

臺南海事水產食品科全國技藝競賽水產食品職種校內選手甄選辦法

水產食品科科務會議於民國 106 年 6 月 9 日修正

水產食品科科務會議於民國 107 年 5 月 18 日修正

水產食品科教學研究會議於民國 110 年 1 月 20 日修正

本法適用於 108 學年度以後之入學生

階段	甄選內容		備註
	計分方式	錄取方式	
第一階段	<ol style="list-style-type: none"> 『一年級學年成績』佔 20% 一年級『<u>基礎分析化學</u>』+『水產加工』成績佔 60% 所有實習課程成績佔 20% 	<ol style="list-style-type: none"> 依左列方式計算成績高低順序，錄取前<u>六</u>位。 公布時間：七月中旬(一年級暑假)。 	<ol style="list-style-type: none"> 於一下暑假(學科)及二上學期間(術科)進行訓練。 此六位學生為指定選手之候選人。 本階段之學生若在練習期間，不能配合訓練老師，則經訓練老師開會討論，並提出陳述表，經雙方確認後，予以免除，依本階段計分成績高低再補正。 若發生總平均同分狀況，比分方式：一年級學年成績→一年級『<u>基礎分析化學</u>』+『水產加工』→所有實習課程成績。
第二階段	<ol style="list-style-type: none"> 『二上學期』成績佔 15% 二上『<u>精修食品化學分析</u>』成績佔 10% 二上『食品加工』成績佔 10% 二上『<u>食品微生物實習</u>』成績佔 <u>20%</u> 二上『食品加工實習』成績佔 <u>20%</u> 依當年科務會議開會指定之相關實習課程成績佔 25% 	<ol style="list-style-type: none"> 依左列方式計算成績高低順序，錄取前<u>四</u>位。 公布時間：一月中旬(二年級寒假)。 	<ol style="list-style-type: none"> 本階段之學生亦為正選手之候選人。 學生於二下學期間進行學術科訓練。 本階段之學生若在練習期間，不能配合訓練老師，則經訓練老師開會討論，並提出陳述表，經雙方確認後，予以免除，依本階段計分成績高低再補正。 若發生總平均同分狀況，比分方式：<u>食品微生物實習</u>→食品加工實習→<u>精修食品化學分析</u>→食品加工→二上成績→指定之相關實習課程成績。
第三階段	<ol style="list-style-type: none"> 學科 <ol style="list-style-type: none"> 『食品加工』成績佔 25% 『<u>精修食品化學分析</u>』及『<u>食品檢驗分析實習</u>』成績佔 25% 術科 <ol style="list-style-type: none"> 『革蘭氏染色』 	<ol style="list-style-type: none"> 依左列方式計算成績高低順序，錄取前<u>六</u>位。 公布時間：六月底(升上三年級暑假)。 	<ol style="list-style-type: none"> 通過本階段之學生為本年度之指定選手。 學術科考試由指導老師出題、計分。 甄選方式： <ol style="list-style-type: none"> 學科：食加及食化各由兩位老師根據技藝競賽之範圍出題(每人 50 題)→視聽教室(一)進行考試，每科測試時

	<p>成績佔 <u>15%</u></p> <p>(2)『VBN』成績佔 <u>15%</u></p> <p>(3)『丸型煉製品』成績佔 <u>20%</u></p>		<p>間各 50 分。</p> <p>學科範圍：</p> <p>食加及食化：依當年度技藝競賽之出題範圍。</p> <p>(2)術科：</p> <p>A. 由指導老師及學長姊進行指導→分析化學實驗室進行 VBN 考試；微生物實驗室進行革蘭氏染色考試。</p> <p><u>B. 由指導老師設計評量→水產食品加工廠進行丸型煉製品考試。</u></p>
--	---	--	---

【註 1】本法於會議修訂後，採多數決，經通過後，即刻生效。