

111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	國立臺南家齊高級中等學校			
術科測驗日期	111年4月23日(星期六)	科班	餐飲管理科特色班	
術科測驗項目	1. 餐飲器具辨識。 2. 食材辨識			
術科命題規範	一、命題原則分析			
	具聯接性	術科測驗的命題方向對應十二年國教課程綱要「國中對接項目」，包含藝術、科技領域等融入式命題；此外亦對應國中端視覺藝術、生活科技等課程 規劃考科，兼顧多元性，是以術科為主兼具學科融入術科之型態命題。		
	有區別性	術科測驗考題符合圖像邏輯、美感、官能及動手做等性向，能區別學生對本校餐旅實作之學習興趣與發展潛能。		
	可操作性	術科考題使用烹調器具及可烹調的食材，經主辦學校統一說明後，考生能在一定時間內完成測驗。		
	明確說明	測驗學生餐飲器具的辨識能力，以及基本食材的認識，並以辨識的正確度為評分標準。		
	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			
	學習領域	學習內容	核心素養	
	技術型高中 餐旅群 部定 專業及實習 科目			
餐飲器具辨識	綜合活動領域	家 -Cb-IV-1 多元的生活文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及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	餐飲服務技術
食材辨識	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。 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	中餐烹調實習

感，提升生活品質。

一、測驗內容：以學生基本能力為考量前提，含器具辨識、食材辨識。

(一) 餐飲器具辨識：

1. 中西餐、烘焙等實作常見用具及餐飲服務、飲料調製等服勤與裝備常見器皿為主，需熟知其中英文器皿名稱。
2. 須於指定時間內辨別簡報檔上的器具照片，並將正確的中英文名稱填寫於答案紙上。

(二) 食材辨識：

1. 得以烹調的生鮮食材。
2. 須於指定時間內完成正確的選項。

二、測驗用工具：

(一) 考生自備：原子筆、修正帶。

(二) 考場準備：器具辨識簡報、食材辨識簡報。

試題範例：

1. 餐飲器具辨識：請依簡報內餐飲器具照片填入正確的中文名稱。

試題範例圖片(一)

1.



2.



3.



4.



術科測驗內容及試題
範例

5.



餐飲器具辨識答案卷

說明：請將簡報內餐飲器具正確答案中英文填寫於答案卷上

填空題

1. 紅酒藍(Wine Basket)
2. 醬料盅(Sauce Pot/Sauce Boat/Goose Neck)
3. 服務叉匙(Service Fork、Service Spoon)
4. 咖啡壺(Coffee Pot)
5. 田螺盤(Snail/Escargot Plate)
- ...

2. 食材辨識：請依簡報內生鮮食材照片填入正確的選項。

試題範例圖片(二)



食材辨識答案卷

說明：請將簡報內生鮮食材照片正確答案填寫於答案卷上。

題號與答案

1. A
2.
3.
4.

各式辛香料

- A. 高麗菜
- B. 草蝦
- C. 大陸妹
- D. 雞胸肉
- E. 吳郭魚
- F. 蒜頭

(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	測驗項目	評量項目	計分比例	評量規準
	餐飲器具辨識 100分	正確度	100分	依術科評量卷配 分

	食材辨識 100分	正確度	100分	依術科評量卷配 分
術科測驗評分標準	滿分100分為評分基準，依下表配分評分			
	測驗項目	餐飲器具辨識		食材辨識
	評量項目	正確度		正確度
	100分	100分		100分
	合計	100分		100分