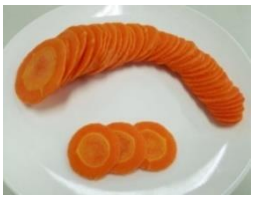
111學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學術科測驗內容審查表

<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>111年4月23日(星期六)</td><td>科班</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>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。</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、與十二年國教課程聯接性分析
<table>
<tr><th rowspan="2">命題內容</th><th colspan="3">國民中學階段對接項目</th><th rowspan="2">技術型高中<u>餐旅群</u>部定專業及實習科目</th></tr>
<tr><th>學習領域</th><th>學習內容</th><th>核心素養</th></tr>
<tr><td rowspan="2">基礎刀工</td><td rowspan="2">綜合活動領域</td><td>家Ab-IV-2
飲食的製備與創意運用。</td><td>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。</td><td rowspan="2">中餐烹飪實習</td></tr>
<tr><td>家 Ab-IV-1
食物的選購、保存與有效運用。</td><td>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。</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>術科命題規範</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">命題內容</th><th colspan="3">國民中學階段對接項目</th><th rowspan="2">技術型高中餐旅群部定專業及實習科目</th></tr>
<tr><th>學習領域</th><th>學習內容</th><th>核心素養</th></tr>
<tr><td rowspan="2">創意盤飾</td><td>藝術領域</td><td>音 P-Ⅳ-2
在地人文關懷與全球藝術文 化相關議題。</td><td>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。</td><td rowspan="2">中餐烹飪實習</td></tr>
<tr><td>國語文領域</td><td>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。</td><td>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。</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>術科測驗內容及試題範例</td><td>
一、測驗時間：120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:
<table>
<tr><td>(1) 100%(重量345g)
</td><td>(2) 100%(已去除蒂頭及外皮之淨重約300g)
</td><td>(3) 75% (重量225g)
</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

術科測驗內容及試題範例

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。

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，紅蘿蔔切成 0.3 公分±0.05 公分的圓薄片(直徑不拘)。

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

<table>
<tr><td>術科評量規範</td><td>二、 創意盤飾：
1.美觀：符合美學原理，色彩協調。
<table>
<tr><th>美觀</th><th>得分</th></tr>
<tr><td>完全表現符合美學原理，色彩協調。</td><td>20～11</td></tr>
<tr><td>部分表現符合美學原理，色彩協調。</td><td>10~4</td></tr>
<tr><td>未能表現符合美學原理，色彩協調。</td><td>4~0</td></tr>
</table>
2.創意：必須兼顧實用性。
<table>
<tr><th>創意</th><th>得分</th></tr>
<tr><td>完全表現創意與兼顧實用性</td><td>16~25</td></tr>
<tr><td>部分表現創意與兼顧實用性</td><td>6~15</td></tr>
<tr><td>未能表現創意與兼顧實用性</td><td>0~5</td></tr>
</table>
3.衛生：桌面、地上須保持整潔。
<table>
<tr><th>衛生</th><th>得分</th></tr>
<tr><td>完全能保持工作檯面與四週乾淨整潔，並清理善後</td><td>5</td></tr>
<tr><td>未能能保持工作檯面與四週乾淨整潔，並清理善後</td><td>0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>術科測驗評分標準</td><td>
<table>
<tr><td colspan="2">餐飲管理科(美食文化)特色班評分項目</td><td>分數比例</td></tr>
<tr><td rowspan="3">廚藝刀工(50%)</td><td>外觀</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>刀工</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>取量</td><td>15%</td></tr>
<tr><td rowspan="3">創意盤飾(50%)</td><td>美觀度</td><td>20%</td></tr>
<tr><td>創意性</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>衛生度</td><td>5%</td></tr>
<tr><td colspan="2">合　　計</td><td>100%</td></tr>
</table></td></tr>
</table>