

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	臺南市私立南英高級商工職業學校					
術科測驗日期	110 年 8 月 4 日(星期三)		科班	餐飲管理科		
術科測驗項目	一、食材及產地認識 二、刀工測驗					
術科命題規範	一、命題原則分析					
	具聯結性	術科測驗能連結與對準九年一貫課程綱要之健康與體育領域、自然與生活科技領域、數學及家政教育領域等能力指標。				
	可區別性	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、與九年一貫課程連接性分析					
	命題內容	九年一貫 7、8、9 年級課程			技術型高中 餐旅群	
		學習領域	主題單元	指標編號 能力指標內容		
	食材及產地認識、刀工測驗	家政教育	飲食	1-1-1	認識常見的食物	觀光餐旅業導論 餐飲服務技術 飲料實務 蔬果雕與盤飾 中餐烹調實習 西餐烹調實習 烘焙實習 異國料理烹調實習 蛋糕裝飾 宴席菜餚製作
				1-1-3	認識食品衛生與安全的重要性	
				1-1-4	願意與他人分享自己所喜歡的食物	
				1-2-1	認識飲食對個人健康與生長發育的影響	
				1-2-2	瞭解自己的飲食習慣與喜好	
				1-2-3	選用有益自己生長發育的食物	
				1-2-5	製作簡易餐點	
生活管理		3-3-7	製作簡易創意點心與生活用品			
		3-4-1	運用食衣住行育樂等相關知能，肯定自我與表現自我。			
健康與體育		運動技能	3-1-2-1	利用身體動作以操作設備		
	3-1-3-2		表現出操作器材的基本動作能力			
自然與生活科	過程技能	1-2-1-1-4	察覺事務具有可辨識得特徵和屬性。			
		1-2-2-1-9	運用感官或現成工具去度量			
		1-2-2-2-7	能權宜的運用自訂的標準或自設			

	技		1-3-1-1-4	能依規劃的實驗步驟來執行操作
	藝術 與 人 文	思 考 智 能	6-1-2-1-1	養成動手做的習慣，察覺自己
6-1-2-2-7			學習安排工作步驟	
6-2-3-1-1			養成主動參與工作的習慣	
	數學	數 與 量	N-2-10	能認識各種量的普遍單位，應用在生活中的實測和估測活動，並培養出量感

【註】*:配合所對應之九年一貫課程中,各領域及議題能力內涵之不同,會有不同之表示方式。

一、術科測驗(滿分 100 分, 佔總成績 80%):

1. 食材及產地認識 (滿分 50 分)

2. 刀工測驗(滿分 50 分)

- 在地食材認識與產地認識試題範例

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



請回答該食材為何種魚？ 答：虱目魚



該食材為文旦請問是台南哪個地區所盛產？ 答：麻豆

- 刀工試題測驗內容

1. 測驗時間：40 分鐘(含試題說明 10 分鐘)

2. 測驗教室：專業教室

3. 準備工具：食材、成品盤、刀具、砧板、抹布、直尺(考生不必準備任何工具)

4. 測驗題目：考生以一條紅蘿蔔為食材，於時間內完成考題所規定的形狀大小，且不可浪費食材。

術科測驗
內容及試
題範例

● 刀工測驗試題範例

試題：請切出長 4 公分、寬 1.5 公分的條狀，成品 5 條

步驟一：紅蘿蔔一條，取長度 4 公分。



步驟二：先修出方形。



步驟三：切出寬度 1.2 公分。



步驟四：再切 1.2 公分寬度的條。圖為成品長、寬。



步驟五：成品五條



術科評量 規範	<p>一、術科測驗(滿分 100 分，佔總成績 80%)：</p> <p>1. 食材及產地認識試卷作答時，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，題目 10 題，每題 5 分，滿分 50 分。</p> <p>2. 刀工測驗部分，依照試題規格、數量切出成品，滿分 50 分。</p> <p>● 規格評分標準</p> <table border="1" data-bbox="384 405 1369 618"> <thead> <tr> <th>成品</th> <th>試題範例</th> <th>得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>規定尺寸±20%</td> <td>長 3.2~4.8 公分、寬 1~1.4 公分</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>規定尺寸±30%</td> <td>長 2.8~5.2 公分、寬 0.8~1.5 公分</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>規定尺寸±40%</td> <td>長 2.4~5.6 公分、寬 0.7~1.6 公分</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>規定尺寸±50%</td> <td>長 2~6 公分、寬 0.6~1.8 公分</td> <td>不予計分</td> </tr> </tbody> </table> <p>● 數量評分標準</p> <table border="1" data-bbox="384 663 940 875"> <thead> <tr> <th>成品數量</th> <th>得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 條</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>4 條</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>3 條</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>2 條(含以下)</td> <td>不予計分</td> </tr> </tbody> </table>	成品	試題範例	得分	規定尺寸±20%	長 3.2~4.8 公分、寬 1~1.4 公分	30	規定尺寸±30%	長 2.8~5.2 公分、寬 0.8~1.5 公分	20	規定尺寸±40%	長 2.4~5.6 公分、寬 0.7~1.6 公分	10	規定尺寸±50%	長 2~6 公分、寬 0.6~1.8 公分	不予計分	成品數量	得分	5 條	20	4 條	15	3 條	10	2 條(含以下)	不予計分
成品	試題範例	得分																								
規定尺寸±20%	長 3.2~4.8 公分、寬 1~1.4 公分	30																								
規定尺寸±30%	長 2.8~5.2 公分、寬 0.8~1.5 公分	20																								
規定尺寸±40%	長 2.4~5.6 公分、寬 0.7~1.6 公分	10																								
規定尺寸±50%	長 2~6 公分、寬 0.6~1.8 公分	不予計分																								
成品數量	得分																									
5 條	20																									
4 條	15																									
3 條	10																									
2 條(含以下)	不予計分																									
術科測驗 評分標準	<p>術科測驗：滿分 100 分(其中臺南在地食材及產地認識認識 50 分、刀工測驗 50 分)，佔總成績 80%。</p> <p>● 規格評分標準</p> <table border="1" data-bbox="384 1111 1369 1323"> <thead> <tr> <th>成品</th> <th>試題範例</th> <th>得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>規定尺寸±20%</td> <td>長 3.2~4.8 公分、寬 1~1.4 公分</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>規定尺寸±30%</td> <td>長 2.8~5.2 公分、寬 0.8~1.5 公分</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>規定尺寸±40%</td> <td>長 2.4~5.6 公分、寬 0.7~1.6 公分</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>規定尺寸±50%</td> <td>長 2~6 公分、寬 0.6~1.8 公分</td> <td>不予計分</td> </tr> </tbody> </table> <p>● 數量評分標準</p> <table border="1" data-bbox="384 1368 940 1581"> <thead> <tr> <th>成品數量</th> <th>得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 條</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>4 條</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>3 條</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>2 條(含以下)</td> <td>不予計分</td> </tr> </tbody> </table> <p>總成績=面試成績*20%+術科成績*80%，總成績滿分為 100 分。</p>	成品	試題範例	得分	規定尺寸±20%	長 3.2~4.8 公分、寬 1~1.4 公分	30	規定尺寸±30%	長 2.8~5.2 公分、寬 0.8~1.5 公分	20	規定尺寸±40%	長 2.4~5.6 公分、寬 0.7~1.6 公分	10	規定尺寸±50%	長 2~6 公分、寬 0.6~1.8 公分	不予計分	成品數量	得分	5 條	20	4 條	15	3 條	10	2 條(含以下)	不予計分
成品	試題範例	得分																								
規定尺寸±20%	長 3.2~4.8 公分、寬 1~1.4 公分	30																								
規定尺寸±30%	長 2.8~5.2 公分、寬 0.8~1.5 公分	20																								
規定尺寸±40%	長 2.4~5.6 公分、寬 0.7~1.6 公分	10																								
規定尺寸±50%	長 2~6 公分、寬 0.6~1.8 公分	不予計分																								
成品數量	得分																									
5 條	20																									
4 條	15																									
3 條	10																									
2 條(含以下)	不予計分																									