109 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

<table>
<tr><td>學校名稱</td><td colspan="3">明德學校財團法人臺中市明德高級中學</td></tr>
<tr><td>術科測驗日期</td><td>109 年 4 月 25 日(星期六)</td><td>科班</td><td>餐飲管理科
(餐飲專業人才專班)</td></tr>
<tr><td>術科測驗項目</td><td colspan="3">(1)廚藝刀工　(2)創意盤飾</td></tr>
<tr><td>術科命題規範</td><td colspan="3">
一、命題原則分析
<table>
<tr><td>具聯接性</td><td>術科測驗考題能連結國中九年一貫課程綱要領域之自然與生活科技、家庭教育和綜合活動等學習領域能力指標。</td></tr>
<tr><td>有區別性</td><td>術科測驗考題符合喜歡廚藝，喜歡動手操作餐食製備等性向，能區別學生對餐飲管理科之學習興趣及發展潛能。</td></tr>
<tr><td>可操作性</td><td>術科測驗考題能讓考生充份運用食材及工具，經主辦學校統一說明後，完成測驗。</td></tr>
<tr><td>明確說明</td><td>術科測驗考題能測驗考生基本刀工的實作能力，並以測驗結果的完整性、熟悉度等進行評分。</td></tr>
</table>
二、與九年一貫課程聯接性分析
<table>
<tr><th>命題內容</th><th>學習領域</th><th>主題單元</th><th>指標編號</th><th>能力指標內容</th><th>技術型高中餐旅群課程</th></tr>
<tr><td rowspan="6">1.廚藝刀工
2.創意盤飾</td><td>自然與生活科技</td><td>過程技能</td><td>1-4-1-1-4</td><td>能由不同的角度或方法做觀察。</td><td rowspan="4">蔬果切雕
中餐烹飪
餐飲衛生與衛生</td></tr>
<tr><td rowspan="3">家庭教育</td><td rowspan="2">飲食</td><td>1-1-2</td><td>察覺飲食衛生的重要性。</td></tr>
<tr><td>1-4-3</td><td>表現良好的飲食行為。</td></tr>
<tr><td>生活管理</td><td>3-3-3</td><td>從事飲食生活藝術。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">綜合活動</td><td>自我發展</td><td>1-4-2</td><td>展現自己的興趣與專長，並探索自己可能的發展方向。</td><td rowspan="2">蔬果切雕
中餐烹飪</td></tr>
<tr><td>生活經營</td><td>2-4-6</td><td>有效蒐集、分析各項資源，加以整合並充分運用。</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

術科測驗內容及試題範例

一、測驗內容：考生無須自備刀具，由學校提供。

1. 廚藝刀工。【以黑木耳、沙拉筍、小黃瓜為材料，測驗絲、條、指甲片等刀工。】
2. 創意盤飾。【以紅蘿蔔及小黃瓜為材料，利用兩種食材，創作一盤美麗盤飾。】

二、測驗材料與工具:食材、刀具、砧板、成品盤、配菜盤、抹布、手套、磅秤。

提供食材如下表:

食材名稱	數量	重量	圖片
紅蘿蔔	半條	200±10 克	
小黃瓜	1 條	100±10 克	
黑木耳(乾)	3 片	50±10 克	
沙拉筍	1 顆	100±10 克	

三、測驗時間：共 35 分鐘(含試題說明 5 分鐘)

四、試題範本:

1. 廚藝刀工:以黑木耳、沙拉筍、小黃瓜為材料，測驗絲、條、指甲片等刀工。

成品範例圖	

2. 創意盤飾:以紅蘿蔔、小黃瓜為材料，利用 2 種食材以及運用桌上的切割工

具，創意出一盤美麗盤飾。

參考範例(一)	參考範例(二)	參考範例(三)

術科評量規範

一、評分標準:廚藝刀工(60 分)、創意盤飾(40 分)，共計 100 分。

1. 廚藝刀工:以黑木耳、沙拉筍、小黃瓜為材料，測驗絲、條、指甲片等刀工，規格規範如下表:

刀工規定	尺寸規格	重量
絲	寬 0.1-0.3 公分、長 4-6 公分	10 克
條	寬 0.8-1.2 公分、長 4-6 公分	10 克
指甲片	長、寬 0.8-1.2 公分、厚 0.1-0.3 公分	10 克

☆評分標準:

評分項目	比例	得分					
		優	佳	尚可	待加強	差	缺考
刀工技巧(含取量)	25%	25	20	15	10	5	0
衛生安全	15%	15	12	9	6	3	0
工作態度	20%	20	15	10	5	3	0

2. 創意盤飾:以紅蘿蔔、小黃瓜為材料，利用 2 種食材以及運用桌上的切割工具，創意出一盤美麗盤飾。(可參考範例或自行創作)

☆評分標準:

評分項目	比例	得分					
		優	佳	尚可	待加強	差	缺考
創意性	10%	10	8	6	4	2	0
美觀度	10%	10	8	6	4	2	0
刀工技巧	10%	10	8	6	4	2	0
整體展現	10%	10	8	6	4	2	0

<table>
<tr><td>術科測驗評分標準</td><td>一、廚藝刀工(60 分)、創意盤飾(40 分)，共計 100 分。依下列項目比例評分。
<table>
<tr><td colspan="2">餐飲管理科-餐飲專業人才領域課程 評分項目</td><td>分數比例</td></tr>
<tr><td rowspan="3">1.廚藝刀工(60%)</td><td>衛生安全</td><td>15%</td></tr>
<tr><td>刀工技巧(含取量)</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>工作態度</td><td>20%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">2.創意盤飾(40%)</td><td>創意性</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>美觀度</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>刀工技巧</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>整體展現</td><td>10%</td></tr>
<tr><td colspan="2">合計</td><td>100%</td></tr>
</table></td></tr>
</table>