

114學年度高級中等學校特色招生職業類科甄選入學術科測驗內容審查表

學校名稱	育達學校財團法人臺北市私立育達高級中等學校			
術科測驗日期	114年4月13日(星期日)	科班	餐飲管理科	
術科測驗項目	捏花			
術科命題規範	一、命題原則分析			
	命題原則	分析結果		
	具聯接性	術科測驗考題能聯結與對準十二年國教課程綱要領域之綜合活動領域、生活課程領域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、創意性及細密度等進行評分。		
	二、與十二年國教課程連結性分析			
	命題內容	國民中學階段對接項目		
		學習領域	學習內容	核心素養
		綜合活動領域	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用	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。
	生活課程領域	B-I-1 自然環境之美的感受。 C-I-2 媒材特性與符號表徵的使用。	生活-E-B2 運用生活中隨手可得的媒材與工具，透過各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理。 生活-E-B3 感受與體會生活中人、事、物的真、善與美，欣賞生活中美的多元形式與表現，在創作中覺察美的元素，逐漸發展美的敏覺。	
			技術高中餐旅群課程部定專業及實習科目	
			餐飲服務技術	
			烘焙實務	

術科測驗內容
及試題範例

1. 測驗內容：捏花
 - (1) 以「花卉」為主題，在紙盤上使用輕黏土，發揮創意，自由捏塑指定之造型(作品至少使用4種色彩)，測驗時間100分鐘。
 - (2) 由本校提供輕黏土(含：紅黃綠藍白黑，共6色)、捏盤工具一組、盛裝作品底盤一個(直徑14cm左右)
2. 試題範例及捏盤工具、作品底盤參考：



術科評量規範

評量項目	計分比例	評量規準
細密度	50%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全部細密50分 2. 大部分細密40分 3. 部分細密30分 4. 大部分不細密20分 5. 完全不細密10分
創意性	40%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全部具有創意40分 2. 大部分具創意32分 3. 部分具創意24分 4. 大部分不具創意16分 5. 完全無創意8分
色調搭配	10%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全部搭配完整10分 2. 大部分搭配完整8分 3. 部分搭配完整6分 4. 大部分搭配不完整4分 5. 完全搭配不完整2分

術科測驗
評分標準

1. 細密度50%
2. 創意性40%
3. 色調搭配10%