

活動流程表：

102 年 11 月 08 日(星期五)

時間	項目	內容
08:10-08:30	報到	參賽者至報到檯報到
08:30-09:00	開幕式及競賽說明	1. 主辦單位致辭 2. 競賽規則說明 3. 準備並檢查食材
09:00-11:00	廚藝狀元選拔競賽	比賽進行
11:00-11:30	評審時間	評審依據評分標準評比
11:30-12:00	頒獎典禮	頒獎及講評、合影
12:00	賦歸	

活動競賽辦法：

壹、活動緣起

從 9 年國教延伸至 12 年國教的教育政策下，已經透過教師、學生與課程的銜接，將教育的目標、理念進行無縫接軌，然而，在技職教育的環節中，高職與大學的銜接上留下許多有待努力的空間。在少子化的趨勢下，各校與各班的學生人數逐年下降，儘管對學校的經營產生衝擊，卻也在師生比提高的過程中，對教育環境的改善提供一個良好的契機。因此，本計畫的總目標分為兩個項目：銜接高職與大學教育、輔育高職優化；從三個面向：教師面、學生面、課程面，針對高職與大學教育的銜接以及高職優化的輔育著手，將大專學校的教學觸角延伸至高職學校，擴大與高職學生的相互理解。

在此大目標下，透過跨校性實務演練活動，提供高職學生進階實務能力之演練，讓接受 12 年國教的高職生可以順利無縫接軌到大學。同時，藉由活動，將學校的教學觸角延伸至高職學校，擴大與高職學生的相互理解，有助於讓學校發揮教育與社會責任，讓更多學生透過職涯探索發掘自己的潛能，做為升學選擇時的重要參考依據，使學校可以招收到有興趣於觀光餐旅的學生，降低休轉學的機會。

貳、具體執行策略

針對區域內聯盟高職，花蓮中華高級工商職業學校、花蓮四維高級中學、國立花蓮

高級農業職業學校、國立花蓮高級商業職業學校、國立花蓮高級工業職業學校、國立光復高級商工職業學校、國立玉里高級中學、國立蘇澳高級海事水產職業學，校等學校學生，透過跨校活動，提供高職學生進階實務能力之演練，提升同學學習視野與能耐。

活動以競賽方式，4－5人一組，選用花蓮在地食材，做出兼具創意、美味及健康的料理。透過比賽，推動食材在地化，讓參賽者瞭解花蓮在地食材，並藉由比賽互相交流、切磋廚藝。

參、指導單位：教育部技職司

肆、主辦單位：北區技專校院教學資源中心、臺灣觀光學院招生組

伍、承辦單位：臺灣觀光學院廚藝管理系

陸、活動日期：102 年 11 月 8 日（五）

柒、活動地點：臺灣觀光學院 廚藝大樓中餐教室

捌、參加對象：花東地區高中職學校學生及北區夥伴學校學生

玖、比賽時間及地點：

1. 時間：102 年 11 月 8 日

2. 地點：臺灣觀光學院廚藝大樓中餐教室

拾、比賽內容及規則

一、內容

1. 由 2 人組成一隊參賽。

2. 以主辦單位提供的食材烹調 3 道料理（4－5 人份，2 套），包含主菜、主食（米）及副菜，以蒸、煮、炒的為主要料理方式。

3. 參賽者於烹飪後需為每道料理命名。

4. 主辦單位提供中餐檢定設備及公材調味料器具，以及在地食材：花東米、豬肉、過貓、南瓜、薑、蔥、蒜頭等。

5. 比賽時間：2 小時

6. 參賽隊伍自行於比賽時間內將完成的作品一套擺盤於評分區，供評審評分；一套擺盤在展示檯，供參觀及媒體拍攝。

7. 請注意環保及食材之應用回收，以免浪費。

8. 參賽者服裝：

a. 參賽者均需著廚師服，配戴帽子，腳著工作鞋，白色圍裙。

b. 製作過程中，請配戴口罩。

c. 手部不可配戴任何飾品、指甲修剪乾淨。

9. 比賽結果於當日公佈。冠軍 1 名、亞軍 2 名、季軍 3 名及佳作 6 名，備有獎狀以

茲鼓勵。

二、評分標準

1. 評審：知名主廚、廚藝專業教師共 4 名

2. 評分項目：

- a. 刀工、火候、外觀 (30%)
- b. 口味 (40%)
- c. 創意 (20%)
- d. 衛生 (10%)

三、大會提供食材

項目	品名	每組份量
1	玉里米	300g
2	小南瓜	600g *1 個
3	蛋	8 個 (約 1 斤)
4	大里肌肉	1 斤
5	過貓菜	450g
6	紅菜頭	1 條
7	小黃瓜	1 條
8	牛蕃茄	1 個
9	韭菜花	3 根
10	蔥	2 根
11	蒜頭	2 粒
12	辣椒	1 根
13	薑	50g

四、其它注意事項

- 選手需於所規定時間內報到，進行賽前及材料準備，若未在報到時間內進行報到者，視同棄權。由評審長下達，比賽開始指令，並於比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。評審長示意比賽結束，需馬上停止動作，清理比賽現場，撤出選手自備用品。
- 參賽者可依據創作料理之主題，自行準備海報、菜卡、餐具、桌布佈置等。
- 參賽者成果需授權製作本活動之專屬成果發表及本活辦理單位臺灣觀光學院。

活動報名表：

【花蓮美食創意料理競賽】報名表

編號：

姓 名	性別	出生日期	身份證字號									
		年 月 日										
		年 月 日										
		年 月 日										
		年 月 日										
		年 月 日										
聯絡人地址□□□												
電子信箱												
聯絡電話	()	手機										
學校電話	()	傳真										
推 薦 單 位 (可免填)												
單位全名												
指導老師												
地 址	()											
電 話	()	手機										
電子信箱												
各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)												
審核 結果	身份證影本	年 月 日										
	☐ 照片 ☐ 其他資料											

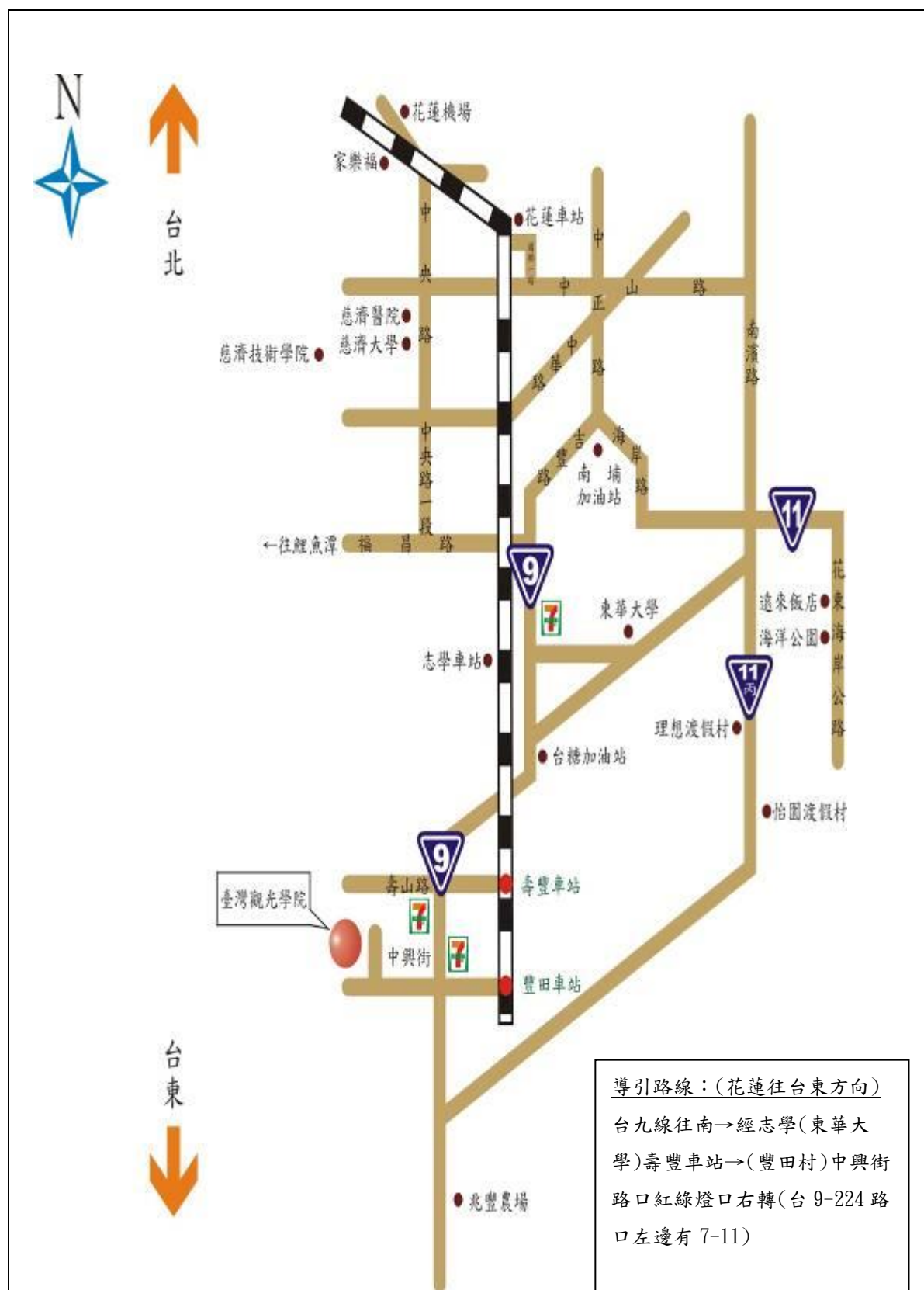
報名方式：以 email 或傳真方式

報名專線：03/8653906 #896 簡淑琦

傳真：03-8654159

Email：hsiaomin@mail.tht.edu.tw / evas@mail.tht.edu.tw

交通示意圖



導引路線：(花蓮往台東方向)

台九線往南→經志學(東華大學)壽豐車站→(豐田村)中興街路口紅綠燈口右轉(台9-224路口左邊有7-11)

導引路線：(台東往花蓮方向)

台九線往北→經鳳林鎮→新光兆豐農場→(豐田村)中興街路