

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	餐飲管理科	
術科測驗項目	中餐烹飪：洋蔥炒肉絲			
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，包含飲食生活活動-健康的簡餐、均衡飲食、小廚師融入式命題。		
	有區別性	術科測驗考題符合藝術性、健康生活、提高生活品質、飲食文化等性向，能區別學生對餐旅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，如刀具、鍋具、爐具、餐盤、里肌肉、洋蔥等，經過主辦學校統一說明後，應考生能在一定時間內完成測驗。		
	明確說明	測驗學生刀工，火候、烹飪技巧、觀感、衛生之實作能力，並以創意思考與表現技法等進行評分。		
	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			技術型高中餐旅群部定專業及實習科目
	學習領域	學習內容	核心素養	
洋蔥炒肉絲	綜合活動領域	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	<p>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。</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>	中餐烹調實習

術科測驗內容及試題範例	<p>一、測驗內容：中餐烹飪：洋蔥炒肉絲</p> <p>二、測驗材料與工具：</p> <p>(一)考生自備： 白色圍裙、廚師帽（服裝不整不得進入考場）。</p> <p>(二)考場提供： 刀具，鍋具、爐具、餐盤、及其他烹調器具、食材、調味料。</p> <p>三、測驗時間： 50 分鐘(含收拾清潔)中間不休息，請掌握考試時間。</p> <p>四、試題範例（製作流程）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.洋蔥順紋切 0.2-0.3 公分絲。 2.肉絲切絲醃製。 3.肉絲過油待用。 4.爆香蒜頭、洋蔥。 5.加入肉絲、米酒、胡椒粉、水、香油調味。 6.起鍋完成。 									
術科評量規範	評分 分 級 表	配分	很差	差	稍 差	可	稍 好	好	很 好	
		刀工(20分)	8	10	12	14	16	18	20	
		火候(10分)	4	5	6	7	8	9	10	
		調味(10分)	4	5	6	7	8	9	10	
		烹調技術(25分)	10	12	15	18	20	22	25	
		觀感(25分)	10	12	15	18	20	22	25	
		衛生(10分)	4	5	6	7	8	9	10	
術科測驗評分標準	<p>評分項目：術科實作，共計 100 分</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.產品製作以一次為限，重做者不予計分。 2.超過時限者不予計分。 3.肉絲未熟帶血色、洋蔥未熟夾生皆以零分計算。 									