

臺南區 105 學年度特色招生甄選入學簡章

校名	臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學			代碼	211310																				
校址	(70146)臺南市東區勝利路 41 號			電話	06-2386501																				
網址	http://www.khgs.tn.edu.tw/			傳真	06-2340005																				
招生科班別	餐飲管理科(在地震宇美食文化)特色班			備 註																					
身分別	一般生	身障生	原住民																						
招生名額	48	1	1																						
術科測驗費用	100 元		術科測驗日期	105 年 4 月 23 日(星期六)																					
科班發展特色	<p>一、加強本科特色：連結本科教學目標與理念，培育具實務技術與理論知識、科學思維與人文關懷的餐旅菁英。</p> <p>二、配合產業發展：擺脫食安問題，落實食品安全，以創意發揮在地與文化的食材料理，發展特色課程的優勢。</p> <p>三、接軌國際交流：每年辦理海外特色料理研習(自由參加)，配合國際語言(英、日)課程，加強學生專業技能以滿足國際專才需求。</p> <p>四、業界合作實習：與大企業合作，增加業界實習的機會，培養負責嚴謹的態度。</p>																								
甄選項目及錄取標準	<p>一、甄選測驗科目：</p> <p>1. 廚藝刀工。</p> <p>2. 創意盤飾。</p> <p>二、測驗時間：共 120 分鐘(含試題說明 10 分鐘)</p> <p>1. 廚藝刀工 60 分鐘。</p> <p>2. 創意盤飾 60 分鐘。</p> <p>三、評分標準：考試題目統一出題，遴聘專家學者評分以示公平。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">餐飲管理科(在地震宇美食)特色班評分項目</th> <th>分數比例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">廚藝刀工(50%)</td> <td style="text-align: center;">外觀</td> <td style="text-align: center;">10%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">刀工</td> <td style="text-align: center;">25%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">取量</td> <td style="text-align: center;">15%</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">創意盤飾(50%)</td> <td style="text-align: center;">美觀度</td> <td style="text-align: center;">20%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">創意性</td> <td style="text-align: center;">25%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">衛生度</td> <td style="text-align: center;">5%</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">合 計</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> </tbody> </table> <p>四、甄選測驗總成績計算：總成績=廚藝刀工占 50%和創意盤飾占 50%。</p> <p>五、錄取方式：</p> <p>1. 達申請門檻者依甄選測驗成績高低擇優錄取 48 名，備取若干名。</p> <p>2. 同分比序：依序為廚藝刀工、創意盤飾。</p>					餐飲管理科(在地震宇美食)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%
餐飲管理科(在地震宇美食)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%																							
備註	<p>一、術科考試為盤飾與刀工測試為求公平起見，刀具、砧板與食材均由學校準備；考試題目統一出題，遴聘專家學者評分以示公平。</p> <p>二、本校特色班著重理論與實務並重，輔導學生畢業前至餐旅相關行業實習滿 80 小時。</p> <p>三、本特色班仍隸屬於四技二專餐旅群，除了特色課程外仍需修滿餐旅群的學分。</p> <p>四、招生對象：男女皆收，備女生宿舍。</p> <p>五、本校位於交通便捷之市區，鄰近有公車站牌、台南火車站，大眾交通工具搭乘便利。</p> <p>六、有關本校特色招生科系之相關訊息，歡迎至本校網站(http://www.khgs.tn.edu.tw/)查詢。</p>																								