

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>1. 有關食品加工品質管理的認證、法規，下列敘述何者錯誤？</p> <p>(A) 保障消費者食的安全的法規「食品安全衛生管理法」，共十章 60 條</p> <p>(B) HACCP 是一種源頭預防性的管理系統，實施有 7 大原則</p> <p>(C) 台灣優良食品(TQF) 驗證標章上有 9 碼標章編號</p> <p>(D) 台灣優良農產品(CAS) 驗證標章上有 8 碼標章編號</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-A-d 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 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以認識食品認證制度及食品相關法規為命題依據，測試學生對法規、認證制度熟悉的程度。 2. 學生需瞭解食品安全衛生管理法、HACCP、TQF、CAS 等相關知識。 3. 學生應能遵守法規規定，瞭解食品相關認證規範，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>2. 有關肉品加工之原料，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 骨骼肌最多，約佔屠體重量的 35~65%</p> <p>(B) 台灣常見的畜肉是豬肉、雞肉、牛肉</p> <p>(C) 水滷肉(PSE)的特色是色澤深暗、表面乾燥</p> <p>(D) 結締組織可以作為食用肉類，主要成分是肌紅蛋白</p> |
| 學習內容 | <p>食品-專-加工-G-a 肉品加工之認識</p> <p>食品-專-加工-G-b 原料肉特性</p> |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以肉品加工原料相關知識為命題依據，測試學生對肉品的食用部位、營養價值的知識，及畜肉、禽肉、異常肉的分辨。 2. 學生需瞭解食用肉類部位、畜肉、禽肉的分類及異常肉外觀特徵。 3. 學生應能運用肉品加工相關知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>4. 有關使油麵的外觀呈現黃色的添加物，下列何者正確？</p> <p>①碳酸鉀 ②硫酸鈣 ③碳酸鈉 ④氯化鈉</p> <p>(A) ①② (B) ②④ (C) ①③ (D) ③④</p> |
| 學習內容 | <p>食品-專-加工-D-c 麵食加工</p> <p>食品-實-加工-C-b 麵食加工品之製作</p> |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以麵食加工原理與實習為命題依據，測試學生對油麵加工製作的認識。 2. 學生需習得鹼粉為碳酸鉀及碳酸鈉之混合物。 3. 學生應能運用油麵加工製作及食品添加物等相關知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | 5. 有關傳統米食加工，以米粒外型圓短、白色不透明的米種，可加工製成下列何種產品？ (A) 湯圓 (B) 白米飯 (C) 蘿蔔糕 (D) 壽司 |
| 學習內容 | 食品-專-加工-D-b 米食加工 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以穀類加工為命題依據，測試學生對不同米種外觀的區分及其產品製作。 2. 學生需瞭解各種米食加工品適合的米種。 3. 學生應能運用米食加工技術的知識，進而創新研發及品評賞析，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>6. 有關包裝含油脂及易碎之蝦餅，下列哪些方式最適合此產品的保藏？</p> <p>① 惰性氣體包裝法 ② 真空包裝法 ③ 使用脫氧劑 ④ 控氣貯藏法</p> <p>(A) ①② (B) ①③ (C) ②③ (D) ②④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-C-c 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 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以食品的保藏方法為命題依據，提問油炸蝦餅的包裝保藏方法。 2. 學生需瞭解油炸食品易氧化的特性，為減緩油脂氧化速度及維持產品的外觀，應使用脫氧劑及填充惰性氣體的包裝方法為主。 3. 學生應能運用各種不同包裝法的適用範圍，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>9. 有關傳統中式香腸與西式香腸製程，最主要的差異為下列哪一項？ (A) 充填 (B) 細切 (C) 煙燻 (D) 乾燥</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-G-d 肉品加工各論 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以香腸的製程為命題依據，測試學生對中式香腸與西式製作方法的差異比較。 2. 學生需習得中式香腸、西式香腸製作等相關知識，並指出不同之處。 3. 學生應能運用中、西式香腸製程的處理方法等相關知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>10. 有關鮮乳生產過程中的均質化操作，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 均質化前不需要加熱 (B) 需添加乳化劑增進安定性 (C) 脂肪球變大，可防止乳油上浮 (D) 常見方式有高壓式、離心式與超音波式</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-H-c 乳品加工技術及原理 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以鮮乳的均質流程為命題，提問學生有關牛乳均質的加工流程及相關知識。 2. 學生需瞭解牛乳均質的原理、目的及操作方式，能選擇正確的答案。 3. 學生應能運用生乳製程的知識，透過系統思考、規劃執行及解決專業問題。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>11. 有關蛋品的加工，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 蛋粉製作的方式，一般還是採用噴霧乾燥法</p> <p>(B) 蛋黃醬與沙拉醬的製作都需要添加糊化澱粉</p> <p>(C) 以飽和鹽溶液醃漬雞蛋與鴨蛋，製成鹹蛋所需時間一樣長</p> <p>(D) 殼蛋煮熟後，蛋黃和蛋白交界處出現綠色物質，即為硫化銅</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-H-g 蛋品加工各論 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以蛋品加工各論為命題，學生需要瞭解蛋粉、蛋黃醬、沙拉醬、鹹蛋及殼蛋煮的加工製作知識。 2. 學生需瞭解上述蛋品的製作流程及硫化鐵生成的原因。 3. 學生應能運用蛋品加工的知識，透過系統思考、規劃執行及解決專業問題。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>12. 有關食品保藏原理，下列敘述何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 在冷藏溫度下，微生物無法造成腐敗</p> <p>(B) 醋酸、乳酸發酵會有保藏食品的作用</p> <p>(C) 放射線處理可殺滅引起腐敗的微生物</p> <p>(D) 去除水分可以降低微生物引發的腐敗</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-C-b 食品的保藏原理 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以食品的保藏原理為命題依據，提問學生有關殺滅或抑制微生物引發腐敗的原理。 2. 學生需瞭解將微生物、酵素完全或部分殺滅或不活化的原理；抑制微生物發育或酵素反應進行的原理；阻絕與外界的空氣及微生物的原理；應用微生物發酵保藏的原理。 3. 學生應能運用各種保藏原理，熟悉其方法達到食品保藏的目的，透過系統思考、規劃執行來解決專業問題。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>14. 有關米的外觀與特性，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 蓬萊米支鏈澱粉含量高於糯米</p> <p>(B) 在來米直鏈澱粉含量少於糯米</p> <p>(C) 在來米米飯粒粒分明黏性較高</p> <p>(D) 蓬萊米外觀米粒圓短晶瑩剔透</p> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-B-b 各類原料的特性與處理 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以加工原料與特色食品為命題依據，測試學生對不同加工原料外觀的區分及其特性的了解。 2. 學生需瞭解蓬萊米、在來米的外觀、顏色、直鏈澱粉、支鏈澱粉含量的差異。 3. 學生應能運用蓬萊米、在來米的特性，進而創新研發及品評賞析，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>15. 有關製作傳統麻糬的原料與成品，下列敘述何者正確？</p> <p>①以秈米為主要原料 ②使用沙拉油可避免麻糬沾黏容器 ③添加麥芽糖可以增加麻糬柔軟度與保濕 ④冷藏貯存會因蛋白質變性造成質地變硬</p> <p>(A) ①② (B) ③④ (C) ②③ (D) ①④</p> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-C-a 米食加工品之製作 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以米食加工品之製作為命題依據，測試學生對麻糬製作流程的熟悉程度。 2. 學生需瞭解製作麻糬的操作程序，學習漿糰型食品的操作技能、加工方法、原理及注意事項。 3. 學生應能運用米食加工食品-漿糰型-麻糬的加工原理、使用方法，具備操作攪拌機及蒸籠之基礎能力，進而創新研發、環保節能及品評賞析，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>16. 有關豆花原料與製作，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 豆漿不須完全煮沸以保留更多的營養成分</p> <p>(B) 添加甘藷粉可使豆花質地更綿密並增加潔白性</p> <p>(C) 調配好的凝固劑緩慢加入 85℃ 豆漿後，靜置冷卻後成豆花</p> <p>(D) 添加石膏是為降低 pH 值達到蛋白質的等電點，使豆漿凝固成豆花</p> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-C-d 豆類加工品之製作 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以豆製品加工為命題依據，測試學生對豆花製作的相關知識。 2. 學生需瞭解豆花製作原理、方法及添加物等相關知識。 3. 學生應能運用豆類食品之加工原理及食品添加物、凝固劑、增稠劑的用途與方法，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|----------|--|
| 考試 科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目 名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目 類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | 17. 有關罐裝茶飲料的生產流程，下列哪一個流程是錯誤？ (A) 萃取 (B) 過濾 (C) 殺菌 (D) 殺菁 |
| 學習 內容 | 食品-專-加工-K-b 茶加工技術及原理 |
| 學習 指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以嗜好性食品加工為命題依據，測試學生對茶葉加工技術及原理的認識。 2. 學生需要習得罐裝茶飲料的製作流程。 3. 學生應能運用罐裝茶飲料的製作流程及相關知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告 答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>19. 有關油炸過程中，脂肪酸氧化速率的比較，下列何者正確？</p> <p>(A) 硬脂酸 > 油酸 > 亞麻油酸 (B) 硬脂酸 > 油酸 = 亞麻油酸</p> <p>(C) 亞麻油酸 > 油酸 > 硬脂酸 (D) 亞麻油酸 > 油酸 = 硬脂酸</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-B-a 營養素的種類(含醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質及水) |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以營養素的種類為命題，測試學生對油脂的基礎知識。 2. 學生能學會油脂包括飽和脂肪酸、單元不飽和脂肪酸及多元不飽和脂肪酸，其氧化速度與不飽和程度有關。 3. 學生能具備油脂氧化速度與不飽和程度呈正相關的知識，在油炸食品加工時選用適合的油品，透過系統思考、分析與探索，解決專業上的問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>20. 下圖(一)所示的塑膠回收分類碼為何種塑膠材質？</p> <p>(A) 聚丙烯(PP) (B) 聚氯乙烯(PVC) (C) 聚乙烯對苯二甲酸酯(PET) (D) 高密度聚乙烯(HDPE)</p> <div style="text-align: right;">  <p>圖(一)</p> </div> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-H-c 加工產品包裝 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以加工產品包裝為命題依據，提問塑膠回收分類碼的知識。 2. 學生需瞭解塑膠回收分類碼的知識，能選擇正確答案。 3. 學生應能運用塑膠回收分類碼的知識，並能將廢棄塑膠進行環保回收有效再利用。有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>21. 測量罐頭的上部空隙，可使用下列何種工具？</p> <p>(A) 螺旋測微器 (B) 捲封測微器 (C) 真空度計 (D) 游標卡尺</p> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-D-g 罐頭檢驗 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以實習罐頭檢驗單元為命題依據，提問有關罐頭檢驗的工具使用。 2. 學生需瞭解罐頭檢驗所使用的工具種類並選擇正確的工具測量之。可以使用游標卡尺或量罐鋼尺進行上部空隙測量。 3. 學生應能運用適合的工具進行罐頭檢驗，增進學生罐頭製作及檢驗的基礎能力，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>22. 依據 CNS 2377 之規範，下列何種市售果汁其果汁含有率最低？</p> <p>(A) 還原果汁 (B) 天然果汁 (C) 果汁飲料 (D) 發酵果汁</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-E-b 果蔬汁飲料 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以果蔬加工--果蔬汁飲料為命題依據，提問有關 CNS 2377 之規範。 2. 學生需瞭解 CNS 2377 水果及蔬菜汁飲料的規範，並選擇正確答案。 3. 學生應能運用 CNS 2377 水果及蔬菜汁飲料的規範，增進學生食品加工、果蔬製作之基礎能力，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>23. 有關火災的分類及滅火器的使用方法，下列敘述何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) A類(普通火災)可使用乾粉滅火器 (B) B類(油類火災)可使用泡沫滅火器 (C) C類(電器火災)可使用泡沫滅火器 (D) D類(金屬火災)可使用乾粉滅火器</p> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-A-a 實習場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以工廠安全觀念為命題依據，提問各類火災的滅火器選擇及對工安事件之認識。 2. 學生需瞭解實習場所之安全衛生教育與相關作業管理程序，了解工廠中常見的各類火災之定義及食品機具的安全與危害。 3. 學生應能運用使用滅火器等相關知識，並注重食品工廠之安全，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>24. 下列何者為造成葡萄果汁結晶沉澱主要的有機酸？</p> <p>(A) 檸檬酸 (B) 單寧酸 (C) 蘋果酸 (D) 酒石酸</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-E-b 果蔬汁飲料 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以果蔬加工為命題依據，提問造成葡萄果汁結晶沈澱的主要有機酸。 2. 學生需瞭解酒石酸是造成葡萄果汁產生結晶沈澱的有機酸，可以使用低溫法去除。 3. 學生應能運用果蔬汁飲料品質變化的原因，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>25. 有關麵包製程中，原料成分及其功能，下列敘述何者正確？</p> <p>①糖－抑制有害菌生長 ②酵母－產生二氧化碳 ③麵粉－形成筋性 ④鹽－作為酵母的養分</p> <p>(A) ①④ (B) ①③ (C) ②③ (D) ②④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-D-d 烘焙食品 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以穀類、豆類及薯類加工章節為命題依據，提問學生有關烘焙食品中麵包製作的相關知識。 2. 學生需瞭解麵包製作材料麵粉、水、鹽、酵母、糖所擔任的角色及功能。 3. 學生應能運用麵包製作材料所擔任的角色及功能，透過系統思考、規劃執行及解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>26. 有關食品殺菌的原理及操作，下列敘述何者正確？</p> <p>①肉品罐頭與水果罐頭的殺菌條件相同 ②低酸性罐頭須以 121 °C 高溫進行殺菌 ③殺菌溫度 100 °C 可完全殺滅腐敗菌，貯藏時間長 ④利用熱破壞微生物體內生理活性物質，達到保存效果</p> <p>(A) ①③ (B) ②④ (C) ①④ (D) ②③</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-C-c 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 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以食品的保藏方法為命題依據，提問學生有關食品殺菌的原理及操作。 2. 學生需瞭解低酸性食品(如肉品罐頭)微生物污染風險較高，需要使用高壓高溫的殺菌方法。巴斯德殺菌法為低溫殺菌，無法達到完全滅菌的效果。 3. 學生應能運用各種殺菌條件來達到食品保藏的目的，使產品具有商業價值，透過系統思考、規劃執行及解決專業問題。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>27. 有關食品保藏方法，下列敘述何者正確？</p> <p>① 蔬果罐頭製造前，殺菁處理的目的為殺死所有微生物 ② 進行冷凍時，快速通過最大冰晶生成帶，可保持良好品質 ③ 利用鹽或糖提高滲透壓，降低水活性，可抑制微生物生長 ④ 速食麵是利用油炸降低麵條含水量至4~5%，需要添加防腐劑進行保藏</p> <p>(A) ①② (B) ①③ (C) ②③ (D) ②④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-C-c 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 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題主要以食品的保藏方法(含加熱殺菌、鹽藏與糖漬、冷藏與冷凍、濃縮及乾燥)與應用為命題依據，提問食品於不同保藏方法：罐頭熱殺菌時、低溫冷凍時、使用鹽藏或糖漬時、或透過油炸降低水分時，應該注意與瞭解的相關知識。 2. 學生需瞭解果蔬殺菁的目的、冷凍保藏、鹽藏、糖漬及油炸食品的保藏原理、抗氧化劑的使用範圍。 3. 學生應能運用各項保藏原理的知識，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>28. 有關罐頭食品的製造，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 殺菌條件主要以殺滅肉毒桿菌孢子的溫度及時間為標準</p> <p>(B) 商業殺菌法可殺滅食品中所有的微生物及孢子</p> <p>(C) 罐頭製造的主要過程是：充填、密封、殺菌、冷卻</p> <p>(D) 市售利樂包飲品多使用高壓殺菌方法進行生產</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-C-c 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 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題主要以食品保藏方法中加熱殺菌與應用為命題依據，提問熱加工處理法(商業殺菌)、傳統罐頭加工過程、無菌包裝(利樂包)等應用的相關知識。 2. 學生需瞭解利樂包的無菌加工技術、罐頭殺菌條件及目的、商業殺菌條件及目的。 3. 學生應能運用不同殺菌技術的知識，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>29. 有關米原料使用形態對應米食加工製品，下列配對何者正確？</p> <p>①米粒類－年糕 ②漿糰類－湯圓 ③熟粉類－發糕 ④膨發類－仙貝</p> <p>(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-D-b 米食加工 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以米食加工為命題依據，測試學生對米食製品步驟的認識。 2. 學生需瞭解米粒型、漿糰型、熟粉類、膨發類米食製品的製造方式及相關產品。 3. 學生應能運用米食加工技術的知識，進而創新研發及品評賞析，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>30. 有關麵粉製程及其用途，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 小麥磨粉作業前，需經調濕才易粉碎</p> <p>(B) 高筋麵粉適用於蛋糕或小西點製作</p> <p>(C) 麵粉中經雙硫鍵的裂解，才可形成麵筋</p> <p>(D) 新製成的麵粉可立即使用，香味及彈性極佳</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-D-c 麵食加工 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以麵食加工為命題依據，測試學生對小麥製成麵粉的知識。 2. 學生需習得小麥製粉的程序及不同筋性的麵粉使用範圍。 3. 學生應能運用麵食加工的相關知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>31. 有關酒類製造，下列敘述何者錯誤？</p> <p>(A) 酒精飲料的乙醇含量介於0.5~90% (B) 威士忌與白蘭地皆為蒸餾酒</p> <p>(C) 琴酒含有杜松子(juniper berry)風味 (D) 葡萄酒發酵型式為單行複式發酵</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-F-c 酒類製造 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以酒類製造為命題依據，測試學生了解酒精飲料的定義及製程分類。 2. 學生需瞭解酒類之糖化原理及酒精發酵作用等相關知識。 3. 學生應能運用酒類製品的發酵方法、原理、製作方式與衍生產品，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>32. 下列何者為僅利用酵母菌與細菌進行發酵的釀造食品？ (A) 葡萄酒 (B) 味噌 (C) 鳳梨醋 (D) 納豆</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-F-a 釀造食品之認識 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以常見的發酵產品為命題依據，測試學生對發酵產品與微生物之間的關係。 2. 學生需瞭解細菌、酵母菌在發酵過程中擔任的功能。 3. 學生應能運用發酵食品常用的微生物種類等相關知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>33. 有關水產加工品，下列敘述何者正確？</p> <p>①水產加工烏魚子是屬煮乾品 ②天婦羅是由魚漿油炸製成 ③魚香腸可添加亞硝酸鹽固色 ④洋菜是從褐藻中萃取出多醣</p> <p>(A) ①② (B) ②③ (C) ③④ (D) ①④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-I-d 水產加工各論 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以水產加工為命題依據，提問相關製程分類、食品添加物等相關知識。 2. 學生需瞭解水產乾製品、鹽藏品、煉製品、海藻類產品之相關知識。 3. 學生應能運用各類水產品的加工方法與知識，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>35. 有關水產鹽藏品，下列敘述何者正確？</p> <p>①柴魚是發酵水產鹽藏品 ②魚醬油為鹽藏品的發酵液 ③鹽漬鯖製作時鹽量為魚重的1.5% ④海蜇皮製作除食鹽外亦添加明礬</p> <p>(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-I-d 水產加工各論 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以水產加工為命題依據，提問有關水產鹽藏品的相關知識。 2. 學生需瞭解柴魚、魚醬油、鹽漬鯖、海蜇皮製作之相關知識。 3. 學生應能運用各類水產鹽藏品之加工方法，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>36. 有關水產調味品，下列敘述何者正確？</p> <p>①海苔醬是調味炒製品 ②魷魚絲是經過熱風焙烤的製品 ③魚鬆在製作過程有中間產物魚胚 ④魚鬆及魚酥在顏色與油脂含量有異 ⑤佃煮產品調味液主要是油脂及麥芽糖</p> <p>(A) ①②③ (B) ②③④ (C) ③④⑤ (D) ①④⑤</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-I-d 水產加工各論 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以水產加工為命題依據，提問有關水產調味品的相關知識。 2. 學生需瞭解海苔醬、魷魚絲、魚鬆、魚酥製作之相關知識。 3. 學生應能運用各類水產調味品之加工方法，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>37. 有關漢堡肉排的製作時，為增加肉原料的結著性，可添加下列哪些物質？</p> <p>①砂糖 ②沙拉油 ③食鹽 ④磷酸鹽</p> <p>(A) ①② (B) ②③ (C) ③④ (D) ①④</p> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-F-a 肉製品之製作 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以肉製品之製作為命題依據，提問學生有關漢堡肉排的製作相關知識。 2. 學生需瞭解能增加肉原料的結著性材料有食鹽及磷酸鹽。 3. 學生應能運用各類食品添加物的使用範圍及限量，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>38. 有關蛋品加工原理及產品，下列配對何者正確？</p> <p>①酸鹼度不會影響蛋白的泡沫性－蛋糕 ②蛋白在pH 11.5～12.0時發生凝膠－皮蛋 ③全蛋受熱變性產生凝固－布丁</p> <p>(A) ①正確，②、③不正確 (B) ②正確，①、③不正確 (C) ①、②正確，③不正確 (D) ②、③正確，①不正確</p> |
| 學習內容 | <p>食品-專-加工-H-f 蛋品加工技術及原理 食品-專-加工-H-g 蛋品加工各論</p> |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以蛋品加工為命題依據，提問學生關於蛋品在布丁、蛋糕、皮蛋等產品的重要性。 2. 學生需瞭解蛋品的熱凝固性、起泡性、加酸鹼鹽凝膠性之相關知識。 3. 學生應能運用上述提到的各項專業知識，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>39. 有關液蛋產品的殺菌方法及目標微生物，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 巴斯德低溫殺菌法 – 沙門氏菌</p> <p>(B) 巴斯德低溫殺菌法 – 肉毒桿菌</p> <p>(C) 高溫短時間(HTST)殺菌法 – 沙門氏菌</p> <p>(D) 高溫短時間(HTST)殺菌法 – 肉毒桿菌</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-H-g 蛋品加工各論 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以蛋品加工為命題依據，提問學生關於液蛋產品的殺菌及微生物問題。 2. 學生需瞭解蛋品易發現沙門氏菌、蛋熱凝固的溫度、巴斯德低溫殺菌法的條件及高溫短時間殺菌法的條件之相關知識。 3. 學生應能運用上述提及的各項專業知識，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | A |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>40. 張同學逛大賣場，發現冷藏肉品表面呈現綠色的光澤，其發生原因為變性肌紅蛋白與下列哪一種物質結合而形成？</p> <p>(A) 硫酸銅 (B) 硫化氫 (C) 二氧化硫 (D) 亞硫酸鈉</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-J-c 低溫保藏食品保存中之品質變化 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以市售畜產品為命題依據，測試學生對低溫保藏食品保存中之品質變化。 2. 學生需瞭解生鮮冷藏肉品在低溫保藏下，其品質變化等相關知識。 3. 學生應能運用低溫冷藏對食品品質影響的知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>41. 有關咖啡果的蜜處理加工製程，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 加工過程中要添加蜂蜜 (B) 水的使用量較水洗法多 (C) 發酵的時間較水洗法長 (D) 生豆品質比日曬法穩定</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-K-c 咖啡加工技術及原理 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以嗜好性食品加工為命題依據，測試學生對咖啡豆加工技術及原理的認識。 2. 學生需習得生咖啡豆加工包括日曬法、水洗法、蜜處理的流程及差異。 3. 學生應能運用生咖啡豆的加工製程知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|---|----------|--|--|--|------|--------|--|--|------|-----|--|--|--|----|----------|--|----|------|------|--|-----|--------|--------|--|----|--------|--------|--|------|--------|--------|--|------|------|------|--|-------|---------|--------|--|---|---------|--------|--|---|-------|-------|--|
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 試題 | <p>42. 某市售產品之營養標示如圖(二)所示，計算①及②的熱量標示，下列何者最接近(大卡)？</p> <p>(A) 330.7、100.1 (B) 190.2、57.5 (C) 174.9、53.0 (D) 166.9、50.6</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="4">營養標示</th> </tr> <tr> <td>每一份量</td> <td colspan="3">330 毫升</td> </tr> <tr> <td>本包裝含</td> <td colspan="3">1 份</td> </tr> <tr> <td></td> <td>每份</td> <td colspan="2">每 100 毫升</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>熱量</td> <td>① 大卡</td> <td>② 大卡</td> <td></td> </tr> <tr> <td>蛋白質</td> <td>6.6 公克</td> <td>2.0 公克</td> <td></td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>5.0 公克</td> <td>1.5 公克</td> <td></td> </tr> <tr> <td> 飽和脂肪</td> <td>3.3 公克</td> <td>1.0 公克</td> <td></td> </tr> <tr> <td> 反式脂肪</td> <td>0 公克</td> <td>0 公克</td> <td></td> </tr> <tr> <td>碳水化合物</td> <td>29.7 公克</td> <td>9.0 公克</td> <td></td> </tr> <tr> <td> 糖</td> <td>27.7 公克</td> <td>8.4 公克</td> <td></td> </tr> <tr> <td>鈉</td> <td>96 毫克</td> <td>29 毫克</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">圖(二)</p> | 營養標示 | | | | 每一份量 | 330 毫升 | | | 本包裝含 | 1 份 | | | | 每份 | 每 100 毫升 | | 熱量 | ① 大卡 | ② 大卡 | | 蛋白質 | 6.6 公克 | 2.0 公克 | | 脂肪 | 5.0 公克 | 1.5 公克 | | 飽和脂肪 | 3.3 公克 | 1.0 公克 | | 反式脂肪 | 0 公克 | 0 公克 | | 碳水化合物 | 29.7 公克 | 9.0 公克 | | 糖 | 27.7 公克 | 8.4 公克 | | 鈉 | 96 毫克 | 29 毫克 | |
| 營養標示 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 每一份量 | 330 毫升 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 本包裝含 | 1 份 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 每份 | 每 100 毫升 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 熱量 | ① 大卡 | ② 大卡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 蛋白質 | 6.6 公克 | 2.0 公克 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 脂肪 | 5.0 公克 | 1.5 公克 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 飽和脂肪 | 3.3 公克 | 1.0 公克 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 反式脂肪 | 0 公克 | 0 公克 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 碳水化合物 | 29.7 公克 | 9.0 公克 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 糖 | 27.7 公克 | 8.4 公克 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 鈉 | 96 毫克 | 29 毫克 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 學習內容 | 食品-專-加工-B-c 食品標示(含營養標示、食品添加物、過敏原標示及清真認證) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以包裝產品上之營養標示為命題依據，測試學生對包裝份量及熱量的認識。 2. 學生能學會營養標示上的份量及每 100 克的標示方法。 3. 學生能應用營養標示所提供的營養資訊，透過系統思考、分析與探索，養成均衡健康的飲食習慣。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 公告答案 | B | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>44. 有關醣類的生理功能，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 每公克提供熱量最高的營養素 (B) 調節脂肪的代謝，預防酮酸中毒</p> <p>(C) 提高蛋白質分解，增加熱量 (D) 幫助維持體內電解質的平衡</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-B-a 營養素的種類(含醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質及水) |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以營養素的種類為命題依據，測試學生對醣類的生理功能之認識。 2. 學生能學會六大營養素的生理功能。 3. 學生能應用營養學知識，透過系統思考、分析與探索，養成均衡健康的飲食習慣。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>45. 有關麵粉加工製品，下列敘述何者正確？</p> <p>①沙琪瑪是一種油炸發粉麵食 ②鍋貼、蔥油餅使用的麵糰為發麵類 ③酥皮類麵食中的油酥是由高筋麵粉及 50% 油脂構成 ④麵包製程中的湯種法為利用熱水沖燙麵粉以形成麵糰</p> <p>(A) ①② (B) ②③ (C) ②④ (D) ①④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-D-c 麵食加工 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以穀類加工為命題依據，測試學生對麵食加工製品的認識。 2. 學生需瞭解冷水麵食、燙麵麵食、酥油皮類及麵包製作的加工原理及相似產品的特色。 3. 學生應能運用麵食加工的原理，進而創新研發、環保節能及品評賞析，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：食品群) |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>46. 有關豆類產品及加工原理，下列敘述何者正確？</p> <p>①綠豆澱粉可加工製成冬粉 ②紅豆先進行磨碎再蒸煮，使澱粉完全糊化製成紅豆沙 ③利用加熱方式破壞大豆中的脂肪氧化酶，抑制豆漿豆臭味的產生 ④脫脂大豆粉進一步加工得到蛋白質含量90%以上，稱為大豆濃縮蛋白</p> <p>(A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-D-e 豆類加工 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以豆類加工命題，測試學生對綠豆、紅豆、大豆的相關知識。 2. 學生需瞭解冬粉、紅豆沙、豆漿、大豆濃縮蛋白的製作相關知識。 3. 學生應能運用豆類食品之加工原理及其製作的產品特色，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>47. 有關味精的製作，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 酸水解法是現今主要生產味精的方法</p> <p>(B) 發酵法的主要原料是植物性蛋白質</p> <p>(C) 發酵法生產味精效率較酸水解法高</p> <p>(D) 可由鹽酸對麵粉的水溶性成分進行酸水解獲得</p> |
| 學習內容 | 食品-專-加工-F-e 其他釀造食品 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以日常生活常見的味精為命題依據，測試學生對味精的製程演進及不同的製造流程差異比較。 2. 學生需瞭解發酵製造味精的相關知識。 3. 學生應能運用發酵食品之釀造、加工原理、速釀法等相關知識，有效的應用分析及推理判斷，並具備解決專業問題之能力。 |
| 公告答案 | C |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|--|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>48. 有關水產品加工，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 魚肉冷凍時，發生凍燒現象是蛋白質氧化</p> <p>(B) 魚肉煉製品生產時，加入磷酸鹽使鹽溶性蛋白質溶出</p> <p>(C) 冷凍水產品添加抗氧化劑，可避免解凍時產生大量滴液</p> <p>(D) 冰水中添加黏稠劑，可增強冷凍水產品包冰衣 (glazing) 效果</p> |
| 學習內容 | <p>食品-專-加工-I-c 水產加工技術及原理</p> <p>食品-專-加工-J-c 低溫保藏食品保存中之品質變化</p> |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以水產食品為命題依據，測驗學生對水產加工技術及其原理的應用及低溫保藏食品保存中之品質變化的認知。 2. 學生需瞭解水產加工技術原理及低溫保藏對魚肉的品質變化。 3. 學生應能運用對水產加工原料的知識，了解製程中的處理方法與目的，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題。 |
| 公告答案 | B 或 D |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>49. 有關蒸餾米酒製作，下列敘述何者正確？</p> <p>① 需要糖化菌與酵母菌 ② 糖化菌為微生物的細菌類 ③ 糖化菌使米澱粉水解成葡萄糖 ④ 糖化後加水不宜過多以免無法抑制醋酸菌 ⑤ 發酵完成後，可直接使用酒精度計測量酒精度(%)</p> <p>(A) ①②③ (B) ①③④ (C) ①④⑤ (D) ③④⑤</p> |
| 學習內容 | <p>食品-專-加工-F-c 酒類製造</p> <p>食品-實-加工-E-a 米麴、米酒、小米酒之釀造及蒸餾</p> |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以發酵食品之酒類釀造原理為命題依據，測試學生對米酒原料、使用微生物及其製作方式的認知。 2. 學生需瞭解蒸餾米酒發酵的菌種及其製作方式的相關知識。 3. 學生應能運用發酵食品酒類製作的加工原理與方法，增進其對基礎設備之認知與維護能力，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題，並重視食品安全衛生。 |
| 公告答案 | B |

113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

| | |
|------|---|
| 考試科目 | <input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：食品群） |
| 科目名稱 | <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二 |
| 題目類型 | <input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題 |
| 試題 | <p>50. 有關傳統釀造醬油製作，下列敘述何者正確？</p> <p>①成品可添加防腐劑 ②發酵過程中有梅納反應發生 ③製作過程中參與的微生物只有黴菌 ④釀造過程中會有 3-單氯丙二醇有害物質 ⑤醬油麴與食鹽水生成醬油期間，靜置不攪拌</p> <p>(A) ①② (B) ②③ (C) ③④ (D) ④⑤</p> |
| 學習內容 | 食品-實-加工-E-b 醬油麴與醬油之製作 |
| 學習指引 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本題以醬油的製作流程及原理為命題依據，測試學生對於釀造醬油及化學醬油的製作原理與方法的認識。 2. 學生需瞭解釀造醬油製作原理的相關知識。 3. 學生應能運用發酵食品之釀造醬油的製作方法、原理及品質特性，有效的應用分析、推理判斷及反思，解決專業問題，並重視食品安全衛生。 |
| 公告答案 | A |