

113 學年度四技二專統一入學測驗考試大綱

適用考試群 (類)	考科名稱
11 食品群	專業科目(一)－食品加工、食品加工實習
大綱內容	
<p>科目別：食品加工</p> <p>一、食品加工基本概念</p> <p>(一) 食品加工的發展史與展望</p> <p>(二) 各類加工食品之認識</p> <p>(三) 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)</p> <p>(四) 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</p> <p>(五) 職業倫理、性別平等、工作權及勞動三權之認識</p> <p>二、營養素</p> <p>(一) 營養素的種類(含醣類、蛋白質、脂肪、維生素、礦物質及水)</p> <p>(二) 主要營養素的食物來源</p> <p>(三) 食品標示(含營養標示、食品添加物、過敏原標示及清真認證)</p> <p>三、食品保藏</p> <p>(一) 食品變質的原因及其辨識方法</p> <p>(二) 食品的保藏原理</p> <p>(三) 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</p> <p>四、穀類、豆類及薯類加工</p> <p>(一) 穀類、豆類及薯類加工之認識</p> <p>(二) 米食加工</p> <p>(三) 麵食加工</p> <p>(四) 烘焙食品</p> <p>(五) 豆類加工</p> <p>(六) 薯類加工</p> <p>(七) 澱粉製造與加工</p> <p>(八) 其他穀類、豆類及薯類製品</p> <p>五、果蔬加工</p> <p>(一) 果蔬加工之認識</p> <p>(二) 果蔬汁飲料</p> <p>(三) 水果蔬菜罐頭</p> <p>(四) 果醬加工</p> <p>(五) 醃漬蔬果</p> <p>(六) 乾燥蔬果</p> <p>(七) 其他果蔬加工</p> <p>六、釀造食品</p> <p>(一) 釀造食品之認識</p>	

適用考試群 (類)	考 科 名 稱
11 食品群	專業科目(一)－食品加工、食品加工實習
大 綱 內 容	
<p>(二) 醬類製造</p> <p>(三) 酒類製造</p> <p>(四) 食醋製造</p> <p>(五) 其他釀造食品</p> <p>七、肉品加工</p> <p>(一) 肉品加工之認識</p> <p>(二) 原料肉特性</p> <p>(三) 肉品加工技術及原理</p> <p>(四) 肉品加工各論</p> <p>八、乳品及蛋品加工</p> <p>(一) 乳品及蛋品加工之認識</p> <p>(二) 原料乳特性與處理</p> <p>(三) 乳品加工技術及原理</p> <p>(四) 乳品加工各論</p> <p>(五) 蛋的特性</p> <p>(六) 蛋品加工技術及原理</p> <p>(七) 蛋品加工各論</p> <p>九、水產加工</p> <p>(一) 水產加工之認識</p> <p>(二) 水產原料特性</p> <p>(三) 水產加工技術及原理</p> <p>(四) 水產加工各論</p> <p>十、低溫保藏食品</p> <p>(一) 低溫保藏食品之認識</p> <p>(二) 低溫保藏食品之製造</p> <p>(三) 低溫保藏食品保存中之品質變化</p> <p>(四) 解凍方法</p> <p>(五) 鮮食食品の種類與保鮮技術</p> <p>十一、嗜好性食品</p> <p>(一) 嗜好性食品之認識</p> <p>(二) 茶加工技術及原理</p> <p>(三) 咖啡加工技術及原理</p> <p>科目別：食品加工實習</p> <p>一、實習場所之安全衛生教育與相關作業管理</p> <p>(一) 實習場所環境、緊急逃生路線、設備及滅火器使用之認識</p> <p>(二) 實習場所各項食品加工機具基本操作及簡易保養</p> <p>(三) 食品相關危害與防止及各項勞工安全衛生常識之認識</p> <p>(四) 食品添加物的使用與管理及食品相關法規之認識</p>	

適用考試群 (類)	考科名稱
11 食品群	專業科目(一)-食品加工、食品加工實習
大綱內容	
<p>(五) 食品加工安全衛生演練</p> <p>二、加工原料與特色食品</p> <p>(一) 原料的認識與分類</p> <p>(二) 各類原料的特性與處理</p> <p>(三) 如何因應原料產期及區域特性之變動而調整加工方法</p> <p>(四) 各類特色加工食品之認識</p> <p>三、穀類及豆類加工</p> <p>(一) 米食加工品之製作</p> <p>(二) 麵食加工品之製作</p> <p>(三) 烘焙食品之製作</p> <p>(四) 豆類加工品之製作</p> <p>(五) 其他穀類及豆類加工之製作</p> <p>四、水果類及蔬菜類加工</p> <p>(一) 果汁之製作</p> <p>(二) 泡菜之製作</p> <p>(三) 果醬之製作</p> <p>(四) 蜜餞之製作</p> <p>(五) 蔬果罐頭之製作</p> <p>(六) 其他蔬果加工之製作</p> <p>(七) 罐頭檢驗</p> <p>五、釀造食品</p> <p>(一) 米麴、米酒、小米酒之釀造及蒸餾</p> <p>(二) 醬油麴與醬油之製作</p> <p>(三) 水果酒之製作</p> <p>(四) 釀造醋之製作</p> <p>(五) 調理醋之製作</p> <p>(六) 其他釀造食品之製作</p> <p>六、畜產品加工</p> <p>(一) 肉製品之製作</p> <p>(二) 乳製品之製作</p> <p>(三) 蛋製品之製作</p> <p>七、水產品加工</p> <p>(一) 乾製品之製作</p> <p>(二) 鹽製品之製作</p> <p>(三) 煉製品之製作</p> <p>八、產品品質評鑑與行銷</p> <p>(一) 品質評鑑的方法</p> <p>(二) 產品失敗原因之探討</p>	

適用考試群 (類)	考 科 名 稱
11 食品群	專業科目(一)－食品加工、食品加工實習
大 綱 內 容	
(三) 加工產品包裝 (四) 產品推廣行銷	
備註	1. 表列考試大綱為考試命題範圍之例示，惟實際試題並不完全以此為限，仍可命擬相關之綜合性試題。 2. 試題測驗目標參考課程綱要之學習表現內涵。