110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">臺南市私立育德工業家事職業學校</td></tr>
<tr><td>術科測驗日期</td><td>110年4月24日（星期六）</td><td>科班</td><td>餐飲管理科</td></tr>
<tr><td>術科測驗項目</td><td colspan="3">食材認識與紅蘿蔔切絲</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>術科測驗的命題方向對應「國中能力指標」，包含國語文、數學等融入式命題；此外亦對應國中端美術、藝術與人文等課程規劃考科，兼顧多元性，是以術科為主兼具學科融入術科之型態命題。</td></tr>
<tr><td>有區別性</td><td>術科測驗考題符合數學、工藝等性向，能區別學生對餐旅群之學習興趣及發展潛能。</td></tr>
<tr><td>可操作性</td><td>術科測驗可運用之材料與工具，如刀具、削皮刀、砧板、直尺等，經過主辦學校統一說明後，應考生能在一定時間內完成測驗。</td></tr>
<tr><td>明確說明</td><td>測驗學生量測與計算，以表現刀工之實作能力，並以完成後之成品等進行評分。</td></tr>
</table>
二、與九年一貫課程聯接性分析：
<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 rowspan="4">食材認識與紅蘿蔔切絲</td><td rowspan="4">數學</td><td rowspan="2">九年一貫第一階段數與量</td><td>N-1-08
N-1-09</td><td>能認識長度單位「公分」、「公尺」及其關係，並能做相關的實測、估測與同單位的計算。</td><td rowspan="2">◎中餐烹調
◎蔬果雕與盤飾
◎西餐
◎烘焙實務</td></tr>
<tr><td>N-1-10</td><td>能認識重量</td></tr>
<tr><td>九年一貫第三階段數學</td><td>N-3-14</td><td>能認識比率及其在生活中的應用(含「百分率」、「折」)。</td><td>◎中餐烹調
◎蔬果雕與盤飾
◎西餐
◎烘焙實務</td></tr>
<tr><td>九年一貫第四階段實踐與應用</td><td>3-4-9</td><td>養成日常生活中藝術表現與鑑賞的興趣與習慣。選擇適合自己的性向、興趣與能力的藝術活動，繼續學習。</td><td>◎中餐烹調
◎蔬果雕與盤飾
◎西餐</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<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>技術高中設餐旅課程</th></tr>
<tr><td rowspan="3">食材認識與紅蘿蔔切絲</td><td rowspan="3">家政</td><td>九年一貫第二階段飲食</td><td>1-2-3</td><td>選用有益自己身體健康的食物</td><td rowspan="3">◎中餐烹調
◎蔬果雕與盤飾
◎西餐
◎烘焙實務</td></tr>
<tr><td>九年一貫第二階段飲食</td><td>1-2-5</td><td>製作簡易餐點。</td></tr>
<tr><td>九年一貫第四階段飲食</td><td>1-4-2。</td><td>選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>術科測驗內容及試題範例</td><td>
一、測驗內容：食材認識與紅蘿蔔切絲
二、食材認識：
(一)依勞動部勞動力發展署技能中心所審定中餐烹調-葷食項丙級技術士術科測試內容所列之食材。
(二)測試時間：20分
(三)辨識食材：地瓜、馬鈴薯、雞胸肉、青蔥、青椒、雞腿、豆芽菜、薑、蒜頭、洋蔥10種。

三、紅蘿蔔切絲：
(一)考場提供工具：片刀一隻（可自備）、削皮刀一隻、砧板一塊、長條形毛巾一條、方形毛巾一條、圓盤一個、直尺15-30cm一隻、磅秤一台。
(二)考場提供材料：紅蘿蔔一條（依廠商提供之大小）。
(三)試題範例：紅蘿蔔去皮，先切成長度4-6公分之塊狀，再切成0.2-0.4公分之厚片，再改刀切成寬為0.2-0.4公分之粗絲狀。
(四)測試時間：40分
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>術科評量規範</td><td>一、術科測驗（食材認識50分+紅蘿蔔切絲50分=滿分為100分，佔總成績60%）
(一)食材認識
1.試卷可採藍、黑色原子筆等用具作答，字體需清晰端正，並寫入規定的格子內，寫錯可用劃線或修正液（帶）塗改。
2.題目10題，每題5分，滿分50分。
(二)紅蘿蔔切絲
1.依照試題規格切出成品，滿分50分。
(1)數量評分標準
<table><tr><th>成品數量</th><th>成品規範</th><th>得分</th></tr><tr><td>50 條以上</td><td rowspan="6">長度 4-6 公分厚為 0.2-0.4 公分，寬為 0.2-0.4 公分之粗絲狀。</td><td>50</td></tr><tr><td>40-49 條</td><td>40</td></tr><tr><td>30-39 條</td><td>30</td></tr><tr><td>20-29 條</td><td>20</td></tr><tr><td>10-19 條</td><td>10</td></tr><tr><td>9 條以下</td><td>0</td></tr></table>2. 學生所提供的成品數量需皆符合成品規範之尺寸，不符合成品規範者不列入成品數量。</td></tr>
<tr><td>術科測驗評分標準</td><td>(一) 食材認識評分標準：
<table><tr><th>表現極佳</th><th>佳</th><th>普通</th><th>待加強</th><th>未寫</th></tr><tr><td>50 分</td><td>40 分</td><td>30 分</td><td>20 分</td><td>0 分</td></tr></table>(二)紅蘿蔔切絲測驗評分標準：成品重量需達紅蘿蔔未切前重量之60%，未達者視同未完成，滿分為50分。
<table><tr><th>表現極佳</th><th>佳</th><th>普通</th><th>刀工凌亂</th><th>未完成</th><th>未切</th></tr><tr><td>成品數量
50 條以上</td><td>成品數量
40-49 條</td><td>成品數量
30-39 條</td><td>成品數量
20-29 條</td><td>成品數量
10-19 條</td><td>成品數量
9 條以下</td></tr><tr><td>50 分</td><td>40 分</td><td>30 分</td><td>20 分</td><td>10 分</td><td>0 分</td></tr></table></td></tr>
</table>