

食營系推甄實務選才 測驗與做法



中華醫事科技大學食營系113學年度甄 選入學面試評分說明

- 一、甄選入學第二階段指定項目實施實務選才甄試，以引導技術型高級中學落實技能領域課程及適性選才之效益。
- 二、本次甄選入學面試評分除口試外，更結合術科實作測試以選擇適合本產業所需人才。面試包含：

1. 口試
2. 術科實作

113學年度四技推甄食營系入學術科實作說明：

實作項目：

- 餐旅群【食材清洗實務流程】
- 食品群【包裝食品營養標示實務】
- 家政群生活應用類【飲食指南六大類實務】。

餐旅群【食材清洗實務流程】

【1】實作

- 以評量學生實作能力為主，甄試面試當天考生當場抽一題
- 操作符合食品衛生安全規定，並回答相關問題評分。

【2】評分標準:操作正確**50%**、說明表達**50%**

【食材清洗食物流程】



次序為何？



食品群【包裝食品營養標示實務】

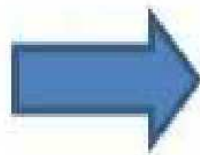
【1】實作

- 以評量學生實作能力為主，甄試面試當天考生當場抽一題
- 看懂食品包裝營養標示，並回答相關問題評分。

【2】評分標準：操作正確**50%**、說明表達**50%**

現場擺置三樣食品

抽取題號



根據食品包裝回答問題

包含:熱量/脂肪含量/反式脂肪量

家政群生活應用類【飲食指南六大類實務】

【1】實作

- 以評量學生實作能力為主，甄試面試當天考生當場抽一題
- 具有分辨食物分類的能力，並回答相關問題評分。

【2】評分標準：操作正確**50%**、說明表達**50%**



選擇對應的食物分類(共六題)



強化「實務選才」入學方式，重視實務教學與實作能力，彰顯技職體系發展特色，培育貼近產業所需人力。