

112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	112年4月22日(星期六)	科班	餐飲管理科	
術科測驗項目	創意手搖茶飲			
術科命題規範	一、命題原則分析			
	具連接性	術科測驗考題能連結十二年國教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。		
	有區別性	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。		
	明確說明	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、與十二年國教課程連接性分析				
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	
創意手搖茶飲	社會領域	地-Cb-IC-3 飲食文 與食品 工、基 改造 物。	社-J-A1 探索自我 潛能、自 我價值與 生命，培 育合宜的 人生觀。	觀光餐旅業 導論
	綜合活動領域	家-Cb-IV-1 多元的 生活化 與合宜 的禮儀 展現。	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	餐飲服務技 術

				<p>及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。</p>	
<p>術科測驗內容及試題範例</p>	<p>綜合活動領域</p>	<p>家Ab-IV-2飲食的製備與創意運用。</p>	<p>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。</p>	<p>中餐烹調實習</p>	
<p>術科評量規範</p>	<p>一、術科測試項目：創意手搖茶飲(佔總成績100%) (一)測驗時間：20分鐘。 (二)術科總分：100分。 (三)主辦單位準備：調製器具與材料。 (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)衛生30%(2)操作技巧50%(3)時間掌握20%，總成績為100。</p> <p>題型範例</p> <p>(一)前置作業6分鐘</p> <ol style="list-style-type: none"> 成分：1包紅茶包、水蜜桃果露30ml 調製法：直接注入法 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"> 取沖壺，加熱水。 洗淨、擦乾雙手。 取水蜜桃紅茶包放入可愛壺，並注入一杯量(170ml)的熱水。 並搖晃可愛壺使茶湯浸泡出顏色後備用。 取可林杯加入冰塊至9分滿。 將茶湯倒入可林杯，並加入30ml果露。 攪拌數次，再用水果夾夾取吸管放入成品杯中。 將成品置於成品區，靜候評分。 				
<p>評分標準：衛生30分、操作技巧50分、時間掌握20分，共計100分。</p> <p>1.衛生30分</p>		<p>桌面整體乾淨</p>	<p>桌面部分乾淨</p>	<p>桌面不乾淨</p>	

		30分	20分	10分		
		2.操作技巧50分				
		表現極佳	佳	普通	差	未完成
		50分	40分	30分	20分	10分
		3.時間掌握20分				
		準時完成	超時1~30秒	超時30秒以上		
		20分	10分	0分		
術科測驗評分標準	術科測驗評分標準：衛生×30%+操作技巧×50%+時間掌握×20%，滿分100分。					
		評分項目		配分		
	創意手搖茶飲	1.衛生		30分		
		2.操作技巧		50分		
		3.時間掌握		20分		
總計		100分				