

113 學年度科技校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗

食品群

專業科目(一)：食品加工、食品加工實習

試題特色

- 一、食品群專業科目(一)試卷兼顧課綱範圍，盡可能貼近生活中加工食品的體驗，題幹敘述簡明易讀，考生要能清楚食品專有名詞的定義與規範。
- 二、食品群專業科目(一)涵蓋知識、理解之基本題型及應用、分析等統整能力之試題。題目敘述不會太冗長，具備熟練的技術與專業知識，可進行實作題操作判斷。
- 三、食品群專業科目(一)試題特色，舉例如下：
 - (一) 第 3 題以在超商購買的研磨咖啡為例，依據品嚐後對咖啡的口感及風味描述，判斷其烘焙方式。
 - (二) 第 40 題提到日常生活中，去逛大賣場，發現冷藏肉品表面變色，檢核考生是否知道產生其影響之物質。
 - (三) 第 42 題提供市售產品之營養標示圖示，依試題要求計算熱量標示，可以驗證考生所學。