

## 臺南區 113 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
網址	https://www.twvs.tn.edu.tw		傳真	(06)571-5392
招生科班別	餐飲管理科		重要日程	
身分別	一般生	外加名額		報名日期：113年3月11日至3月15日 成績公告日期：113年5月20日 成績複查日期：113年5月21日 放榜日期：113年6月14日
		身障生	原住民生	
招生名額	35	1	1	
報名費	150元		術科測驗日期	113年4月13日(星期六)
科班發展特色	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>一、四、多元學習活動，每學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。</p>			
甄選項目及錄取標準	<p>一、錄取門檻：113年國中教育會考國文、英語、數學、社會及自然等五科成績，其中國文、英語及數學三個科目須達「2個B」（含）以上。</p> <p>二、甄選總成績=術科測驗×100%，滿分為100分。</p> <p>三、甄選項目及配分如下：</p> <p>（一）刀工實作測驗，滿分100分，佔60%；相關示範影片請參考本校招生網頁。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可自備刀具，考場統一提供刀具、砧板、尺及磅秤。</li> <li>2. 測試時間15分鐘，完成指定三項成品及重量要求。</li> <li>3. 試場提供紅蘿蔔一條，三項成品之每份成品重量須為20g以上。</li> <li>4. 刀工規範：（1）絲：切成長5-6公分、厚度0.2-0.3公分的「絲」。</li> <li>（2）條：切成寬、厚度各1-1.2公分、長5-6公分的「條」。</li> <li>（3）丁：切成長、寬、高度各1-1.2公分的「正立方丁」。</li> </ol> <p>（二）食材辨識測驗：滿分100分，佔40%；相關細節說明請參考本校招生網頁。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 測試時間30分鐘，以可烹調的生鮮食材為命題範圍。</li> <li>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。</li> </ol> <p>四、成績公告：113年5月20日公告於本校網頁；本次僅公告術科測驗成績，錄取名單於113年6月14日公告。</p> <p>五、錄取方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>（一）依甄選總成績分數之高低，擇優錄取。</li> <li>（二）同分比序順序：（1）刀工實作測驗成績（2）食材辨識測驗成績。</li> </ol> <p>六、放榜方式：【採公告方式放榜】113年6月14日正（備）取名單公告於本校網站，並寄發書面通知書，並依正取生報到情形通知備取生遞補報到至額滿為止。</p>			
報名方式	<p>一、報名日期為113年3月11日至3月15日，上午8時至下午17時。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>應繳資料：1.報名表 2.報名費。</p>			
備註	<p>一、本校備有男、女學生宿舍，完備校車路線。</p> <p>二、甄選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。</p> <p>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：<a href="https://www.twvs.tn.edu.tw">https:// www.twvs.tn.edu.tw</a></p> <p>※其它應考資訊及注意事項悉依共同簡章規定辦理。</p>			