# 臺南區 110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 | 國立曾文高級農工職業學校 | 代碼 | 110410 |
|---|---|---|---|
| 校址 | （72146）臺南市麻豆區南勢里1 號 | 電話 | (06)572-1137#203 |
| 網址 | http://www.twivs.tn.edu.tw/ | 傳真 | (06)571-3970 |

| 招生科班別 | 食品加工科（食品加工技術班） | | | 備　註 |
|---|---|---|---|---|
| 身分別 | 一般生 | 外加名額 | | ⊙報名日期：110年3月15日至3月19日<br>⊙放榜日期：110年6月9日<br>⊙報到日期：110年6月10日<br>⊙申訴日期：110年6月10日<br>⊙報到後放棄日期：110年6月11日前 |
| | | 身障生 | 原住民生 | |
| 招生名額 | 35 | 1 | 1 | |
| 報名費用 | 0元 | 術科測驗日期 | | 110年4月24日（星期六） |

**科班發展特色**

一、課程涵蓋食品加工、食品微生物、食品化學與分析之三大學習領域。

二、落實能力本位教育，兼顧學生多元發展，技能課程規劃以食品加工實習、食品微生物實習及食品化學與分析實習為核心，培育符合產業需求之優質技術人才，使其畢業後能順利與產業接軌。

三、本科食品加工機械、儀器設備充足並設有術科測試場地採分組教學。

一年級實施食品概論及食品安全與衛生、烘焙加工實習課程，進而輔導學生參加麵包丙級檢定。

二年級以食品加工實習、微生物及食品化學專業課程為主軸使學生能瞭解實際操作的技術方法與解決問題的思考方法，並輔導學生參加丙級食品檢驗分析檢定或丙級中式麵食檢定。

三年級為專業加深課程等進階應用課程為主，以專題實務技術課程，讓學生完成專題成品製作並進行專題報告，輔導學生參加乙級中式麵食檢定。並加強升學輔導。

四、首創技術型高中食品群具有輔導學生考取乙級中式麵食檢定能力、開設菇類栽培及食品發酵實習等獨創性課程，讓學生在學習時有不同的視野與特別之專業技能。

**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、成績計算方式：總成績 =資料審查(40%）+術科測驗(60%)；總成績滿分為 100 分。資料審查項目未繳交資料者，該項目以零分計算；未參加術科測驗者，不得錄取。

三、甄選項目：

（一） 資料審查(滿分100分，佔總成績40%)：在校學習表現占10%以國中個人學習歷程檔案為主，歷年五學期獎懲紀錄、競賽成績合計最高採計10%、全民英檢初級以上最高採計6%，班級模範生最高採計4%等其他合計最高採計10%。，

（二） 術科測驗(滿分100分，佔總成績60%)：食品加工中「基礎材料器具辨識」成績占30%、食品化學中「簡單器具認識」成績占30%。

四、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)術科測驗總成績、(2) 食品加工基礎材料器具辨識、(3) 食品化學中「簡單器具認識」、(4)辨識資料。

五、放榜方式：

（一） 6月8日於本校網站首頁依甄選成績高低排序公告撕榜序。

（二） 6月9日上午9時至本校食品加工科依撕榜序進行撕榜，至額滿為止；經現場唱名二次未到者，視同放棄不得提出異議。

**報名方式**

一、於110 年3 月19日前至本校網站（http://www.twivs.tn.edu.tw/）完成網路報名，以利建檔。

二、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，

三、再由各國民中學彙整後至本校教務處集體報名。(由本校派員至各國中收件)

四、相關甄選入學詳細時程待報名完成後，統一公告並寄發准考證。

五、非應屆及跨就學區畢業生應備妥報名所需文件，依規定時間，至本校教務處個別報名。

六、應繳資料如下，審查後不予退還：(一）報名表及（二）資料審查所需資料。

**備註**

一、甄選入學對象為全國國中畢業生，歡迎各縣市地區學生報名。

二、本校校內備有男、女學生宿舍及完備校車路線。

三、本校採升學與技能並重，擁有完善的教學環境及實習場地。

四、特色招生問題，請洽教務處註冊組（分機203)；課程問題請洽食品加工科主任（分機621)。

五、有關特色招生評選方式如有未盡事宜或認定有所爭議時，由本校招生委員會會議決議之。

※考量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。

# 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">國立曾文高級農工職業學校</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>食品加工科（食品加工技術班）</td></tr>
<tr><td>術科測驗項目</td><td colspan="3">食品加工基礎材料器具辨識、食品化學簡單器具認識</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>術科測驗考題能聯結與對準九年一貫課程綱要領域之自然與生活科技等能力指標。</td></tr>
<tr><td>有區別性</td><td>術科測驗考題符合食品加工基本常識與應用和時常生活等層面，能區別學生對品食之學習興趣及發展潛能。</td></tr>
<tr><td>可操作性</td><td>術科測驗考題，經過主辦學校統一說明後，應考學生能在一定時間內完成組裝測驗。</td></tr>
<tr><td>明確說明</td><td>術科圖示辨別測試：主辦單位提供圖卡，並示範答題方式，學生需視圖完成答題。</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>技術型高中機械群科目</th></tr>
<tr><td rowspan="4">食品加工「基礎材料器具辨識」</td><td rowspan="4">自然與生活科技</td><td rowspan="2">科學與技術認知</td><td>2-4-8-2</td><td>認識食品、食品添加劑及醃製、脫水、真空包裝等食品加工。</td><td rowspan="4">食品加工</td></tr>
<tr><td>2-4-8-3</td><td>認識各種天然與人造材料及其在生活中的應用，並嘗試對各種材 料進行加工與運用。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科學與技術本質</td><td>7-4-0-2</td><td>在處理個人生活問題(如健康、食、衣、住、行)時，依科學知識來 做決定。</td></tr>
<tr><td>8-4-0-1</td><td>閱讀組合圖及產品說明書。</td></tr>
<tr><td rowspan="4">食品化學「簡單器具認識」</td><td rowspan="4">自然與生活科技</td><td>科學與技術認知</td><td>2-4-5-5</td><td>認識酸、鹼、鹽與水溶液中氫離子與氫氧離子的關係，及 pH 值的大小與酸鹼反應的變化。</td><td rowspan="4">食品化學</td></tr>
<tr><td rowspan="2">科學與技術本質</td><td>6-4-1-1</td><td>在同類事件，但由不同來源的資料中，彙整出一通則性(例如認定 若溫度很高，物質都會氣化)。</td></tr>
<tr><td>8-4-0-1</td><td>閱讀組合圖及產品說明書。</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

術科測驗內容及試題範例

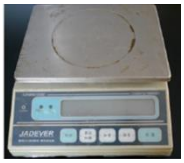
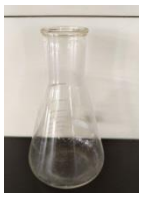
一、 測驗內容:食品加工「基礎材料器具辨識」:有 10 空格，答對 1 格給 10 分，共計 100 分、食品化學「簡單器具認識」:有 10 空格每個給 10 分，共計 100 分。

二、 測驗方式:

(一)採用跑位辨識測試。有 20 組題目，1-10 組是食品加工「基礎材料器具辨識」範圍，11-20 組是食品化學「簡單器具認識」範圍。

(二)20 組題目分別放置於獨立空間桌面上(坐椅子)，供考生辨別並寫下正確物品名稱，每個位子作答時間 30 秒鐘，時間到鈴聲會提醒考生，考生須立即往下一題組位子作答，直到做完 20 組之題目，並且立即交出答案卷、出場。

三、 模擬題組如下

| 題號 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| 物品 |  |  |  |  |  |
| 題號 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 物品 |  |  |  |  |  |
| 題號 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 物品 |  |  |  |  |  |
| 題號 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 物品 |  |  |  |  |  |

題目範例圖示

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 題號 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 答案 | 麵粉 | 糖粉 | 青蔥 | 蒜頭 | 薑 |
| 題號 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 答案 | 磅秤 | 菜刀 | 砧板 | 烤盤 | 篩網 |
| 題號 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 答案 | 燒杯 | 電子磅秤 | 試管 | 量筒 | 酒精燈 |
| 題號 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 答案 | 定量瓶 | 秤量瓶 | 三角燒瓶 | 漏斗 | 鑷子 |

答案範例圖示

術科評量規範

一、食品加工「基礎材料器具辨識」測驗：成績占 30%。每個給 10 分有 100 空格，共計 100 分。

| 題號 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 分數 | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 80 | 90 | 100 |

二、食品化學中「簡單器具認識」。成績占 30%。每個給 10 分有 10 空格，共計 100 分

| 題號 | 11 | 12 | 31 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 分數 | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 80 | 90 | 100 |

術科測驗評分標準

食品加工「基礎材料器具辨識」成績 x 50 % + 食品化學中「簡單器具認識」成績x 50 %= 滿分 100 分