

109 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	國立花蓮高級農業職業學校					
術科測驗日期	109 年 7 月 7 日(二)	科班	食品加工科(食品群特色班)			
術科測驗項目	1. 食品加工領域：製作含餡湯圓。 2. 自然領域：石蕊試紙測驗及廣用試紙測驗，判定樣品酸鹼度及 pH 值。					
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「國中能力指標」，包含國語文、數學等融入式命題；此外亦對應國中端美術、藝術與人文、社會文化等課程規劃考科，兼顧多元性，是以術科為主兼具學科融入術科之型態命題。				
	有區別性	術科測驗考題符合美術與人文、生活科技、社會文化等性向，能區別學生對設計群之學習興趣及發展潛能。				
	可操作性	術科測驗可運用之材料與工具，如：電子秤、筷子、湯匙、瓦斯爐、漏勺等，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	測驗學生包餡、整形、熟製，以及使用石蕊試紙及廣用試紙能力，並以完整熟製、不破漏及正確使用試紙等進行評分。				
	二、與九年一貫課程聯接性分析					
	命題內容	學習領域	主題單元	指標編號	能力指標內容	技術高中設計群課程
	食品加工	家政教育	九年一貫第一階段飲食生活活動	1-2-4	察覺食物在烹調、貯存及加工等情況下的變化	◎食品加工 ◎米食加工
				1-2-5	製作簡易餐點	
				1-3-6	運用烹調方法，製作簡易餐點	
自然領域	自然與生活科技學習	九年一貫第二階段飲食生活活動	1-2-1	察覺事物具有可辨識的特徵和屬性	◎化學 ◎分析化學 ◎食品化學	
			1-2-3	能在試驗時控制變因，做定性的觀察。		
			1-3-1	能依規劃的實驗步驟來執行操作。		

<p>術科測驗內容 及 試題範例</p>	<p>一、測驗內容： A. 食品加工領域：製作含餡湯圓 B. 自然領域：石蕊試紙測驗及廣用試紙測驗，判定樣品酸鹼度及 pH 值。</p> <p>二、測驗材料與工具： (一)考生自備(參考)： 如黑藍原子筆、鉛筆、立可白、橡皮擦。 (二)考場提供： A. 材料：含油烏豆沙餡 55g，糯米粉 100g，沙拉油 10g 工具：圓盤、深鍋、漏勺、瓷盤、鋼盆、刮板、擻麵棍、 電子秤 B. 樣品 3 份、石蕊試紙、廣用試紙</p> <p>三、測驗時間： 120 分鐘(A. 製作含餡湯圓 90 分鐘、B. 石蕊試紙測驗及廣用試紙測驗 30 分鐘)，中間休息 15 分鐘。</p>																								
<p>術科評量規範</p>	<p>評分次目：術科實作，共計 100 分占總成績佔 60%</p> <p>一、五個含餡湯圓 40 分，製作報告表 10 分，清潔衛生 10 分 (一)五個含餡湯圓成品 40 分</p> <table border="1" data-bbox="549 882 1425 1032"> <tr> <td>熟透 未破漏</td> <td>熟透但 部分破漏</td> <td>熟透但 全部破漏</td> <td>未熟透</td> <td>未包完成 或數量不符</td> <td>未包</td> </tr> <tr> <td>40 分</td> <td>30 分</td> <td>25 分</td> <td>20 分</td> <td>10 分</td> <td>0 分</td> </tr> </table> <p>(二)製作報告表 10 分 寫出本題目的操作步驟及內容。</p> <p>(三)清潔衛生 10 分</p> <table border="1" data-bbox="544 1176 1152 1274"> <tr> <td>操作前</td> <td>操作中</td> <td>操作結束</td> </tr> <tr> <td>3 分</td> <td>3 分</td> <td>4 分</td> </tr> </table> <p>二、石蕊試紙及廣用試紙測驗 40 分。</p> <table border="1" data-bbox="604 1317 1289 1464"> <tr> <td>正確使用試紙並 判斷正確</td> <td>正確使用試紙 但判斷錯誤</td> <td>不會使用試紙 亦不會判斷</td> </tr> <tr> <td>40 分</td> <td>20 分</td> <td>0 分</td> </tr> </table>	熟透 未破漏	熟透但 部分破漏	熟透但 全部破漏	未熟透	未包完成 或數量不符	未包	40 分	30 分	25 分	20 分	10 分	0 分	操作前	操作中	操作結束	3 分	3 分	4 分	正確使用試紙並 判斷正確	正確使用試紙 但判斷錯誤	不會使用試紙 亦不會判斷	40 分	20 分	0 分
熟透 未破漏	熟透但 部分破漏	熟透但 全部破漏	未熟透	未包完成 或數量不符	未包																				
40 分	30 分	25 分	20 分	10 分	0 分																				
操作前	操作中	操作結束																							
3 分	3 分	4 分																							
正確使用試紙並 判斷正確	正確使用試紙 但判斷錯誤	不會使用試紙 亦不會判斷																							
40 分	20 分	0 分																							
<p>術科測驗評分標準</p>	<p>評分標準：製作含餡湯圓 60 分、石蕊試紙測驗及廣用試紙測驗 40 分， 滿分 100 分</p>																								