

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	中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校					
術科測驗日期	110 年 4 月 24 日 (星期六)	科班	餐飲管理科 (無國界料理班)			
術科測驗項目	刀工測試與辛香料辨識					
術科命題規範	一、命題原則分析					
	具聯接性	術科測驗考題能連接與對準九年一貫課程綱要之家政領域能力指標。				
	有區別性	術科測驗考題符合判斷考生是否具備基礎的刀工能力與辨識辛香料之能力。				
	可操作性	術科測驗考題經過說明後，考生能在 30 分鐘內完成測驗。				
	明確說明	考生經過測驗說明後，可依試題需求完成基本的紅蘿蔔切絲與辛香料之辨識，並以操作之結果評分。				
	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	技術型高中餐旅群專業及實習科目
	刀工測試與辛香料辨識	家政	食物選購、製作與貯存	1-4-2	選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。	觀光餐旅業導論 中餐烹調實習 西餐烹調實習
			均衡飲食	1-4-3	表現良好的飲食行為。	
			飲食行為與文化	1-4-4	瞭解並接納異國的飲食文化。	

術科測驗內容及試題範例

一、測驗科目：刀工測試與辛香料辨識。

二、測驗時間：30 分鐘。

三、測驗方式：

(一) 刀工測試(紅蘿蔔切絲)長5公分×寬0.2公分。

(二) 辛香料辨識。

四、自備材料及設備：原子筆。

五、考場提供材料及設備：

(一) 材料：紅蘿蔔(300公克以上)1條。

(二) 器具：片刀1支、砧板1塊、抹布1條、配菜盤1個。

(三) 試題：

1.請將試場所提供之紅蘿蔔切絲(長5公分×寬0.2公分)，完成後，將切好之紅蘿蔔絲及剩餘紅蘿蔔裝於盤中。



2.請辨識試題上辛香料的種類，並選出正確的答案。

題號	圖 片	選項	正確答案填寫處
一		1.八角 2.茴香 3.胡椒粒 4.薑	

術科評量規範

一、紅蘿蔔切絲 (佔 70%)

(一) 刀工技巧：正確的握刀方式：

1. 以大拇指及食指夾住靠近刀柄的刀面，另三指則握住刀柄。
2. 左手至於砧板上，除大拇指外其餘手指指腹接觸砧板，手指關節拱起，當右手刀子切割時，左手關節隨刀移動。
3. 手握刀子切割需穩固。
4. 必須使材料粗細、厚薄一致。
5. 切得乾淨俐落不可有相連的情形。

得分	20-17分	16-13分	12-9分	8-5分	4-1分
滿分20	極佳	良好	尚可	差	極差

(二) 符合標準尺寸：紅蘿蔔絲尺寸，長 5 公分×寬 0.2 公分

得分	20-17分	16-13分	12-9分	8-5分	4-1分
滿分20	極佳	良好	尚可	差	極差

(三) 紅蘿蔔絲取量：

1. 完成符合尺寸之紅蘿蔔絲，得分如下：

得分	20-18分	17-15分	14-12分	11-9分	8-6分	5-1分
取量	250 公克以上	249-201 公克	200-151 公克	150-101 公克	100-51 公克	50 公克以下

2. 所有剩餘之食材皆須交回。

(四) 整齊清潔度：

1. 桌面保持乾淨，須無食材置於砧板外之桌面。
2. 砧板上食材須整齊勿太凌亂。
3. 服儀飾品 (例如：指甲長未剪、禁止手戴飾品、手錶、穿拖鞋...等)，一項未合格扣 2 分。

二、辛香料的辨識 (佔 30%)

請辨識試題上辛香料的種類，並選出正確的答案。

術科測驗
評分標準

一、評分方式：術科操作-紅蘿蔔切絲、紙筆測驗-辛香料辨識

二、計分方式：

(一) 紅蘿蔔切絲，佔 70%。

1. 刀工技巧 20%
2. 符合標準尺寸 20%
3. 紅蘿蔔絲取量 20%
4. 整齊清潔度 10%

(二) 辛香料辨識，佔 30%。

三、同分比序順序：

- (一) 辛香料辨識、(二) 刀工技巧、(三) 符合標準尺寸、(四) 紅蘿蔔絲取量、(五) 整齊清潔度。