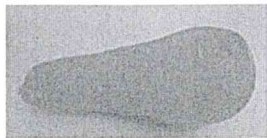
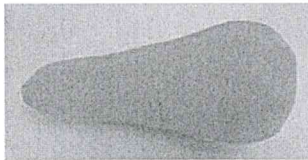


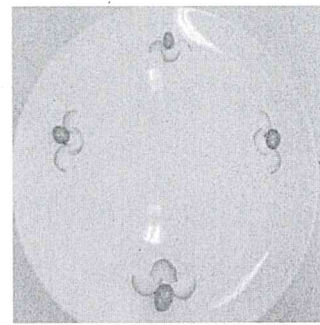
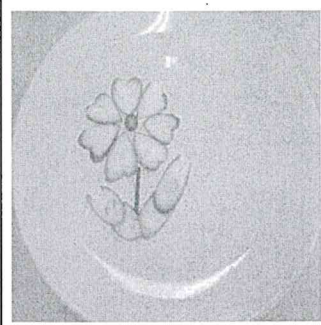
臺南區 114 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學簡章

校名	臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學		代碼	211310
校址	(70146)臺南市東區勝利路41號		電話	(06)238-6501
網址	https://www.khgs.tn.edu.tw		傳真	(06)234-0005
招生群科班別	餐飲管理科 (美食文化特色班)		重要日程	
身分別	一般生	外加名額		報名日期：114年3月10日至3月14日
		身障生	原住民生	術科測驗成績公告：114年5月19日
招生名額	46	1	1	術科測驗成績複查：114年5月20日
				放榜日期：114年6月13日
報名費	100 元		術科測驗日期	114 年 4 月 12 日(星期六)
群科班發展特色	一、發展目標：培育優秀餐飲管理專業人才為教育宗旨，培育具實務技術與理論知識、科學思維與人文關懷的餐旅菁英。 二、課程特色：在原有的餐飲管理基礎課程上，增加產地到餐桌、蔬果切雕、日式料理、無國界料理等課程，強化學生烹飪的實作能力與培養學生在地化的創新精神，讓學生得以增進料理專業以詮釋在地食材並承載新意義的能力。 三、升學進路：積極與業界合作，藉由校內師資及業師實務分享，串聯餐旅相關業界及學校，畢業後可選擇國內各大學院校餐旅相關科系、各大餐旅相關企業就讀或就職。			
甄選項目及錄取標準	一、錄取門檻：不參採國中教育會考成績。 二、甄選總成績=術科測驗成績×80%+書面審查成績×20%，滿分為100分。 三、甄選項目及配分如下： (一)術科測驗(滿分100分，佔總成績80%)： 測驗內容為中餐基礎刀工及盤飾美學概念，其中廚藝刀工50分、創意盤飾50分。 (二)書面審查(滿分100分，佔總成績20%)： 1、國中多元學習表現80分(包括自傳30%、歷年獎懲明細30%、歷年學習成績20%...等)。 2、主管機關主辦之競賽比賽成績20分。 (以上資料請依序置於一本A4資料夾中，未繳交者以零分計算) 四、術科測驗成績公告： 114年5月19日公告於本校網頁。本次僅公告考生個人術科測驗成績，非最終錄取名單。 五、錄取方式： (一)依甄選總成績分數之高低，擇優錄取，額滿為止。 (二)同分比序順序：1、術科測驗成績(廚藝刀工、創意盤飾)。2、書面審查成績。 六、錄取公告方式： 114年6月13日正備取名單公告於本校網頁(https:// www.khgs.tn.edu.tw)。			
報名方式	一、各國民中學應屆畢業生應備妥報名所需文件，依原就讀學校規定時間，向原就讀之學校報名，再由各國民中學彙整後至本校教務處集體報名。(或由本校派員至各國中收件。) 二、非應屆及跨就學區畢業生應備妥報名所需文件，於114年03月10日(星期一)至03月14日(星期五)上午8時30分至12時，下午1時30分至4時30分，至本校教務處個別報名。 三、應繳交資料： (一)報名表(二)大頭照相片2吋兩張浮貼於報名表(三)術科測驗費用100元 (四)書面審查所需資料(資料審查後不退還學生)。			
備註	一、術科考試為盤飾與刀工測試，為求公平起見，刀具、砧板與食材均由學校準備；考試題目統一出題，並遴聘專家學者評分以示公平。 二、本特色班仍隸屬於四技二專餐旅群，除了特色課程外仍需修滿餐旅群的學分。 三、招生對象：男女皆收，備女生宿舍。 四、本校位於市區，鄰近有公車站牌、台南火車站，交通便捷，甄選入學對象為全國國中畢業生，歡迎各縣市學生報考。 五、有關本校特色招生科系之相關訊息，歡迎至本校網站(https://www.khgs.tn.edu.tw/)查詢或連絡本校實習處餐飲管理科主任(電話：06-2386501-225)或教務處(電話：06-2386501-208)。 ※其它應考資訊及注意事項悉依共同簡章規定辦理。			

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	臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學				
術科測驗日期	114 年 4 月 12 日(星期六)	科班	餐飲管理科(美食文化特色班)		
術科測驗項目	1.廚藝刀工 2.創意盤飾				
術科命題規範	一、命題原則分析				
	具聯接性	術科測驗命題能聯接與對準十二年國教課程綱要領域之語文、藝術人文和綜合活動學習領域等能力指標。			
	有區別性	能符合美學、日常觀察和肢體動覺等性向，能區別學生對餐飲之學習興趣及發展潛能。			
	可操作性	能讓考生充份運用材料及工具完成測驗。			
	明確說明	能測驗學生量測精準度與色彩搭配，以及肢體動覺的實作能力。			
	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		
	基礎刀工	綜合活動領域	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	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。	中餐烹飪實習
			家Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。	綜-J-B3 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。	

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	
創意盤飾	藝術領域	音 P-IV-2 在地人文關懷與全球藝術文化相關議題。	藝-J-B3 善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。	中餐烹飪實習
	國語文領域	CaV-1 各類文本中的飲食、服飾、建築形式、交通工具、名勝古蹟及休閒娛樂等文化內涵。	國-J-B3 具備欣賞文學與相關藝術的能力，並培養創作的興趣，透過對文本的反思與分享，印證生活經驗，提升審美判斷力。	
術科測驗內容及試題範例	一、測驗時間：60 分鐘(含試題說明 10 分鐘)。 二、測驗教室：大禮堂。 三、試場準備工具：食材、成品盤、刀具、砧板、抹布。 四、考生不必準備任何工具。 五、廚藝刀工：測驗時間 25 分鐘 1.內容：運用食材和刀工完成考題所規定的形狀、大小，且不可浪費食材，至少是原食材的 75%，並依規定將完成品放置於盤子內。 2.試題範例：			
	(1). 100% (重 345g)	(2) 100% (已去除蒂頭及外皮之淨重約 300g)	(3) 75% (重 225g)	
				
六、創意盤飾：測驗時間 25 分鐘 1.內容：運用食材特色和刀法俐落，完成具美學、色彩協調，以及創意的實用性盤飾。 2.試題範例：紅辣椒、小黃瓜、二種食材，運用桌上的切割工具，創作出一盤美麗的盤飾。				



術科評量規範

一、廚藝刀工：

1.外觀：形狀大小一致；取量符合規定。

評量規範 (切 0.3 公分±0.05 公分厚度的圓薄片)	得分
成品一致性佔 80~100%	6~10
成品一致性佔 40~60%	1~5
成品一致性佔 40%以下	0

2.刀工：形狀符合規定。

評量規範	得分
符合規格成品重量達原材料 50%以上	25
符合規格成品重量達原材料 30%以上	15
符合規格成品重量達原材料 10%以上	10
符合規格成品重量達原材料 5%以上	5
符合規格成品重量未達原材料 5%	0

3.取量：原材料之 75%的重量。

取量（重量）	得分
成品取量達原材料 70%~100%	15
成品取量達原材料 55%~69%	10
成品取量達原材料 36%~54%	5
成品取量達原材料 35%以下	0

二、創意盤飾：

1.美觀：符合美學原理，色彩協調。

美觀	得分
完全表現符合美學原理，色彩協調。	20~11
部分表現符合美學原理，色彩協調。	10~4
未能表現符合美學原理，色彩協調。	4~0

2.創意：必須兼顧實用性。

創意	得分
完全表現創意與兼顧實用性	16~25
部分表現創意與兼顧實用性	6~15
未能表現創意與兼顧實用性	0~5

3.衛生：桌面、地上須保持整潔。

衛生	得分
完全能保持工作檯面與四週乾淨整潔，並清理善後	5
未能能保持工作檯面與四週乾淨整潔，並清理善後	0

術科測驗
評分標準

餐飲管理科(美食文化)特色班評分項目		分數比例
廚藝刀工(40%)	外觀	10%
	刀工	20%
	取量	10%
創意盤飾(40%)	美觀度	10%
	創意性	25%
	衛生度	5%
合 計		80%