

114 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	國立花蓮高級農業職業學校			
術科測驗日期	114 年 4 月 12 日(星期六)	科班	食品加工科	
術科測驗項目	製作：貓舌小西餅			
術科命題規範	一、命題原則分析：			
	具聯接性	術科測驗的命題方向對應十二年國教課程綱要「國中對接項目」，包含國語文、數學、美藝術與人文、社會文化、綜合活動等，兼顧多元性，是以學科融入術科之型態命題。 與本科高一部分定(實習)課程-烘焙食品加工實習之西式點心製作-餅乾類單元，銜接來命題。		
	有區別性	術科測驗考題符合美術與人文、生活科技、社會文化、綜合活動等性向，可區別學生對設計群之學習興趣及發展潛能。		
	可操作性	術科測驗可運用之材料與工具，如：電子秤、烤箱、擠花袋、擠花嘴、尺等，經過主辦學校統一說明後，考生能在一定時間內完成測驗。		
	明確說明	測驗學生能：烤箱之設定及操作、電子秤之操作、餅乾麵糊能否擠出成圓形的形狀、大小、判斷餅乾是否烤熟等能力；依照題意，成品能達到：規定數量、大小、形狀及是否烤熟等項目來進行評分。		
二、與十二年國教課程聯接性分析：				
命題內容	國民中學階段對接項目			技術型高中食品群部定專業及實習科目
	學習領域	學習內容	核心素養	
製作貓舌小西餅	綜合活動領域	<p>家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。</p> <p>家Ab-V-1 食材特性、膳食計劃與運用。</p> <p>家Ab-V-2 飲食美學與烹飪技巧運用。</p> <p>生Db-V-2 美感素養的培養與創造：發現與創造美感經驗所需要的素養、發展與省思生活美學所需要的涵養。</p>	<p>綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。</p> <p>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。</p> <p>綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p>	烘焙食品加工實習

<p>術科測驗內容及試題範例</p>	<p>一、測驗內容： 製作貓舌小西餅，繳交成品：數量 <u>30</u> 個、<u>圓形</u>、直徑大小 <u>3~5</u> 公分。</p> <p>二、測驗材料與工具： (一)考生自備：     口罩(安全衛生之需要) (二)考場提供：     A.材料：考場提供已製備好的貓舌小西餅麵糊：250 公克。     B.工具：電子秤、烤箱、烤盤、不沾烤盤布、塑膠刮板、橡皮刮刀、切麵刀、圓盤、擠花袋、平口擠花嘴</p> <p>三、測驗時間：     25 分鐘</p> <p>四、試題範例：     貓舌小西餅</p> <table border="1" data-bbox="480 707 1203 1016"> <tr> <td data-bbox="480 707 879 976">  </td> <td data-bbox="879 707 1203 976"> <p>若數量不符或未烤熟或未呈現圓形或成品直徑未在 3~5cm 內則依評量規範扣分</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 976 879 1016" style="text-align: center;">○</td> <td data-bbox="879 976 1203 1016" style="text-align: center;">X</td> </tr> </table>		<p>若數量不符或未烤熟或未呈現圓形或成品直徑未在 3~5cm 內則依評量規範扣分</p>	○	X														
	<p>若數量不符或未烤熟或未呈現圓形或成品直徑未在 3~5cm 內則依評量規範扣分</p>																		
○	X																		
<p>術科評量規範</p>	<p>術科實作，共計 100 分，佔總成績 70%</p> <p>(一)繳交：30 個貓舌小西餅(成品 90 分)</p> <table border="1" data-bbox="461 1189 1337 1393"> <tr> <td>有烤熟；數量、大小、形狀相符</td> <td>有烤熟；數量相符大小或形狀不相符</td> <td>有烤熟；數量或大小或形狀不相符</td> <td>未烤熟；數量相符大小或形狀不相符</td> <td>未烤熟；數量或大小或形狀不相符</td> <td>未擠出圓形</td> </tr> <tr> <td>90 分</td> <td>70 分</td> <td>50 分</td> <td>30 分</td> <td>10 分</td> <td>0 分</td> </tr> </table> <p>(二)清潔衛生(10 分)</p> <table border="1" data-bbox="483 1489 1093 1592"> <tr> <td>操作前</td> <td>操作中</td> <td>操作結束</td> </tr> <tr> <td>3 分</td> <td>3 分</td> <td>4 分</td> </tr> </table>	有烤熟；數量、大小、形狀相符	有烤熟；數量相符大小或形狀不相符	有烤熟；數量或大小或形狀不相符	未烤熟；數量相符大小或形狀不相符	未烤熟；數量或大小或形狀不相符	未擠出圓形	90 分	70 分	50 分	30 分	10 分	0 分	操作前	操作中	操作結束	3 分	3 分	4 分
有烤熟；數量、大小、形狀相符	有烤熟；數量相符大小或形狀不相符	有烤熟；數量或大小或形狀不相符	未烤熟；數量相符大小或形狀不相符	未烤熟；數量或大小或形狀不相符	未擠出圓形														
90 分	70 分	50 分	30 分	10 分	0 分														
操作前	操作中	操作結束																	
3 分	3 分	4 分																	
<p>術科測驗評分標準</p>	<p>評分標準：<u>30</u> 個貓舌小西餅的成品(90 分)，清潔衛生(10 分)，滿分 100 分，佔總成績 70%</p> <table border="1" data-bbox="450 1738 1238 1912"> <tr> <td rowspan="2">製作貓舌小西餅</td> <td>30 個貓舌小西餅</td> <td>清潔衛生</td> <td>合計</td> </tr> <tr> <td>90 分</td> <td>10 分</td> <td>100 分</td> </tr> </table>	製作貓舌小西餅	30 個貓舌小西餅	清潔衛生	合計	90 分	10 分	100 分											
製作貓舌小西餅	30 個貓舌小西餅		清潔衛生	合計															
	90 分	10 分	100 分																