

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	臺南市私立長榮女子高級中學				
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	飲料調製材料與器具的認識				
術科命題規範	一、命題原則分析				
	可連結性	術科測驗考題能連結與對準九年一貫課程綱要領域之家政教育、藝術與人文、環境教育等學習領域能力指標。			
	可區別性	本術科測驗考題以飲料調製材料與器具的辨識，了解學生對餐飲相關知能學習興趣及發展潛能。			
	可操作性	術科測驗考題可運用材料、工具…等，經主辦學校統一說明後，考生能在一定的時間內完成測驗。			
	可說明性	測驗考生用主辦學校準備的飲料調製材料與器具的認識，以及學生在考試過程中對於材料與器具的辨別正確性給予評分。			
	二、與九年一貫課程銜接性分析				
命題內容	學習領域	主題單元	指標編號	能力指標內容	部定專業及實習科目
創意手搖茶飲	自然與生活科技	過程技能	1-4-1-1	能由不同的角度或方法做觀察	技術型高中餐旅群課程
		設計與製作	8-4-0-2	利用口語、影像(如攝影、錄影)、文字與圖案、繪圖或實物表達創意與構想	
	家庭教育	飲食	1-4-3	表現良好的飲食行為	
	健康與體育	健康心理	6-3-1	體認自我肯定與自我實現的重要性	

<p>術科測驗內容及試題範例</p>	<p>一、術科測試項目：創意手搖茶飲(佔總成績 100%)</p> <p>(一)測驗時間:20 分鐘。</p> <p>(二)術科總分:100 分。</p> <p>(三)主辦單位準備：調製器具與材料。</p> <p>(四)考生自備：無</p> <p>二、術科說明：實作操作-調製一杯冰水蜜桃紅茶 (1)流程正確 50%(2)茶湯顏色正確 25%(3)沒冰塊扣分 25%，總成績為 100 分。</p> <p>題型範例</p> <p>(一)前置作業 6 分鐘</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 成分：1 包紅茶包 水蜜桃果露 30ml 2. 調製法：直接注入法 3. 杯器皿：可林杯/杯墊/吧叉匙/可愛壺/量酒器/沖壺 <p>(二)調製過程 7 分鐘</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 取沖壺，加熱水。 2. 洗淨、擦乾雙手。 3. 取水蜜桃紅茶包放入可愛壺，並注入一杯量(170ml)的熱水。 4. 並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 5. 取可林杯加入冰塊至 9 分滿。 6. 將茶湯倒入可林杯，並加入 30ml 果露。 7. 攪拌 7 次，用水果夾夾吸管。 8. 將成品置於成品區，靜候評分。 													
<p>術科評量規範</p>	<p>一、評分委員：本校餐旅群科兩位老師擔任評審委員。</p> <p>二、成績採計：由兩位評審進行閱卷，總成績滿分為 100 分。</p>													
<p>術科測驗評分標準</p>	<p>術科測驗評分要點(佔總成績 100%)：</p> <p>評分要點：</p> <table border="1" data-bbox="411 1460 1428 1720"> <thead> <tr> <th colspan="2">評分項目</th> <th>配分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">創意手搖茶飲</td> <td>1. 流程正確</td> <td>50 分</td> </tr> <tr> <td>2. 茶湯顏色正確</td> <td>25 分</td> </tr> <tr> <td>3. 沒冰塊扣分</td> <td>25 分</td> </tr> <tr> <td colspan="2">總計</td> <td>100 分</td> </tr> </tbody> </table>	評分項目		配分	創意手搖茶飲	1. 流程正確	50 分	2. 茶湯顏色正確	25 分	3. 沒冰塊扣分	25 分	總計		100 分
評分項目		配分												
創意手搖茶飲	1. 流程正確	50 分												
	2. 茶湯顏色正確	25 分												
	3. 沒冰塊扣分	25 分												
總計		100 分												