

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	國立苗栗高級農工職業學校				
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	A. 材料器具識別 B. 烘焙產品操作				
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」之綜合活動領域，對應飲食的製備與創意運用，兼顧飲食安全的實踐與實務操作。			
	有區別性	術科測驗考題符合綜合活動領域學習內容，能區別學生對食品群之學習興趣及發展潛能。			
	可操作性	術科測驗可運用考場提供之材料及器具，經過主辦學校統一說明題後，應考生能於限定時間內完成測驗。			
	明確說明	測驗學生材料與器具辨識能力、秤料能力、產品製作與簡易重量分配與計數能力，並以題意符合度與擠花技巧。			
	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		技術型高中食品群部定專業及實習科目	
	學習領域	學習內容	核心素養		
	材料器具識別	綜合活動領域	家Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。 家Ab-IV-2 飲食製備與創意運用。	1. 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。 2. 綜-J-B3運用創新的能力豐富生活，於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
	烘焙產品操作	綜合活動領域	家Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 家Ab-V-1 食材特性、膳食計劃與運用。 家Ab-V-2 飲食美學與烹飪技巧運用。 生Db-V-2 美感素養的培養與創造：發	1. 綜-J-A2釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。 2. 綜-J-B3運用創新的能力豐富生	烘焙食品加工實習

			現與創造美感經驗所需要的素養、發展與省思生活美學所需要的涵養。	活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。 3. 綜-J-C3探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。	
術科測驗內容及試題範例	一、測驗內容：A. 材料器具識別 B. 烘焙產品操作 二、測驗材料與工具： (一)考生自備：文具如藍色或黑色原子筆、修正帶、簡易型計算機，實習服裝（圍裙、網帽）。 (二)考場提供：術科操作材料、器具、設備。 三、測驗時間：共50分鐘(A. 材料器具識別10分鐘、B. 烘焙產品30分鐘)，試題說明及考生預備共10分鐘，請考生掌握作答及操作時間。 四、試題範圍： A. 材料器具識別(30%) 1. 材料識別命題範圍：細砂糖、鹽、二砂、黑糖、糖粉、胡椒粉、麵粉、奶粉、咖哩粉、醬油、醋、米酒、奶油、白油、沙拉油。 2. 器具命題範圍：切麵刀、包餡匙、量匙、量杯、刮板、橡皮刮刀、打蛋器、花嘴、擠花袋、派盤、篩網、砧板、鋼盆、擀麵棍、包餡匙。 B. 烘焙產品操作(70%) 以考場提供之貓舌小西餅麵糊：250公克，請考生依題意製作成直徑3-5公分的貓舌小西餅共30個。 1. 清潔衛生、工作態度：20分。 2. 操作技術製作30個貓舌小西餅：80分(形狀、大小均一)。				
術科測驗計分方式	術科測驗總分=材料器具識別30%+烘焙產品操作70%，滿分100分。				

術科測驗
評分標準

評分標準：

A. 材料器具識別：100分(30%)，能在 10 分鐘內，正確填答 20 項材料或器具之名稱，每項材料或器具 5分。

B. 烘焙產品操作：100分(70%)，操作時間 30 分鐘。

1. 工作態度與清潔衛生：20 分。

實習前個人衛生	工作態度	實習場域清潔
5分	5分	10分

2. 產品操作技術（產品之數量與重量須與題意相符）（80分）

有烤熟；數量、大小、形狀相符	有烤熟；數量相符但大小或形狀不相符	有烤熟；數量、大小或形狀不相符	未烤熟；數量相符但大小或形狀不相符	未烤熟；數量或大小或形狀不相符
80分	60分	40分	20分	0分