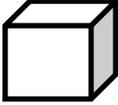


109 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學術科測驗內容審查表

學校名稱	國立曾文高級家事商業職業學校																				
術科測驗日期	109 年 4 月 25 日(星期六)	科班	餐飲管理科(廚藝管理班)																		
術科測驗項目	一、刀工實作測驗 50 分。 二、食材辨識測驗 50 分。																				
術科命題規範	一、命題原則分析 (一) 具聯接性：術科測驗能連結與對準九年一貫課程綱要之健康與體育、生活課程、家政教育及綜合活動學習領域等能力指標。 (二) 有區別性：術科測驗考題能符合數、形、量等概念認知，符合手眼協調、觀察力、空間、美感與創意等性向，區別學生對餐旅群之學習興趣及發展潛能。 (三) 可操作性：術科測驗考題經測試學校統一示範說明後，應考生能在一定時間內完成測驗。 (四) 明確說明：針對完成時間、作品完成度及作品美觀度等進行評分，每項皆有評分標準，可辨識學生的實務操作能力及成品的優劣。  二、與九年一貫課程聯接性分析																				
	<table border="1"> <thead> <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>技術型高中餐旅群專業及實習科目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">刀工實作測驗</td> <td rowspan="5">家政教育</td> <td rowspan="4">飲食</td> <td>1-1-3</td> <td>認識食品衛生與安全的重要性。</td> <td rowspan="5">烘焙實務 異國料理 西餐烹調 中餐烹調 實習</td> </tr> <tr> <td>1-2-4</td> <td>察覺食物在烹調、貯存、加工等情況下的變化。</td> </tr> <tr> <td>1-2-6</td> <td>注重個人飲食衛生。</td> </tr> <tr> <td>1-4-3</td> <td>藉由食物實現自我。</td> </tr> <tr> <td>生活管理</td> <td>3-2-6</td> <td>察覺個人生活中可利用的資源。</td> </tr> </tbody> </table>	命題內容	學習領域	主題單元	指標編號	能力指標內容	技術型高中餐旅群專業及實習科目	刀工實作測驗	家政教育	飲食	1-1-3	認識食品衛生與安全的重要性。	烘焙實務 異國料理 西餐烹調 中餐烹調 實習	1-2-4	察覺食物在烹調、貯存、加工等情況下的變化。	1-2-6	注重個人飲食衛生。	1-4-3	藉由食物實現自我。	生活管理	3-2-6
命題內容	學習領域	主題單元	指標編號	能力指標內容	技術型高中餐旅群專業及實習科目																
刀工實作測驗	家政教育	飲食	1-1-3	認識食品衛生與安全的重要性。	烘焙實務 異國料理 西餐烹調 中餐烹調 實習																
			1-2-4	察覺食物在烹調、貯存、加工等情況下的變化。																	
			1-2-6	注重個人飲食衛生。																	
			1-4-3	藉由食物實現自我。																	
		生活管理	3-2-6	察覺個人生活中可利用的資源。																	

命題內容	學習領域	主題單元	指標編號	能力指標內容	技術型高中餐旅群專業及實習科目
食材辨識	健康與體育	人與食物	2-1-3-1	培養良好的飲食習慣。	中餐烹調實習 西餐烹調實習 異國料理實作 烘焙實務 食物學
			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	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	

<p>術科測驗內容及試題 範例</p>	<p>一、刀工實作測驗：</p> <p>(一) 參考網路公布之試題，測試時間 15 分鐘，完成指定三項成品及重量要求。</p> <p>(二) 食材：紅蘿蔔一條。</p> <p>(三) 成品要求：三項絲、條及丁每份之成品重量須為 20g 以上。</p> <p>1. 絲：切成長 5-6 公分、厚度 0.2-0.3 公分的「絲」。</p> <p style="text-align: center;">  厚度 0.2-0.3 公分 長 5-6 公分 </p> <p>2. 條：切成寬、厚度各 1-1.2 公分、長 5-6 公分的「條」。</p> <p style="text-align: center;">  寬、厚度各 1-1.2 公分 長 5-6 公分 </p> <p>3. 丁：切成長、寬、高度各 1-1.2 公分的「正立方丁」。</p> <p style="text-align: center;">  寬 1-1.2 公分、高 1-1.2 公分 長 1-1.2 公分 </p> <p>二、食材辨識：</p> <p>(一) 以可烹調的生鮮食材為命題範圍，可參考本校特色招生網路公布之試題範例，測試時間 30 分鐘。</p> <p>(二) 請依簡報內生鮮食材照片填入正確的選項。</p> <p style="text-align: right;">1. 請將簡報內生鮮食材照片圖 1 正確答案填寫於答案卷 答：_____紅蔥頭_____</p> <p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: center;">圖 1</p> <p>此為食材辨識試題範例，僅供說明出題方式與作答方式。</p>
<p>術科評量規範</p>	<p>一、刀工實作測驗：</p> <p>(一) 一致性：尺寸大小厚薄粗細一致，形狀應為相似，須按規定數量切割。</p> <p>(二) 重量：三項成品，每一項成品重量至少 20g 以上。</p> <p>(三) 正確性：能符合考題之公分規定。</p> <p>二、食材辨識：</p> <p>(一) 以能烹調的生鮮食材為測驗內容。</p> <p>(二) 須於指定時間內完成正確的選項。</p>

術科測驗評分標準		測驗內容及比例	評量項目		評量分數
	一、	刀工實作測驗 50%	一致性		20 分
			正確性		20 分
			重量	20g 以上得 10 分	10 分
				15-19g 得 7 分	
				10-14 g 得 5 分	
	5-9g 得 3 分				
4 g 以下得 0 分					
二、	食材辨識 50%	正確性		50 分	
合 計				100 分	