

臺北市立松山高級工農職業學校 103 學年度教師甄選
【食品加工科】初試試題

一、簡答題(20%)每題 10 分

- (一) (1) 請簡述食品 GMP 認證之意義？(2) 自今年 4 月 1 日起，食品 GMP 認證申請、追蹤查驗及相關作業規範以新制度辦理，試說明相關條文之修正重點為何？
- (二) 試列舉對人體有益及有害之微生物各兩種，並說明其對人體主要影響為何？

二、申論題(80%)每題 20 分

- (一) 在實習課時製作蔥油餅，學生在製作過程中提出若干問題，請問你會如何回答：(1) 蔥油餅是否可使用高筋麵粉製作？為什麼？(2) 蔥油餅的麵糰是否越軟越好操作？(3) 用何種操作手法，可增加層次？(4) 蔥油餅為何沒有明顯的層次？(5) 蔥油餅為何要拍鬆？
- (二) 高職教師須指導學生包含專題製作、小論文、科展、技藝競賽等，請根據你的專長(例如加工、食化、微生物)，設計一題目，寫出約 20 分鐘的教案(包含如何發想、擬出實驗架構或課程大綱、可能執行的方案等)來說明你會如何引導學生的學習。
- (三) 試述酵素性褐變之反應機制及其抑制之方法？
- (四) 試述革蘭氏染色(gram' s staining)之原理、方法及其應用？