109 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

<table>
<tr><td>學校名稱</td><td colspan="3">臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學</td></tr>
<tr><td>術科測驗日期</td><td>109 年 4 月 25 日(星期六)</td><td>科班名</td><td>餐飲管理科(美食文化特色班)</td></tr>
<tr><td>術科測驗項目</td><td colspan="3">1.廚藝刀工 2.創意盤飾</td></tr>
<tr><td>術科命題規範</td><td colspan="3">一、命題原則分析
<table>
<tr><td>具聯接性</td><td>能聯結與對準九年一貫程綱要領域之語文、藝術人文和綜合活動學習領域等能力指標。</td></tr>
<tr><td>有區別性</td><td>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。</td></tr>
<tr><td>可操作性</td><td>能讓考生充份運用材料及工具完成測驗。</td></tr>
<tr><td>明確說明</td><td>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。</td></tr>
</table>
二、與九年一貫課程連接性分析
<table>
<tr><th>命題內容</th><th>學習領域</th><th>主題單元</th><th>指標編號</th><th>能力指標內容</th><th>技術型高中餐旅群課程</th></tr>
<tr><td>廚藝刀工</td><td>自然與生活科技</td><td>過程技能</td><td>1-4-1-1-4</td><td>能由不同的角度或方法做觀察。</td><td rowspan="2">中餐烹調實習</td></tr>
<tr><td>創意盤飾</td><td>家政教育</td><td>飲食</td><td>1-4-3</td><td>藉由食物實現自我。</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>術科測驗內容及試題範例</td><td colspan="3">一、測驗時間：120 分鐘(含試題說明 10 分鐘)。
二、測驗教室：專業教室。
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 50 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:</td></tr>
</table>

（1）100%(重量 345g) 	（2）100%（已去除蒂頭及外皮之淨重約 300g） 	（3）75%（重量 225g） 	

六、創意盤飾：測驗時間 60 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。

成品	試題範例 （切 0.3 公分厚度的圓薄片）	得分
大小取量須符合一致性	一致性佔 80~100%	10~6
大小取量須符合一致性	一致性佔 40~60%	5~1
大小取量須符合一致性	一致性佔 40%以下	0

2. 刀工：形狀符合規定，紅蘿蔔切成 0.3 公分的圓薄片(直徑不拘)。

成品	試題範例 （切 0.3 公分厚度的圓薄片）	得分
原材料的 50%重量 為規定尺寸的±20%	原材料的 50%重量為 0.14 公分以下；0.24~0.36 公分的圓薄片	25
原材料的 50%重量 為規定尺寸的±50%	原材料的 50%重量為 0.15~0.23 公分以下；0.37~0.45 公分	15
原材料的 50%重量 為規定尺寸的±100%	原材料的 50%重量為 0.05~0.14 公分以下；0.46~0.6 公分	5

	原材料的 50%重量 為規定尺寸的±101%以上	原材料的 50%重量為 0.04 公分以下；0.61 公分以上	0

3. 取量：原食材之 75%的重量。

取量（重量）	得分
70%~100%	15
55%~69%	10
36%~54%	5
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	25~16
部分表現創意與兼顧實用性	15~06
未能表現創意與兼顧實用性	05～0

4. 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(50%)	外觀	10%
	刀工	25%
	取量	15%
創意盤飾(50%)	美觀度	20%
	創意性	25%
	衛生度	5%
合　　計		100%