

110 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	上騰學校財團法人花蓮縣上騰高級工商職業學校					
術科測驗日期	110 年 4 月 24 日(星期六)		科班	餐飲管理科		
術科測驗項目	1. 基本刀工：紅蘿蔔切方片狀、三角片狀、圓片狀，小黃瓜切斜片狀、半月片狀。 2. 擺盤創意：將切好的紅蘿蔔、小黃瓜食材，擺放盤中裝飾，自由創作。					
術科命題規範	一、命題原則分析					
	命題原則		分析結果			
	具連結性		術科測驗考題能聯結與對準九年一貫課程綱要領域之藝術與人文、家政教育、環境教育等學習領域能力指標。			
	可區別性		術科測驗考題符合藝術、創意、美感和空間等性向，能區別學生對餐旅群之學習興趣及發展潛能。			
	可操作性		術科測驗考題可運用材料及工具進行實作，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。			
	可說明性		測驗學生美感與創意的實作能力，並以色調搭配、創意性及細密度等進行評分。			
	二、與九年一貫課程連結性分析					
	命題內容	學習領域	主題單位	指標編號	能力指標內容	高職餐旅群科課程
	刀工及擺盤	藝術與人文	探索 與 表現	1-4-1	了解藝術創作與社會文化的 關係，表現獨立的思考能 力，嘗試多元的藝術創作	餐旅概論 餐飲服務
			實踐 與 應用	3-4-9	養成日常生活中藝術表現與 鑑賞的興趣與習慣	餐旅概論 餐飲服務
				3-4-11	選擇適合自己的性向、興趣 與能力的藝術活動，繼續學 習	餐旅概論 餐飲服務
		家政教育	飲食	1-4-2	選購及製作衛生、安全、營 養的餐點，表現良好的飲食 行為	餐旅概論
				1-4-3	藉由食物實現自我	餐飲服務
術科測驗內容及試題範例	測驗內容： 使用刀具將紅蘿蔔、小黃瓜等食材切成方片狀、三角片狀、圓片狀，小黃瓜切斜片狀、半月片狀並將切好的紅蘿蔔、小黃瓜食材，擺放盤中裝飾，自由創作出具有美感的盤飾，測驗時間 20 分鐘。					

試題範例及捏盤工具、作品底盤參考：



術科評量規範

評量項目	計分比例	評量標準
正確的刀具使用	10%	1. 用刀姿勢全部正確 10% 2. 用刀姿勢部分正確 5% 3. 用刀姿勢完全不正確 1%
成品的一致性	20%	1. 成品厚薄度全部一致 20 分 2. 成品厚薄度大部分一致 15 分 3. 成品厚薄度部分一致 10 分 4. 成品厚薄度大部分不一致 5 分 5. 成品厚薄度全部不一致 1 分
整體觀感	15%	1. 全部具有美感 15 分 2. 大部分具美感 12 分 3. 部分具美感 9 分 4. 大部分不具美感 6 分 5. 完全無創意美感 3 分
創意性	15%	1. 全部具有創意 15 分 2. 大部分具創意 12 分 3. 部分具創意 9 分 4. 大部分不具創意 6 分 5. 完全無創意 3 分

術科測驗評分標準

- (1)基本刀工(30%)
- 正確的刀具使用 (佔 10 分)
- 成品的一致性(佔 20 分)
- (2)擺盤創意(30%)
- 整體觀感(15 分)
- 創意(15 分)