

食品群

【示例1】試題與答案

105 學年度科技校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗

下列有關水產煉製品的敘述，何者正確？

- ① 播潰過程添加的食鹽，會將肌動凝蛋白自肌肉纖維中充分溶出，以便形成煉製品凝膠的網狀構造
- ② 魚漿製造完成後須放置於 60 °C 保溫一段時間，使魚漿本身蛋白質形成網狀結構趨向凝膠化
- ③ 市售水產煉製品的加工流程如下：原料魚 → 前處理 → 水漂 → 脫水 → 除筋 → 採肉 → 播潰 → 調味 → 成形 → 加熱水煮 → 冷卻 → 成品
- ④ 市售仿蟹肉乃以冷凍魚漿為原料，解凍後添加 2 ~ 3 % 食鹽再播潰，加入調味料，經過擠壓成細麵條形、加熱膠化後紮成束狀，再敷紅色魚漿於表層並以塑膠膜包覆，切成一定長度後包裝冷凍之

(A) ① ③ (B) ① ④ (C) ② ④ (D) ③ ④

正答：(B)

【示例1】試題分析

學習表現	✚ 食品-專-加工-4：了解各類食品及其加工原理、應用及具備設備維護之基礎能力。
學習內容	✚ 食品-專-加工-I-d：水產加工各論
說明	<ol style="list-style-type: none">1. 此試題測試學生是否了解水產煉製品的正確加工步驟及其目的，並以一項日常生活常見的水產煉製品(市售仿蟹肉)為例，測試學生是否了解其製作方法及應注意事項，屬於實作相關的素養導向評量試題。2. 試題設計由理解水產煉製品之加工步驟目的→加工流程→應用，有層次的逐步提問。

【示例 1】核心素養具體說明呼應表

十二年國民基本教育核心素養			核心素養具體內涵	一、具備食品相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場上各種問題，並能掌握國內外食品產業發展趨勢。	二、具備食品加工、應用及設備維護之能力，透過系統思考、分析與探索，解決專業上的問題，並培養美感與品評鑑賞，展現專業技術。	三、具備食品微生物及食品化學相關知識的運用與儀器操作之能力，透過先進科技與資訊應用，能有效進行分析、推理判斷及反思，解決專業問題，並重視食品安全衛生與環保。	四、運用檢驗分析知識及儀器操作技術，能創新思考、規劃與執行，以提升食品品質管理之能力，並展現團隊合作精神，善盡社會責任。	五、涵養人文關懷的品德，能尊重與關照顧客之需求，展現食品推廣與行銷之能力。	六、具備對工作職業安全及衛生知識的瞭解與實踐，探究職業倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	七、具備對專業、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。
面向	項目	具體內涵								
A 自主行動	A1 身心素質與自我精進	U-A1 發展素質，發展個人潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃生涯，並透過自我精進與超越，追求至善與幸福人生。								
	A2 系統思考與解決問題	U-A2 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。		✓						
	A3 規劃執行與創新應變	U-A3 具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為因應新的情境或問題。								
B 溝通互動	B1 符號運用與溝通表達	U-B1 具備掌握各類符號表達的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。								
	B2 科技資訊與媒體素養	U-B2 具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體倫理的議題。								
	B3 藝術涵養與美感素養	U-B3 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。								
C 社會參與	C1 道德實踐與公民意識	U-C1 具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德、公民意識與社會責任，主動參與環境保育與社會公共事務。								
	C2 人際關係與團隊合作	U-C2 發展適切的人際互動關係，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。								
	C3 多元文化與國際理解	U-C3 在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。								

【示例2】試題與答案



107 學年度科技校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗

有關以食鹽水浸漬法製作鹹蛋的敘述，下列何者正確？

- (A) 使用的食鹽水濃度不可超過 15 %
- (B) 常使用雞蛋製作是因為雞蛋殼毛細孔較大，食鹽較容易滲透
- (C) 蛋黃凝固是因為鹼液滲透進去所造成
- (D) 醃漬時間受到食鹽的擴散速度與醃漬溫度影響

正答：(D)

【示例2】試題分析

學習表現	 食品-專-加工-4：了解各類食品及其加工原理、應用及具備設備維護之基礎能力。
學習內容	 食品-專-加工-H-g：蛋品加工各論
說 明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此試題測試學生是否具備以食鹽水浸漬法製作鹹蛋的基本觀念，屬於實作相關的素養導向評量試題。 2. 試題設計由食鹽水濃度的設定→製作鹹蛋的原料→蛋黃凝固的原因→整個鹹蛋醃漬時間受到那些因子的影響，有層次的逐步提問。

【示例 2】核心素養具體說明呼應表

十二年國民基本教育核心素養			核心素養具體內涵	一、具備食品相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場上各種問題，並能掌握國內外食品產業發展趨勢。	二、具備食品加工、應用及設備維護之能力，透過系統思考、分析與探索，解決專業上的問題，並培養美感與品評鑑賞，展現專業技術。	三、具備食品微生物及食品化學相關知識的運用與儀器操作之能力，透過先進科技與資訊應用，能有效進行分析、推理判斷及反思，解決專業問題，並重視食品安全衛生與環保。	四、運用檢驗分析知識及儀器操作技術，能創新思考、規劃與執行，以提升食品品質管理之能力，並展現團隊合作精神，善盡社會責任。	五、涵養人文關懷的品德，能尊重與關照顧客之需求，展現食品推廣與行銷之能力。	六、具備對工作職業安全及衛生知識的瞭解與實踐，探究職業倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	七、具備對專業、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。
面向	項目	具體內涵								
A 自主行動	A1 身心素質與自我精進	U-A1 發展素質，發展個人潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃生涯，並透過自我精進與超越，追求至善與幸福人生。								
	A2 系統思考與解決問題	U-A2 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。		✓						
	A3 規劃執行與創新應變	U-A3 具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為因應新的情境或問題。								
B 溝通互動	B1 符號運用與溝通表達	U-B1 具備掌握各類符號表達的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。								
	B2 科技資訊與媒體素養	U-B2 具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體倫理的議題。								
	B3 藝術涵養與美感素養	U-B3 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。								
C 社會參與	C1 道德實踐與公民意識	U-C1 具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德、公民意識與社會責任，主動參與環境保育與社會公共事務。								
	C2 人際關係與團隊合作	U-C2 發展適切的人際互動關係，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。								
	C3 多元文化與國際理解	U-C3 在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。								



【示例3】 試題與答案**108 學年度科技校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗**

某生製作發糕，已知使用 700 公克低筋麵粉，所得發糕成品重為 5206 公克，下列何者正確？(發糕配方：二號砂糖 75 %、水 95 %、低筋麵粉 35 %、在來米粉 65 %、發粉 4 %)

- ① 二號砂糖重 616 公克
 ② 每碗放入原料 130 公克，若不考慮損耗可製作 42 碗
 ③ 製成率 95 %
 ④ 蒸煮過程必須掀開蓋子及加冷水，否則無法產生裂紋
 (A) ① ② (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ③ ④

正答：(C)

【示例3】 試題分析

學習表現	 食品-技-加工 II-1：具備食品加工、應用及設備維護之精進能力，能創新研發、品評鑑賞與環保節能，屬於實作相關的素養導向評量試題。
學習內容	 食品-技-加工II-B-f：發麵類麵食加工品之製作
說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 此試題測試學生是否了解發糕(發糕)的正確加工步驟、配方計算、製成率及製程的注意事項。 2. 試題設計由配方計算→製成率→蒸煮過程的注意事項，有層次的逐步提問。

【示例 3】核心素養具體說明呼應表

十二年國民基本教育核心素養			核心素養具體內涵	一、具備食品相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場上各種問題，並能掌握國內外食品產業發展趨勢。	二、具備食品加工、應用及設備維護之能力，透過系統思考、分析與探索，解決專業上的問題，並培養美感與品評鑑賞，展現專業技術。	三、具備食品微生物及食品化學相關知識的運用與儀器操作之能力，透過先進科技與資訊應用，能有效進行分析、推理判斷及反思，解決專業問題，並重視食品安全衛生與環保。	四、運用檢驗分析知識及儀器操作技術，能創新思考、規劃與執行，以提升食品品質管理之能力，並展現團隊合作精神，善盡社會責任。	五、涵養人文關懷的品德，能尊重與關照顧客之需求，展現食品推廣與行銷之能力。	六、具備對工作職業安全及衛生知識的瞭解與實踐，探究職業倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	七、具備對專業、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。
面向	項目	具體內涵								
A 自主行動	A1 身心素質與自我精進	U-A1 發展素質，發展個人潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃生涯，並透過自我精進與超越，追求至善與幸福人生。								
	A2 系統思考與解決問題	U-A2 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。		✓						
	A3 規劃執行與創新應變	U-A3 具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為因應新的情境或問題。								
B 溝通互動	B1 符號運用與溝通表達	U-B1 具備掌握各類符號表達的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。								
	B2 科技資訊與媒體素養	U-B2 具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體倫理的議題。								
	B3 藝術涵養與美感素養	U-B3 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。								
C 社會參與	C1 道德實踐與公民意識	U-C1 具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德、公民意識與社會責任，主動參與環境保育與社會公共事務。								
	C2 人際關係與團隊合作	U-C2 發展適切的人際互動關係，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。								
	C3 多元文化與國際理解	U-C3 在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。								