109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 | 109年04月25日(六) | 科班 | 餐飲管理科(餐旅群特色班) |
| 術科測驗項目 | 中餐烹飪（三色炒肉絲） | | |
| 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「國中能力指標」，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、里脊肉、青椒等，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、與九年一貫課程聯接性分析：**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 命題內容 | 學習領域 | 主題 單元 | 指標 編號 | 能力指標內容 | 技術高中餐旅群課程 | | 飲食生活活動 | 家政教育 | 九年一貫第一階段 飲食生活活動 | 1-2-5 | 製作簡易餐點 | ◎中餐烹調  ◎西餐烹調  ◎創意料理  ◎原住民風味餐 | | 1-3-6 | 運用烹調方法，製作簡易餐點 | | | |
| 術科測驗內容  及試題範例 | 一、測驗內容：中餐烹飪（三色炒肉絲）  二、測驗材料與工具：  (一)考生自備(參考)：  白色圍裙、廚師帽、熟食手套、餐巾紙。  (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。  三、測驗時間：  70分鐘(含收拾清潔)中間不休息，請掌握考試時間。  四、試題範例：  三色炒肉絲(共70分鐘)  1.將里脊肉切絲，加入鹽、酒、香油抓麻過油  2.胡蘿蔔、木耳切絲過水，青椒切絲備用。  3.胡蘿蔔、木耳放入炒鍋，再加入過油後的肉絲炒拌勻，最後加入青椒拌炒ㄧ下加入調味料即可。  4.盛起肉絲在盤中，用剩餘的材料做盤飾，放入盤中當裝飾  物即可。 | | |
| 術科評量規範 | 評分項目：術科實作，共計100分   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 刀工 | 火候 | 調味 | 烹調技術 | 觀感 | 衛生 | | 20分 | 10分 | 10分 | 25分 | 25分 | 10分 | | | |
| 術科測驗評分標準 | 評分標準：   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 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 | | | |