


114學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學術科測驗內容審查表

學校名稱	國立北門高級農工職業學校			
術科測驗日期	114年4月12日(星期六)	科班	畜產保健科	
術科測驗項目	1. 常見經濟動物辨識。 2. 常見肉品添加物及香料辨識。 3. 添加物百分比計算及配製。			
術科命題規範	一、命題原則分析			
	具連接性	術科測驗考題能聯結與對準十二年國教課程綱要領域之數學、自然、科技與綜合活動領域等能力指標。		
	有區別性	術科測驗考題符合對肉品加工原料的辨識能力、常見經濟動物的判別能力，和國中理化的理論基礎，能區別出學生是否對於畜產保健科的專業技能具有強烈的學習動機與基本能力。		
	可操作性	術科測試考題可運用肉品加工原料、香料、計算儀器...等，經主辦學校統一說明後，應考生能在一定時間內完成測驗。		
	明確說明	測驗學生對肉品加工原料的辨別能力、常見經濟動物的辨識能力及基礎運算能力，並以實際操作、計算及理論描述來進行評分。		
	二、與十二年國教課程連接性分析			
命題內容	國民中學階段對接項目			技術型高中農業群部定專業及實習科目
	學習領域	學習內容	核心素養	
常見經濟動物識別	自然科學領域	Db-IV-5 動植物體適應環境的構造常成為人類發展各種精密儀器的參考。	自-J-A3 具備從日常生活經驗中找出問題，並能根據問題特性、資源等因素，善用生活週遭的物品、器材儀器、科技設備及資源，規劃自然科學探究活動。	動物飼養實習

常見肉品添加物及香料辨識、添加物百分比計算及配製	自然科學領域	<p>Db-IV-1 動物體（以人體為例）經由攝食、消化、吸收獲得所需的養分。</p> <p>Db-IV-2 動物體（以人體為例）的循環系統能將體內的物質運輸至各細胞處，並進行物質交換。並經由心跳、心音及脈搏的探測，以了解循環系統的運作情形。</p>	<p>自-J-A1 能應用科學知識、方法與態度於日常生活當中。</p>	解剖生理實習
	自然科學領域	<p>Ga-IV-5 生物技術的進步，有助於解決農業、食品、能源、醫藥，以及環境相關的問題，但也可能帶來新問題。</p> <p>Gc-IV-1 依據生物形態與構造的特徵，可以將生物分類。</p> <p>Lb-IV-2 人類活動會改變環境，也可能影響其他生物的生存。</p> <p>Lb-IV-3 人類可採取行動來維持生物的生存環境，使生物能在自然環境中生長、繁殖、交互作用，以維持生態平衡。</p>	<p>自-J-A1 能應用科學知識、方法與態度於日常生活當中。</p> <p>自-J-C1 從日常學習中，主動關心自然環境相關公共議題，尊重生命。</p>	農業概論

		綜合領域	<p>家Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效應用</p> <p>家Ab-IV-2 飲食的製備與創意應用</p> <p>家Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。</p>	<p>綜-J1-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展。</p> <p>綜-J-B2 善用科技、資訊與媒體等資源，並能分析及判斷其適切性，進而有效執行生活中重要事務。</p>	
--	--	------	---	---	--

術科測驗內容及試題範例	<p>一、測驗內容</p> <p>(一)常見經濟動物辨識。 (二)常見肉品添加物及香料辨識。 (三)添加物百分比計算及配製。</p> <p>二、試題範例</p> <p>(一) 常見經濟動物辨識：</p> <p>1. 試題說明：5分鐘（含考生提問及評審回應）</p> <p>(1) 請於答案紙中作答。 (2) 書寫部份請全部以黑色或藍色原子筆作答。</p> <p>2. 測驗方式：</p> <p>(1) 請以試卷上各題目之所繪之動物，填寫正確名稱。</p> <p>3. 測驗時間： <u>15</u> 分鐘。</p> <p>4. 試題範例：</p> <div style="text-align: center;">  <p>解答:荷蘭牛</p> </div> <p>(二) 常見肉品添加物及香料辨識：</p> <p>1. 試題說明：5分鐘（含考生提問及評審回應）</p> <p>(1) 請於答案紙中作答。 (2) 書寫部份請全部以黑色或藍色原子筆作答。</p> <p>2. 測驗方式：</p> <p>(1) 請依試題說明，正確分辨出各項不同原料。</p> <p>3. 測驗時間： <u>20</u> 分鐘。</p>
-------------	--

4. 試題範例：請寫出下列圖示中肉品添加物的正確名稱。

參考解答



砂糖

食鹽

(三) 添加物百分比計算及配製:

1. 試題說明：5分鐘（含考生提問及評審回應）

(1) 請於答案紙中作答。

(2) 書寫部份請全部以黑色或藍色原子筆作答。

2. 測驗方式：

(1) 請依試題說明，計算出各調味料的正確使用量。

3. 測驗時間：____ 25 ____ 分鐘。

4. 試題範例：

有一原料肉1200公克，其所需之食鹽佔10%，糖佔8%，花椒佔2%，請計算出食鹽，糖及花椒所需使用的正確重量為多少？。

參考解答

食鹽： $1200 \times 10/100 = 120$ 公克

糖： $1200 \times 8/100 = 96$ 公克

花椒： $1200 \times 2/100 = 24$ 公克

術科評量規範

項次	測試項目	計分項目	配分	評量規準
1	常見經濟動物辨識	動物辨識	30分	動物名稱正確得該題滿分，若名稱錯誤該題不給分，錯字扣一分，扣至該題分數為止
2	常見肉品添加物及香料辨識	原料辨別	40分	名稱正確得該題滿分，若名稱錯誤該題不給分，錯字扣一分，扣至該題分數為止
3.	添加物百分比計算及配製	計算結果	30分	數量計算正確得該題滿分，若數量計算錯誤該題不給分，

術科測驗評分標準	滿分100分為評量基準，依比例評分：			
	項次	測試項目	計分項目	配分
	1	常見經濟動物辨識	動物辨識	30分
	2	常見肉品添加物及香料辨識	原料辨別	40分
3.	添加物百分比計算及配製	計算結果	30分	