

臺南區112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	臺南市私立長榮女子高級中學	代碼	211302
校址	(70143)臺南市東區長榮路二段135號	電話	(06)2749514
網址	https://www.ckgsh.tn.edu.tw	傳真	(06)2099371
招生科班別	餐飲管理科	重要日程	
身分別	一般生	外加名額	
		身障生	原住民生
招生名額	45	1	1
報名費用	0元		術科測驗日期 112年4月22日(星期六)
科班發展特色	<p>一、發展目標：培育優質的餐飲技術服務人員為教育宗旨兼備多元課程知識與技能，塑造全方位餐旅專業人材。</p> <p>二、課程特色：規劃餐廳內場製備技能與外場餐飲服務為主軸，搭配茶道文化與中餐、西餐、飲調、烘焙等專業課程，培養餐飲專業技能。</p> <p>三、升學進路：聘請科大、產業之技術講師蒞校授課、業師協同教學，使學生能在技術層面加深加廣，並提早接觸科大端及產業界規格，為未來進路做準備。</p>		
甄選項目及錄取標準	<p>一、錄取門檻：不參採國中教育會考成績。</p> <p>二、甄選總成績=術科測驗×100%，總成績滿分為100分</p> <p>三、甄選項目：術科測驗：(佔100%) 【創意手搖茶飲】，說明如下： (一)考場提供調製器具與材料，並現場調製一杯現場調製冰水蜜桃紅茶。 (二)測驗時間：20分鐘。</p> <p>四、錄取方式：依配分比例計算 (一)依總成績高低，擇優錄取至額滿為止。 (二)同分比序：依術科評分細項(細項比序：1.衛生 2.操作技巧 3.時間掌握)。 (三)正取生報到後，缺額通知備取生進行遞補，全數備取生通知遞補後若未額滿，得辦理續招。</p> <p>五、放榜方式： 【採公告方式放榜】 112年6月14日正備取名單公告於本校網頁(https://www.ckgsh.tn.edu.tw)。</p>		
報名方式	<p>一、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，再由各國中彙整後至本校集體報名；或於報名期限內直接向本校教務處個別報名。</p> <p>二、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112年3月13日至3月17日內直接向本校教務處個別報名。</p> <p>三、應繳資料：報名表</p>		
備註	<p>一、術科測驗時間：112年4月22日(星期六)。詳細時程待報名完成後，統一公告並寄發准考證。</p> <p>二、本項甄選入學對象為全國國中畢業生，歡迎各縣市學生報考。</p> <p>三、招生對象：男女皆收，備有女生宿舍。</p> <p>四、本校位於市區，交通便捷，校風活潑，校園整潔。備有校車，行駛於臺南市與臨近的高雄部分地區，在校門內上下車，安全更有保障。</p> <p>五、有關特色班課程問題，請洽實習處餐飲管理科主任，聯絡方式：(06)2740381#242。</p> <p>※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；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。</p> <p>※其它應考資訊及注意事項悉依共同簡章規定辦理。</p>		

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	臺南市私立長榮女子高級中學			
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	創意手搖茶飲			
術科命題規範	一、命題原則分析			
	具聯接性	術科測驗考題能連結十二年國教課程綱要領域之家政教育、藝術與人文、環境教育等學習領域能力指標。		
	有區別性	本術科測驗考題以飲料調製材料與器具的辨識，了解學生對餐飲相關知能學習興趣及發展潛能。		
	可操作性	術科測驗考題可運用材料、工具...等，經主辦學校統一說明後，考生能在一定的時間內完成測驗。		
	明確說明	測驗考生用主辦學校準備的飲料調製材料與器具的認識，以及學生在考試過程中對於材料與器具的辨別正確性給予評分。		
	二、與十二年國教課程聯接性分析			
命題內容	國民中學階段對接項目			技術型高中餐旅群部定專業及實習科目
	學習領域	學習內容	核心素養	
創意手搖茶飲	社會領域	地-Cb-IC-3 飲食文與食品工、基改造物。	社-J-A1 探索自我潛能、自我價值與生命，培育合宜的人生觀。	觀光餐旅業導論
	綜合活動領域	家-Cb-IV-1 多元的生活化與合宜的禮儀展現。	綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化	餐飲服務技術

				<p>及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p>				
	綜合活動領域		<p>家Ab-IV-2飲食的製備與創意運用。</p>	<p>綜-J-A1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。</p>	中餐烹調實習			
術科測驗內容及試題範例	<p>一、術科測試項目：創意手搖茶飲(佔總成績100%)</p> <p>(一)測驗時間：20分鐘。</p> <p>(二)術科總分：100分。</p> <p>(三)主辦單位準備：調製器具與材料。</p> <p>(四)考生自備：無</p> <p>二、術科說明：實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶(1)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%，總成績為100。</p> <p>題型範例</p> <p>(一)前置作業6分鐘</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.成分：1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 2.調製法：直接注入法 3.杯器皿：可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 <p>(二)調製過程7分鐘</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.取沖壺，加熱水。 2.洗淨、擦乾雙手。 3.取水蜜桃紅茶包放入可愛壺，並注入一杯量(170ml)的熱水。 4.並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5.取可林杯加入冰塊至9分滿。 6.將茶湯倒入可林杯，並加入30ml果露。 7.攪拌數次，再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 8.將成品置於成品區，靜候評分。 							
術科評量規範	<p>評分標準：衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分，共計100分。</p> <p>1.衛生30分</p> <table border="1" data-bbox="491 1937 1353 1993"> <tr> <td data-bbox="491 1937 778 1993">桌面整體乾淨</td> <td data-bbox="778 1937 1066 1993">桌面部分乾淨</td> <td data-bbox="1066 1937 1353 1993">桌面不乾淨</td> </tr> </table>					桌面整體乾淨	桌面部分乾淨	桌面不乾淨
桌面整體乾淨	桌面部分乾淨	桌面不乾淨						

		30分	20分	10分
	2.操作技巧50分			
	表現極佳	佳	普通	差
	50分	40分	30分	20分
	3.時間掌握20分			
	準時完成	超時1~30秒	超時30秒以上	
	20分	10分	0分	
術科測驗評分標準	術科測驗評分標準：衛生×30%+操作技巧×50%+時間掌握×20%，滿分100分。			
	評分項目			配分
	創意手搖茶飲	1.衛生		30分
		2.操作技巧		50分
		3.時間掌握		20分
總計			100分	