


臺南區 110 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)238-6501								
網址	http://www.khgs.tn.edu.tw/		傳真	(06)234-0005								
招生科班別	餐飲管理科(美食文化特色班)		備 註									
身分別	一般生	外加名額		◎報名日期：110 年 3 月 15 日至 3 月 19 日 ◎放榜日期：110 年 6 月 9 日 ◎報到日期：110 年 6 月 10 日 ◎申訴日期：110 年 6 月 10 日 ◎報到後放棄日期：110 年 6 月 11 日前								
		身障生	原住民生									
招生名額	47	1	1									
報名費用	100 元		術科測驗日期	110 年 4 月 24 日(星期六)								
科班發展特色	一、加強本科特色：結合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。 二、配合產業發展：守護食安問題，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。 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。 四、業界合作實習：與各大企業合作，增加業界實習的機會，培養負責嚴謹的態度。											
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、甄選測驗科目：1. 廚藝刀工。 2. 創意盤飾。 三、測驗時間：1. 廚藝刀工 50 分鐘。 2. 創意盤飾 60 分鐘，共 120 分鐘(含試題說明 10 分鐘) 四、評分標準：考試統一出題，並遴聘專家學者評分以示公平。 <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">餐飲管理科(美食文化特色班) 評分項目/分數比例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">廚藝刀工(50%)</td> <td style="text-align: center;">外觀 10%、刀工 25%、取量 15%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">創意盤飾(50%)</td> <td style="text-align: center;">美觀度 20%、創意性 25%、衛生度 5%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">合 計</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> </tbody> </table> 五、總成績=廚藝刀工占 50%和創意盤飾占 50%。 六、錄取方式：1. 達申請門檻者依甄選測驗成績高低擇優錄取 47 名，額滿為止。2. 同分比序：依序為廚藝刀工、創意盤飾。以上同分則依序以廚藝刀工的刀工、取量、外觀；創意盤飾的創意度、美觀度、衛生度成績比序。 七、放榜方式：110 年 6 月 9 日正(備)取名單公告於本校網站。				餐飲管理科(美食文化特色班) 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(美食文化特色班) 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%											
報名方式	一、各國民中學應屆畢業生應備妥報名所需文件，依原就讀學校規定時間，向原就讀之學校報名，再由各國民中學彙整後至本校教務處集體報名。(或由本校派員至各國中收件。) 二、非應屆及跨就學區畢業生應備妥報名所需文件，於 110 年 3 月 15 日(星期一)至 3 月 19 日(星期五)上午 8 時 30 分至 12 時，下午 1 時 30 分至 4 時 30 分，至本校教務處個別報名。 三、應繳資料：1. 報名表(貼妥照片) 2. 資料審查所需資料 3. 照片 2 吋 1 張(貼准考證用) 4. 術科測驗費用 100 元											
備註	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，並遴聘專家學者評分以示公平。 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。 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。 四、招生對象：男女皆收，備女生宿舍。 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。 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 ※考量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。											

110 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	臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學					
術科測驗日期	110 年 4 月 24 日(星期六)	科班	餐飲管理科(美食文化特色班)			
術科測驗項目	1. 廚藝刀工 2. 創意盤飾					
術科命題規範	一、命題原則分析					
	具聯接性	能聯結與對準九年一貫程綱要領域之語文、藝術人文和綜合活動學習領域等能力指標。				
	有區別性	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。				
	可操作性	能讓考生充份運用材料及工具完成測驗。				
	明確說明	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。				
術科測驗內容及試題範例	二、與九年一貫課程聯接性分析					
	命題內容	學習領域	主題單元	指標編號	能力指標內容	技術型高中餐旅群課程
	廚藝刀工	自然與生活科技	過程技能	1-4-1-1-4	能由不同的角度或方法做觀察。	中餐烹調實習
	創意盤飾	家政教育	飲食	1-4-3	藉由食物實現自我。	
<p>一、測驗時間：120 分鐘(含試題說明 10 分鐘)。</p> <p>二、測驗教室：專業教室。</p> <p>三、試場準備工具：食材、成品盤、刀具、砧板、抹布。</p> <p>四、考生不必準備任何工具。</p> <p>五、廚藝刀工：測驗時間 50 分鐘</p> <p>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。</p> <p>2. 試題範例：</p>						
(1) 100%(重量 345g)	(2) 100% (已去除蒂頭及外皮之淨重約 300g)	(3) 75% (重量 225g)				

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。



一、廚藝刀工：

1. 外觀：形狀大小一致，取量符合規定。

成品	試題範例 (切 0.3 公分厚度的圓薄片)	得分
大小取量須符合一致性	一致性佔 80~100%	10~6
大小取量須符合一致性	一致性佔 40~60%	5~1
大小取量須符合一致性	一致性佔 40%以下	0

2. 刀工：形狀符合規定，紅蘿蔔切成 0.3 公分的圓薄片(直徑不拘)。

成品	試題範例 (切 0.3 公分厚度的圓薄片)	得分
原材料的 50%重量 為規定尺寸的±20%	原材料的 50%重量為 0.14 公分以下；0.24~0.36 公 分的圓薄片	25
原材料的 50%重量 為規定尺寸的±50%	原材料的 50%重量為 0.15~0.23 公分以下； 0.37~0.45 公分	15
原材料的 50%重量 為規定尺寸的±100%	原材料的 50%重量為 0.05~0.14 公分以下；0.46~0.6 公分	5
原材料的 50%重量 為規定尺寸的±101%以上	原材料的 50%重量為 0.04 公分以下；0.61 公分以上	0

3. 取量：原食材之 75%的重量。

取量(重量)	得分
70%~100%	15
55%~69%	10
36%~54%	5
35%以下	0

術科評量規範

二、 創意盤飾：

1. 美觀：符合美學原理，色彩協調。

美觀	得分
完全表現符合美學原理，色彩協調。	20~11
部分表現符合美學原理，色彩協調。	10~4
未能表現符合美學原理，色彩協調。	4~0

2. 創意：必須兼顧實用性。

創意	得分
完全表現創意與兼顧實用性	25~16
部分表現創意與兼顧實用性	15~06
未能表現創意與兼顧實用性	05~0

3. 衛生：桌面、地上須保持整潔。

衛生	得分
完全能保持工作檯面與四週乾淨整潔，並清理善後	5
未能能保持工作檯面與四週乾淨整潔，並清理善後	0

術科測驗評分
標準

餐飲管理科(美食文化)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%