

# 115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說明

學校名稱	國立花蓮高級農業職業學校			
術科測驗日期	115年4月11日(星期六)	班(群、科)	食品加工科	
術科測驗項目	製作貓舌小西餅			
術科命題規範	<b>一、命題原則分析</b>			
	具連接性	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。術科測驗亦與本科高一部分定(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。		
	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。		
術科測驗內容及試題範例	<b>二、與十二年國教課程連接性分析</b>			
	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
製作貓舌小西餅	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。	烘焙食品加工實習
術科測驗內容及試題範例	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。			
術科測驗內容及試題範例	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

三、測驗時間：25分鐘

四、試題範例：貓舌小西餅



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

○

X

術科測驗  
計分方式

術科測驗成績=30個貓舌小西餅的成品90%+清潔衛生10%，滿分共計100分

術科測驗  
評分標準

術科實作，共計100分，佔總成績70%

(一)繳交：30個貓舌小西餅(成品90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、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

(二)清潔衛生(10分)

操作前	操作中	操作結束
3分	3分	4分