# 臺南區112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 | 臺南市私立育德工業家事職業學校 | | | 代碼 | 111427 |
|---|---|---|---|---|---|
| 校址 | (73050)臺南市新營區健康路211號 | | | 電話 | (06)6563275 |
| 網址 | http://www.ytvs.tn.edu.tw | | | 傳真 | (06)6569790 |
| 招生科班別 | 餐飲管理科 | | | 重 要 日 程 | |
| 身分別 | 一般生 | 外加名額 | | 報名日期：112年3月13日至3月17日<br>術科測驗成績公告：112年5月22日<br>術科測驗成績複查：112年5月23日<br>放榜日期：112年6月14日 | 報到日期：112年6月15日<br>申訴日期：112年6月15日<br>報到後放棄日期：112年6月16日前 |
| | | 身障生 | 原住民生 | | |
| 招生名額 | 12 | 1 | 1 | | |
| 報名費用 | 0元 | | | 術科測驗日期 | 112年4月22日(星期六) |

**科班發展特色**

一、該特色課程對學生專業知識能力或專業技能表現之幫助：使學生在三年畢業時，至少取得國家餐飲相關證照中餐烹飪及烘焙丙級證照。
二、該特色課程對學生在各項競賽之實際幫助：學生榮獲與餐飲相關之競賽榮獲優勝以上成績。
三、該特色課程結合課堂內專業理論與技能的學習，提供學生職場模擬實境培訓學生，現場迎賓待客、餐飲製作、銷售販賣，著重全面性、整體性與市場需求性的學習，促進學生職場就業技能無縫接軌。
四、該特色課程對學生在職業道德及職業素養之實際幫助：促進學生在技能學習態度與職業道德上有所改變。
五、培育符合業界需要的技術人才，提升學生就業的競爭力及個人的核心價值，找到自己的優點及舞台，並強化技術能力，發掘學生的優點，並符合市場需求的專業能力。

**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：甄選總成績=術科測驗*60%+面試*40%，滿分為100分。
三、甄選項目：
(一)術科測驗：(1)食材認識50%(2)紅蘿蔔切絲50%。
(二)面試：由科主任及科內教師進行面審，面審題目為就讀餐飲管理科之自我期許及建議。
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)紅蘿蔔切絲成績(2)食材認識成績(3)面試成績
五、放榜方式：
【採公告方式放榜】 112年6月14日正備取名單公告於本校網頁(http://www.ytvs.tn.edu.tw)

**報名方式**

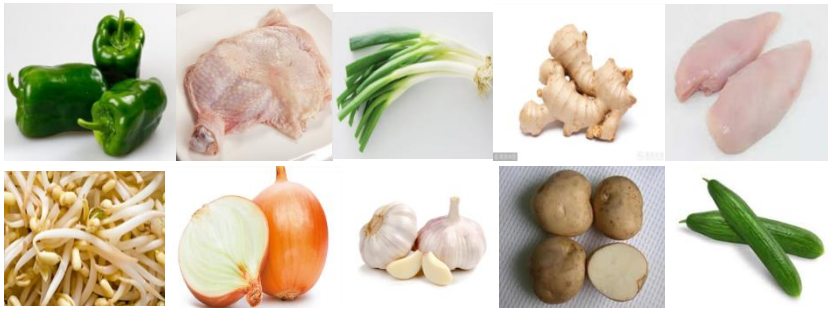
一、本就學區各國民中學應屆畢業生應備妥報名所需文件，於報名期限內，直接向本校教務處個別報名。(或由本校派員至各國中收件。)
二、跨就學區畢業生及非應屆畢業生應備妥報名所需文件，於報名期限內，直接向本校教務處個別報名。
三、報名時間：112年3月13日至3月17日，上午8時30分至12時或下午1時30分至4時30分。
四、應繳資料：1.報名表 2.二吋照片一張(用於製作准考證)。

**備註**

一、甄選入學對象為全國國中畢業生或具同等學力資格者，男女兼收，歡迎各縣市學生報名。
二、甄選測驗日期：112年4月22日，詳細時程待報名完成後，統一公告並寄發准考證。
三、有關特色招生相關問題，請洽教務處註冊組長，聯絡方式(06)6563275#223。
※因應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；若疫情升級至三級警戒，本校簡章得依教育部指引或行政指導進行調整並經主管機關核定後公告。
※其它應考資訊及注意事項悉依共同簡章規定辦理。

# 112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>112年4月22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十二年國教課程綱要「國中對接項目」，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>食材認識與紅蘿蔔切絲</td><td>數學</td><td>S-7-1<br>簡單圖形與幾何符號：點、線、線段、射線、角、三角形與其符號的介紹。</td><td>數-J-A1<br>對於學習數學有信心和正向態度，能使用適當的數學語言進行溝通，並能將所學應用於日常生活中。<br>數-J-A3<br>具備識別現實生活問題和數學的關聯的能力，可從多元、彈性角度擬訂問題解決計畫，並能將問題解答轉化於真實世界。</td><td>中餐烹調實習<br>西餐烹調實習</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| 術科測驗內容及試題範例 | 一、測驗內容：食材認識與紅蘿蔔切絲<br>二、食材認識：<br>(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。<br>(二)測試時間：20分<br>(三)辨識食材：小黃瓜、馬鈴薯、雞胸肉、青蔥、青椒、雞腿、豆芽菜、薑、蒜頭、洋蔥10種。<br><br>三、紅蘿蔔切絲：<br>(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。<br>(二)考場提供材料：紅蘿蔔一條（依廠商提供之大小）。<br>(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。<br><br>(四)測試時間：40分 |
| 術科評量規範 | 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%）<br>(一)食材認識<br>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。<br>2.題目10題，每題5分，滿分50分。<br>(二)紅蘿蔔切絲<br>1.依照試題規格切出成品，滿分50分。<br>(1)數量評分標準 |

<table>
<tr><td></td><td>
<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<br>50條以上</td><td>成品數量<br>40-49條</td><td>成品數量<br>30-39條</td><td>成品數量<br>20-29條</td><td>成品數量<br>10-19條</td><td>成品數量<br>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>