

		活動	經營		技能，提升生活樂趣	
		藝術與人文	實踐與應用	3-1-11	運用藝術創作形式或作品，增加生活趣味，美化自己或與自己有關的生活空間	
	食材辨識	健康與體育	人與食物	2-1-3-1	培養良好的飲食習慣。	中餐 西餐 食物學
				2-1-4-9	辨識食物的安全性，並選擇健康的營養餐點。	
		生活課程	探索與體驗	1-1-1-10	以五官知覺探索生活，察覺事物及環境的特性與變化	
			態度與情操	5-5-1-2	相信自己只要能真切的觀察、細心的體會，常可有新奇的發現	
		自然與生活科技	過程技能	1-1-1-1	運用五官觀察物體的特徵(如顏色、敲擊聲、氣味、輕重…)	
				1-4-1-3	能針對變量的性質，採取合適的度量策略	
			科學與技術認知	2-1-1-1	運用五官觀察自然現象，「察覺」各種自然現象的狀態與狀態變化。用適當的語彙來「描述」所見所聞。運用現成的表格、圖表來「表達」觀察的資料	
		家政教育	飲食	1-1-1	察覺食物與健康的關係	
				1-3-5	選擇符合營養且安全衛生的食物	

一、測驗內容：以學生基本能力為考量前提，含器具辨識、食材辨識。

(一) 器具辨識：

1. 中西餐、烘焙等實作常見用具及餐飲服務、飲料調製等服勤與裝備常見器皿為主，需熟知其中英文器皿名稱。
2. 須於指定時間內辨別簡報檔上的器具照片，並將正確的答案選項填寫於答案紙上。

(二) 食材辨識：

1. 得以烹調的生鮮食材。
2. 須於指定時間內完成正確的選項。

二、測驗用工具：

(一) 考生自備：原子筆、修正帶。

(二) 考場準備：器具辨識簡報、食材辨識簡報。

試題範例：

1. 器具辨識：請依簡報內生鮮食材照片填入正確的選項

試題範例圖片(一)



紅酒藍(Wine Basket)



醬料盅(Sauce Pot/Sauce Boat/Goose Neck)



服務叉匙(Service Fork、Service Spoon)



咖啡壺(Coffee Pot)



田螺盤(Snail/Escargot Plate)

	器具辨識答案卷			
	說明:請將簡報內生鮮食材照片正確答案填寫於答案卷上			
	題號與答案		A. 田螺盤(Snail/Escargot Plate)	
	1. _____		B. 咖啡壺(Coffee Pot)	
	2. _____		C. 紅酒藍(Wine Basket)	
	3. _____		D. 服務叉匙(Service Fork、Service Spoon)	
	...			
2. 食材辨識：請依簡報內生鮮食材照片填入正確的選項。				
試題範例圖片(二)				
				
食材辨識答案卷				
說明:請將簡報內生鮮食材照片正確答案填寫於答案卷上。				
題號與答案				
1. <u> A </u>				
2. <u> </u>				
3. <u> </u>				
4. <u> </u>				
各式辛香料				
A. 高麗菜				
B. 草蝦				
C. 大陸妹				
D. 雞胸肉				
E. 吳郭魚				
F. 蒜頭				
(此為食材辨識試題範例，僅供說明出題方式與作答方式)				
術科評量規範	測驗項目	評量項目	計分比例	評量標準
	器具辨識 100 分	正確度	100 分	一題 4 分，總分 100 分
	食材辨識 100 分	正確度	100 分	一題 4 分，總分 100 分
術科測驗評分標準	滿分 100 分為評分基準，依下表配分評分			
	測驗項目	器具辨識		食材辨識
	評量項目	正確度		正確度
	100 分	100 分		100 分
	合計	100 分		100 分