

中國文化大學 九十二 學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學系碩士班 考試科目：婚姻與家庭

一、問答題 (100%)

1. 試述在子女養育階段影響親子關係的因素為何？(20%)
2. Please describe the basic characteristics and problems of the very low socioeconomic family (20%) (請以中文作答)
3. From your point of view, which marital adjustments would be most difficult early in marriage? (10%) Why? (20%) (請以中文作答)
4. What things would you want to know and consider before you decided to enter into unmarried cohabitation? (30%) (請以中文作答)

(第一頁.共一頁)

問答 (100%)

- 一、請詳述台灣更年期之營養問題？
(10%)及改善之方法？(10%)
- 二、試說明膽固醇之來源？(10%)及其生理作用？(10%)
- 三、必需胺基酸與蛋白質營養價值的相關性？(10%)
- 四、何謂基礎代謝？(10%)及其影響因子？(10%)
- 五、綠色蔬菜在食物製備及加工時之保色方法？(10%)
- 六、生鮮食品之清洗、貯存之原則？
(10%)
- 七、試說明進口食品之標示？(10%)

(第一頁.共一頁)

中國文化大學 九十二 學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學系碩士班 考試科目：生活科學

1. 請問一位生活應用科學系之大專畢業生，至少應具備何種專業素養？為什麼？試申論之。 20%
2. 試分析生活應用科學領域過去與目前之發展趨勢及其變遷緣由，並請說明您對此之看法。 20%
3. 何謂 work simplification？假設您受邀對家庭主婦與職業婦女做此方面之演講，並問您的演說內容將包含那些概念？ 20%
4. (1) 請由生活應用科學領域中選擇一重要議題 (issue)，試從不同之觀點來分析，並請說明您個人之立場與立論觀點。 10%
(2) 根據上述議題，試擬一相關之研究計畫 (proposal)。 10%
5. The following paragraph was written by Hitch and Youatt in 1995. Please read it and answer the following questions. (可用中文答題。無需逐字翻譯全文)
(1) What is the key concept? 10%
(2) Please write down your own reflection. 10%

Like all professions, family and consumer sciences has a philosophy and mission. Communicating family and consumer sciences content is done within the context of the mission or purpose of the profession. The instructor is not merely concerned with the transmission of knowledge for its own sake, but is concerned that this knowledge and information will be applied and used. The instructor with a mission to enable individuals and families to make enlightened decisions is less concerned with formulas and prescriptions than with processes and practices. This involves helping learners achieve various levels of understanding; not just the technical (how to), but knowledge that assists individuals in understanding why (interpretive) and the emancipative knowledge that allows individuals and families to be self-directed (Brown & Paolucci, 1979). In recent years, educators have spent a great deal of time exploring how learners can be taught critical thinking skills, problem-solving strategies, and higher order thinking skills within the context of family and consumer sciences content.

10分 比較自由水與結合水 (Bound water) 簡述之，
一般食品水活性 (Aw) 調整為 0.3 最理想 (對
油脂氧化的控制而言)，為什麼？

15分 簡述醱類所參與梅納內皮中的史脫瑞卡
分解作用 (Strecker degradation)？以及對
食品品質的影響？又何者為所謂“適當的褐
變食品”與“不當的褐變食品”各舉例三則說
明之？又如何防止褐變？

60分 解釋名詞 (簡述之)：每小題3分

1. 澱粉之糊化、糊化、澱粉類(皂化)及
(1) 澱粉糊化澱粉
2. 必需氨基酸、限制氨基酸、氨基酸拮抗作用
(8) 肽鏈 (peptide bond) 及蛋白質的三級結構
3. 蛋白質水解酶素抑制劑、亞硝基胺 (Nitrosamine)
(12) 果糖素 (13) 花青素 (14) 維生素 C (15) 酸性食品
4. 水果之(16) 糖、(17) 蛋的抗生蛋白 (Avidin)
(18) 蔬菜、茶葉之殺菌 (19) 油脂精製過程中之氧化反應
(20) 牛乳中的糖水解後之半乳糖 (功能)

15分 填充題：每小題1分

1. 與肌肉收縮最重要的相關蛋白質有兩個是 (1) _____ (2) _____
因為它們與以下之何種品質有關 (3) _____ (4) _____ (5) _____
2. 金屬離子與團基的交互作用在生理、生化反應上非常重要
指出下列團基分別與何種金屬離子作用 (6) _____
(7) 卟紅素與 _____ (8) 葉綠素與 _____ (9) Transferrin 與 _____
3. 列出下列蔬果中主要機能性的抗氧化物或物 (10) 蕃茄 (11) 大豆
(12) 綠茶 (13) 葡萄 (14) 紅蘿蔔 (15) 蘋果 (一種)

中國文化大學 九十二 學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學系碩士班 考試科目：食品衛生與安全

- 1、為確保食品之衛生與安全，在管理上應如何妥適完成下列重要程序
餐飲從業人員(食品調理人員、食品製造人員)應如何防止食品受病
因性細菌污染之個人衛生？ 8%
餐飲調製時使用之器具、器皿、設備及調製場所之衛生？ 8%
- 2、食品中之添加物(additives)與污染物之安全性在食品之衛生與安全領
域中具極為重要之意義。請說明
食品添加物(food additives)之分類及其與食品安全關係之意義？ 8%
食品中之農藥為食品污染物，其污染量為何稱為殘留量(residues)？ 8%
- 3、在餐飲之危險性管理上，為確保學生餐飲之衛生與安全，目前我國在學
生團膳(如營養午餐)均已積極推行 HACCP 之管制措施，其合理之管制
程序及其意義為何？ 8%
- 4、以食品衛生與安全及保健與營養立場，消費者日常購食下列蔬果之意義
與原則為何。
購食有機蔬果(organic vegetables and fruits)？ 6%
生食芽菜類(sprout)？ 6%
- 5、臺灣最近頻傳食品中毒(food poisoning)案例，此現象不但對消費者之健
康及中毒者之家庭經濟有極大之影響，甚至對國家之信譽亦有甚大之傷
害。請回答下列有關之問題
a. Foodborne disease 與 Food poisoning 之定義？ 8%
b. 細菌性食品中毒(Bacterial food poisoning)分為感染型(infection)、
毒素型(intoxication)與毒性感染(toxicoinfection)三種類型，此三
種類型之分類定義？ 8%
- 6、食品中病源性物質污染之防治是預防食品中毒發生之良策，惟有效之防
治有賴食品製造時之完全監管、食品衛生與安全之有效管理，食品調製
人員與消費者及醫療保健人員之共同努力與合作方能收效。因此
a. 如何防止病源性細菌在食品中交叉污染(cross contamination)？ 6%
b. 預防食品中毒之基本原則？ 8%
- 7、食品添加物開發之同時必須進行「毒性試驗」及「安全性評估」以界定
其對人體之「毒性強度」並藉此訂定在食品中之「容許量(tolerance)」。
在世界各國之食品衛生法令中均有規定食品添加物及食品污染物之容
許量，而此容許量訂定之重要意義？ 8%
- 8、黴菌毒素是真菌(fungi)之次生代謝產物(secondary metabolites)，影響它在
農產品中產生之環境因素頗為複雜，控制不易。究應如何有效控制農產
品儲藏時抑制這些黴菌毒素產生之環境因子？ 10%

中國文化大學九十二學年度碩士班入學考試

所(組)別：生活應用科學系碩士班 考試科目：餐 飲 管 理

一、解釋名詞 (28%)

1. V. S. O. P. 4%
2. Demitasse Cup 4%
3. A La Carte Menu 4%
4. Chef de Range 4%
5. Sherry 4%
6. Turnover Rate 4%
7. 水晶玻璃 4%

二、請說明 Cappuccino、Irish Coffee 之主要材料與製備方法。 12%

三、面對因 SARS 疫情而導致餐飲業績下滑之現象，身為餐廳經理人的你，有那些降低人事成本之因應方案，請說明之。 12%

四、請分析統一星巴克咖啡連鎖系統在台經營成功之主要原因。 12%

五、美式早餐 (American Breakfast) 的內容包含那些？在接受客人點此類早餐時又應注意些什麼？ 12%

六、江浙料理之特色為何？試舉出其最著名之菜餚及點心各一項。 10%

七、請說明法國葡萄酒最著名之二大產區及德國白酒之主要葡萄品種，並說明品酒三個步驟。 14%