

## 115 學年度四技二專統一入學測驗試題特色

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

一、食品群專業科目(一)著重評量考生對食品加工相關概念的整體掌握與融會應用。命題重點涵蓋加工原理、製作流程、品質變化與食品安全等面向。試題設計除檢核基本知識外，亦強調考生能否在具體脈絡中辨識關鍵條件（如原料狀態、加工製程、保存方式與品質評鑑），進而進行合理推論與判斷。試題朝向貼近生活中加工食品的體驗，語句敘述簡明易讀，題意呈現兼顧基本知識理解與延伸應用後的統整分析，期能評量考生是否具備進入食品相關實務學習與職場所需的專業理解能力。

三、食品群專業科目(一)試題特色，舉例如下：

- (一) 第 3 題有關學生在實習場所進行食品加工操作應注意之安全事項，重要的實習實務體驗。
- (二) 第 6 題涉及傳統殼蛋加工品內部品質，歸類在生活中加工食品的體驗。
- (三) 第 15 題判斷生乳品質檢測項目的標準，結合生活體驗與法規的認識。
- (四) 第 25 題為我國食品添加物的名稱與功能的配對，是依據食品安全衛生管理法，食品添加物使用範圍及用量標準，對於使用於食品作為食品添加物名稱與功能之理解，並了解產品添加物實際應用目的，提升學生具食品品質實務性問題的解決能力。
- (五) 第 31 題讓學生了解罐頭食品在加工過程必須控制好每一個操作參數，才能有效防止微生物汙染，維持產品在常溫下保存的安全品質。
- (六) 第 42 題掌握乳酪 (Butter) 攪乳過程中，水與油脂間相的變化，讓學子清楚了解乳酪製作過程中，成品外觀及組織微觀間的相互變化情形。
- (七) 第 46 題以酵母菌發酵葡萄糖 ( $C_6H_{12}O_6$ ) 產生酒精 ( $C_2H_5OH$ ) 的理論計算酒精產量。