

113 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	明德學校財團法人臺中市明德高級中學				
術科測驗日期	113 年 4 月 13 日(星期六)	科班	餐飲管理科		
術科測驗項目	(1)廚藝刀工 (2)創意盤飾				
術科命題規範	一、命題原則分析				
	具連接性	術科測驗考題能連結十二年國教課程綱要國中教育階段領域之綜合活動和藝術領域等學習領域之學習內容與核心素養。			
	有區別性	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。			
	可操作性	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，應考學生能在一定時間內完成測驗。			
	明確說明	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。			
	二、與十二年國教課程連接性分析				
	命題內容	國民中學階段對接項目		技術型高中 餐旅群部定 專業及實習 科目	
		學習領域	學習內容		核心素養
	1. 廚藝刀工 2. 創意盤飾	綜合活動領域	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。 綜-J-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	中餐烹調實務
		藝術領域	視 E-IV-1 色彩理論、造形表現、符號意涵。	藝-J-B3 善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。	中餐烹調實務 餐飲服務技術
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。



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

術科測驗評分標準

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。

餐飲管理科-餐飲專業人才領域課程 評分項目		分數比例
1.廚藝刀工(60%)	刀工技巧(含取量)	25%
	工作態度	20%
	衛生安全	15%
2.創意盤飾(40%)	創意性	10%
	美觀度	10%
	刀工技巧	10%
	整體展現	10%
合計		100%

