

110 學年度醒吾科技大學-技藝模擬友誼賽

商業類烘焙組職種競賽辦法

一、活動主旨：

透過本烘焙技藝模擬競賽，提升選手的烘焙技巧及激發其創意力，鼓勵選手更加重視技能學習，以提昇技藝水準，並藉機互相觀摩切磋，以促使選手所學之技能精益求精。

二、主辦單位：醒吾科技大學(24452 新北市林口區粉寮路一段 101 號)

三、比賽日期：110/11/20(六)

四、比賽時程：

報到時間：8:00-8:30；

學科筆試時間：8:30~9:30 (共 60 分鐘)；

術科競賽時間：9:30~12:30 (共 3 個小時)。

評審評分時間：13:30~15:30

各校產品交流時間與示範：15:30-17:00

五、比賽地點：醒吾科技大學(24452 新北市林口區粉寮路一段 101 號)

(A)觀餐大樓二樓-T207 烘焙實務教室。

(B)生活大樓地下室國際廚藝教室。

六、因烘焙教室環境有限，本次競賽僅開放給予 28 組 2 組備取，各校烘焙商業競賽正選手參賽。

七、鼓勵學生競賽優勝獎勵金

金獎：6000 元，銀獎：4000 元，銅獎：2000 元

*請每位選手攜帶身分證影本以便得獎時做資料填寫使用

八、比賽方式：

(一)學科測驗(20%)：

範圍包括烘焙計算、製作原理、丙級題庫、材料特性與功能、產品特性。

(二)術科測驗(80%)：採實際操作。

1. 指定題：以丙級西點蛋糕為架構之產品一種；

2. 創意產品製作題：由命題委員命製一題。

九、評分標準：

學科成績佔競賽總成績 20%，術科成績佔競賽總成績 80%。

(一)、術科評分標準：

評分項目：

外觀 15%	口感 15%	技巧 30%	30%創意	衛生習慣 10%	創意 15%
--------	--------	--------	-------	----------	--------

*備註：需填寫配方表

(二)嚴重缺點：不予計分情形如下：

1. 比賽時提早離場或超過時限未完成指定產品者。

2. 每種產品製作以一次為原則，未經評審人員同意而重複製作者。若因考場準備材料錯誤或機具故障、損壞，由選手事先提出且經評審確認者，不在此限。若於事後提出，則不予採納。

3. 成品形狀或數量與題意不符者。

4. 成品重量不符合題目規定者(取平均重超過(含)上下限 5 %以上者);如試題另有規定者，依試題規定評分。

5. 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。

6. 成品不良率超過 20 %以上者。

7. 使用別人機具或烤爐者。

8. 比賽時間內若經評審鑑定為嚴重過失者，譬如工作完畢未清潔歸位。

(三)次要缺點:凡有下列各情形之每一小項扣 5 分。

1. 工作態度:(扣技巧項目,最多扣 10 分)

(1)不愛惜原料、用具及機械

(2)不服從評審人員糾正

2. 衛生習慣:(扣衛生習慣項目,最多扣 20 分)

(1)指甲過長、塗指甲油

(2)佩戴手錶或飾物

(3)工作前未洗手

(4)用手擦汗或鼻涕

(5)未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊

(6)工作場所內抽煙、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰

(7)隨地丟棄廢物

(8)工作前未檢視用具及清洗用具之習慣

(9)工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力

(10)將盛裝原料或產品之容器放在地上

(四)名次之計算: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,若有發生競賽總分相同的情形,其比序原則為總分→術科一→學科→術科優先部位或項目(依序為口感→技巧→外觀→創意→衛生習慣)

九、比賽相關事務:

(一)選手請於規定時間內報到,進行比賽前準備及比賽材料檢查。

(二)選手報到時請攜帶比賽通知單及學生證以便核對身份。

(三)賽前五分鐘選手請就會場,聆聽評審說明比賽注意事項,遲到選手將由平均分數中扣五分,遲到十五分鐘以上以自動棄權論。

(四)第一聲哨響,由評審宣布比賽開始,並開始進行計時。

(五)比賽結束前三十分鐘,提示比賽結束時間。

(六)第二聲哨響,由評審宣布比賽結束,所有仍在進行製作的動作皆須停止。

(七)停止計時後,選手於十分鐘內進行清理,並撤出選手自備用品,未清潔完全者由平均分數扣除五分。

(八)選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備計算機與文具用品。

(九)主辦單位僅提供烘焙製作基本器具。

參賽者可自備工具入場並接受監評人員檢查，但「模具、矽膠模和現成的模具不可攜帶進入比賽場地」。另，食用顏料可以攜入試場，但金粉與銀粉不能攜入。

(十)主辦單位提供器材清單：

名稱	數量	名稱	數量
攪拌機(一貫)	1	剪刀	1
烤箱(一盤量)	1	量杯	1
烤盤	2	篩網	1
打蛋器	1	鋼盆	3
橡皮刮刀	1	配菜盤	6
塑膠刮板	1	配膳碗	8
切麵刀	1	抹刀	1
雪平鍋	1	L行抹刀	1
八吋固定蛋糕模	3	轉台	1
八吋活動蛋糕模	3	擠花袋與花嘴	1
派盤	3	刷毛	1
布丁杯	20	長尺	1
擀麵棍	1		