

臺南區 114 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學簡章

校名	臺南市私立育德工業家事職業學校		代碼	111427
校址	(73050)臺南市新營區健康路 211 號		電話	(06)656-3275
網址	http://www.ytvs.tn.edu.tw		傳真	(06)656-9790
招生群科班別	餐飲管理科		重 要 日 程	
身分別	一般生	外加名額		報名日期：114 年 3 月 10 日至 3 月 14 日 術科測驗成績公告：114 年 5 月 19 日 術科測驗成績複查：114 年 5 月 20 日 放榜日期：114 年 6 月 13 日 報到日期：114 年 6 月 16 日 申訴日期：114 年 6 月 16 日 報到後放棄日期：114 年 6 月 17 日前
		身障生	原住民生	
招生名額	12	0	0	
報名費	0 元		術科測驗日期	114 年 4 月 12 日(星期六)
群科班發展特色	1、該特色課程對學生專業知識能力或專業技能表現之幫助：使學生在三年畢業時，至少取得國家餐飲相關證照中餐烹飪及烘焙丙級證照。 2、該特色課程對學生在各項競賽之實際幫助：學生榮獲與餐飲相關之競賽榮獲優勝以上成績。 3、該特色課程結合課堂內專業理論與技能的學習，提供學生職場模擬實境培訓學生，現場迎賓待客、餐飲製作、銷售販賣，著重全面性、整體性與市場需求性的學習，促進學生職場就業技能無縫接軌。 4、該特色課程對學生在職業道德及職業素養之實際幫助：促進學生在技能學習態度與職業道德上有所改變。 5、培育符合業界需要的技術人才，提升學生就業的競爭力及個人的核心價值，找到自己的優點及舞台，並強化技術能力，發掘學生的優點，並符合市場需求的專業能力。			
目及錄取標準	一、錄取門檻：不參採國中教育會考成績。 二、甄選總成績=術科測驗×60%+面試×40%，滿分為 100 分。 三、甄選項目及配分如下： (一)術科測驗(滿分 100 分，佔總成績 60%) 1、食材認識 50%。 2、紅蘿蔔切絲 50%。 (二)面試(滿分 100 分，佔總成績 40%) 面試題目為就讀餐飲管理科之自我期許及建議。 四、術科測驗成績公告：114 年 5 月 19 日公告於本校網頁。本次僅公告考生個人術科測驗成績，非最終錄取名單。 五、錄取方式： (一)依甄選總成績分數之高低，擇優錄取，額滿為止。 (二)同分比序順序：1、術科測驗。2、面試。 六、錄取公告方式： 114 年 6 月 13 日正備取名單公告於本校網頁(https://www.ytvs.tn.edu.tw)。			
報	一、本就學區各國民中學應屆畢業生應備妥報名所需文件，報名期限內，直接向本校教務處報名。(或由本校派員至各國中收件。) 二、跨就學區畢業生及非應屆畢業生應備妥報名所需文件，報名期限內，直接向本校教務處報名。 三、報名時間：114 年 3 月 10 日至 3 月 14 日上午 8 時 30 分至 12 時或下午 1 時 30 分至 4 時 30 分。 四、應繳資料：(一)報名表。(二)二吋照片一張(用於製作准考證)。			
備註	一、甄選入學對象為全國國中畢業生或具同等學力資格者，男女兼收，歡迎各縣市學生報名。 二、甄選相關時程待報名完成後，統一公告並寄發准考證。 三、有關特色招生相關問題，請洽教務處註冊組長，聯絡方式(06)6563275#223。 ※其它應考資訊及注意事項悉依共同簡章規定辦理。			

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	臺南市私立育德工業家事職業學校				
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	食材認識與紅蘿蔔切絲				
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綱要「國中對接項目」，包含國語文、數學等融入式命題；此外亦對應國中端美術、藝術與人文等課程規劃考科，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	術科測驗考題符合數學、工藝等性向，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、削皮刀、砧板、直尺等，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	測驗學生量測與計算，以表現刀工之實作能力，並以完成後之成品等進行評分。			
	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		
	食材認識與紅蘿蔔切絲	綜合領域	Bd-II-1 生活美感的普遍性與多樣性。 Bd-III-2 正向面對生活美感與創意的多樣性表現。	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 西餐烹調實習

術科測驗內容及試題範例	一、測驗內容：食材認識與紅蘿蔔切絲 二、食材認識： (一)依勞動部勞動力發展署技能中心所審定中餐烹調-葷食項丙級技術士術科測試內容所列之食材。 (二)測試時間：20 分 (三)辨識食材：小黃瓜、馬鈴薯、雞胸肉、青蔥、青椒、雞腿、豆芽菜、薑、蒜頭、洋蔥 10 種。  三、紅蘿蔔切絲： (一)考場提供工具：片刀一隻（可自備）、削皮刀一隻、砧板一塊、長條形毛巾一條、方形毛巾一條、圓盤一個、直尺 15-30cm 一隻、磅秤一台。 (二)考場提供材料：紅蘿蔔一條（依廠商提供之大小）。 (三)試題範例：紅蘿蔔去皮，先切成長度 4-6 公分之塊狀，再切成 0.2-0.4 公分之厚片，再改刀切成寬為 0.2-0.4 公分之粗絲狀。  (四)測試時間：40 分
術科評量規範	一、術科測驗（食材認識 50 分+紅蘿蔔切絲 50 分=滿分為 100 分，佔總成績 60%） (一)食材認識 1.試卷可採藍、黑色原子筆等用具作答，字體需清晰端正，並寫入規定的格子內，寫錯可用劃線或修正液（帶）塗改。 2.題目 10 題，每題 5 分，滿分 50 分。 (二)紅蘿蔔切絲 1.依照試題規格切出成品，滿分 50 分。 (1)數量評分標準

	<table><tr><th>成品數量</th><th>成品規範</th><th>得分</th></tr><tr><td>50 條以上</td><td rowspan="6">長度 4-6 公分 厚為 0.2-0.4 公分，寬為 0.2-0.4 公分之粗絲狀。</td><td>50</td></tr><tr><td>40-49 條</td><td>40</td></tr><tr><td>30-39 條</td><td>30</td></tr><tr><td>20-29 條</td><td>20</td></tr><tr><td>10-19 條</td><td>10</td></tr><tr><td>9 條以下</td><td>0</td></tr></table>	成品數量	成品規範	得分	50 條以上	長度 4-6 公分 厚為 0.2-0.4 公分，寬為 0.2-0.4 公分之粗絲狀。	50	40-49 條	40	30-39 條	30	20-29 條	20	10-19 條	10	9 條以下	0		
成品數量	成品規範	得分																	
50 條以上	長度 4-6 公分 厚為 0.2-0.4 公分，寬為 0.2-0.4 公分之粗絲狀。	50																	
40-49 條		40																	
30-39 條		30																	
20-29 條		20																	
10-19 條		10																	
9 條以下		0																	
	2.學生所提供的成品數量需皆符合成品規範之尺寸，不符合成品規範者不列入成品數量。																		
術科測驗評分標準	(一)食材認識評分標準：																		
	<table><tr><td>表現極佳</td><td>佳</td><td>普通</td><td>待加強</td><td>未寫</td></tr><tr><td>50 分</td><td>40 分</td><td>30 分</td><td>20 分</td><td>0 分</td></tr></table>	表現極佳	佳	普通	待加強	未寫	50 分	40 分	30 分	20 分	0 分								
	表現極佳	佳	普通	待加強	未寫														
	50 分	40 分	30 分	20 分	0 分														
	(二)紅蘿蔔切絲測驗評分標準：成品重量需達紅蘿蔔未切前重量之 60%，未達者視同未完成，滿分為 50 分。																		
	<table><tr><td>表現極佳</td><td>佳</td><td>普通</td><td>刀工凌亂</td><td>未完成</td><td>未切</td></tr><tr><td>成品數量 50 條以上</td><td>成品數量 40-49 條</td><td>成品數量 30-39 條</td><td>成品數量 20-29 條</td><td>成品數量 10-19 條</td><td>成品數量 9 條以下</td></tr><tr><td>50 分</td><td>40 分</td><td>30 分</td><td>20 分</td><td>10 分</td><td>0 分</td></tr></table>	表現極佳	佳	普通	刀工凌亂	未完成	未切	成品數量 50 條以上	成品數量 40-49 條	成品數量 30-39 條	成品數量 20-29 條	成品數量 10-19 條	成品數量 9 條以下	50 分	40 分	30 分	20 分	10 分	0 分
	表現極佳	佳	普通	刀工凌亂	未完成	未切													
	成品數量 50 條以上	成品數量 40-49 條	成品數量 30-39 條	成品數量 20-29 條	成品數量 10-19 條	成品數量 9 條以下													
50 分	40 分	30 分	20 分	10 分	0 分														