

術科考場配置圖



考場一



考場二

【附件 4】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

當日流程與時間分配表 1

日期：115 年 3 月 5 日(星期四)

◎術科競賽題目：筒仔米糕

項目	時間	地點	備註
選手報到	07:50~08:40	資訊大樓 3 樓 多功能演藝廳	攜帶學生證報到
學科預備	08:40~08:50		
學科測驗	08:50~09:30	資訊大樓 2 樓	40 分鐘
領隊會議 及試題說明		資訊大樓 3 樓 多功能演藝廳	帶隊老師
第一場術科報到	09:40~09:50	中餐教室前走廊	
第一場術科預備	09:50~10:00	中餐教室一、二	
第一場術科測驗	10:00~11:10	中餐教室一、二	70 分鐘
場地整理	11:10~11:40		
第二場術科報到	11:40~11:50	中餐教室前走廊	
第二場術科預備	11:50~12:00	中餐教室一、二	
第二場術科測驗	12:00~13:10	中餐教室一、二	70 分鐘
選手離校			
評審評分	13:10~14:10	評審室	
成品展示	14:10~14:30	陽光走廊	
成績計算/考場恢復	14:30~		

- 備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。
2. 各場次時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。
3. 成品展示時，可拍照不可觸摸。
4. 如對比賽結果有疑義，可提供照片查詢。
5. 選手報到地點及學科測驗地點，於報名截止後若有特殊考生報名而須調整相關位置，本校於考試前一天會再次進行相關場地公告於學校官網。

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

當日流程與時間分配表 2

日期：115 年 3 月 5 日(星期四)

◎術科競賽題目：蘿蔔糕

項目	時間	地點	備註
選手報到	07:50~08:40	資訊大樓 3 樓 多功能演藝廳	攜帶學生證報到
學科預備	08:40~08:50		
學科測驗	08:50~09:30	資訊大樓 2 樓	40 分鐘
領隊會議 及試題說明		資訊大樓 3 樓 多功能演藝廳	帶隊老師
第一場術科報到	09:40~09:50	中餐教室前走廊	
第一場術科預備	09:50~10:00	中餐教室一、二	
第一場術科測驗	10:00~11:10	中餐教室一、二	70 分鐘
場地整理	11:10~11:40		
第二場術科報到	11:40~11:50	中餐教室前走廊	
第二場術科預備	11:50~12:00	中餐教室一、二	
第二場術科測驗	12:00~13:10	中餐教室一、二	70 分鐘
選手離校			
評審評分	13:10~14:10	評審室	
成品展示	14:10~14:30	陽光走廊	
成績計算/考場恢復	14:30~		

備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。

2. 各場次時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。

3. 成品展示時，可拍照不可觸摸。

4. 如對比賽結果有疑義，可提供照片查詢。

5. 選手報到地點及學科測驗地點，於報名截止後若有特殊考生報名而須調整相關位置，本校於考試前一天會再次進行相關場地公告於學校官網。

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

當日流程與時間分配表 3

日期：115 年 3 月 5 日(星期四)

◎術科競賽題目：碗粿

項目	時間	地點	備註
選手報到	07:50~08:40	資訊大樓 3 樓 多功能演藝廳	攜帶學生證報到
學科預備	08:40~08:50		
學科測驗	08:50~09:30	資訊大樓 2 樓	40 分鐘
領隊會議 及試題說明		資訊大樓 3 樓 多功能演藝廳	帶隊老師
第一場術科報到	09:40~09:50	中餐教室前走廊	
第一場術科預備	09:50~10:00	中餐教室一、二	
第一場術科測驗	10:00~11:10	中餐教室一、二	70 分鐘
場地整理	11:10~11:40		
第二場術科報到	11:40~11:50	中餐教室前走廊	
第二場術科預備	11:50~12:00	中餐教室一、二	70 分鐘
第二場術科測驗	12:00~13:10	中餐教室一、二	
選手離校			
評審評分	13:10~14:10	評審室	
成品展示	14:10~14:30	陽光走廊	
成績計算/考場恢復	14:30~		

備註：1. 成績由新北市政府教育局統一公告。

2. 各場次時間得依現場狀況修正，考生應隨時準備。

3. 成品展示時，可拍照不可觸摸。

4. 如對比賽結果有疑義，可提供照片查詢。

5. 選手報到地點及學科測驗地點，於報名截止後若有特殊考生報名而須調整相關位置，本校於考試前一天會再次進行相關場地公告於學校官網。

【附件 5】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

術科個人評分表及成績總表

【術科個人評分表】

競賽日期	115 年 3 月 5 日(星期四)
競賽編號	
考場	
工作檯組	
場次	

術科 評分 標準	評分 項目	產品品質 (40%)	操作技術 (30%)	工作態度與 衛生習慣 (20%)	時間 (10%)
	分數				
術科					

評審簽章：_____

【附件6】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)

考場學校交通資訊

◎聯營公車路線

- 1.樹人家商路口:799、985、藍 38
- 2.保安街口(樹林家樂福):701、712、843、RM626
3. 樹林火車站:639、701、702、800、802、858、859、880、885、橘 26、藍 38

◎火車：搭乘台鐵至樹林車站，從樹林車站後站步行到樹人家商約 8 分鐘路程。



【附表 1】

**新北市 114 學年度國民中學技藝競賽
身心障礙、重大傷病及突發傷病者協助申請表**

報 考 人 基 本 資 料	學校：	姓名：	身分證統一編號：
	聯絡方式：(日)		(手機)
	(E-mail)		
請 依 照 實 際 需 求 勾 選	競賽主題名稱：		
	障礙類別	<input type="checkbox"/> 聽障 <input type="checkbox"/> 視障 <input type="checkbox"/> 學習障礙 <input type="checkbox"/> 其他_____	
核 定	學科 需協助項目(請勾選)		
	<input type="checkbox"/> 陪考人陪同進入考場，原因：_____		
	<input type="checkbox"/> 輔助設備(考生自備，需經檢查後使用)		
	<input type="checkbox"/> 放大鏡 <input type="checkbox"/> 擴視機 <input type="checkbox"/> 點字機 <input type="checkbox"/> 助聽器 <input type="checkbox"/> 醫療器材 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	<input type="checkbox"/> 延長作答時間 20 分鐘(由休息時間扣除)		
	<input type="checkbox"/> 放大試卷(字體放大成 24 號標楷體字為原則，如有特殊需求請加註說明：_____)		
	<input type="checkbox"/> 代讀試卷(由監試人員代讀)		
	<input type="checkbox"/> 代謄答案卡(由監試人員將答案代謄至原答案卡；下列 1 至 4 項僅得擇一)		
	<input type="checkbox"/> 1. 考生在影印放大 1.5 倍之答案卡劃記 <input type="checkbox"/> 2. 考生在試卷上填入答案 <input type="checkbox"/> 3. 考生以點字機點出答案 <input type="checkbox"/> 4. 考生唸出答案(本項考生須經面談審查)		
	<input type="checkbox"/> 說明規則及特別提醒 <input type="checkbox"/> 安排在一樓或設有電梯之試場 <input type="checkbox"/> 特殊桌椅(請說明所需設備及規格)：_____		
<input type="checkbox"/> 學科全部核准 <input type="checkbox"/> 學科不核准項次：			
黏貼身心障礙手冊、身心障礙證明、學習障礙…等 13 項符合特殊教育法第 3 條障礙類別之鑑定證明影本或鑑輔會證明影本			
【正反面影本】			
【不分障別一律延長學科 20 分鐘】			
【非屬本表所列障礙別者另視實際狀況給予協助】			
本申請表未黏貼身心障礙手冊、身心障礙證明、學習障礙…等 13 項符合特殊教育法第 3 條障礙類別之鑑定證明或鑑輔會證明，視同一般學生不予提供特殊協助。			

備註：競賽選手於網站報名後填寫本申請表，並經核章後寄至競賽承辦學校辦理。

國中學校承辦人核章：

單位主管：

校長：

高中職承辦學校核章：

單位主管：

校長：

【附表 2】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群(○○○○主題)報名總表

編號	學校名稱	班級	姓名	性別	出生年月日	身分證字號	學號	第 1 學期 選修職群	第 2 學期 選修職群	實際指導 老師姓名	指導老師 服務單位	代訂便當
01	○○國中	901	王小明	男	94.01.01	A123456789	355001	電機與電子	餐旅	張冠軍	○○高職	<input checked="" type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
02	○○國中小											
03	○○高中(國 中部)											
04	以下空白											
05												
06												
07												
08												
09												
10												

◎共計：_____人

承辦組長：

主任：

校長：

◎聯絡電話：_____分機：_____

◎請依各職群競賽主題分別建立表單並經核章後，郵寄各競賽承辦學校。

◎本報名總表請影印一份交予高職端合作學校，並請再次檢視資料之正確性，以避免疏漏(若無高職合作學校則免)。

【附表 3】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽食品職群(米韻傳承-中式米食加工主題)報名資料-郵寄信封封面

寄件單位：新北市立 OO 國中輔導處 OO 組

地 址：(OOOOOO) 新北市 OO 區 OO 路 O 段 OO 號

聯絡電話：(02)OOOOO-OOOO 分機 OOO

樹人家商

(238009)新北市樹林區大安路 216 號

實習處 何宜恩老師 啟

【附表 4】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽成績複查申請書

收件編號： (申請學校勿填)

就讀學校		申請學生	
申請類別	職群	主題	選手編號：
學校聯絡人	職 稱： 姓 名：	聯絡方式	(電話) (傳真)
原始成績	總分：	學科分數：	術科分數：
備註			

承辦人：

單位主管：

校長：

請於 115 年 3 月 10 日(星期二)中午 12 時至下午 4 點前，核章後 E-mail(skillexamcenter@gmail.com)試

務中心正德國中進行成績複查申請。

【附表 5】 更換選手專用報名表

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群（○○○○主題）報名表		
校 名	新北市立○○國民中學(學校全銜)	
名 稱	原學生	新學生
班 級		
姓 名		
性 別		
出 生 日 期	年 月 日	年 月 日
身 分 證 號 碼		
學 號		
114 學 年 度 第 1 學 期 選 修 職 群	○○職群	○○職群
114 學 年 度 第 2 學 期 選 修 職 群	○○職群	○○職群
指 導 教 師	指導教師 (限填寫實際指導之教師 1 人) 教師姓名： 服務單位：	指導教師 (限填寫實際指導之教師 1 人) 教師姓名： 服務單位：
注意事項： 1.本表請國中核章後，115 年 1 月 14 日(星期三)前正式行文，同時以電子郵件方式(E-mail：AO0370@ntpc.gov.tw)逕向教育局技職教育科吳明義科員(2960-3456 分機 2734)及各職群競賽主題承辦學校辦理報名手續(詳見各職群主題競賽實施計畫)。		
2.請附更換選手之相關證明文件(例：公立醫院證明)。		

承辦組長：

主任：

校長：

【附表 6】 放棄推薦聲明書

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群 (○○○○主題)	
校 名	新北市立○○國民中學(學校全銜)
<p>本人_____，因另有學習規劃，放棄新北市 114 學年度國民中學技藝競賽推薦資格，特立此書，以茲切結。</p> <p>立書人(學生)簽章：</p> <p>家長(監護人)簽章：</p> <p>中華民國 115 年 月 日</p>	

承辦人：

單位主管：

【附表 7】 選手身分切結書

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽○○職群 (○○○○主題)	
校 名	新北市立○○國民中學(學校全銜)
<p>本人_____，確實參加新北市 114 學年度國民中學技藝競賽，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。</p> <p>立書人(學生)簽章： 身分證字號： 領隊(或指導)老師：</p> <p>中 華 民 國 1 1 5 年 月 日</p>	

【附表 8】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽申訴申請書

填表日期：115 年 月 日

申請學校 (參賽國中)		申請人 (領隊或承辦人)	
聯絡電話		聯絡人 E-mail	
參賽職群主題		競賽日期	
參賽學生姓名		崗位編號	
申 訴 原 因 說 明	(請以條列式簡述)		
切 結 書	<p>本人(競賽學生)_____已詳讀實施計畫，所提申訴內容均屬實，如有不實，本人願意負相關法律責任，特立此書，以茲切結。</p> <p>參賽學生簽章：</p> <p>領隊或承辦人簽章：</p>		
備註	<p>由國中參賽學校領隊或承辦人於該主題競賽當日結束後 2 小時內 (含例假日)，向各職群競賽主題承辦學校提出本申訴申請書，以書面方式(含紙本、電子郵件、傳真等方式，請參閱各校實施計畫)申請(以送達時間為準，非郵戳為憑)，並應向承辦學校確認收訖。倘未向承辦學校確認、資料不齊或逾時提出，則不予受理。</p>		

*表格如不敷使用，請自行列印增列

【附表 9】

新北市 114 學年度國民中學技藝競賽再申訴申請書

填表日期：115 年 月 日

再申請學校 (參賽國中)		申請人 (承辦人)	
聯絡電話		聯絡人 E-mail	
參賽職群主題		競賽日期	
參賽學生姓名		崗位編號	
再 申 訴 原 因	(請以條列式簡述)		
切 結 書	本人(競賽學生)_____已詳讀實施計畫，所提申訴內容均屬實，如有不實，本人願意負相關法律責任，特立此書，以茲切結。		
備註	由國中參賽學校承辦人於該主題競賽當日結束競賽日起第 3 日(即後日)中午 12 時前(若視逢例假日得順延至上班日)，向本局提出本再申訴申請書，以電子郵件(A00370@ntpc.gov.tw)方式申請，並應向本局確認收訖。倘未向本局確認、核章不齊全或逾時提出，則不予受理。		

承辦人：

處室主任：

校長：