

中臺科大

中臺科技大學109學年度四技甄選入學

食品科技系

第二階段指定項目說明

實作與面試-進行方式

- 前行準備 (10分鐘)
 - 報到及實作抽題 (準備教室：9113室)
 - 指定考題- 食品安全實務或新聞時事
 - 專業考題- 針對抽到的食材與題目設計出食品加工產品 (食品群) 或料理食譜紀錄 (餐旅群)
- 面試進行 (10分鐘)
 - 自我介紹(一人1分鐘，共2分鐘)，包含「專長與取得相關證照」、「申請本校動機」與「學涯規劃」三項
 - 回答剛剛抽到題目，包含指定考題及專業考題 (採輪流作答方式，回答順序由面試老師指定)
 - 互動與回饋- 回答面試老師針對考生實作紀錄、自我介紹、專業技能等問題

實作與面試-配分方式

配分項目	比例
實作(製程設計與記錄)	20% (每項100分)
面試(自我介紹;互動與回饋)	30% (每項100分)

級距	A+	A	B+	B	C+	C
分數	95	90	85	80	75	70

指定考題

食品安全實務或新聞時事
(3題抽1題方式口述進行)



如何正確選擇比較安全及健康的加工產品



臺灣農產生產追溯



0101000001



營養標示		
每一份量 5公克		
本包裝含 1份		
	每份	每100公克
熱量	7.6 大卡	151.0 大卡
蛋白質	0.2 公克	5.0 公克
脂肪	0.4 公克	8.0 公克
飽和脂肪	0.4 公克	7.0 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	0.1 公克	2.0 公克
糖	0.2 公克	4.0 公克
鈉	0 毫克	5 毫克

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size 1 container (5g)	
Amount per serving	0
Calories	0
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	1%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 2g	
Vitamin D 2.5mcg	10%
Calcium 0mg	0%
Iron 0.4mg	0%
Potassium 0mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts				
8 servings per container				
Serving size 1 container (5g)				
Calories	Per serving		Per container	
	0	% DV*	0	% DV*
Total Fat	0g	0%	1g	1%
Saturated Fat	0g	1%	1g	4%
Trans Fat	0g		1g	
Cholesterol	0mg	0%	0mg	0%
Sodium	0mg	0%	0mg	0%
Total Carb.	0g	0%	< 1g	0%
Dietary Fiber	0g	0%	< 1g	3%
Total Sugars	0g		2g	
Incl. Added Sugars	0g	0%	2g	3%
Protein	2g		18g	
Vitamin D	2.5mcg	10%	19mcg	90%
Calcium	0mg	0%	20mg	0%
Iron	0.4mg	0%	3mg	15%
Potassium	0mg	0%	0mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

以上這些標準你認識那些?
和你的生活有什麼關係?



如何判別你要吃的食品或食物是安全的？

專業考題

以圖示之食材為主材料設計出食譜及產品
(4題抽1題方式口述進行)



請以這個食材為主材料設計
一道**手工菜**或者**可大量製備**的產品



請以這個食材為主材料設計
一道**手工菜**或者**可大量製備**的產品



請以這個食材為主材料設計
一道**手工菜**或者**可大量製備**的產品



請以這個食材為主材料設計
一道**手工菜**或者**可大量製備**的產品