臺南區111學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學簡章

_		• • •	-	• • •		• • • •
校名	國立曾文高	马級家事商	業職業學核	į	代碼	110405
校址	(72148)	臺南市麻豆	[區和平路]	9號	電話	(06)572-2079
網址	www.twvs.	tn.edu.tw			傳真	(06)572-7957
招生科班別	餐飲管理科			重要日程		
身分別	一般生	外加 身障生		報名日期:111年3月1 術科測驗成績公告:1	11年5月23日 11年5月24日	報到日期:111年6月16日 申訴日期:111年6月16日 報到後放棄日期:111年6月17日前
招生名額	35	1	1	術科測驗成績複查:1 放榜日期:111年6月1		
報名費用	150 元			術科測驗	日期	111年4月23日(星期六)

科班發展

特

- 、本特色班以內場廚藝管理為發展主軸,用心規劃各年級課程,以利學生透過多元課程之學習,習得各項領域之專業知識與技能,培訓廚藝相關管理人才。
- 二、課程設計將配合特色課程發展,除基礎廚藝課程外,整合中餐、西餐、異國料理、烘焙、餐飲服務、飲 料調製等專業課程,理論與實作並重。
- 三、與相關產業實務課程結合,聘請業師進行協同教學,使學生能在技術層面加深加廣,每學年均安排學生 至產業參訪及職場體驗,以拓展學生視野,增加與業界實務的接觸及學生職場就業能力。
- 四、多元學習活動,每學期辦理相關技藝競賽活動,豐富學生之實作經驗,並輔導考取相關證照。
- 一、錄取門檻:111年國中教育會考國文、英語、數學、社會及自然等五科成績,其中國文、英語及數學三個科目須達「**2個B**」(含)以上。
- 二、總成績= 術科測驗100%,滿分為100分。
- 三、術科測驗成績項目配分如下:
 - (一)刀工實作測驗,滿分100分,佔60%:相關示範影片請參考本校招生網頁。
 - 1. 可自備刀具,考場統一提供刀具、砧板、尺及磅秤。
 - 2. 測試時間15分鐘,完成指定三項成品及重量要求。
 - 3. 試場提供紅蘿蔔一條,三項成品之每份成品重量須為20g以上。
 - 4. 刀工規範:(1) 絲:切成長5-6公分、厚度0.2-0.3公分的「絲」。
 - (2) 條:切成寬、厚度各1-1.2公分、長5-6公分的「條」。
 - (3) 丁:切成長、寬、高度各1-1.2公分的「正立方丁」。
 - (二)食材辨識測驗:滿分100分,佔40%;相關細節說明請參考本校招生網頁。
 - 1. 測試時間30分鐘,以可烹調的生鮮食材為命題範圍。
 - 2. 須於指定時間內辨別簡報檔上的食材照片,並將正確答案填寫於答案紙上。

進四、錄取方式:

- (一)依甄選總成績分數之高低,擇優錄取。
- (二)同分比序順序:1.刀工實作測驗成績 2.食材辨識測驗成績。

五、放榜方式

【採公告方式放榜】111年6月15日正(備)取名單公告於本校網站(www.twvs.tn.edu.tw),並寄發書面通知書,並依正取生報到情形通知備取生遞補報到至額滿為止。

₃┃一、報名日期為111年3月14日至3月18日,上午8時至下午17時。

- 二、本就學區各國民中學**應屆畢業生**應備妥報名所需文件,依各國中規定時間報名繳費,再由各國中彙整後 向本校集體報名;或於報名期限內直接向本校教務處個別報名。
- 三**、跨就學區**畢業生及**非應屆**畢業生應備妥報名所需文件,於報名期限內直接向本校教務處個別報名。
- 式四、應繳資料:1.報名表 2.報名費。
 - 一、本校備有男、女學生宿舍,完備校車路線。
 - 二、甄選測驗日期訂於111年4月23日(星期六),詳細時程待報名完成後統一公告,並於報名程序完成後當場領取准者證。
- 備 三、本校採升學與技能並重,擁有完善的教學環境及實習場地,有關學校特色及詳細招生資訊,請參閱本校網址:http://www.twvs.tn.edu.tw。
 - ※因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情發展及維護師生健康,請學生及家長(監護人)配合本校相關作業流程規定,並依中央流行疫情指揮中心最新防疫措施之指示辦理;若疫情升級至三級警戒,本校簡章得依教育部指引或行政指導進行調整並經主管機關核定後公告。
 - ※其它應考資訊及注意事項悉依共同簡章規定辦理。

選項目及

錄取標準

方