

四技二專統一入學測驗

食品群：專業科目(一)

食品加工、食品加工實習

111 學年度起考試說明

110 年 10 月

壹、考科概要

為培養學生具備食品群核心素養，並為相關專業領域之學習或進修奠定基礎，統一入學測驗之食品群考科包含國文、英文、數學(B)、專業科目(一)及專業科目(二)；專業科目(一)包含食品加工、食品加工實習，專業科目(二)包含食品化學與分析、食品化學與分析實習。

本考試說明包含測驗範圍、測驗時間、測驗題型、測驗配分等，以協助技職校院食品群師生瞭解統一入學測驗之測驗方式，作為師生學習之參考資料與運用。

貳、測驗內容

一、測驗範圍

本考科測驗範圍依據考試大綱，請參見附件。

二、測驗時間

本考科測驗時間為 100 分鐘。

三、測驗題型

1. 本考科整卷均為單一選擇題，答錯不倒扣，每題都有(A)、(B)、(C)、(D)四個選項，請選一個最適當答案。
2. 依考試大綱規劃整卷試題配置，試題包含知識、理解、應用、綜合分析、實作之類型。

四、測驗配分

本考科滿分為 100 分，至多 50 題選擇題。命題小組得參考授課時數與就讀大專校院所需之基礎知能調整題數與配分。

五、其他

本考科不開放使用計算機，涉及繁雜計算之試題將提供相關數值。未來本考科若同意使用計算機，將於考試三年前公告使用計算機之相關訊息。

附件 考試大綱

適用考試群 (類)	考 科 名 稱
11 食品群	專業科目(一)－食品加工、食品加工實習
大 網 內 容	
<p>科目別：食品加工</p> <p>一、食品加工基本概念</p> <p>(一) 食品加工的發展史與展望</p> <p>(二) 各類加工食品之認識</p> <p>(三) 食品相關重要議題(含產銷履歷、基因改造食品、公平貿易、小農種植、廢棄物處理及正確能源價值觀)</p> <p>(四) 食品認證制度、品質管制、食品相關法規及食品安全衛生之認識</p> <p>(五) 職業倫理、性別平等、工作權及勞動三權之認識</p> <p>二、營養素</p> <p>(一) 營養素的種類(含醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質及水)</p> <p>(二) 主要營養素的食物來源</p> <p>(三) 食品標示(含營養標示、食品添加物、過敏原標示及清真認證)</p> <p>三、食品保藏</p> <p>(一) 食品變質的原因及其辨識方法</p> <p>(二) 食品的保藏原理</p> <p>(三) 食品的保藏方法(含加熱殺菌、鹽藏與糖漬、冷藏與冷凍、濃縮及乾燥)與應用</p> <p>四、穀類、豆類及薯類加工</p> <p>(一) 穀類、豆類及薯類加工之認識</p> <p>(二) 米食加工</p> <p>(三) 麵食加工</p> <p>(四) 烘焙食品</p> <p>(五) 豆類加工</p> <p>(六) 薯類加工</p> <p>(七) 澱粉製造與加工</p> <p>(八) 其他穀類、豆類及薯類製品</p> <p>五、果蔬加工</p> <p>(一) 果蔬加工之認識</p> <p>(二) 果蔬汁飲料</p> <p>(三) 水果蔬菜罐頭</p> <p>(四) 果醬加工</p> <p>(五) 醃漬蔬果</p> <p>(六) 乾燥蔬果</p> <p>(七) 其他果蔬加工</p> <p>六、釀造食品</p> <p>(一) 釀造食品之認識</p>	

適用考試群 (類)	考 科 名 稱
11 食品群	專業科目(一)－食品加工、食品加工實習
大 綱 內 容	
<p>(二) 醬類製造</p> <p>(三) 酒類製造</p> <p>(四) 食醋製造</p> <p>(五) 其他釀造食品</p> <p>七、肉品加工</p> <p>(一) 肉品加工之認識</p> <p>(二) 原料肉特性</p> <p>(三) 肉品加工技術及原理</p> <p>(四) 肉品加工各論</p> <p>八、乳品及蛋品加工</p> <p>(一) 乳品及蛋品加工之認識</p> <p>(二) 原料乳特性與處理</p> <p>(三) 乳品加工技術及原理</p> <p>(四) 乳品加工各論</p> <p>(五) 蛋的特性</p> <p>(六) 蛋品加工技術及原理</p> <p>(七) 蛋品加工各論</p> <p>九、水產加工</p> <p>(一) 水產加工之認識</p> <p>(二) 水產原料特性</p> <p>(三) 水產加工技術及原理</p> <p>(四) 水產加工各論</p> <p>十、低溫保藏食品</p> <p>(一) 低溫保藏食品之認識</p> <p>(二) 低溫保藏食品之製造</p> <p>(三) 低溫保藏食品保存中之品質變化</p> <p>(四) 解凍方法</p> <p>(五) 鮮食食品の種類與保鮮技術</p> <p>十一、嗜好性食品</p> <p>(一) 嗜好性食品之認識</p> <p>(二) 茶加工技術及原理</p> <p>(三) 咖啡加工技術及原理</p> <p>科目別：食品加工實習</p> <p>一、實習場所之安全衛生教育與相關作業管理</p> <p>(一) 實習場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識</p> <p>(二) 實習場所各項食品加工機具基本操作及簡易保養</p> <p>(三) 食品相關危害與防止及各項勞工安全衛生常識之認識</p> <p>(四) 食品添加物的使用與管理及食品相關法規之認識</p>	

適用考試群 (類)	考科名稱
11 食品群	專業科目(一)－食品加工、食品加工實習
大綱內容	
<p>(五) 食品加工安全衛生演練</p> <p>二、加工原料與特色食品</p> <p>(一) 原料的認識與分類</p> <p>(二) 各類原料的特性與處理</p> <p>(三) 如何因應原料產期及區域特性之變動而調整加工方法</p> <p>(四) 各類特色加工食品之認識</p> <p>三、穀類及豆類加工</p> <p>(一) 米食加工品之製作</p> <p>(二) 麵食加工品之製作</p> <p>(三) 烘焙食品之製作</p> <p>(四) 豆類加工品之製作</p> <p>(五) 其他穀類及豆類加工之製作</p> <p>四、水果類及蔬菜類加工</p> <p>(一) 果汁之製作</p> <p>(二) 泡菜之製作</p> <p>(三) 果醬之製作</p> <p>(四) 蜜餞之製作</p> <p>(五) 蔬果罐頭之製作</p> <p>(六) 其他蔬果加工之製作</p> <p>(七) 罐頭檢驗</p> <p>五、釀造食品</p> <p>(一) 米麴、米酒、小米酒之釀造及蒸餾</p> <p>(二) 醬油麴與醬油之製作</p> <p>(三) 水果酒之製作</p> <p>(四) 釀造醋之製作</p> <p>(五) 調理醋之製作</p> <p>(六) 其他釀造食品之製作</p> <p>六、畜產品加工</p> <p>(一) 肉製品之製作</p> <p>(二) 乳製品之製作</p> <p>(三) 蛋製品之製作</p> <p>七、水產品加工</p> <p>(一) 乾製品之製作</p> <p>(二) 鹽製品之製作</p> <p>(三) 煉製品之製作</p> <p>八、產品品質評鑑與行銷</p> <p>(一) 品質評鑑的方法</p> <p>(二) 產品失敗原因之探討</p>	

適用考試群 (類)	考 科 名 稱
11 食品群	專業科目(一)－食品加工、食品加工實習
大 綱 內 容	
(三) 加工產品包裝 (四) 產品推廣行銷	
備註	1. 表列考試大綱為考試命題範圍之例示，惟實際試題並不完全以此為限，仍可命擬相關之綜合性試題。 2. 試題測驗目標參考課程綱要之學習表現內涵。