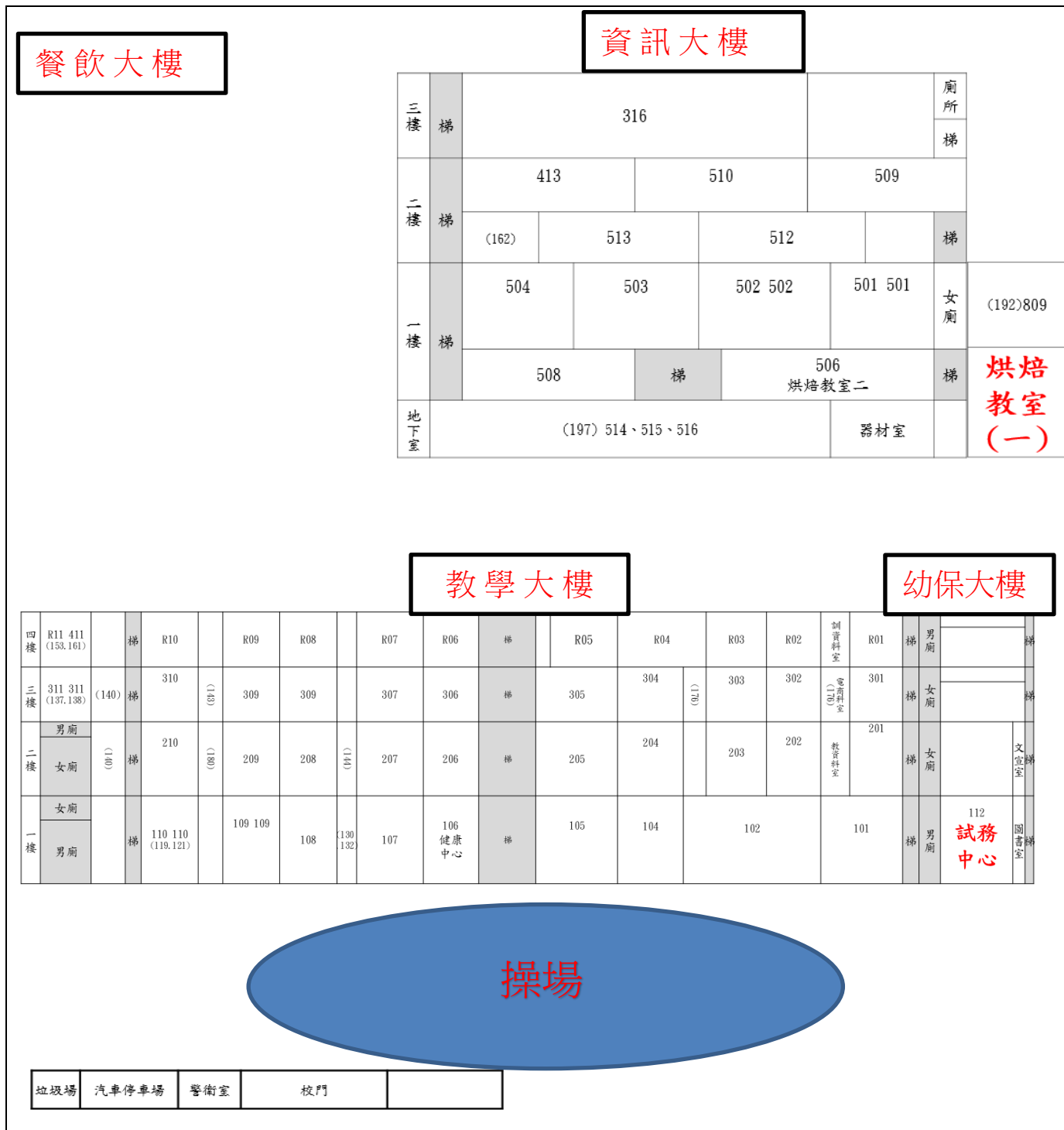


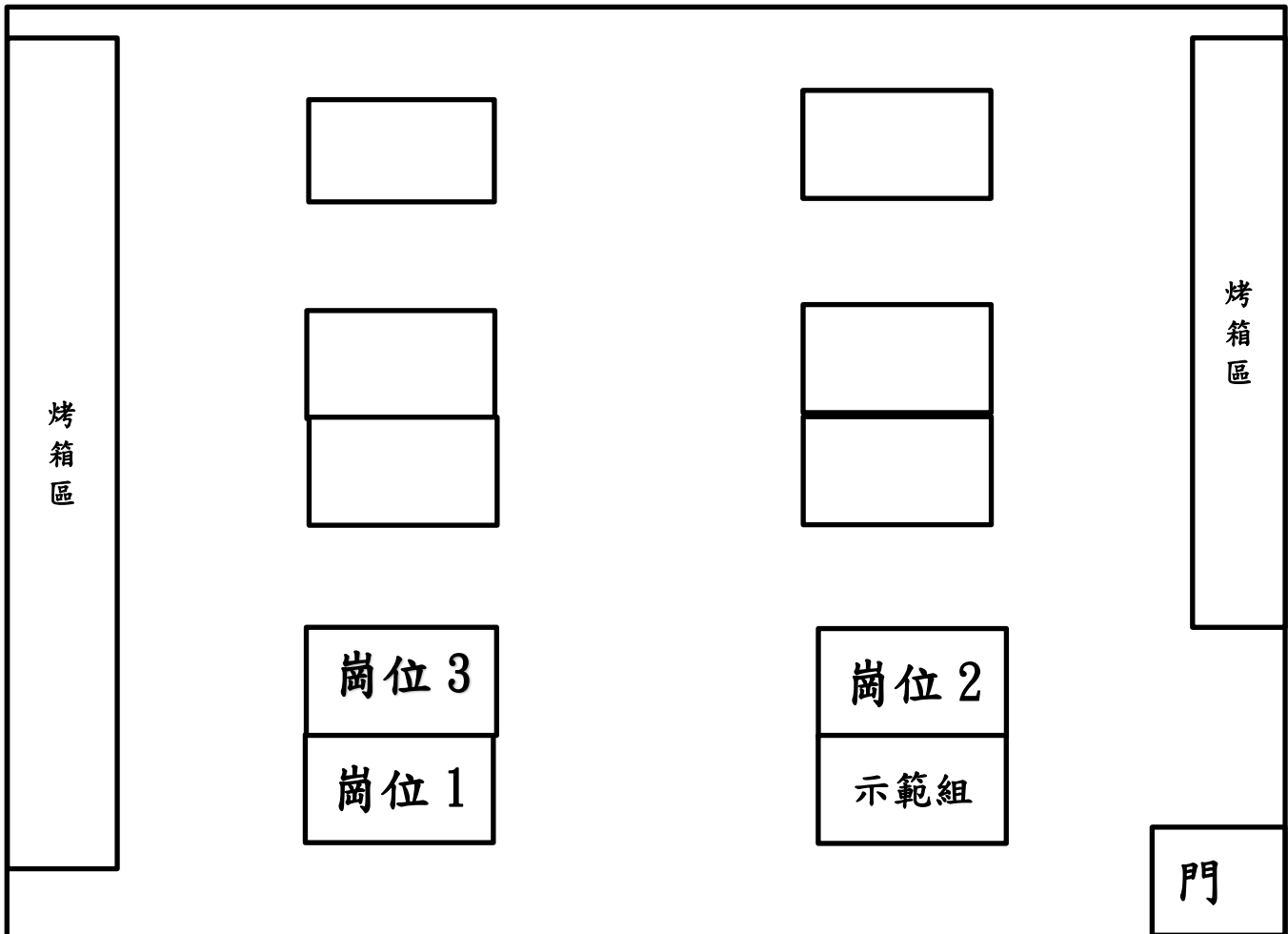
# 新北私立樹人家商 115 學年度高級中等學校特色招生專業群科 烘焙科 工作崗位、時間配置、提醒事項與術科測驗說明

## 樹人家商校園平面圖暨術科考場位置圖



☆ 請考生攜帶學生證至試務中心報到。

烘焙科  
試場工作崗位圖  
資訊大樓一樓 烘焙教室一教室



# 烘焙科

試場：資訊大樓一樓 烘焙教室(一) 考生名單(3 人)

考生 編號	工作崗位 編號	就讀國中	姓名	考試地點
B01	烘 01	桃園市立大崗國中	許 0 瑜	烘焙教室(一)
B02	烘 02	新北市立重慶國中	趙 0	烘焙教室(一)
B03	烘 03	新北市立重慶國中	王 0 婕	烘焙教室(一)

# 烘焙科

## 【時間配當】

項次	時間	活動內容	備註
1	8:30-9:00	報到	查驗考生身份
2	09:00-09:10	術科測驗說明	1. 術科測驗說明開始時，即不得入場 2. 含考生提問及評審解答
3	09:10-09:50	術科測驗	
4	9:50-10:30	口試	
5	10:30	整理術科試場	

## 【提醒事項】

- 一、請考生務必攜帶有照片之證明文件(身分證、健保卡、國中學生證)。
- 二、請考生勿在測驗時交談、討論及攜帶與測驗無關之物品(如手機、相機等)，以免扣分。
- 三、測驗過程如有刻意破壞工具材料、設備等，由考生負責賠償責任。
- 四、工具材料表

主辦學校提供用具表				
項目	名稱	單位	數量	備註
1	鋸齒花嘴	個	1	
2	拋棄式擠花袋	個	1	
3	剪刀	把	1	
4	鮮奶油	公克	200	
5	蛋糕轉台	個	1	
6	抹布	條	2	
考生自備工具、材料表				
7	圍裙	件	1	

# 烘焙科 術科測驗說明

一、烘焙基本能力測驗：擠花重點在「掌握奶油狀態、力道控制、花嘴角度及「耐心」，而職業道德安全概念重點是「做人與做事的原則」及「避免工作受傷」。

## 二、施測內容說明

(一) 術科考試目的在於，發掘具有對烘焙興趣或性向的人才。

(二) 本測驗重點在於培養學生對基礎能力的掌握，此外，也涵蓋從業人員負責任的工作態度，以及工作環境中的安全操作觀念，確保在實務中能兼顧食品安全與人身安全。。

(三) 測試內容：

1. 烘焙的基本辨識能力與食品安全觀念

2. 從業人員應具備的職業道德及衛生習慣等概念

## (四) 評分標準

			計分分數比率
實作 科目 (80%)	1	擠花（貝殼、連續貝殼、螺旋、愛心）	40%
	2	職業道德安全	40%
口試(20%)			
合計			100%