

# 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽實施計畫

## 食品職群(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)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(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 110 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 111 年 1 月 3 日(星期一)下午 5 時前上傳推薦名單至「新北市國中技藝競賽及技職宣導資訊系統網站」(<http://203.72.44.243>)。
- (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「新北市國中技藝競賽及技職宣導資訊系統網站」(<http://203.72.44.243>)報名，再列印報名總表(附表 2)核章後，紙本報名資料於 111 年 1 月 20 日(星期四)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 收」地址：【23847】新北市樹林區大安路 216 號，信封(附表 3)請註明「食品職群-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(中式米食加工主題)報名名額每班 1 人。

(三)承辦人：李佳玲組長，聯絡電話：(02)2687-0391 分機 182。

七、報名日期：111 年 1 月 7 日(星期五)至 111 年 1 月 13 日(星期四)。

八、競賽日期：111 年 3 月 7 日(星期一)。

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：111 年 3 月 9 日(星期三)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)2801-0164 及 E-mail([geodabao@gmail.com](mailto:geodabao@gmail.com))方式至試務中心學校辦理，逾時不予受理。

十四、成績公告時間：111 年 3 月 10 日(星期四)中午 12 時前公告。

十五、頒獎典禮及成果展：暫定於 111 年 5 月 25 日(星期三)辦理，由承辦學校將競賽獲獎之作品(實物、照片或影片等)，配合頒獎典禮辦理成果展示。

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 111 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4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)競賽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111年1月26日(星期三)前通知教育局技職教育科張瓊文科員(2960-3456分機2697)，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111年3月7日(星期一)競賽當日至隔日111年3月8日(星期二)中午12時止，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 182 確認收訖)，倘未向該校確認或逾時提出，則不予受理，相關原則及表件另行公布。教育局受理各職群競賽主題承辦學校提送之申訴案件後，暫定於 111 年 3 月 9 日(星期三)召開申訴審議會議後，將申訴結果函覆申訴學校。

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 110 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(中式米食加工主題)

#### 術科競賽題目及術科評分扣分標準

#### ◎芋粿巧、珍珠丸子、草仔粿(3 抽 1)

##### 芋粿巧

一、 試題名稱：漿(粿)粉類-一般漿糰型

二、 完成時限：90分鐘

三、 試題說明：

以米穀粉為主原料，配合芋頭、蝦米等副配料調製的漿糰，經整型及蒸熟之成品。

(考場不提供攪拌機，漿糰須以手工製備)

四、 芋粿巧製作數量

以總米穀粉量220公克，製作芋粿巧12個。

五、 芋粿巧場地設備表：

考場提供每組之工具表			
名稱	規格	單位	數量
蒸籠	直徑30公分以上	組	1
砧板	塑膠製，紅色及白色各一	個	2
片刀		把	1
剝刀		把	1
量杯	236毫升	個	1
量匙	鋁或不鏽鋼	組	1
炒鍋	直徑45公分，附鍋蓋	個	1
蒸籠布	細軟的綿布	條	2
配菜盤	不鏽鋼	個	6
疏籬	不鏽鋼	個	1
瓷盤	10吋	個	3
馬口碗		個	3
瓷碗		個	2
鋼盆		個	2
鋼筷		雙	1
大漏杓		支	1
鍋鏟		支	1
湯杓		支	1
湯鍋		個	1
刨絲器		個	1

六、芋粿巧製作材料表：

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	糯米粉	300g	尚旺牌
2	在來米粉	300g	禾豐牌
3	芋頭	300g	新鮮檳榔芋連皮
4	蝦米	30g	乾貨，新鮮無異味
5	沙拉油	100g	市售品
6	紅蔥頭	30g	市售品
7	食鹽	30g	精製
8	醬油	30g	酌量使用
9	香油	30g	酌量使用
10	白胡椒粉	10g	酌量使用
11	五香粉	10g	酌量使用
12	蒸籠紙	8cm×8cm±2cm	12張

備註：糯米粉、在來米粉備註廠牌僅為優先提供之品牌，若遇缺貨或其他不可力抗因素則由主辦單位提供其他品牌替代。

## 珍珠丸子

一、 試題名稱：米粒類-飯粒型製作：珍珠丸子

二、 完成時限：60分鐘

三、 試題說明：

將已調理之肉糰，沾裹雙色米粒，經蒸熟之產品。產品表面需均勻的粘滿飯粒、飯粒要軟硬適中、產品需熟透呈大小均一之圓球型、且肉糰熟透、需有肉與米飯交互的香味、調味適中。

四、 製作數量：

製作珍珠丸子15個，每個生重30~35g(米：肉糰=約3:10)。

五、 珍珠丸子場地設備表：

考場提供每組之工具表			
名稱	規格	單位	數量
蒸籠	直徑30公分以上	組	1
砧板	塑膠製，紅色及白色各一	個	2
片刀		把	1
剝刀		把	1
量杯	236毫升	個	1
量匙	鋁或不鏽鋼	組	1
炒鍋	直徑45公分，附鍋蓋	個	1
配菜盤	不鏽鋼	個	6
疏籬	不鏽鋼	個	1
瓷盤	10吋	個	3
馬口碗		個	3
瓷湯碗		個	2
鋼盆		個	2
鋼筷		雙	1
大漏杓		支	1
鍋鏟		支	1
湯杓		支	1
湯鍋		個	1

六、珍珠丸子製作材料表：

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	長糯米	140g	
2	紫糯米	35g	
3	豬絞肉	200g	
4	豬板油	100g	
5	豆薯	100g	
6	蔥	1支	酌量使用
7	薑	30g	酌量使用
8	蒜頭	30g	酌量使用
9	雞蛋	2粒	酌量使用
10	沙拉油	100g	酌量使用
11	香油	100g	酌量使用
12	醬油	100g	酌量使用
13	米酒	100g	酌量使用
14	食鹽	30g	酌量使用
15	細砂糖	30g	酌量使用
16	白胡椒粉	10g	酌量使用
17	太白粉	100g	酌量使用
18	蒸籠紙	8cm×8cm±2cm	15張



## 草仔粿

一、試題名稱：漿（粿）粉類-漿團型製作：草仔粿

二、完成時限：90分鐘

三、試題說明：

以米穀粉為主原料，先製成漿糰，經包餡、整型為豬籠板並蒸熟之成品。

【考場不提供攪拌機，漿糰須以手工製備】

四、草仔粿製作數量：

以總米穀粉量350公克，製作草仔粿10個。成品熟重 $90\pm 10$ 克，皮：餡=2：1。

五、草仔粿場地設備表：

考場提供每組之工具表			
名稱	規格	單位	數量
蒸籠	直徑30公分以上	組	1
砧板	塑膠製，紅色及白色各一	個	2
片刀		把	1
剝刀		把	1
量杯	容積236毫升	個	1
量匙	鋁或不鏽鋼	組	1
炒鍋	直徑45公分，附鍋蓋	個	1
蒸籠布	細軟的綿布	條	2
配菜盤	不鏽鋼	個	6
疏離	不鏽鋼	個	1
瓷盤	10吋	個	3
馬口碗		個	3
瓷湯碗		個	2
鋼盆		個	2
磅秤		台	1
鋼筷		雙	1
大漏杓		個	1
細濾網		個	1
刨絲器		個	1
鍋鏟		支	1
湯杓		個	1
湯鍋		個	1

六、草仔粿製作材料表：

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	糯米粉	200g	尚旺牌
2	紅蔥頭	40g	酌量使用
3	白蘿蔔	1000g	酌量使用
4	蝦米	20g	酌量使用
5	沙拉油	100g	酌量使用
6	豬絞肉	100g	酌量使用
7	醬油	100g	酌量使用
8	食鹽	30g	酌量使用
9	細砂糖	30g	酌量使用
10	香油	30g	酌量使用
11	白胡椒粉	30g	酌量使用
12	蒸籠紙	8cm×8cm±2cm	10張
13	蓬萊米粉	200g	谷統牌
14	在來米粉	200g	禾豐牌
15	菜脯	300g	酌量使用
16	五香粉	30g	酌量使用
17	艾草粉	15g	酌量使用
18	米酒	100g	酌量使用

備註：糯米粉、蓬萊米粉及在來米粉備註廠牌僅為優先提供之品牌，若遇缺貨或其他不可抗力因素則由主辦單位提供其他品牌替代。

## 【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
	芋粿巧：外型、大小不一，外型塌陷、糊化過度、失去產品弧度	
	珍珠丸子：飯粒不均勻、大小不一，米：肉糰≠3:10	
	草仔粿：外型塌陷、稜線不分明，大小不一，餡料外露，皮：餡≠2:1	
	個人主材料未完全使用完畢	
	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	
	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	
	不愛惜或浪費材料	
時間 (本項 10%)	不accept監評人員指導擾亂試場內外秩序	扣分上 限 10 分
	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 110 學年度國民中學技藝競賽 食品職群(中式米食加工主題)

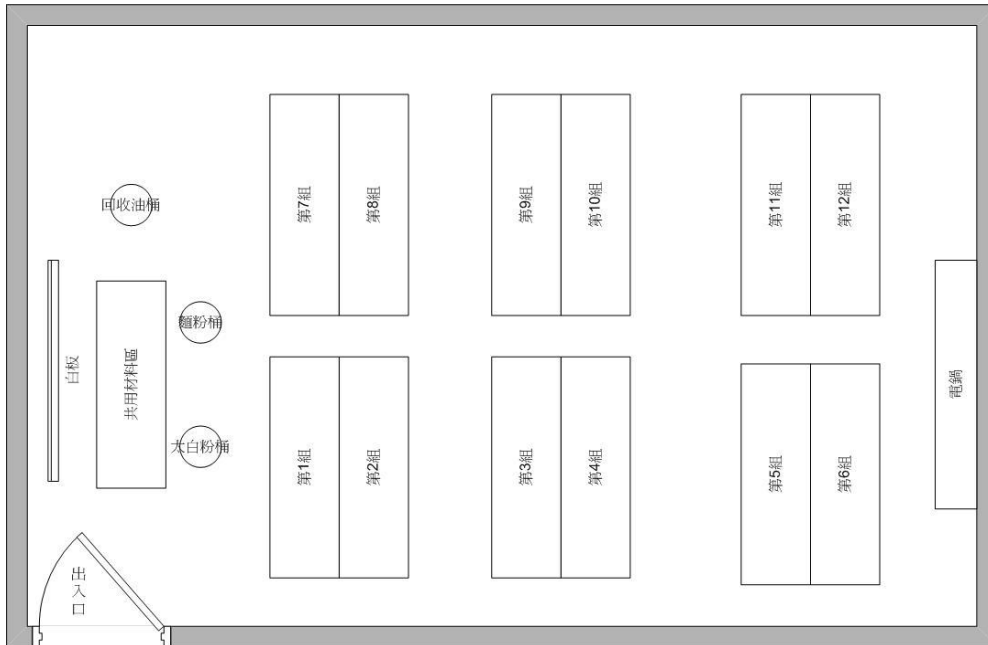
#### 學、術科競賽規則

- 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。術科報到時間依抽籤順序，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)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(廚師服、及膝圍裙與網帽，不得有識別性標示)或白色連身圍裙(內著國中校服)與網帽，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75-90分鐘(芋粿巧90分鐘、珍珠丸子60分鐘、草仔粿90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。

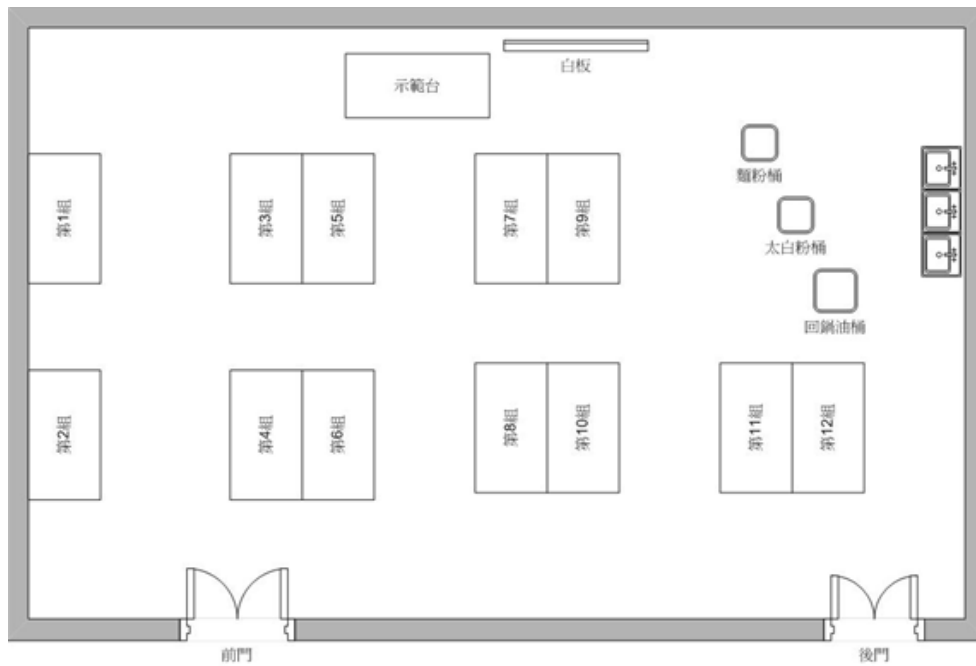
【附件 3】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽  
食品職群(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 110 學年度國民中學技藝競賽  
食品職群(中式米食加工主題)

競賽當日流程與時間分配表

競賽日期：111 年 3 月 7 日(星期一)

◎術科競賽題目：芋粿巧

項目	時間	地點	備註
選手報到 場次及崗位抽籤	07:50~08:30	幼保大樓 1 樓	攜帶學生證 未到者由主辦單位 代抽
學科預備	08:30~08:40		
學科測驗	08:40~09:30	資訊大樓 2 樓	50 分鐘
領隊會議 及試題說明		幼保大樓 1 樓	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	10:00~11:30	中餐教室一、二	90 分鐘
場地整理	11:30~11:50		
第二場術科報到	11:50~12:00	中餐教室前走廊	
第二場術科預備	12:00~12:10	中餐教室一、二	
第二場術科測驗	12:10~13:40	中餐教室一、二	90 分鐘
選手離校			
評審評分	13:40~14:30	評審室	
成品展示	14:30~15:00	陽光走廊	
成績計算/考場恢復	15:00~		

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。

◎術科競賽題目：珍珠丸子

項目	時間	地點	備註
選手報到 場次及崗位抽籤	07:50~08:30	幼保大樓 1 樓	攜帶學生證 未到者由主辦單位 代抽
學科預備	08:30~08:40		
學科測驗	08:40~09:30	資訊大樓 2 樓	50 分鐘
領隊會議 及試題說明		幼保大樓 1 樓	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	10:00~11:00	中餐教室一、二	60 分鐘
場地整理	11:00~11:30		
第二場術科報到	11:30~11:40	中餐教室前走廊	
第二場術科預備	11:40~11:50	中餐教室一、二	
第二場術科測驗	11:50~12:50	中餐教室一、二	60 分鐘
選手離校			
評審評分	12:50~13:50	評審室	
成品展示	13:50~14:20	陽光走廊	
成績計算/考場恢復	14:20~		

- 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。

◎術科競賽題目：草仔粿

項目	時間	地點	備註
選手報到 場次及崗位抽籤	07:50~08:30	幼保大樓 1 樓	攜帶學生證 未到者由主辦單位 代抽
學科預備	08:30~08:40		
學科測驗	08:40~09:30	資訊大樓 2 樓	50 分鐘
領隊會議 及試題說明		幼保大樓 1 樓	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	10:00~11:30	中餐教室一、二	90 分鐘
場地整理	11:30~11:50		
第二場術科報到	11:50~12:00	中餐教室前走廊	
第二場術科預備	12:00~12:10	中餐教室一、二	
第二場術科測驗	12:10~13:40	中餐教室一、二	90 分鐘
選手離校			
評審評分	13:40~14:30	評審室	
成品展示	14:30~15:00	陽光走廊	
成績計算/考場恢復	15:00~		

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。



【附件 5】

新北市 110 學年度國民中學技藝競賽  
食品職群(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	111 年 3 月 7 日(星期一)
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 110 學年度國民中學技藝競賽  
食品職群(中式米食加工主題)

考場學校交通資訊

◎鄰近國中來校公車路線



◎考場學校鄰近公車路線



◎火車、捷運、國道路線





【附表 2】

新北市 110 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 110 學年度國民中學技藝競賽食品職群(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：(OOO) 新北市 OO 區 OO 路 O 段 OO 號

聯絡電話：(02)OOOO-OOOO 分機 OOO

樹人家商

(23847)新北市樹林區大安路 216 號

李佳玲老師 啟

【附表 4】

# 新北市 110 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 (如有其他須查詢細 項請在備註欄提出)			

承辦人：

單位主管：

校長：

請於 111 年 3 月 9 日(星期三)中午 12 時至下午 4 點前，核章後傳真至(02)2801-0164，

並同時 E-mail 至 geodabao@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**

(111 年 1 月 26 日(星期三)前與公文函一併郵寄至教育局，郵戳為憑)

新北市 110 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 年 月 日	年 月 日	年 月 日
身 分 證 號 碼		
學 號		
110 學 年 度 第 1 學 期 選 修 職 群	○○職群	○○職群
110 學 年 度 第 2 學 期 選 修 職 群	○○職群	○○職群
指 導 教 師	<b>指導教師</b> (限填寫實際指導之教師 1 人)  教師姓名：  服務單位：	<b>指導教師</b> (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，111 年 1 月 26 日(星期三)前正式行文，同時以傳真(2960-2334)與電子郵件方式(E-mail: AK8166@ntpc.gov.tw)逕向教育局技職教育科張瓊文科員(2960-3456 分機 2697)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

(111 年 1 月 26 日(星期三)前與公文函一併郵寄至教育局，郵戳為憑)

新北市 110 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)
本人_____，因另有學習規劃，放棄新北市 110 學年度國民中學技藝競賽推薦資格，特立此書，以茲切結。	
立書人(學生)簽章：	
家長(監護人)簽章：	
中華民國 1 1 1 年 月 日	

承辦人：

單位主管：

【附表 7】 選手身分切結書

新北市 110 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)
----	------------------

本人\_\_\_\_\_，確實參加新北市 110 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。

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 1 年 月 日

【附表 8】

## 新北市 110 學年度國民中學技藝競賽申訴申請書

填表日期：111 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_____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至隔日中午 12 時前(含例假日)，向各職群競賽主題承辦學校提出本申訴申請書，以傳真或電子信箱方式申請，並應向承辦學校確認收訖。倘未向承辦學校確認或逾時提出，則不予受理。</p>		

\*表格如不敷使用，請自行列印增列