

107 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	高雄市私立三信高級家事商業職業學校					
術科測驗日期	107 年 4 月 28 日	科班	餐飲管理科(日式料理專班)			
術科測驗項目	創意擺盤					
術科命題規範	一、命題原則分析					
	具連結性	術科測驗考題能聯結與對準九年一貫課程綱要領域之自然與生活科技、家庭教育、健康與體育等學習領域能力指標。				
	有區別性	術科測驗考題符合藝術、創意、美感和空間等性向，能區別學生對餐旅群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及工具進行實作，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	測驗學生美感與創意的實作能力，並以色調搭配、正確度及創意性等進行評分。				
	二、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	部定專業及實習科目
	創意擺盤	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	餐旅概論 餐旅服務
			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	藉由食物實現自我	
		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	

術科測驗內容及試題 範例	一、測驗科目：創意擺盤 二、測驗時間：30分鐘 三、測驗方式： 色調搭配度及創意性：讓學生自由運用考場所提供之輕黏土及裝飾備品，完成一道創意三種生魚片及創意擺盤。 正確度：將自製之三種生魚片依序寫出名稱。 例：(白色)生魚片代表(花枝) 1.()色代表()、2.()色代表()、3.()色代表() 四、自備材料及設備：無。 五、考場提供材料及設備： (一)裝飾備品：(7色輕黏土、竹籬笆大小各1、竹圓墊1個、葉片1個、小鉢4個、裝飾畚箕 1個、竹叉1個、塑膠叉1支、裝飾國旗1個、圓深盤1個)。 (二)材料：碎冰、金桔、檸檬片、櫻桃。 (三)工具：黏土工具尺 六、試題範例：    裝飾備品 材料 成品												
術科評量規範	評分說明如下： <table><tr><th>評量項目</th><th>計分比例</th><th>評量規準</th></tr><tr><td>色調搭配度</td><td>20%</td><td>1. 全部搭配完整 20 分 2. 大部分搭配完整 16 分 3. 部分搭配完整 12 分 4. 大部分搭配不完整 8 分 5. 完全搭配不完整 4 分</td></tr><tr><td>正確度</td><td>30%</td><td>每題 10 分，共計 30 分</td></tr><tr><td>創意性</td><td>50%</td><td>1. 全部具有創意 50 分 2. 大部分具創意 40 分 3. 部分具創意 30 分 4. 大部分不具創意 20 分 5. 完全無創意 10 分</td></tr></table>	評量項目	計分比例	評量規準	色調搭配度	20%	1. 全部搭配完整 20 分 2. 大部分搭配完整 16 分 3. 部分搭配完整 12 分 4. 大部分搭配不完整 8 分 5. 完全搭配不完整 4 分	正確度	30%	每題 10 分，共計 30 分	創意性	50%	1. 全部具有創意 50 分 2. 大部分具創意 40 分 3. 部分具創意 30 分 4. 大部分不具創意 20 分 5. 完全無創意 10 分
評量項目	計分比例	評量規準											
色調搭配度	20%	1. 全部搭配完整 20 分 2. 大部分搭配完整 16 分 3. 部分搭配完整 12 分 4. 大部分搭配不完整 8 分 5. 完全搭配不完整 4 分											
正確度	30%	每題 10 分，共計 30 分											
創意性	50%	1. 全部具有創意 50 分 2. 大部分具創意 40 分 3. 部分具創意 30 分 4. 大部分不具創意 20 分 5. 完全無創意 10 分											
術科測驗評分標準	一、評分方式：由兩位評審依作品評分，採平均成績，總成績滿分為100分。 二、計分方式：色調搭配度20%+正確度30%+創意性50%=100%。 三、同分比序順序： (一) 正確度 (二)色調搭配度及創意性 (三)完成時間。												