

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	臺北市私立滬江高級中學				
術科測驗日期	110 年 4 月 25 日(星期日)	科班	餐飲管理科(烘焙專班)		
術科測驗項目	術科測驗(滿分為 100 分, 佔總成績 60%) 辨識烘焙食材及器具 50%、基本捏塑技巧 50%				
術科命題規範	一、命題原則分析：				
	具聯接性	聯結與對準九年一貫課程綱要領域之綜合活動學習領域能力指標。透過不同的活動或方式, 展現自己的興趣與專長, 藉由實作製作簡易點心及藉由食物實現自我, 習得製備簡易餐點的技巧。			
	有區別性	術科測驗考題符合實踐自我探索、欣賞、表現與創新, 能區別學生對餐飲群烘焙之學習興趣及發展潛能。			
	可操作性	可運用材料、工具…等, 經過主辦學校統一說明後, 應考學生能在一定時間內完成測驗。			
	明確說明	測驗學生杯子蛋糕的創意裝飾的實作能力, 並以外觀與創意及時間等進行評分。			
<p>1. 成立命題及作品審查小組 3 名, 其成員為烘焙教學實務經驗教師。</p> <p>2. 術科測驗命題以符合國中程度為主, 能鑑別學生對餐飲群烘焙的興趣。</p> <p>3. 術科測驗的目的在發掘具有餐飲特質性向, 尤其對烘焙有興趣的人才, 術科測試以蛋糕裝飾為主, 從運用捏塑的操作技巧, 將杯子蛋糕裝飾成具有創意、造型等多樣風格。</p>					
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	技術高中餐旅群課程
基本捏塑技巧	綜合領域	九年一貫第二階段自我探索	1-2-2	參與各式各類的活動, 探索自己的興趣與專長。	◎烘焙實務 ◎蛋糕裝飾 ◎精緻西點
		九年一貫第三階段自我管理	1-3-3	探究自我學習的方法, 並發展自己的興趣與專長。	製作 ◎創意時尚甜點製作
		九年一貫第四階段自我探索	1-4-2	展現自己的興趣與專長, 並探索自己可能的發展方向。	

一、辨識烘焙食材及器具：測試時間 10 分鐘，題目 10 題，每題 10 分，共計 100 分。佔術科成績 50%。

二、基本捏塑技巧：測試時間 90 分鐘，滿分 100 分，佔術科成績 50%。基本捏塑技巧評分標準：

評分項目	計分分數比例	評量規準
外觀構圖	40%	1. 表現極佳：40~30 分 2. 表現佳：29~20 分 3. 表現尚可：9~10 分
創意性	40%	1. 獨特性：20 分 2. 美觀：10 分 3. 流行性：10 分
色彩搭配	10%	1. 表現極佳：9~10 分 2. 表現佳：6~8 分 3. 表現尚可：3~5 分
時間	10%	1. 準時完成 10 分 2. 逾時 3 分鐘內：8 分 3. 逾時 5 分鐘內：6 分 4. 逾時 8 分鐘內：4 分

術科
測驗
評分
標準