

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)	餐飲管理科	
術科測驗項目	刀工測驗、食材辨識			
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」，包含藝術、科技領域等融入式命題；此外亦對應國中端視覺藝術、生活科技等課程規劃考科，兼顧多元性，是以術科為主兼具學科融入術科之型態命題。		
	有區別性	術科測驗考題能區別藝術探索能力、蒐集藝術資料，了解多元的生活文化…等，發掘喜歡具有特質的學生。		
	可操作性	能於術科測驗時，經評審人員統一說明後，依指示在一定時間內迅速且正確的完成相關演示。		
	明確說明	考生經過說明後，可依試題需求測驗學生基本刀工並以正確度、熟練度…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		
刀工測驗	綜合活動領域	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	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。	中餐烹調實習
食材辨識	綜合活動領域	家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。	綜-J-A2 具備理解情境全貌，並做獨立思考與分析的知能，運用適當的策略處理解決生活及生命議題。	中餐烹調實習

一、測驗內容:以學生基本能力為考量，含刀工測驗、食材辨識。

(一)刀工測驗

1. 以現場提供的食材完成蔬果切割。
2. 依試題於指定時間內完成指定款1款，指定款於現場公布。

(二)食材辨識

1. 辨識可烹調的生鮮食材。
2. 須於指定時間內於答案卷上寫出正確的食材名稱。

二、測驗材料與工具:

(一)考生自備:原子筆、修正帶

(二)考場準備:生鮮食材、成品盤、刀具、砧板、抹布，考生無需自備刀具及材料。

三、測驗時間：30分鐘

四、試題範例:

(一)刀工測驗:請於時間內完成指定款。

試題範例圖片(僅為範例)

(1) 重量約300g 	(2)取用紅蘿蔔1/2大小 約150g 	(3)請將紅蘿蔔切成 長方體。 
(4)請將紅蘿蔔切成厚 片1*3*5cm。 	(5)請將紅蘿蔔切成 粗條1*1*5cm。 	(6)請將紅蘿蔔切成 大丁1*1*1cm。 

(食材依術科測驗當天，學校提供之生鮮食材為主)

術科測驗內容
及試題範例

(三)食材辨識:請依現場觀看之生鮮食材，寫出正確之食材名稱於答案卷上，每題6分，共有5題，滿分為30分。

食材辨識		
說明:請將現場觀看生鮮食材之名稱，正確填寫於答案卷上。 (下圖僅為示意圖，實際以現場提供之生鮮食材為主)		
試題 1：蔥	試題 2：薑	試題 3：蒜
 1	 2	 3
試題 4：洋蔥	試題 5：紅蘿蔔	
 4	 5	

術科測驗
計分方式

術科測驗成績=刀工測驗70%+食材辨識30%，滿分共計100分

術科測驗
評分標準

評分標準：刀工測驗70分、食材辨識30分，共計100分

1. 刀工測驗70分

評 分 分 級 表	配分	差	可	稍好	好	很好
	握刀姿勢正確性(30分)	6	12	18	24	30
	成品尺寸規格(30分)	6	12	18	24	30
	衛生(10分)	2	4	6	8	10

2. 食材辨識30分

答對五題	答對四題	答對三題	答對二題	答對一題
30分	24分	18分	12分	6分