

台南區 109 學年度高級中等學校特色招生專業群科甄選入學簡章

校名	國立曾文高級家事商業職業學校		代碼	110405
校址	(72148)臺南市麻豆區和平路9號		電話	(06) 572-2079 轉 605
網址	http:// www.twvs.tn.edu.tw		傳真	(06) 572-7957
招生科班別	餐飲管理科 (廚藝管理班)		備 註	
身分別	一般生	外加名額		◎報名日期：109年3月16日至3月20日 ◎放榜日期：109年6月10日 ◎報到日期：109年6月11日 ◎申訴日期：109年6月11日 ◎報到後放棄日期：109年6月12日前
		身障生	原住民生	
招生名額	35	1	1	
報名費用	150 元	術科測驗日期		109年4月25日(星期六)
科班發展特色	一、本特色班以內場廚藝管理為發展主軸，用心規劃各年級課程，以利學生透過多元課程之學習，習得各項領域之專業知識與技能，培訓廚藝相關管理人才。 二、課程設計將配合特色課程發展，除基礎廚藝課程外，整合中餐、西餐、異國料理、烘焙、餐飲服務、飲料調製等專業課程，理論與實作並重。 三、與相關產業實務課程結合，聘請業師進行協同教學，使學生能在技術層面加深加廣，每學年均安排學生至產業參訪及職場體驗，以拓展學生視野，增加與業界實務的接觸及學生職場就業能力。 四、多元學習活動，每學期定期辦理相關技藝競賽活動，豐富學生之實作經驗，並輔導考取相關證照。			
甄選項目及錄取標準	一、錄取門檻：國中教育會考國文、英文、數學、社會及自然等五科成績，其中國文、英文及數學三個科目須達「 2個B 」等級。 (一) 成績計算方式：術科測驗中刀工實作佔50%，食材辨識佔50%，滿分為100分。 二、術科甄選項目： (一) 刀工實作測驗，滿分100分，佔50%：相關示範影片請參考本校招生網頁。 1. 可自備刀具，考場統一提供刀具、砧板、尺及磅秤。 2. 測試時間15分鐘，完成指定三項成品及重量要求。 3. 試場提供紅蘿蔔一條，三項成品之每份成品重量須為 <u>20g</u> 以上。 4. 刀工規範：(1) 絲：切成長5-6公分、厚度0.2-0.3公分的「絲」。 (2) 條：切成長、厚度各1-1.2公分、長5-6公分的「條」。 (3) 丁：切成長、寬、高度各1-1.2公分的「正立方丁」。 (二) 食材辨識：滿分100分，佔50%；相關細節說明請參考本校招生網頁。 1. 以可烹調的生鮮食材為命題範圍。 2. 須於指定時間內辨別簡報檔上的食材照片，並將正確答案填寫於答案紙上。 四、錄取方式：(一) 依甄選總成績高低，擇優錄取。 (二) 同分比序順序：(1) 刀工實作成績 (2) 食材辨識成績。 五、放榜方式：1. 正 (備) 取名單公告於本校網站，並寄發書面通知書。 2. 依正取生報到情形通知備取生遞補報到至額滿為止。			
報名方式	一、報名日期為109年3月16日至3月20日，上午8時至下午17時。 二、本就學區各國民中學應屆畢業生應備妥報名所需文件，依各國中規定時間報名繳費，再由各國中彙整後向本校集體報名；或於報名期限內直接向本校教務處個別報名。 三、跨就學區畢業生及非應屆畢業生應備妥報名所需文件，於報名期限內直接向本校教務處個別報名。 四、應繳資料：1.報名表 2.報名費。			
備註	一、本校校內備有男、女學生宿舍，完備校車路線。 二、甄選測驗日期訂於109年4月25日(星期六)，詳細時程待報名完成後統一公告，並於報名程序完成後當場領取准考證。 三、本校採升學與技能並重，擁有完善的教學環境及實習場地，有關學校特色及詳細招生資訊，請參閱本校網址： http:// www.twvs.tn.edu.tw 。			