

中投區 113 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學簡章

校名	明德學校財團法人臺中市明德高級中學	代碼	191309
校址	(40249) 臺中市南區明德街 84 號	電話	(04)2287-7676#2
網址	https://www.mdhs.tc.edu.tw	傳真	(04)2280-4261
招生科班別	餐飲管理科	重要日程	
身分別	一般生	外加名額	報名日期：113 年 3 月 11 日至 3 月 15 日 報到日期：113 年 6 月 17 日 申訴日期：113 年 6 月 17 日 報到後放棄日期：113 年 6 月 18 日前
		身障生	
招生名額	30	0	0
報名費用	0 元		術科測驗日期 113 年 4 月 13 日(星期六)

科班發展特色

一、發展目標
本科在於培養學生餐飲服務與餐飲產品製備的專業知識、技能及服務道德，為使學生活化知識與技能的應用，課程內容充實基礎餐飲知識及多元實作能力，來發展本科特色課程，透過理論與實務結合，奠定學生基礎應用及就業能力。

二、課程特色
在課程設計上強調基礎理論與實務應用並重之學習，本科具有完善的設備與課程計劃，以循序漸進的方式，開設模組課程透過業界專家協同教學，提升教師及學生之專業知能。另與校內學生餐廳合作，提供學生校內實習機會，結合理論課程與實務，加強學生餐飲實務製備能力。

三、升學進路
餐旅產業升學進路多元多樣，在升學導向可專注於更高層次的餐飲管理、食品科學及相關餐旅領域課程，就業選擇有旅館、餐飲、交通運輸、旅遊機構及活動會展策劃等更多跨領域產業選擇。

甄選項目及錄取標準

一、錄取門檻：不參採國中教育會考成績。
二、甄選總成績=術科測驗x60%+資料審查x40%，滿分為 100 分。
三、甄選項目及配分如下：
(一)術科測驗(滿分 100 分，佔總成績 60%)
1. 甄選測驗科目：考生無須自備刀具，由學校提供。
(1)廚藝刀工(60%)。【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(40%)。【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。】
2. 測驗時間：共 30 分鐘(含試題說明 5 分鐘)
(1)廚藝刀工 20 分鐘。(2)創意盤飾 10 分鐘。
(二)資料審查(滿分 100 分，佔總成績 40%)
1. 自傳(以 A4 格式呈現)，佔 20%。
2. 國中期間學生幹部證明、公共服務證明、各項證照證明、成果作品及其他有利甄選之資料(以 A4 格式呈現)，佔 60%。
3. 競賽成績佔 20%：全國及縣市競賽、校內競賽依名次及等第高低配分，擇優採計。

名次	第一名	第二名	第三名	第四名以後
項次	特優	優等	甲等	及佳作
全國	20%	19%	18%	17%
縣市	15%	14%	13%	12%
校內	10%	9%	8%	7%

四、成績公告：113 年 5 月 20 日公告於本校網頁；本次僅公告術科測驗成績，錄取名單於 113 年 6 月 14 日公告。
五、錄取方式：
(一)依甄選總成績分數之高低，擇優錄取，額滿為止。
(二)同分比序順序：1. 術科測驗成績 2. 資料審查成績 3. 廚藝刀工 4. 創意盤飾 5. 衛生安全。
六、放榜方式：113 年 6 月 14 日正備取名單公告於本校網頁 (<https://www.mdhs.tc.edu.tw>)

報名方式

一、本就學區各國民中學應屆畢業生應備妥報名所需文件，依各國中規定時間報名，再由各國中彙整後向本校集體報名；或於報名期限內直接向本校教務處個別報名。
二、跨就學區畢業生及非應屆畢業生應備妥報名所需文件，於報名期限內直接向本校教務處個別報名。
三、應繳資料：1、報名表 2、資料審查所需資料(資料審查後不退還學生)。

備註

一、本校位於市區，交通便捷，甄選入學對象為全國國中畢業生或具同等學力資格者，歡迎各縣市學生報考。
二、甄選相關時程待報名完成後，統一公告並寄發准考證。
三、有關課程問題，請洽實習處餐飲管理科主任，聯絡電話(04)22877676#333。
※其它應考資訊及注意事項悉依共同簡章規定辦理。