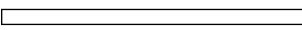

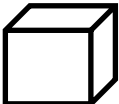


112學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學術科測驗內容審查表

學校名稱	國立曾文高級家事商業職業學校				
術科測驗日期	112年4月22日(星期六)	科班	餐飲管理科		
術科測驗項目	1. 刀工實作測驗 2. 食材辨識測驗				
術科命題規範	<b>一、命題原則分析</b>				
	具連接性	術科測驗考題能連結與對準十二年國教課程綱要之社會領域及綜合活動領域等領域能力指標。			
	有區別性	術科測驗考題能符合數、形、量等概念認知，符合手眼協調、觀察力、空間、美感與創意等性向，區別學生對餐旅群之學習興趣及發展潛能。			
	可操作性	術科測驗考題經過主辦學校統一示範說明後，應考生能在一定時間內完成測驗。			
	明確說明	針對完成時間、作品完成度及作品美觀度等進行評分，每項皆有評分標準，可辨識學生的實務操作能力及成品的優劣。			
	<b>二、與十二年國教課程連接性分析</b>				
		<b>國民中學階段對接項目</b>		<b>技術型高中餐旅群部定專業及實習科目</b>	
		<b>學習領域</b>	<b>學習內容</b>	<b>核心素養</b>	
	<b>刀工實作</b>	綜合活動領域	<b>家Ab-IV-2</b> 飲食的製備與創意運用。	<b>綜-J-A1</b> 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。 <b>綜-J-B3</b> 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	中餐烹調實習
	<b>食材辨識</b>	社會領域	<b>歷-0b-IV-1</b> 歐洲的海外擴張與傳教。	<b>社-J-A1</b> 探索自我潛能、自我價值與生命意義，培育合宜的人	觀光餐旅業導論

		<p><b>歷-Ia-IV-2</b> 明、清時期東亞世界的商貿與文化交流。</p> <p><b>地-Aa-IV-1</b> 全球經緯度座標系統。</p> <p><b>地-Cb-IV-3</b> 飲食文化與食品加工、基因改造食物。</p>	<p>生觀。</p> <p><b>社-J-B1</b> 運用文字、語言、表格與圖像等表徵符號表達人類生活的豐富面貌，並能促進相互溝通與理解。</p> <p><b>社-J-B2</b> 理解不同時空的科技與媒體發展和應用，增進媒體識讀能力，並思辨其在生活中可能帶來的衝突與影響。</p> <p><b>社-J-C2</b> 具備同理與理性溝通的知能與態度，發展與人合作的互動關係。</p>	
<p>術科測驗內容及試題範例</p>	<p>一、刀工實作測驗：</p> <p>(一) 參考網路公布之試題，測試時間15分鐘，完成指定三項成品及重量要求。</p> <p>(二) 食材：<u>紅蘿蔔</u>一條。</p> <p>(三) 成品要求：三項絲、條及丁每份之成品重量須為20g 以上。</p> <p>1.絲：切成長5-6公分、厚度0.2-0.3公分的「絲」。</p> <div style="text-align: center;">  <p>厚度0.2-0.3公分 長5-6公分</p> </div> <p>2.條：切成長、厚度各1-1.2公分、長5-6公分的「條」。</p> <div style="text-align: center;">  <p>寬、厚度各1-1.2公分 長5-6公分</p> </div> <p>3.丁：切成長、寬、高度各1-1.2公分的「正立方丁」。</p> <div style="text-align: center;">  <p>寬1-1.2公分、高1-1.2公分 長1-1.2公分</p> </div> <p>二、食材辨識測驗：</p> <p>(一) 以可烹調的生鮮食材為命題範圍，可參考本校特色招生網路公布之試題範例，測試時間30分鐘。</p>			

(二) 請依簡報內生鮮食材照片填入正確的選項。



圖1

1.請將簡報內生鮮食材照片(圖1)  
正確答案填寫於答案卷

答：紅蔥頭

此為食材辨識試題範例，僅供說明出題方式與作答方式。

術科評量規範

一、刀工實作測驗：

- (一) 一致性：尺寸大小厚薄粗細一致，形狀應為相似。
- (二) 重量：三項成品，每一項成品重量至少20g 以上。
- (三) 正確性：能符合考題之公分規定。

二、食材辨識測驗：

- (一) 以能烹調的生鮮食材為測驗內容。
- (二) 須於指定時間內完成正確的選項。

術科測驗評分標準

	測驗內容及比例	評量項目		評量分數	
一、	刀工實作測驗 60%	一致性	尺寸大小厚薄粗細一致	20分	
		正確性	符合考題之公分規定	20分	
		重量	20g 以上	得10分	20分
			15~19g	得7分	
			10~14g	得5分	
5~9g	得3分				
	4g 以下	得0分			
二、	食材辨識 40%	正確性	能辨識食材之正確名稱	40分	
合計				100分	