

問答 (100%)

一、請估算你個人每天能量的需要量？(10%)？並為自己設計符合你個人之理想菜單(10%)？

二、家庭中之成員：老公公一位(80歲，高血壓)，先生(36歲，電腦工程師，高血脂)，太太(32歲，懷孕6個月)，小孩一位(4歲，幼稚園)，請問你如何為這家人設計飲食(5%)？你會考慮那些因素(5%)？營養素上如何配合(5%)？食物上如何調理搭配(5%)？

三、請分別試述北平菜、江浙菜、湖南菜、四川菜、廣東菜及台菜的特色，並各舉出三道具代表性的菜餚或點心？(20%)

四、試比較冷水麵、燙麵、酥皮類麵食在材料選用，烹調方法及成品質感之差異？(20%)

五、蛋糕根據使用的原料、攪拌方法的不同，一般可分成那三大類？並請分別說明其製作的步驟？(20%)

1. (1) 請問「生活科學」此一領域應包含那些內涵？試申論之。10%

(2) 請分析國內生活應用科學領域之現況與發展趨勢，並試述其影響因素。10%

2. 請回答下列題組。40%

(1) 名詞解釋：10%

Gender identity

Gender role

Gender schematic theory

Androgyny

(2) 兩性工作平等法已於今年三月八日正式施行。請說明您對此法之瞭解並試抒己見。10%

(3) 試以「兩性平權」為主題，分別針對兒童、青少年與成年人設計推廣教育課程或活動。20%

3. Please apply "family system theory" to analyze the parent-child relationship and marital relationship in stepfamilies. What recommendations would you make for these families? 20%

4. Please identify a critical research question in the area of Applied Science of Living and then design a study to implement it. Please include: (1) a brief review of literature supporting your proposal, and (2) a description and justification of all the elements needed for implementing the research. 20%

(20分)一. 簡述脂質 (Lipid) 在生物學中與食品中所扮演
的角色及功能? 家庭中使用油脂應如何貯存以
避免不當的劣化? 在油脂之硬化過程中之冬化
(Winterization) 及氫化 (Hydrogenation) 請簡述之?
并解說其目的;

(20分)二. 請繪一骨骼肌縱切面電子顯微鏡示意圖并標示
其組成各蛋白質成份? 并以簡圖示意骨骼肌之伸縮
狀態? 休息狀態? 收縮狀態? 并簡述肌凝蛋白
(Myosin) 及肌動蛋白 (Actin) 在肉與肉製品的品質為
上為何如此重要 (影响)?

(20分)三. 簡述食品酵素性褐變? 有正面或負面影响的
褐變反應的食品請各舉例三個? 造成酵素褐變
反應的必要條件 酵素及反應基質請各舉例三個
? 并說明防止酵素性褐變之方法?

(40分)四. 解釋名詞 (簡述之): 每題 4 分

1. 水活性 (Aw)
2. 澱粉糊化 (Gelatinization)
3. 油脂品質之鑑定: TBA 法
4. 蛋白質之變性
5. 決定蛋白質二、三級結構的關鍵為何
6. 酸性食品
7. 水果之返熟 (After Ripening)
8. 視紫質 (Rhodopsin) 在光亮或黑暗環境下
之反應變化
9. 葉綠素之組成成份? 在稀酸條件下變成何物?
顏色為何?
10. 茶大致上可分為三類即三類? 并各舉 1 例說明之?

中國文化大學九十一學年度碩士班入學考試

所(組)別： 生活應用科學研究所

考試科目： 食品衛生與安全

1. 以食品衛生與安全及消費者保健與營養之立場，購食有機蔬果(organic vegetables and fruits)之意義何在？ 6%
2. 臺灣最近因氣候轉趨炎熱，因此學童腸病毒(enterovirus)之感染率又開始增加，其感染之主因除媒介食品，如不潔之軟體動物、蔬果及肉類外，不潔之手及空氣亦是腸病毒感染之主因之一，就以這些觀點回答下列問題
 - a. 學校在腸病毒感染之防治重點應如何加強？ 8%
 - b. 與餐飲調理人員相同之正確洗手方法如何？ 7%
3. 在食品毒性之觀念中有「沒有任何化學物是絕對安全，人體對任何化學物質均有不同之容忍力，毒性之發生與大小與食用之劑量及食用方法關係密切」等。因此在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)」。請就毒性觀點回答
 - a. 食品添加物應行之毒性偵測(試驗)項目有那些？ 7%
 - b. 半致死劑量(LD₅₀)在毒性評估時代表什麼意義？ 6%
4. 人類生活環境中接觸之毒性物質種類甚多，尤其在人類日常取食之食品中所含之毒性物質更不勝枚舉，這些物質常藉食品之媒介而誘發攝食者中毒，輕者自癒，重者死亡。請回答
 - a. 食品中毒之定義與分類？ 6%
 - b. 引發食品中毒之毒性物質分類？ 8%
 - c. 細菌性食品中毒之防治方法 8%
5. 食品中之致癌物質種類甚多，其中以黃麴菌如 *Aspergillus flavus* 產生之黃麴毒素(aflatoxins)之致癌毒性最強，是引發臺灣肝癌患率極高之病理性天然物質，但這種毒素之化學生態究竟如何，請回答下列問題
 - a. 致肝癌(carcinogenesis)之機制如何？ 8%
 - b. 如何預防產毒黴菌(toxin production mold)在食品中產毒？ 8%
6.
 - a. 目前最常發現污染於食品之農藥與重金屬有那些？ 5%
 - b. 有機氯劑(農藥)被國際禁用之主要原因何在？ 5%
7.
 - a. 天然抗氧化劑被認為有防癌之功能，其原因及機制何在？ 8%
 - b. 目前風行之天然抗氧化劑有那些？ 5%
 - c. 那些蔬果含天然抗氧化劑？ 5%

(組)別： 生活應用科學研究所

考試科目： 餐 飲 管 理

、解釋名詞

1. Flamb`e Dish (4%)
2. Buffet (4%)
3. F & B (4%)
4. BB 盤 (4%)
5. 扁平餐具(Flate-ware) (4%)
6. 涮 (4%)

、試簡述麥當勞「QSCV」之經營理念。(12%)

、試簡述何謂行銷上之「SWOT」分析。(12%)

、試簡述法式服務之特性。(12%)

、試闡述在餐飲管理上，應如何降低人事成本與直接成本。(20%)

、試闡述餐飲連鎖經營之種類及其在經營管理上之優缺點。(20%)

(第一頁.共一頁)