

109 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

學校名稱	國立臺南家齊高級中等學校					
術科測驗日期	109 年 4 月 25 日 (星期六)	科班名	餐飲管理科特色班			
術科測驗項目	1. 器具辨識 2. 食材辨識					
術科命題規範	一、命題原則分析					
	命題規準	分析結果				
	具連接性	術科測驗考題能連結與對準九年一貫課程綱要領域之綜合活動學習領域、語文學習領域、健康與體育領域、社會領域等能力指標。				
	有區別性	術科測驗考題符合圖像邏輯、美感、官能及動手做等性向，能區別學生對本校餐旅實作之學習興趣與發展潛能。				
	可操作性	術科考題使用烹調器具及可烹調的食材，經主辦學校統一說明後，考生能在一定時間內完成測驗。				
	明確說明	測驗學生餐飲器具的辨識能力，以及基本食材的認識，並以辨識的正確度為評分標準。				
	二、					
	命題內容	學習領域	主題單元	指標編號	能力指標內容	技高餐旅群科專業及實習科目
	器具辨識	家政教育	生活管理	3-1-4	察覺周遭美化生活的物品	餐旅服務
				3-1-5	認識日常生活的用具	
3-2-7				製作簡易創意生活用品		
3-3-3				從事與欣賞美化生活的藝術造型活動		
3-4-6		欣賞多元的生活文化，激發創意、美化生活				
綜合	生活	2-2-1	實踐個人生活所需的			

		活動	經營		技能，提升生活樂趣	中餐 西餐 食物學
		藝術 與人文	實踐 與應用	3-1-11	運用藝術創作形式或作品，增加生活趣味，美化自己或與自己有關的生活空間	
	健康 與體育	人與 食物	2-1-3-1	培養良好的飲食習慣。		
			2-1-4-9	辨識食物的安全性，並選擇健康的營養餐點。		
	生活 課程	探索 與體驗	1-1-1-10	以五官知覺探索生活，察覺事物及環境的特性與變化		
		態度 與情操	5-5-1-2	相信自己只要能真切的觀察、細心的體會，常可有新奇的發現		
	自然 與生活 科技	過程 技能	1-1-1-1	運用五官觀察物體的特徵(如顏色、敲擊聲、氣味、輕重…)		
			1-4-1-3	能針對變量的性質，採取合適的度量策略		
		科學 與技術 認知	2-1-1-1	運用五官觀察自然現象，「察覺」各種自然現象的狀態與狀態變化。用適當的語彙來「描述」所見所聞。運用現成的表格、圖表來「表達」觀察的資料		
	家政 教育	飲食	1-1-1	察覺食物與健康的關係		
			1-3-5	選擇符合營養且安全衛生的食物		
	食材 辨識					

一、測驗內容：以學生基本能力為考量前提，含器具辨識、食材辨識。

(一) 器具辨識：

1. 中西餐、烘焙等實作常見用具及餐飲服務、飲料調製等服勤與裝備常見器皿為主，需熟知其中英文器皿名稱。
2. 須於指定時間內辨別簡報檔上的器具照片，並將正確的答案選項填寫於答案紙上。

(二) 食材辨識：

1. 得以烹調的生鮮食材。
2. 須於指定時間內完成正確的選項。

二、測驗用工具：

(一) 考生自備：原子筆、修正帶。

(二) 考場準備：器具辨識簡報、食材辨識簡報。

試題範例：

1. 器具辨識：請依簡報內生鮮食材照片填入正確的選項

試題範例圖片(一)



紅酒籃(Wine Basket)



醬料盅(Sauce Pot/Sauce Boat/Goose Neck)



服務叉匙(Service Fork、Service Spoon)



咖啡壺(Coffee Pot)



田螺盤(Snail/Escargot Plate)

術科測驗內容  
及試題範例

器具辨識答案卷

說明：請將簡報內生鮮食材照片正確答案填寫於答案卷上

題號與答案

1. \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_  
3. \_\_\_\_\_  
...

- A. 田螺盤(Snail/Escargot Plate)  
B. 咖啡壺(Coffee Pot)  
C. 紅酒藍(Wine Basket)  
D. 服務叉匙(Service Fork、Service Spoon)

2. 食材辨識：請依簡報內生鮮食材照片填入正確的選項。

試題範例圖片(二)



食材辨識答案卷

說明：請將簡報內生鮮食材照片正確答案填寫於答案卷上。

題號與答案

1. \_A\_\_\_\_\_  
2. \_ \_\_\_\_  
3. \_ \_\_\_\_  
4. \_ \_\_\_\_

各式辛香料

- A. 高麗菜  
B. 草蝦  
C. 大陸妹  
D. 雞胸肉  
E. 吳郭魚  
F. 蒜頭

(此為食材辨識試題範例，僅供說明出題方式與作答方式)

術科評量規範	測驗項目	評量項目	計分比例	評量規準
	器具辨識 100分	正確度	100分	一題4分，總分100分
	食材辨識 100分	正確度	100分	一題4分，總分100分
術科測驗評分 標準	滿分100分為評分基準，依下表配分評分			
	測驗項目	器具辨識	食材辨識	
	評量項目	正確度	正確度	
	100分	100分	100分	
	合計	100分	100分	