

106 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	臺北市私立滬江高級中學		
術科測驗日期	106 年 04 月 29 日(六)	科班	餐飲管理科(烘焙專班)
術科測驗項目	蛋糕裝飾		
術科命題規範	1. 成立命題及作品審查小組 3 名，其成員為烘焙教學實務經驗教師。 2. 術科測驗命題以符合國中程度為主，能鑑別學生對餐飲群烘焙的興趣。 3. 術科測驗的目的在發掘具有餐飲特質性向，尤其對烘焙有興趣的人才，術科測試以蛋糕裝飾為主，從運用花嘴的操作技巧，將杯子蛋糕裝飾成具有創意、造型等多樣風格。		
	具聯接性	術科測驗考題能聯結與對準九年一貫課程綱要領域之綜合活動學習領域能力指標。透過不同的活動或方式，展現自己的興趣與專長(1-4-2)，藉由實作製作簡易點心(1-1-5)及藉由食物實現自我(1-4-3)習得製備簡易餐點的技巧。	
	有區別性	術科測驗考題符合和實踐自我探索、欣賞、表現與創新，能區別學生對餐飲群烘焙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、工具…等，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。	
	明確說明	測驗學生杯子蛋糕的創意裝飾的實作能力，並以外觀與創意、衛生及時間等進行評分。	
術科測驗內容及試題範例	一、術科施測時間：70 分鐘 1. 示範教學 30 分鐘、考生練習 15 分鐘。 2. 考生試題實作 25 分鐘。 二、施測內容：杯子蛋糕裝飾 請利用考場所提供的杯子小蛋糕、鮮奶油、色劑、裝飾物(如棉花糖、水果、巧克力米)、擠花工具組自由運用完成一項蛋糕裝飾成品。 1. 請運用考場提供之花嘴裝入擠花袋內 2. 請將鮮奶油調色或不調色後裝入擠花袋內(色彩部分可依考場提供色素進行調色) 3. 請在杯子蛋糕上進行鮮奶油擠花造型 4. 請運用考場提供之裝飾物進行最後裝飾 範例：		



術科評量規範

評分項目	計分分數比例	評量規準
外觀	40%	1. 完成度 100% : 40 分 2. 完成度 80% : 32 分 3. 完成度 60% : 24 分 4. 完成度 40% : 16 分 5. 完成度 20% : 8 分
創意	40%	1. 獨特性 : 20 分 2. 美觀 : 10 分 3. 流行性 : 10 分
衛生	10%	評分依據： 1. 指甲 2. 頭髮 3. 操作衛生(檯面) 4. 服儀 5. 善後 每項 2 分，共 10 分
時間	10%	1. 準時完成 10 分 2. 逾時 3 分鐘內完成 : 8 分 3. 逾時 5 分鐘內完成 : 6 分 4. 逾時 8 分鐘內完成 : 4 分

術科測驗評分標準

評分項目	計分分數比例
外觀	40%
創意	40%
衛生	10%
時間	10%