職種代碼 <b>)</b> 職種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>15%</b>	主題傳達與創意 發想(含草圖創 意)	繪製技巧與完整 度	造型(含圖文)、 編排與色彩計畫		術科總成 績扣分	術科原始 分數	術科加權 後總成績 <b>85%</b>	總成績	名次	備註		
A)商業廣告	不公開	A018	周紫瑄	92.5	13. 88	27	23	11.3	15		76. 3	64. 855	78. 73	34			
[職種代碼 <b>)</b> 職 種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>15%</b>	主題表現	網頁視覺設計	網頁技術應用與 互動性	創意表現	術科總成 績扣分	術科原始 分數	術科加權 後總成績 <b>85%</b>	總成績	名次	備註		
B)網頁設計	不公開	B026	蔡秉諺	87. 5	13. 12	22. 9	20. 1	21.2	18. 2	_	82. 4	70.04	83. 17	6			
職種代碼)職 種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>15%</b>	術科總分	術科總成績扣分	術科原始分數	術科加權 後總成績 <b>85%</b>	總成績	名次	備註					
C)程式設計	不公開	C034	許恩綸	92	13. 8	92. 15		92. 15	78. 3275	92.13	4						
[職種代碼 <b>]</b> 職種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>15%</b>	第一大題	第二大題	第三大題	第四大題	第五大題	第六大題	術科總成 績扣分	術科原始分數	術科加權 後總成績 <b>85%</b>	總成績	名次	
D)文書處理	不公開	D054	王晨俞	80	12	15	12	10	11	16	0		64	54. 4	66. 4	7	
(職種代碼)職 種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>15%</b>	創意與主題傳達 性	造型結構與色彩 計劃(含規格與編 排)		整潔外觀	術科總成 績扣分	術科原始 分數	術科加權 後總成績 <b>85%</b>	總成績	名次	備註		
E)電腦繪圖	不公開	E065	謝星妤	94	14. 1	27. 47	20. 6	13. 73	10		71.8	61.03	75. 13	52			
職種代碼 <b>)</b> 職種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>20%</b>	第一站	第二站	第三站	第四站	術科總成 績扣分	術科原始 分數	術科加權 後總成績 <b>80%</b>	總成績	名次	備註		
G)餐飲服務	不公開	G020	施權峯	68	13. 6	27	23	15	15. 75		80. 75	64. 6	78. 2	12			
職種代碼 <b>)</b> 職種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後總成績	觀感(火候、刀 工、取量、衛 生、整體)	味道及口感	創意	術科總成 績扣分	術科原始 分數	術科加權 後總成績 80%	總成績	名次	備註			
H)中餐烹飪	不公開	H045	陳瑀	56	11. 2	36	21	15		72	57. 6	68. 8	19				
職種代碼 <b>)</b> 職種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>20%</b>	外觀	口感	技巧	衛生習慣	創意	術科總成 績扣分	術科原始 分數	術科加權後總 成績 <b>80%</b>	總成績	名次	備註	
I)烘焙	不公開	I013	莊孟昊	58	11.6	11	22	22	8	7		70	56	67. 6	42		
職種代碼 <b>)</b> 職種名稱	選手編號	崗位編號	選手姓名	學科原始 分數	學科加權後 總成績 <b>20%</b>	邏輯性	主題傳達性	內容正確性	創意	美觀	術科總成 績扣分	術科原始 分數	術科加權後總 成績 <b>80%</b>	總成績	名次	備註	
J)商業簡報	不公開	J034	古涵羽	92. 5	18. 5	7. 1	16	14. 5	17. 5	7		62. 1	49. 68	68. 18	62		