

臺北區113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	臺北市私立稻江高級商業職業學校				
術科測驗日期	113年4月14日(星期日)	科班	觀光事業科		
術科測驗項目	1. 餐飲器具的辨識 2. 餐巾摺疊技巧與應用				
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」，包含綜合活動領域家政課程規劃考科，兼顧多元文化性，是以術科為主兼具學科融入術科之型態命題。			
	有區別性	術科測驗考題符合日常觀察及用餐經驗等性向，能區別學生對餐飲服務技術生活應用之學習興趣與發展潛能。			
	可操作性	術科測驗考題可運用餐飲服務多元文化認知與技能，經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	測驗學生對餐飲服務相關經驗與能力並以實際操作表達其理論與實務的完整度，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
	餐飲器具的辨識	綜合活動領域	家-Cb-IV-1 生活文化與禮儀	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。	餐飲服務技術
	餐巾摺疊技巧與應用	綜合活動領域	家-Cc-IV-1 創意生活與美化	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。	餐飲服務技術

一、測驗內容:1. 餐飲器具的辨識 2. 餐巾摺疊技巧與應用。

二、測驗器具與餐巾:

(一) 考生無須自備。

(二) 考場提供:實體金屬扁平餐具12種:餐刀、牛排刀、魚刀、奶油刀、餐叉、魚叉、服務叉、濃湯匙、清湯匙、咖啡匙、冰淇淋匙、服務匙、餐巾2條。

三、測驗時間50分鐘

(一) 餐飲器具的認知:25分鐘。

(二) 餐巾摺疊技巧與應用:25分鐘), 中間不休息, 請考生掌握時間。

四、試題範例:

(一) 餐飲器具的辨識(共60分)

請將下列金屬扁平餐具的名稱、代號辨識出正確實體餐具。

A: 餐刀 B: 牛排刀 C: 魚刀 D: 奶油刀 E: 餐叉
 F: 魚叉 G: 服務叉 H: 濃湯匙(圓) I: 清湯匙(橢圓)
 J: 咖啡匙 K: 冰淇淋匙 L: 服務匙



答: _____


參考解答




答: C D A B F E G L J K H I


(二) 餐巾摺疊技巧與應用(共40分)

餐巾摺疊款式2種, 以下 A. 及 B. 兩種:


A. 濟公帽(主教帽) 

B. 法國摺(步步高升) 

參考解答

A. 濟公帽(主教帽)  佔20分



B. 法國摺(步步高升)  估20分



術科評
量規範

評分項目：餐飲器具的辨識60分、餐巾摺疊技巧與應用40分，共計100分

1. 餐飲器具的辨識60分

分數	說明
60	能辨識出12~11種實體餐具並正確說出名稱
50	能辨識出10~9種實體餐具並正確說出名稱
40	能辨識出8~6種實體餐具並正確說出名稱
30	能辨識出刀子、叉子、湯匙
0	未答

2. 餐巾摺疊技巧與應用40分(共2題): A. 濟公帽(主教帽)20分。

B. 法國摺(步步高升)20分。

分數	說明
20	餐巾摺疊完成兼具美觀
10	摺疊超過3步驟
0	未操作

術科測
驗評分
標準

餐飲器具的辨識×60%+餐巾摺疊技巧與應用×40%，滿分100分。

科目內容	配分	總分
1. 餐飲器具的辨識	100分佔60%	60
2. 餐巾摺疊技巧與應用	A. 濟公帽(主教帽)100分佔20%	40
	B. 法國摺(步步高升)100分佔20%	