

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 嗜好性食品咖啡、可可之共同點為帶有苦味，且都含有一種能使中樞神經系統興奮之成分，該成分最有可能為下列何者？</p> <p>(A) 膽鈣醇 (B) 咖啡因 (C) 生物素 (D) 菸鹼素</p>
學習內容	食品-專-加工-K-c 嗜好性食品之認識
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目中說明咖啡與可可共同特性的苦味與中樞神經系統興奮之成分，讓學生進行分析與判別，找出二者共同成分的物质。</li> <li>2. 學生應熟悉咖啡、可可原料成分的特性，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解咖啡與可可中所含特殊成分與其功能等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 下列有關食品工廠的機器安全規則之敘述，何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 遵照機器的正確操作方法操作機器，不可用手停止尚在轉動中的機器</p> <p>(B) 禁止將機器防護設備拆下或使其失去作用</p> <p>(C) 機器故障時應該先設法自己排除故障，若故障無法排除時，應報告管理人員</p> <p>(D) 操作機器時應該專心一意，不可與他人閒談</p>
學習 內容	食品-實-加工-A-c 食品相關危害與防止及各項勞工安全衛生常識之認識
學習 指引	<p>1. 題目列舉食品工廠中不同情境操作或使用機器時，應具有之安全衛生正確觀念，讓學生判別何者為錯誤的操作觀念。</p> <p>2. 學生應熟悉食品工廠安全常識，及熟記機器操作時應具有的正確觀念，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</p> <p>3. 學生應具備了解食品工廠安全衛生規定與操作機械時之正確態度及處理方式。</p>
參考 答案	C

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>3. 有關常用馬口鐵罐之罐型名稱、罐徑代號及罐身高度 (mm) 資料，下列何者正確？</p> <p>① 平一號、401、69      ② 平二號、307、53      ③ 特一號、603、222</p> <p>(A) 罐底直徑：② &gt; ① &gt; ③          (B) 體積或內容量：③ &gt; ① &gt; ②          (C) 罐身高度：② &gt; ① &gt; ③          (D) 鈎疊率 (OL %)：③ &gt; ① &gt; ②</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"> <li>1. 題目列舉不同馬口鐵罐之罐型名稱、罐徑代號及罐身高度，讓學生進行判別選項中何者排序正確。</li> <li>2. 學生需瞭解馬口鐵罐型及數字表示意義與位數相乘代表意義(罐底直徑乘以高度) 以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解馬口鐵罐之罐型名稱、罐徑代號與位數相乘表示意義及單位等應用基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 有關馬口鐵皮罐頭捲封之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 二重捲封中第二捲輪係垂直移動將第一捲封壓平</p> <p>(B) 鈎疊率 (OL %) 不得高於 45 %</p> <p>(C) 皺紋度並不代表捲封緊度</p> <p>(D) 捲封厚度是 3 張罐蓋鐵皮與 2 張罐身鐵皮的厚度</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"> <li>1. 題目列舉馬口鐵罐二重捲封工程及完成部位名稱與意涵，讓學生判斷正確選項。</li> <li>2. 學生應熟悉二重捲封工程及二重捲封完成後各部位名稱、代號與意義，以利擷取資訊做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備判別二重捲封工程中第一捲輪與第二捲輪運動方式差異、鈎疊率 (OL %)、皺紋度與捲封厚度代表意義等應用能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 下列何者最適合用於香蕉的加速熟成？ (A) 乾燥矽膠 (B) 鐵粉 (C) 葡萄糖氧化酶 (D) 電石 ( 碳化鈣 )
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"> <li>1. 題目以水果中香蕉為例，測驗學生是否知悉果蔬類催熟常使用的物質。</li> <li>2. 學生應熟悉改變儲藏環境氣體組成保藏加工技術之原理與種類，以利擷取資訊做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應瞭解調氣儲藏定義、應用與處理方式，以判別選用何種物質進行香蕉催熟之能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 有關市售小麥麵粉製作的漂白作用，下列敘述何者正確？</p> <p>① 類胡蘿蔔素發生氧化褪色 ② 添加過氧化苯甲醯 (benzoyl peroxide)</p> <p>③ 添加維生素 B<sub>1</sub>                      ④ 添加鈣、鉀、鋅、硒元素</p> <p>(A) ① ② (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ③ ④</p>
學習內容	食品-專-加工-D-c 麵食加工
學習指引	<p>1. 題目以小麥麵粉製程中漂白處理之方法與目的，讓學生判別選出正確選項。</p> <p>2. 學生應熟悉小麥麵粉加工技術與原理，熟記麵粉漂白(熟成)處理目的、方法與條件，以利擷取資訊做出正確的判斷。</p> <p>3. 學生應具備了解小麥麵粉漂白(熟成)處理之目的、方法及應用等基礎能力。</p>
參考答案	A

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>7. 有關壓縮式冷凍機之冷媒，吸收外界大量熱能而達到降溫效果，是在循環系統的哪個階段？</p> <p>(A) 壓縮機 (B) 冷凝器 (C) 膨脹閥 (D) 蒸發器</p>
學習內容	食品-專-加工-J-a 低溫保藏品之認識
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以壓縮式冷凍機中冷媒循環過程，讓學生判別冷媒於何處元件中，具吸收外界熱能而達到降溫的功用。</li> <li>2. 學生應熟悉冷凍原理及冷凍機中主要元件與功用，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解壓縮式冷凍機中主要裝置、功用與冷媒循環過程等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	D

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>8. 焙烤麵包表面呈金黃色澤及產生香氣，主要與下列何種反應最為相關？</p> <p>(A) 丙烯醯胺反應 (B) 梅納反應 (C) 油脂氧化 (D) 酵素性褐變</p>
學習 內容	食品-專-加工-C-a 食品變質的原因及其辨識方法
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以麵包在烤焙時，顏色變深發褐的現象，讓學生判別選擇屬於何種反應。</li> <li>2. 學生需瞭解產生梅納反應原理及現象，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解梅納反應原理及其應用(如紅燒肉，烤鴨，烤麩包，烙餅)等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	B



## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 有關水果糖漬之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 冬天的糖液滲透速度較夏天為快</p> <p>(B) 同濃度下，葡萄糖滲透壓較蔗糖為高，可提高滲透速率</p> <p>(C) 糖漬過程中為避免糖液發酵，常用過氧化氫處理</p> <p>(D) 透明果凍中含有果皮薄片懸浮於產品中，稱為果膏</p>
學習 內容	食品-專-加工-E-d 果醬加工
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目整合果醬類產品分類、蜜餞加工原理與加工技術等相關敘述，讓學生分析判別後選擇正確選項。</li> <li>2. 學生應熟悉果醬類產品分類及蜜餞加工原理、技術與問題等知識，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解果膏定義、蜜餞加工原理及其技術與蜜餞加工問題及解決方法等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	B

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 為了長期貯藏新鮮蘋果，下列處理何者效果最佳？</p> <p>(A) 充氮包裝 (B) 真空包裝 (C) 脫氧劑處理 (D) 控氣貯藏</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"> <li>1. 題目以新鮮蘋果長期儲存為例，選用何種加工技術以獲得最佳長期貯藏保存效果，讓學生判別選擇。</li> <li>2. 學生需瞭解改變儲藏環境氣體保藏加工技術種類與控氣儲存原理與條件及最適對象，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解控氣儲存其保藏原理與應用之基礎知識的能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關番茄類罐頭特性與製程之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 番茄糊罐頭係以番茄糊行高溫短時殺菌後，冷卻，再行無菌裝填包裝</p> <p>(B) 整粒番茄罐頭製程中不需要燙皮與剝皮</p> <p>(C) 整粒番茄罐頭原料需選擇皮部柔軟、色澤均一者</p> <p>(D) 番茄泥之濃縮一般採用常壓加熱蒸發法</p>
學習內容	食品-專-加工-E-c 水果蔬菜罐頭
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以番茄罐頭為例，將製程中原料的選用、殺菌與濃縮方式，讓學生判別正確選項。</li> <li>2. 學生應熟悉番茄罐頭加工技術與原理，熟記不同種類的番茄罐頭加工，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解番茄罐頭原料選用的條件、產品的種類及其加工原理、綜合性思考與統整歸納應用等能力。</li> </ol>
參考答案	A

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關茶葉及其發酵程度的配對，下列敘述何者正確？</p> <p>① 龍井茶 — 後發酵茶      ② 高山金萱茶 — 半發酵茶          ③ 普洱茶 — 半發酵茶      ④ 碧螺春茶 — 不發酵茶          ⑤ 東方美人茶 — 後發酵茶    ⑥ 文山包種茶 — 半發酵茶</p> <p>(A) ① ③ ⑤          (B) ① ③ ⑥          (C) ② ④ ⑤          (D) ② ④ ⑥</p>
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"> <li>1. 題目列舉不同種類的茶葉及其發酵程度，讓學生進行配對。</li> <li>2. 學生應熟悉茶之類別及其加工技術與原理，熟記不同種類的茶葉及其發酵程度，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解茶產之分類其加工原理、應用等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>13.有關營養素的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 營養素可分成五大類，包含醣類、蛋白質、脂質、礦物質及纖維素</p> <p>(B) 營養素具有提供熱量，促進生長發育及調節人體機能等三種功能</p> <p>(C) 營養素中僅醣類及蛋白質可提供人體熱量，其餘均無法提供熱量</p> <p>(D) 礦物質及維生素無法提供任何熱量，且需求量少，故對身體健康沒有多大影響</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"> <li>以營養素為題目，整合測驗學生是否瞭解營養素的分類及不同營養素的功用，讓學生判別選擇正確敘述。</li> <li>學生需熟悉六大營養素的種類及各類營養素的功能，熟記產能營養素與非產能營養素，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>學生應具備了解營養素的分類及不同營養素的功用等應用基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關肉品加工的敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 中式香腸與臘腸皆以豬肉為原料，香腸的製作時間較長，而臘腸的時間較短</p> <p>(B) 製作中式香腸時，瘦肉比例越高者產品的口感較滑潤，肥肉越高者則較乾澀</p> <p>(C) 利用真空按摩 (Massaging) 可以萃取出肌原纖維蛋白，並與脂肪產生乳化作用</p> <p>(D) 以冷凍豬肉為原料製作貢丸時，添加小麥蛋白可以提高產品的乳化效果</p>
學習 內容	<p>食品-專-加工-G-c 肉品加工技術及原理</p> <p>食品-專-加工-G-d 肉品加工各論</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以製作香腸原料肉的選用、真空按摩的目的與香腸與臘腸加工的差異等資訊，讓學生判別正確選項。</li> <li>2. 學生需熟悉肉品加工技術與原理，熟記香腸、臘腸與貢丸加工技術，以利擷取資訊，分析判別正確的選項。</li> <li>3. 學生應具備了解香腸與臘腸原料選用與特性、真空按摩與小麥蛋白功用及其應用等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 有關基因改造食品的敘述，下列哪些正確？</p> <p>①基因改造可以提高作物的營養價值，不會產生毒素或過敏原          ②以基因轉殖作物為原料，也可以歸類為基因改造食品          ③高度加工後不易檢測出含基因改造部分，因此不需標示          ④基因改造食品是一種利用基因重組技術所生產的食品</p> <p>(A) ① ②          (B) ③ ④          (C) ① ③          (D) ② ④</p>
學習內容	食品-專-加工-A-c 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)
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>以基因改造為題目，整合測驗學生是否瞭解基因改食品的標示及定義，讓學生判別正確的選項。</li> <li>學生應熟悉基因改造技術與原理，熟記基因改造食品定義、標示與種類，分析與歸納以利擷取正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>學生應具備了解基因改食品之定義及其原理與應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關蛋品原料特性及其加工之敘述，下列何者正確？</p> <p>① 糟蛋 (sour egg) 屬於酸凝固食品，食之帶有酸及酒糟味</p> <p>② 雞蛋貯藏過程中，蛋黃黏度會因貯藏時間的增加而降低</p> <p>③ 雞蛋放於室溫下貯藏，其比重隨著貯藏時間的增加而增加</p> <p>④ 液蛋殺菌主要係針對肉毒桿菌，為提升效果，加熱速度要快</p> <p>(A) ① ②</p> <p>(B) ① ③</p> <p>(C) ② ④</p> <p>(D) ③ ④</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-H-e 蛋的特性</p> <p>食品-專-加工-H-f 蛋品加工技術及原理</p> <p>食品-專-加工-H-g 蛋品加工各論</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目列舉蛋品儲存的變化與加工特性及殺菌處理的目標，讓學生判別正確選項。</li> <li>2. 學生應熟悉蛋品基本的性質，熟記蛋品貯藏過程中變化及液蛋殺菌目的，以利擷取資訊並做出正確選項的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解蛋品特性及其加工技術原理與蛋品加工各論等基礎能力</li> </ol>
參考答案	A



# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>17.某生將牛肉片進行乾燥及復水，以過程中測得之平衡含水量為縱軸，水活性為橫軸繪製成圖，則下列何者正確？</p> <p>(A) 由圖中可求得第一減率乾燥期發生的時間及含水率</p> <p>(B) 由圖中可推知乾燥終止時間及水含量</p> <p>(C) 可繪製出等溫吸濕脫濕曲線圖</p> <p>(D) 由圖中可推知造成表面硬化 (case hardening) 的水活性</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"> <li>1. 題目中敘述以縱軸為水活性橫軸為相對溼度所繪製圖形，讓學生判別可繪製出何種曲線圖並判別該曲線有何應用。</li> <li>2. 學生應熟悉乾燥加工技術原理、瞭解乾燥曲線、乾燥特性曲線及平衡含水率曲線之差異與應用，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解溫吸濕脫濕曲線圖定義與應用能力。</li> </ol>
參考答案	C

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>18.某生於實習課程時，使用了豬肉、豬背脂、聚合磷酸鹽、食鹽、亞硝酸鈉、味精、白胡椒、砂糖、大豆蛋白、肉豆蔻粉、異抗壞血酸鈉等材料以及絞肉機、細切機、煙燻機等機具，則該生最有可能為製作下列何種產品？</p> <p>(A) 台式香腸 (B) 臘肉 (C) 貢丸 (D) 法蘭克福香腸</p>
學習內容	<p>食品-實-加工-F-a 肉製品之製作</p> <p>食品-專-加工-G-c 肉品加工技術及原理</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目中列舉實習課程所需的材料及機具，讓學生判別正確的製作產品，以提高實作能力的養成。</li> <li>2. 學生應具備了解絞肉機、細切機、煙燻機等機具功用及材料特性與用途，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生需理論與實作兩方面整合，對於聚合磷酸鹽、亞硝酸鈉等食品添加物及絞肉機、細切機等工具用途與應用，進行分析與思考等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關市售冰淇淋的製作流程，選出最適合的程序？</p> <p>(A) 原料混合溶解 → 均質 → 殺菌 → 冷卻 → 陳化 → 硬化 → 攪拌凍結 → 包裝 → 成品</p> <p>(B) 原料混合溶解 → 均質 → 殺菌 → 冷卻 → 陳化 → 攪拌凍結 → 包裝 → 硬化 → 成品</p> <p>(C) 原料混合溶解 → 均質 → 殺菌 → 冷卻 → 攪拌凍結 → 陳化 → 硬化 → 包裝 → 成品</p> <p>(D) 原料混合溶解 → 均質 → 殺菌 → 冷卻 → 硬化 → 陳化 → 攪拌凍結 → 包裝 → 成品</p>
學習內容	食品-實-加工-F-b 乳製品之製作
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目例舉冰淇淋不同加工步驟，讓學生判別正確的製程，將理論與實務結合以提高實作能力的養成。</li> <li>2. 學生應熟悉冰淇淋製作及其加工技術，結合理論與實作過程，熟記製程中最重要的程序與目的(功用)，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解冰淇淋加工原理及均質、殺菌、凍結攪拌、硬化等主要關鍵製程順序與應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關畜產品加工之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 市售豬肉乾的製程如下：原料 → 絞碎 → 混合 → 醃製 → 充填 → 吊掛 → 乾燥 → 成品</p> <p>(B) 鮮乳製程中的淨化，係以過濾或離心去除塵埃、毛髮等異物以維持生乳的清淨</p> <p>(C) 生鴨蛋於夏天放入 20 % 食鹽水中 20 天，卵白會失去流動性，卵黃黏度則無影響</p> <p>(D) 豬肉加工品中添加琥珀酸二鈉係作為黏稠劑之用，可提升原料肉的 pH 值及保水性</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-G-d 肉品加工各論</p> <p>食品-專-加工-H-c 乳品加工技術及原理</p> <p>食品-專-加工-H-f 蛋品加工技術及原理</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以畜產加工為例，綜合豬肉乾製程、原料乳淨化處理、鹹蛋加工與添加物使用，讓學生判別正確選項。</li> <li>2. 學生應熟悉豬肉乾、鮮乳、鹹蛋加工技術與原理，熟記不同添加物的功用，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解豬肉乾程序、原料乳淨化目的、鹹蛋鹽水濃度控制及琥珀酸二鈉之加工與應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關大豆加工產生之豆臭味，下列敘述何者正確？</p> <p>① 水和豆磨碎時，脂質氧化酶 (lipoxidase) 作用在不飽和脂肪酸的鍵上</p> <p>② 加工過程產生之乙基乙烯酮 (ethyl vinyl ketone) 具有典型之豆臭味</p> <p>③ 用冷水來磨碎大豆可以製作不具豆臭味之豆漿</p> <p>④ 葡萄糖氧化酶 (glucose oxidase) 為引起豆臭味主因</p> <p>(A) ① ② (B) ① ③ (C) ② ④ (D) ③ ④</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"> <li>1. 題目列舉大豆磨碎製成豆漿，產生豆臭味的原因及防止方法，讓學生判斷正確的選項。</li> <li>2. 學生需瞭解大豆中特殊成分，熟記不同成分對品質影響與改善問題的方法，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解大豆中特殊成分及豆漿豆臭味產生的原因與改善方法等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	A

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關豬隻屠宰後，肌肉發生的變化之敘述，下列何者錯誤？</p> <p>(A) 肝醣分解產生乳酸，乳酸因缺氧無法代謝產生二氧化碳及水而累積在肌肉中</p> <p>(B) 於僵直期階段，腺嘌呤核苷三磷酸 (ATP) 分解產生磷酸，肌肉逐漸硬化</p> <p>(C) 於熟成期階段，蛋白分解酵素溶出，使肌肉的保水性增加，組織變得更柔軟</p> <p>(D) 於腐敗期階段，三甲胺 (TMA) 分解成氧化三甲胺 (TMAO)，造成肉品風味變差</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-c 肉品加工技術及原理</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以豬隻屠宰後的變化、測驗學生是否了解屠宰後各階段肉類品質的變化。</li> <li>2. 學生須了解肉品加工時原料肉僵直的原因以及僵直期、熟成期及腐敗階段中的變化，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生需了解原料僵直的原因以及儲存期間變化與特性，以判別選用最適加工原料等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.某生想要研發市售常溫寶特瓶裝之紅茶風味的豆奶飲料，請問下列何種殺菌技術最適合？</p> <p>(A) 超高溫瞬間殺菌法 (Ultrahigh Temperature Sterilization)</p> <p>(B) 低溫長時間殺菌法 (Low Temperature Long Time Pasteurization)</p> <p>(C) 高溫短時間殺菌法 (High Temperature Short Time Pasteurization)</p> <p>(D) 瞬間 18 滅菌法 (Flash 18 Sterilization)</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"> <li>1. 題目列舉數種常見之殺菌技術，讓學生判別欲製作常溫流通保特瓶裝紅茶風味豆奶，應使用何種殺菌技術，讓學生判別正確的選項。</li> <li>2. 學生需了解及熟記無菌充填的定義、加工技術原理與作業方式及不同包裝系統類別等內容，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解無菌加工技術及與寶特瓶殺菌無菌作業的程序及其加工原理、應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	A

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關食品劣變之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 加鹼會提高油麵的 pH 值，但可以降低梅納反應的速率</p> <p>(B) 柑橘果汁貯存所產生的褐變最主要是由焦糖化反應所產生</p> <p>(C) 乾燥蔬果中的胡蘿蔔素於室溫貯藏下，容易被氧化褪色</p> <p>(D) 泡菜是藉由酵母菌所產生的乳酸降低 pH 值而增加保藏效果</p>
學習內容	食品-專-加工-C-a 食品變質的原因及其辨識方法
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目列舉影響不同產品變質及劣化因素，讓學生判別正確選項。</li> <li>2. 學生應熟悉影響食品變質及劣化因素與常見之食品保藏方法，熟記相關內容以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解食品的變質及劣化因素、食品保藏方法與應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	C



## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.下列市售產品的配方中，哪些可能會使用硝石？</p> <p>① 板鴨    ② 豬肉酥    ③ 臘肉    ④ 貢丸</p> <p>(A) ① ② (B) ① ③ (C) ② ④ (D) ③ ④</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"> <li>1. 試題列舉市售常見不同畜產加工品中添加硝石的運用與特性，判別選項中產品是否添加使用硝石。</li> <li>2. 學生應熟悉硝石之成分、功用及法定添加使用量，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解硝石功用與發色原理等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關紅茶製造加工流程的順序，下列何者正確？</p> <p>(A) 茶葉摘採 → 蒸菁 → 萎凋 → 揉捻 → 發酵 → 乾燥 → 分級 → 成品</p> <p>(B) 茶葉摘採 → 萎凋 → 揉捻 → 解塊 → 發酵 → 乾燥 → 分級 → 焙火 → 成品</p> <p>(C) 茶葉摘採 → 揉捻 → 萎凋 → 發酵 → 解塊 → 乾燥 → 分級 → 焙火 → 成品</p> <p>(D) 茶葉摘採 → 殺菁 → 揉捻 → 曬乾 → 渥堆 → 乾燥 → 分級 → 成品</p>
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"> <li>1. 題目例舉不同發酵種類茶葉加工流程步驟，讓學生進行判別選擇出紅茶正確的製作流程。</li> <li>2. 學生應熟悉茶之類別及其加工技術與原理，熟記不同種類的茶葉及其發酵程度，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解紅茶加工原理及其主要製程的基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關市售澱粉製作流程的順序，下列何者<u>錯誤</u>？</p> <p>(A) 馬鈴薯澱粉：原料 → 初選 → 精選 → 調濕 → 研磨 → 篩分 → 分級及去粉 → 清粉 → 熟成 → 包裝成品</p> <p>(B) 甘薯澱粉：原料 → 洗淨 → 磨碎 → 篩別 → 精製 → 脫水 → 乾燥 → 細篩別包裝 → 成品</p> <p>(C) 玉米澱粉：原料 → 精選 → 浸漬 → 磨碎與分離 → 過濾與乾燥 → 成品</p> <p>(D) 樹薯澱粉：原料 → 選別 → 洗滌 → 磨碎 → 篩別與精製 → 脫水 → 乾燥 → 篩別包裝 → 成品</p>
學習內容	食品-專-加工-D-g 澱粉製造與加工
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目中列舉不同種類澱粉加工流程，讓學生判別錯誤的製作程序。</li> <li>2. 學生需瞭解不同澱粉其加工技術與原理，熟記不同種澱粉加工流程，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備澱粉加工原理、熟悉穀類與根莖類澱粉製程的差異及其應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	A

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關高果糖糖漿的特性及製作原理之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 玉米澱粉糖化後即可獲得果糖含量 95 % 以上之高果糖糖漿</p> <p>(B) 利用葡萄糖澱粉酶 ( glucoamylase ) 將葡萄糖異構化，產生果糖糖漿</p> <p>(C) 利用分離裝置分離去除葡萄糖，可得到純度高之果糖糖漿製品</p> <p>(D) 果糖糖漿滲透壓比砂糖高，耐熱性高，加熱不易褐變</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-D-g 澱粉製造與加工</p> <p>食品-專-加工-D-h 其他穀類、豆類及薯類製品</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以高果糖糖漿製作原理及特性為例，讓學生辨別選擇正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉果糖糖漿定義、製作原理、製作流程與特性等觀念，以利分析判斷正確的選項。</li> <li>3. 學生應瞭解澱粉糖化酶 ( <math>\beta</math>-amylase ) 與葡萄糖澱粉酶 ( glucoamylase ) 的功用及高果糖糖漿特性與純化方法等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	C

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關味噌的製作原理及其特性，下列敘述何者錯誤？</p> <p>(A) 發酵過程併用黴菌、酵母菌、細菌三者進行發酵</p> <p>(B) 發酵產生之 4-乙基愈創木酚 (4-ethylguaiacol) 為味噌腐敗臭味來源</p> <p>(C) 利用黴菌 <i>Aspergillus</i> 屬為主產生之醱化酵素進行糖化作用</p> <p>(D) 耐鹽性酵母菌 (<i>Saccharomyces rouxii</i>) 將醱類發酵產生乙醇</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-F-a 釀造食品之認識</p> <p>食品-專-加工-F-b 醬類製造</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以味噌製作原理與製程中變化為例，讓考生判別選出錯誤的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉製作味噌的原理、製程與發酵熟成中的變化等加工技術，以利分析判別正確的選項。</li> <li>3. 學生需瞭解及運用味噌製作的中菌種、流程與發酵熟成中風味變化等應用的基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關物體於同溫度下，物理變化時吸熱作用的敘述，下列何者正確？</p> <p>① 固體融解成液體時為融解顯熱 ② 液體蒸發成氣體時為蒸發潛熱          ③ 液體蒸發成氣體時為蒸發顯熱 ④ 固體氣化成氣體時為昇華潛熱</p> <p>(A) ① ②          (B) ① ③          (C) ② ④          (D) ③ ④</p>
學習內容	食品-專-加工-J-a 低溫保藏食品之認識
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以物質三態變化過程，於相變化過程中產生的吸熱與放熱，讓學生辨別選擇正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉物質形態發生物理變化的吸、放熱情形，以擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解溶解潛熱、汽化潛熱、昇華潛熱的定義與相變化的特性及應用之基礎能力。</li> </ol>
參考答案	C

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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	31.有關冷藏甘藷在預冷前會先在 30 ~ 35 °C、相對濕度 90 % 下放置 4 ~ 6 小時以維持產品品質之處理，稱為下列何者？ (A) 老化 (B) 矯正 (C) 固化 (D) 膠化
學習 內容	食品-專-加工-J-b 低溫保藏食品之製造
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目列舉甘藷預冷處理的條件，測驗學生是否瞭解矯正處理之涵義，以判別選擇正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉蔬果矯正處理技術的定義、原理、條件與目的，以利掌握正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解矯正處理技術的定義、原理、條件與目的等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	B

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 烘焙師傅攪拌麵糰過程會產生熱，假使加工過程環境溫度 30 °C，麵粉溫度為 25 °C，加水量為 588 公克 (水溫 18 °C)，經適當攪拌後麵糰溫度為 27 °C，試問師傅需要加入多少重量之冰塊降溫才可以讓麵糰維持在 26 °C？(假設融解係數為 80 cal / g)</p> <p>(A) 18 公克 (B) 20 公克 (C) 24 公克 (D) 30 公克</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"> <li>1. 題目列舉原料溫度及麵糰攪拌過程相關溫度變化條件，測驗學生計算控制麵糰溫度之能力。</li> <li>2. 學生應具備與熟悉麵糰攪拌時摩擦增加溫度，適用水溫，用冰量公式與計算能力。</li> <li>3. 學生應了解麵糰攪拌時摩擦增加溫度，適用水溫，用冰量意義與計算等運算能力。</li> </ol>
參考 答案	A



# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關以化學分析法作為水產品原料鮮度指標的判斷，下列敘述何者正確？</p> <p>① 魚死後初期揮發性鹽基態氮的增加，主要是由於游離脂肪酸的分解而導致</p> <p>② K 值的分析是根據核苷酸分解所產生的生成物，作為判定，越低表示鮮度越佳</p> <p>③ pH 值會隨著醱解反應的進行先下降，之後因鹽基性物質的增加而上升</p> <p>④ 利用蛋白質的變性，造成溶解性及酵素活性的增加，作為判斷指標</p> <p>(A) ① ② (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ③ ④</p>
學習內容	食品-專-加工-I-b 水產原料特性
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以化學分析方法判別水產品原料鮮度狀態，讓學生判別選擇正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉水產品原料鮮度判斷之化學分析法的種類與原理，以獲取正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解揮發性鹽基態氮、K 值、pH 值與蛋白質的變性的原理與鮮度判定方式，等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	C

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>34.有關果蔬加工前處理之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 柿子採用溫水浸漬法，主要是去除絨毛</p> <p>(B) 超音波洗淨主要是利用高壓，使水形成空泡現象</p> <p>(C) 可測定維生素 C 氧化酶活性作為是否殺菁完全之指標</p> <p>(D) 洋蔥可用高溫火焰處理，使表皮碳化後去皮</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-E-a 果蔬加工之認識</p> <p>食品-專-加工-E-f 乾燥蔬果</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目列舉不同果蔬加工前處理及殺菁之指標，讓學生進行判別正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉果蔬加工前處理加工技術與方法，以利擷取正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解果蔬加工前處理技術、方法與殺菁指標與應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	D

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關麵包製作過程使用直接發酵法、中種發酵法與湯種發酵法，三者發酵方式特性，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 中種發酵法較直接發酵法耗費較少時間與人力，且具較豐富的麥香味道</p> <p>(B) 中種發酵法製得的麵包較直接發酵法製得者，組織細密、柔軟且體積較大</p> <p>(C) 直接發酵法、中種發酵法與湯種發酵法，麵糰都需要進行二次攪拌</p> <p>(D) 湯種發酵法因澱粉糊化過程吸收較多水分，組織鬆軟無彈性，易產生老化現象</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"> <li>1. 題目列舉麵包製程不同類的發酵方式，讓學生判別並選擇正確選項。</li> <li>2. 學生應熟悉麵糰不同類的發酵方式，熟記不同發酵方式的特性，以利擷取正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解直接發酵法、中種發酵法及湯種發酵法等不同發酵方式，之優缺點及其產品特性等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.發酵食品的製程中，下列何者<u>不須</u>額外接種酵母菌？</p> <p>① 啤酒    ② 威士忌    ③ 納豆    ④ 普洱茶</p> <p>(A) ① ② (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ③ ④</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-F-b 醬類製造</p> <p>食品-專-加工-F-c 酒類製造</p> <p>食品-專-加工-K-b 茶加工技術及原理</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目列舉不同種類發酵食品，讓學生判別添加酵母菌進行發酵加工原理與功用，選擇正確選項。</li> <li>2. 學生需熟悉酒類、茶類與納豆其加工技術與原理，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解酒類、納豆及普洱茶之發酵原理及使用微生物種類及其應用之基礎能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.某生以 600 公克丁香魚 (水分含量 80%) 為原料，製備未加鹽處理之素乾產品，經乾燥後得 150 公克產品，若製得產品之乾量基準 (Wd) 的水分百分率為 X%，則 X 最接近下列何者？</p> <p>(A) 25 (B) 30 (C) 35 (D) 40</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"> <li>1. 題目以丁香魚為原料，將其進行乾燥後，計算丁香魚乾燥後含水量，測驗食品中含有水分量的表示法及其計算能力。</li> <li>2. 學生應具備食品乾燥加工技術與不同含水量的計算能力。</li> <li>3. 學生應瞭解濕量與乾量基準意義與熟悉含水量計算方式等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	A

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關利用水產罐頭工廠廢棄物生產魚溶漿，下列何者為最適合的流程？</p> <p>(A) 原料絞碎 → 加熱使酵素失活 → 自體消化 → 離心 → 濃縮 → 放冷包裝</p> <p>(B) 原料絞碎 → 自體消化 → 加熱使酵素失活 → 離心 → 濃縮 → 放冷包裝</p> <p>(C) 原料絞碎 → 濃縮 → 離心 → 自體消化 → 加熱使酵素失活 → 放冷包裝</p> <p>(D) 原料絞碎 → 加熱使酵素失活 → 離心 → 濃縮 → 自體消化 → 放冷包裝</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"> <li>1. 題目例舉生產魚溶漿不同加工流程，讓學生進行判別選擇魚溶漿最適製作流程。</li> <li>2. 學生應熟悉魚溶漿加工原理與流程，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解魚溶漿加工原理及其主要製作流程等應用基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關蜜餞特性及製程之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 為使原料硬化，可浸泡石灰水避免形成果膠酸鈣</p> <p>(B) 糖漬液中添加轉化糖可以避免糖結晶</p> <p>(C) 還原糖比率宜添加到 40 % 以上，以防止成品發黏</p> <p>(D) 為防成品糖包衣脫落，包衣前宜用冷水浸泡以洗除附著的糖液，再行烘乾</p>
學習內容	食品-專-加工-E-d 果醬加工
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以蜜餞製作為題目，敘述其原理及操作製程，讓學生判別選出正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉蜜餞加工技術與原理並熟記加工遭遇問題與補救方法，以利判別正確的選項。</li> <li>3. 學生應具備了解蜜餞加工鈣化原理及其加工製程與問題排除及應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關低鹽化醃漬處理之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 把 pH 值降到 4.6 時，即可防止黴菌生長</p> <p>(B) 添加酒石酸之抗菌力高於乳酸</p> <p>(C) 添加的食鹽量在 4 ~ 8 % 間，較能維持成品的脆度</p> <p>(D) 滅菌時，為保持品質、風味與脆度，加熱以超過 85 °C 為宜</p>
學習 內容	食品-專-加工-E-e 醃漬蔬果
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以低鹽化加工技術為題目，列舉相關之加工處理條件，讓學生判別選出正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉製作低鹽化醃製技術的原理與方法，以利擷取正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解低鹽化醃加工技術之原理及其加工技術(保持脆度用鹽量，加熱殺菌及有機酸抗菌力)應用等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	C



# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關含脂溶性成分多的乾燥食品之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 為避免油脂氧化，必須乾燥到水活性 0.1 以下</p> <p>(B) 產品水活性在 0.3 時，油脂氧化速率達到最高</p> <p>(C) 乾燥前不宜攪和山梨糖或澱粉在原料表面上，以避免氧化變質</p> <p>(D) 因容易油耗酸敗，添加抗氧化劑的維生素 E 與檸檬酸，可達相乘效果</p>
學習內容	食品-專-加工-E-f 乾燥蔬果
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目以食品乾燥中脂溶性成分產生氧化與其防止方法，讓學生判別正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉乾燥加工技術及乾燥食品儲存期間品質的變化，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解乾燥食品貯藏期間脂溶性成分氧化原因及其防止方法等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關市售產品利用產生二氧化碳或氨氣，使產品質地膨鬆，下列何者正確？</p> <p>① 發糕      ② 蛋黃酥      ③ 太陽餅      ④ 泡芙</p> <p>(A) ① ② (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ③ ④</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-D-c 麵食加工</p> <p>食品-專-加工-D-d 烘焙食品</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目列舉不同種類之中式麵食加工製品，讓學生判別何者是因二氧化碳或氨氣產生質地膨鬆特性，選擇正確的組合。</li> <li>2. 學生應熟悉中式麵食加工類別及其產生膨脹的原理，熟記不同發酵麵食的種類，以利擷取正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解發麵類產品及其加工膨脹原理等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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>43.某生以烏魚卵為原料，經清洗、擠血、鹽漬等前處理，再反覆曝曬製得顏色較黑的烏魚子，下列何者為造成產品變黑的最主要影響因子？</p> <p>(A) 鹽漬過程中食鹽濃度過高          (B) 鹽漬後未充分水洗去除食鹽          (C) 壓模成型的上負石塊不足          (D) 未將卵膜微血管中的血液完全壓出</p>
學習內容	<p>食品-實-加工-G-b 鹽製品之製作          食品-專-加工-I-e 水產加工技術及原理</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目說明烏魚子製程，讓學生判別選出製程中產生烏魚子變黑的原因。</li> <li>2. 學生應熟悉烏魚子加工製作原理與技術，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解熟悉烏魚子加工加工製作方法及其操作要領及如擠血方式與處理不當造成之影響等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關市售煉製品製作所使用副原料及其功能的配對，下列何者正確？</p> <p>① 重合磷酸鹽 — 彈力增強 ② 蛋白 — 改善風味          ③ 澱粉 — 增量 ④ 味醃 — 顏色調整</p> <p>(A) ① ②          (B) ① ③          (C) ② ④          (D) ③ ④</p>
學習 內容	<p>食品-專-加工-I-d 水產加工各論          食品-實-加工-G-c 煉製品之製作</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目列舉市售煉製品製作所使用的副原料及其功用，讓學生選擇正確組合。</li> <li>2. 學生應熟悉製作煉製品加工技術與原理，及熟記不同種類的副原料與其功用，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解重合磷酸鹽、蛋白、澱粉與味醃等副原料功用與應用等基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	B

## 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關牛乳加工之敘述，下列何者錯誤？</p> <p>(A) 製造馬乳酒 (kumiss) 時，須用到乳酸菌及酵母菌</p> <p>(B) 製作乾酪用的凝乳酶為取自犢牛第四個胃中的分泌物</p> <p>(C) 製作市售全脂乳粉時，常用噴霧乾燥機進行產品的粉末化</p> <p>(D) 塑性乳油 (plastic cream) 為 W/O 型乳化製品，可作為冰淇淋原料</p>
學習 內容	<p>食品-專-加工-H-b 原料乳特性及處理</p> <p>食品-專-加工-H-c 乳品加工技術及原理</p> <p>食品-專-加工-H-d 乳品加工各論</p>
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目綜合敘述馬乳酒、乾酪、全脂乳粉及塑性乳油等不同乳製品之加工原理、方法或其產品特質，讓學生判別正確的敘述選項。</li> <li>2. 學生應熟悉不同牛乳加工技術與原理，熟記不同種類的加工方式與條件，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解製造馬乳酒菌種、乾酪凝乳酶來源、乳粉乾燥技術及冰淇淋原料乳油的乳化型式與產品特質應用等之基礎能力。</li> </ol>
參考 答案	D

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關肉品原料特性及其加工的敘述，下列何者正確？</p> <p>① 豬皮的主要成分為角蛋白 (keratin)</p> <p>② 貢丸製程中，搗潰後將調味料混入攪拌，無須再進行醃製即可入味</p> <p>③ 暗乾肉 (Dark firm and dry) 係因其 pH 值急速下降所引起</p> <p>④ 肉品中添加亞硝酸鹽可減少肌紅蛋白中鐵離子對油脂酸敗的促進作用</p> <p>(A) ① ②</p> <p>(B) ① ③</p> <p>(C) ② ④</p> <p>(D) ③ ④</p>
學習內容	<p>食品-專-加工-G-b 原料肉特性</p> <p>食品-專-加工-G-c 肉品加工技術及原理</p> <p>食品-專-加工-G-d 肉品加工各論</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目綜合肉品加工之原料特性及其加工製程，與添加物之功用，讓學生判別選擇正確的選項。</li> <li>2. 學生應瞭解貢丸加工技術與原理，肉品原料之特性及肉品添加物的功用，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應熟悉貢丸加工製作程序，豬皮中蛋白質的主要成分、暗乾肉產生的原因及亞硝酸鹽的功用與應用基礎能力。</li> </ol>
參考答案	C

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關以包冰衣處理來防止水產食品低溫保藏品質劣化的敘述，下列何者正確？</p> <p>① 包冰衣處理時是用來防止水產食品表面脫水          ② 為使冰衣不龜裂可在水中添加丁基羥基甲氧苯 (BHA)          ③ 實施包冰衣前先將水產食品冷凍至 <math>-20^{\circ}\text{C}</math>          ④ 包冰衣無法防止水產食品凍燒現象</p> <p>(A) ① ②          (B) ① ③          (C) ② ④          (D) ③ ④</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"> <li>1. 題目列舉水產食品包冰衣處理加工技術之方法、功用與目的之方法與功用，讓學生判別正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉低溫保藏造成品質劣化及防止方法，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解包冰衣加工技術方法、目的及應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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. 假設今天天氣由晴轉陰濕，相對濕度 85%，溫度 25 °C，小明已經曬好的乾燥蘋果片 (200 公克，含水率 10%)，不小心忘了收回來。經過一個晚上後，蘋果片的平衡含水率變為 15%，此時小明拿到的蘋果片重量 (公克) 最接近下列何者？</p> <p>(A) 31 (B) 115 (C) 211 (D) 245</p>
學習內容	食品-專-加工-E-g 其他果蔬加工
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以乾燥後蘋果片儲存於環境中時水分平衡重變的化量為題，測驗學生平衡含水率的計算及應用。</li> <li>2. 學生應熟悉食品乾燥加工技術與含水量的計算能力。</li> <li>3. 學生應瞭解濕量基準、乾量基準及果蔬乾燥後的計量與平衡含水率之意義與計算的能力。</li> </ol>
參考答案	C



# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.有關二次冷媒的敘述，下列何者正確？</p> <p>① 藉由液體傳導及輻射現象吸熱          ② 始終保持液態的冷熱傳遞媒介物          ③ 二次冷媒中有機化合物對金屬的腐蝕性遠較無機鹽類者為大          ④ 亦稱間接冷媒，包含氯化鈣溶液、丙二醇等</p> <p>(A) ① ②          (B) ① ③          (C) ② ④          (D) ③ ④</p>
學習內容	食品-專-加工-J-a 低溫保藏食品之認識
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>以二次冷媒為題，敘述冷媒的特性與種類，讓學生判別選擇正確的選項。</li> <li>學生應熟悉冷凍加工原理及二次冷媒之種類與特性，以利擷取資訊並做出正確的判斷。</li> <li>學生應具備了解二次冷媒之種類與特性基本應用的能力。</li> </ol>
參考答案	C

# 111 學年度四技二專考試科目樣卷試題本學習指引

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.某生把一定數量的微生物孢子在不同溫度下加熱，再將該微生物孢子完全死滅所需的時間繪製成圖(一)，請問該生由此圖所獲得之推論何者最正確？</p> <p>圖(一)</p> <p>(A) 可由此圖求得 D 值，且加熱時間越長孢子殘存數量越少          (B) 可由此圖求得 Z 值，且殺菌溫度越高則孢子完全死滅時間越短          (C) 可由此圖求得 <math>F_0</math> 值約 3~4 分鐘，D 值約 <math>10^\circ\text{F}</math>          (D) 可由此圖求得 Z 值約 <math>20^\circ\text{F}</math>，F 值約 10</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"> <li>1. 題目以縱軸為加熱致死時間，橫軸為加熱溫度，所繪製成的加熱時間致死曲線，測驗學生判別識圖能力，以判別選擇正確的選項。</li> <li>2. 學生應熟悉罐頭加熱殺菌中專有名詞定與加熱時間致死曲線之判讀應用，以利擷取正確資訊並做出正確的判斷。</li> <li>3. 學生應具備了解 D 值、Z 值、<math>F_0</math> 值之意義及加熱時間致死曲線定義與其應用等基礎能力。</li> </ol>
參考答案	B