

114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	臺南市私立南英高級商工職業學校				
術科測驗日期	114年4月12日(星期六)	科班	餐飲管理科		
術科測驗項目	一、廚藝烹調測驗 二、食材及產地認識				
術科命題規範	一、命題原則分析				
	具聯接性	術科測驗考題能連結與對準十二年國民基本教育課程綱要總綱，課程綱要領域之綜合活動領域和社會領域等學習領域能力指標。			
	有區別性	術科測驗考題能符合數、形、量等概念認知、創造力、愛護環境衛生與實踐之能力，能區別學生對餐旅群之學習興趣及發展特性。			
	可操作性	術科測驗考題可運用各式食材、工具…等，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	測驗學生對材料之認知、刀工技術與衛生安全的知識技能，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
	廚藝烹調測驗、 食材及產地認識	綜合活動領域	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	綜-J-A1 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。 綜-J-B3 運用創新能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	中餐烹調實習

		社會領域	地 Cb-IV-3 飲食文化與食品加工、基因改造食物。	社-J-A1探索自我潛能、自我價值與生命意義，培育合宜的人生觀。 社-J-B1 運用文字、語言、表格與圖像等表徵符號表達人類生活的豐富面貌，並能促進相互溝通與理解。 社-J-B2 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。	觀光餐旅業導論	
--	--	------	-----------------------------	---	---------	--

術科測驗內容及試題
範例

術科測驗(滿分100分，佔總成績80%)：

1. 廚藝烹調測驗(滿分50分)
2. 食材及產地認識(滿分50分)

一、廚藝烹調測驗內容

1. 測驗時間：40分鐘
2. 測驗教室：專業教室
3. 術科試題：

題目	材 料	烹調規範	調味料
五彩杏菇丁	乾香菇 2 朵 桶筍 1/4 支 杏鮑菇 1 支 紅蘿蔔 1/2 支 小黃瓜 1 條 紅辣椒 1 條 蒜頭 2 顆 里肌肉150 克 【盤飾】 大黃瓜 1/4 條 (縱向切 1/4 條)	一、刀工 丁：長、寬、高(厚)各 0.8~1.2 公分刀工須一致。 二、烹調重點 1. 肉丁需調味上漿，汆燙或過 油皆可。 2. 以蒜片爆香(可撈除)。 3. 烹調法：炒、爆炒。 4. 規定材料不得短少。 5. 【盤飾】 只限用大黃瓜， 不得使 用其他食材，違者 盤飾該項扣 5 分。	鹽糖 味精 胡椒粉 太白粉 米酒 香油 醬油 沙拉油

二、食材及產地認識試題範例

食材認識部分：由主辦學校印製在地食材考卷，考生進行測驗，每位考生有十五分鐘時間作答。

範例一：請回答該食材的產地為何？ 答：屏東車城



範例二：請回答該食材為何？ 答：高麗菜



術科評量規範	術科測驗(滿分100分，佔總成績80%)： 一、廚藝烹調測驗(佔術科總成績50%)：依照試題規格烹煮。 (一)術科題目：五彩杏菇丁。 (二)測驗時間：40分鐘。 (三)術科總分100分。 <table><tr><td>刀工</td><td>火候</td><td>調味</td><td>觀感</td><td>衛生</td><td>盤飾</td></tr><tr><td>25%</td><td>25%</td><td>15%</td><td>15%</td><td>15%</td><td>5%</td></tr></table> 備註：【盤飾】只限用大黃瓜，不得使用其他食材，違者盤飾該項扣 5 分。 二、食材及產地認識(佔術科總成績50%)： 試卷作答時，可採用藍、黑色之原子筆等用具作答，字體需清晰端正，並寫入規定之格子內，寫錯可用畫線或修正液(帶)塗改。	刀工	火候	調味	觀感	衛生	盤飾	25%	25%	15%	15%	15%	5%
刀工	火候	調味	觀感	衛生	盤飾								
25%	25%	15%	15%	15%	5%								
術科測驗評分標準	一、術科測驗：滿分100分(廚藝烹調測驗50分、食材及產地認識50分)，佔總成績80%。 1. 廚藝烹調測驗(佔術科總成績50%) <table><tr><td>刀工</td><td>火候</td><td>調味</td><td>觀感</td><td>衛生</td><td>盤飾</td></tr><tr><td>25%</td><td>25%</td><td>15%</td><td>15%</td><td>15%</td><td>5%</td></tr></table> 2. 食材及產地認識(佔術科總成績50%) 二、總成績=面試成績*20%+術科成績*80%，總成績滿分為100分。	刀工	火候	調味	觀感	衛生	盤飾	25%	25%	15%	15%	15%	5%
刀工	火候	調味	觀感	衛生	盤飾								
25%	25%	15%	15%	15%	5%								