

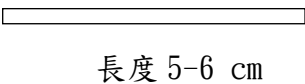
# 115 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學術科測驗內容說明

|                           |                                          |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
|---------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| 學校名稱                      | 臺中市私立僑泰高級中學                              |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
| 術科測驗日期                    | 115 年 4 月 11 日(星期六)                      | 班(群、科)                                            | 餐飲管理科                                                    |                                                 |                   |
| 術科測驗項目                    | 一、刀工測驗<br>二、食材辨識                         |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
| 術科命題規範                    | 一、命題原則分析                                 |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
|                           | 具聯接性                                     | 術科測驗能連結與對準十二年國民基本教育課程綱要總綱之綜合活動領域、社會領域等能力指標。       |                                                          |                                                 |                   |
|                           | 有區別性                                     | 術科測驗考題能符合美感、正確、技術、認知等多元之能力，能區別學生對餐旅群之學習興趣與發展潛能。   |                                                          |                                                 |                   |
|                           | 可操作性                                     | 術科測驗考題刀工測驗、食材辨識進行實作，經過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。 |                                                          |                                                 |                   |
|                           | 明確說明                                     | 測驗學生對刀工技術與食材辨識，並以測驗的結果、成品的優劣與衛生安全操作技巧等進行評分。       |                                                          |                                                 |                   |
|                           | 二、與十二年國教課程聯接性分析                          |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
|                           | 命題內容                                     | 國民中學階段對接項目                                        |                                                          |                                                 | 技術型高中餐旅群部定專業及實習科目 |
|                           |                                          | 學習領域                                              | 學習內容                                                     | 核心素養                                            |                   |
|                           |                                          | 刀工測驗                                              | 家 Ab-IV-2<br>飲食的製備與創意運用。                                 | 綜-J-A1<br>探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。 |                   |
|                           | 食材辨識                                     | 地 Cb-IV-3<br>飲食文化與食品加工、基因改造食物。                    | 社-J-B2<br>理解不同時空的科技與媒體發展和應用，增進媒體識讀能力，並思辨其在生活中可能帶來的衝突與影響。 | 中餐烹調實習<br><br>觀光餐旅業導論<br>中餐烹調實習                 |                   |
| 術科測驗內容及試題範例               | 一、說明：                                    |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
|                           | (一)術科測驗所使用食材、工具，由測試學校統一提供。               |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
|                           | (二)參考本校網頁公布之試題範例，依照其操作步驟逐步完成基礎刀工成品、食材辨識。 |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
|                           | (三)測驗當天統一說明測驗規則及範例演示。                    |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
| (四)測驗時如有違反操作規範，則該項目不列入評分。 |                                          |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
| 二、術科測驗內容及試題範例：            |                                          |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
| (一)刀工測驗：                  |                                          |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
| 1. 測驗時間：15分鐘              |                                          |                                                   |                                                          |                                                 |                   |
| 2. 測驗說明：                  |                                          |                                                   |                                                          |                                                 |                   |

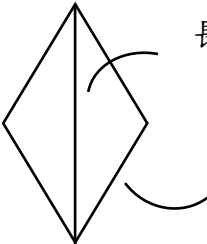
- (1)請依提供之食材切成厚度 0.2cm-0.3cm、長度 5cm-6cm 的「絲」。
- (2)請依提供之食材切成直徑 2.5cm、寬度 1.5cm、厚度 0.2cm 的「菱形片」。
- (3)請依提供之食材切成長度 5-6cm、寬度 1cm 公分、厚度 1cm 的「條」。

### 3. 測驗範例

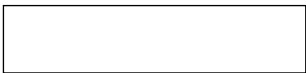
- (1)請依提供之食材切成長度 5-6cm、厚度 0.2-0.3cm 的「絲」，重量 20g。

| 圖示說明                                                                                                                | 範例                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>厚度 0.2-0.3cm<br/>長度 5-6 cm</p> |  |

- (2)請依提供之食材切成直徑長 2.5cm、寬度 1.5cm、厚度 0.2cm 的 6 片「菱形片」。

| 圖示說明                                                                                                          | 範例                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>長 2.5cm<br/>寬 1.5cm</p> |  |

- (3)請依提供之食材切成長度 5-6cm、寬度 1cm、厚度 1cm 的「條」重量 20g。

| 圖示說明                                                                                                                       | 範例                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>寬度 1cm<br/>厚度 1cm<br/>長度 5-6 cm</p> |  |

### (二)食材辨識：

1. 測驗時間：10分鐘

2. 測驗說明：

- (1)依測驗題目勾選正確名稱共 25 項，答對每樣食材 1 分，共計 25 分。
- (2)以可烹調的生鮮食材為命題範圍，食材取自傳統市場和各大超市超商。

- (3)食材範例，如：花椰菜、青江菜、菠菜、白蘿蔔、紅蘿蔔、冬瓜、青蔥、洋蔥、韭菜、韭菜花、青蒜、香椿等。
3. 測驗範例：勾選正確名稱：☐蔥 ☐青蒜 ☒韭菜花 ☐香椿



**術科測驗  
計分方式**

術科測驗成績=刀工測驗 X75%+食材辨識 X25%，滿分 100 分

**術科測驗  
評分標準**

一、刀工測驗：滿分 100 分

| 題目                      | 評分項目 | 配<br>分 | 評分說明    | 評分   |     |     |     |     |
|-------------------------|------|--------|---------|------|-----|-----|-----|-----|
|                         |      |        |         | 優    | 良   | 普通  | 待加強 | 差   |
| 切<br>絲<br>30%           | 尺寸   | 10     | 厚度與長度偏差 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
|                         | 重量   | 10     | 實測重量偏差  | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
|                         | 耗損率  | 10     | 食材耗損率   | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
| 切<br>菱<br>形<br>片<br>30% | 尺寸   | 10     | 形狀與長度偏差 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
|                         | 片數   | 10     | 數量偏差    | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
|                         | 耗損率  | 10     | 食材耗損率   | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
| 切<br>條<br>30%           | 尺寸   | 10     | 厚度與長度偏差 | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
|                         | 重量   | 10     | 實測重量偏差  | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
|                         | 耗損率  | 10     | 食材耗損率   | 9-10 | 7-8 | 5-6 | 3-4 | 0-2 |
| 時間                      |      | 10     | 規定時間內完成 | 10   | -   | -   | -   | 0   |

二、食材辨識：滿分 100 分，食材圖示共 25 題，每題 4 分。