

壹、食品職群【職群概論】教學活動設計

單元名稱	<ol style="list-style-type: none"> 1.食品職群之基本介紹及職業安全與道德 2.食品加工的範圍與產業 3.食品原料與機具 4.食品安全與衛生 5.食品檢驗分析及生物技術 	教學時間	3 節/150 分鐘
單元內容	<ol style="list-style-type: none"> 1-1. 食品職群實習科目介紹 1-2. 食品職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德 2-1. 食品群各科主要學習內容與證照 2-2. 食品相關產業介紹 3-1. 食品原料的介紹 3-2. 食品機具的介紹 4-1. 食品安全的介紹 4-2. 食品安全衛生觀念的介紹 5-1. 微生物、化學介紹 5-1. 生物技術介紹 		
學生學習條件分析	<ol style="list-style-type: none"> 1.在教學前學生已對加工食品有初步認識，能理解食品加工產業種類。 2.在教學前學生已透過觀看或閱讀新聞媒體等的報導，初步理解了解目前台灣食品加工業的現況。 3.在教學前學生已透過國民教育九年一貫課程，習得自然科等相關課程的知識，包括：「自然與生活科技」、「健康與體育」、「藝術與人文」及「綜合活動」等相關課程。 		
教學地點	食品專業教室		
單元目標		具體目標	
【認知】 <ol style="list-style-type: none"> 1.學生能認識食品職群的相關類科及職業特性。 		<ol style="list-style-type: none"> 1-1.學生能列舉技術型高中食品群相關科別，包括食品加工科、水產食品科、食品科、烘焙科 1-2.學生能說明食品職群的行業分類屬於「食品飲料製造業」。 	

單元目標	具體目標
<p>2.學生能認識食品職群實習科目。</p> <p>3.食品群各科主要學習內容與證照</p> <p>4.食品職群學生能瞭解食品群四技二專統測考科及升學管道。</p> <p>5.學生能認識食品相關產業的類別。</p> <p>6.學生能認識食品原料與加工機具的種類。</p> <p>7.學生能認識食品工作場所中的職業安全及衛生觀念。</p>	<p>1-3.學生能列舉此行業類別中至少三類食品領域有關加工、檢驗、管理及行銷之職稱，例如：生產管理人員、品管人員、檢驗人員等名稱。</p> <p>2-1.學生能列舉技術型高中食品群相關科實習科目三種。如：食品加工實習、食品微生物實習、食品化學與分析實習等。</p> <p>2-2.學生能說明至少 1 科適用之技能領域實習科目。如：烘焙食品加工實習。</p> <p>3-1.學生能列舉食品群各科主要學習內容三種。如：食品加工、食品微生物、烘焙食品等。</p> <p>3-2.學生能列舉食品群各科可以取得的證照三種。如：烘焙食品、食品檢驗分析、中式麵食加工等。</p> <p>4-1.學生能舉出專業科目考科二種。如食品加工、食品化學與分析等。</p> <p>4-2.學生能說明四技二專主要的二項升學管道。如：甄選入學、登記分發等。</p> <p>5-1.學生能正確說明至少三類食品相關產業。如：飲料業、冷凍食品業、烘焙食品業等。</p> <p>5-2.學生能正確將食品依其相關產業類別作分類。</p> <p>6-1.學生能正確說明至少三種食品原料。如：麵粉、奶油、糖等。</p> <p>6-2.學生能正確說明至少三種食品加工機具。如：烤箱、攪拌機、發酵箱等。</p> <p>7-1.學生能正確說明至少三項食品工作場所中的職業安全範圍及項目，例如：穿著工作服、配戴安全防護裝置、穿著實驗衣及預防跌倒等。</p>

單元目標	具體目標
<p>8.學生能認識微生物、化學及生物技術等相關知識。</p> <p>9.學生能認識食品專業的「倫理」觀念。</p>	<p>7-2.學生能正確說明至少三項食品專業人員所需具備的衛生觀念，例如：皮膚清潔、洗手，剪指甲、環境乾淨、必要時穿戴手套、戴口罩及隔離衣物等。</p> <p>8-1.學生能正確說出三種常見的食物中毒細菌。如：沙門氏菌、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌等。</p> <p>8-2.學生能正確說出三種生物技術類別。如：基因重組、組織培養、發酵工程等。</p> <p>9-1.學生能正確說明倫理的意義。</p> <p>9-2.學生能正確說明工作態度及職業道德。</p>
<p>【情意】</p>	
<p>10.學生能表現出對於食品專業人員的尊重。</p>	<p>10-1.學生能體會並表達食品專業對於維護大眾食品安全衛生的重要性。</p> <p>10-2.學生能正確稱呼食品專業人員的職稱，例如：品管員、檢驗員、生產管理員等名稱。</p>
<p>11.學生能分享自身食品體驗的經驗。</p>	<p>11-1.學生能分享自身或親友於不同食品場所的經驗。</p> <p>11-2.學生能分享與食品專業人員的互動情形，以及對於食品加工及食品衛生安全的觀念。</p>
<p>12.學生能應用食品加工及食品安全衛生觀念的理解，應用於日常生活中。</p>	<p>12-1.學生能了解並應用於日常生活中，例如：注意食品加工安全衛生方式。</p> <p>12-2.學生能了解食品安全衛生的重要性。</p>
<p>13.學生能養成注重食品安全的衛生習慣於日常生活中。</p>	<p>13-1.學生能分享食品安全衛生習慣於日常生活中。</p> <p>13-2.學生能於琳瑯滿目的加工食品中，能應用所學，選擇食用適當的食品。</p>
<p>14.學生能實踐職業倫理道德觀念於日常生活中。</p>	<p>14-1.學生能分享符合職業道德倫理的行為於日常生活中。</p> <p>14-2.學生能分享自身遇到的職業道德倫理困境及解決方式。</p>

具體目標	教學活動歷程	教學方法	時間分配	備註
	《第 1-3 節課》			
	【準備活動】			
	一、教師			
	(一) 擬定教學目標。			
	(二) 準備教材及書面資料。			
	(三) 準備教學相關用物及設備。			
	(四) 檢查設備是否能正常使用。			
	(五) 確認教學方法及時間安排。			
	二、學生			
	(一) 預習本單元的課程內容。			
	(二) 剪指甲、不塗指甲油、不配戴任何飾品、穿工作服、穿著工作鞋、頭髮束成馬尾，必要時將頭髮夾起來。			
	(三) 攜帶課本及相關文具。			
	(四) 儀態良好，衣著乾淨整齊。			
	【發展活動】			
1-1	一、引起動機			
1-2	請學生分享所知的食品加工品種類?			
1-3	常接觸到的食品加工專業人員有哪些?如何稱呼?對於食品加工專業人員的第一印象為何?微生物是何物?生物技術如何應用到食品上?吃過基因食品嗎?			
2-1	講述法			
2-2	10 分鐘			
3-1				
3-2				
4-1	二、提示主題			
4-2	(一) 食品職群的特性與範圍			
5-1	(二) 食品職群實習科目介紹			
5-2	(三) 食品職群各科主要學習內容與證照			
6-1				
6-2	(四) 食品職群之升學進路介紹			
7-1	(五) 食品產業介紹			
7-2	(六) 食品原料與機具的介紹			
8-1	(七) 食品安全與衛生的介紹			
8-2	(八) 微生物、化學及生物技術介紹			
9-1	(九) 職業倫理介紹			
9-2				

具體目標	教學活動歷程	教學方法	時間分配	備註
10-1 10-2	<p>三、說明內容</p> <p>(一) 配合影片，介紹食品職群的職業類別及職業特性。</p> <p>(二) 配合書面資料介紹食品職群實習科目。</p> <p>(三) 配合書面資料介紹食品職群各科主要學習內容與證照</p> <p>(四) 配合書面及影片資料介紹食品職群之升學進路。</p> <p>(五) 配合書面資料介紹食品產業。</p> <p>(六) 配合投影片，講述食品原料與加工機具的種類。</p> <p>(七) 配合影片，講述食品工作場所中的職業安全及衛生觀念。</p> <p>(八) 配合影片，講述微生物、化學及生物技術等相關知識。</p> <p>(九) 配合影片，講述食品專業的「倫理」觀念。</p>	<p>講述法及欣賞法</p> <p>講述法</p> <p>講述法</p> <p>講述法及欣賞法</p> <p>講述法</p> <p>講述法及欣賞法</p> <p>講述法及欣賞法</p> <p>講述法及欣賞法</p> <p>講述法及欣賞法</p>	<p>10 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>50 分鐘</p> <p>20 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>選技職好好讀有前途</p> <p>原來技專校院考招調整是這麼一回事！</p> <p>【懶人包】</p> <p>投影片 ppt</p> <p>食品安全資訊網</p> <p>1.食安五環扣幸福安心 GO 中文版</p> <p>2.食品安全知識及教育網站連結</p> <p>3.職業安全衛生宣導影片—《職業病大進擊》</p> <p>4.食品安全與衛生宣導短片</p> <p>1.微生物介紹動畫 Microbe</p> <p>2.現在是討論生物工程（基因工程）時候了。</p> <p>食品安全及專業倫理</p>

具體目標	教學活動歷程	教學方法	時間分配	備註
11-1 11-2 12-1 12-2 13-1 13-2 14-1 14-2	【綜合活動】 一、學生以 5 人為一個討論群組，分享食品實作的經驗，包括：看到食品種類？食品的製作方法？食品人員的工作現況與態度？ 二、學生分享本課程的上課心得，看到什麼？聽到什麼？ 三、授課教師透過各組的經驗分享，提出自己的觀點，達到教學相長的目標。	講述法 學生回饋法 學生回饋法 講述法	10 分鐘 5 分鐘 5 分鐘	

貳、知識單

知識單		編號：食品-1-2/知	
單元名稱	1. 食品職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 食品加工的範圍與產業 3. 食品原料與機具 4. 食品安全與衛生 5. 食品檢驗分析及生物技術	教學使用地點	食品專業教室
【單元簡介】 本單元內容主要為介紹食品職群類別的工作特性範圍、專業發展現況及願景、學生未來升學管道、食品加工場所中應具備的安全及衛生觀念及工作時須具備的倫理原則，期許學生透過課程的講授後，能開啟對於食品職群工作特性的認識，加強對於食品加工及食品衛生安全的觀念，以及日後思考生涯規劃時的參考。 【學習目標】 一、食品職群的職業類別及職業特性。 選技職.好好讀.有前途-技職教育宣導-食品群			

二、食品職群實習科目認識

課程類別	領域/科目及學分數		建議授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二		
實習科目	食品加工實習		6			3	3			群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計 12 學分。
	食品微生物實習		6			3	3			
	食品化學與分析實習							3	3	
	食品加工技能領域	烘焙食品加工實習	10	5	5					適用於本群各科，計 18 學分
		進階食品加工實習	8					4	4	
	檢驗分析技能領域	分析化學實習	6	3	3					
		食品檢驗分析實習	6					3	3	
		生物技術實習	6					6	6	

三、食品群各科主要學習內容與證照

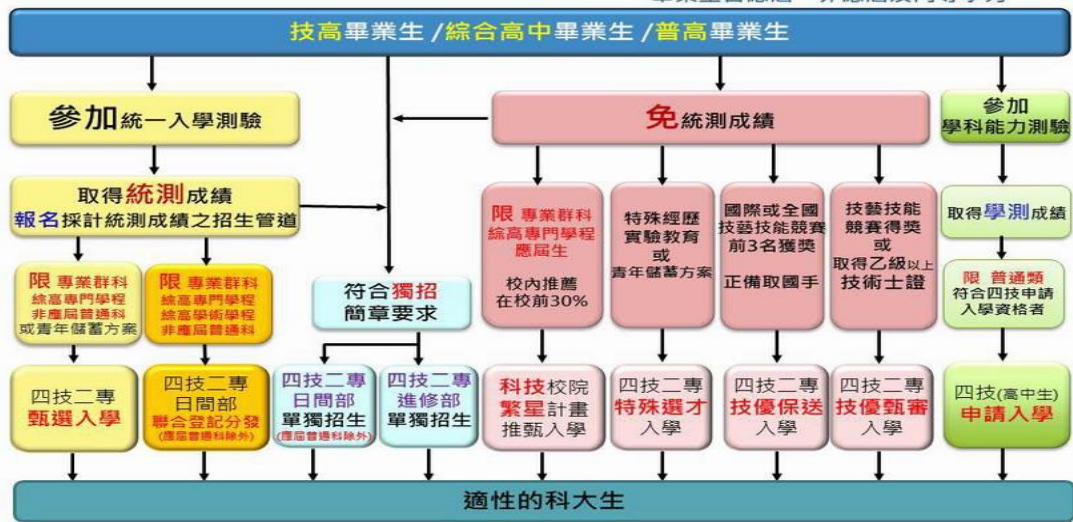
科別	食品加工科	水產食品科	食品科	烘焙科
學習內容	食品化學與分析(含實習)、食品微生物學(含實習)、穀類果蔬畜產等食品加工(含實習)、烘焙食品、食品檢驗分析、食品添加物、食品安全衛生、生物技術等	食品化學與分析(含實習)、水產食品製造、食品微生物學(含實習)、冷凍冷藏學、穀類果蔬畜產等食品加工(含實習)、烘焙食品、食品檢驗分析、食品安全衛生等	食品概論、食品安全衛生、食品化學與分析(含實習)、食品微生物學(含實習)、營養學、中餐烹調、膳食計畫與供應等	烘焙食品、穀類果蔬畜產等食品加工(含實習)、食品添加物、食品安全衛生等
培育目標	培養現代化食品實用技術人才	培養發揮本地水產特色之現代化食品實用技術人才	培養現代化食品實用技術人才	培養現代化烘焙食品實用技術人才
證照	烘焙食品、肉製品加工、中式米食加工、中式麵食加工、水產食品加工、食品檢驗分析、食品用金屬罐捲封等	水產食品加工、食品檢驗分析、烘焙食品、食品用金屬罐捲封、中式米食加工、中式麵食加工、肉製品加工等	烘焙食品、食品檢驗分析、食品用金屬罐捲封、中式米食加工、中式麵食加工、等	烘焙食品、肉製品加工、中式米食加工、中式麵食加工、水產食品加工、食品檢驗分析、食品用金屬罐捲封等

四、111 學年度四技二專統一入學測驗命題範圍一覽表（公告版）及升學管道
原來技專校院考招調整是這麼一回事！【懶人包】

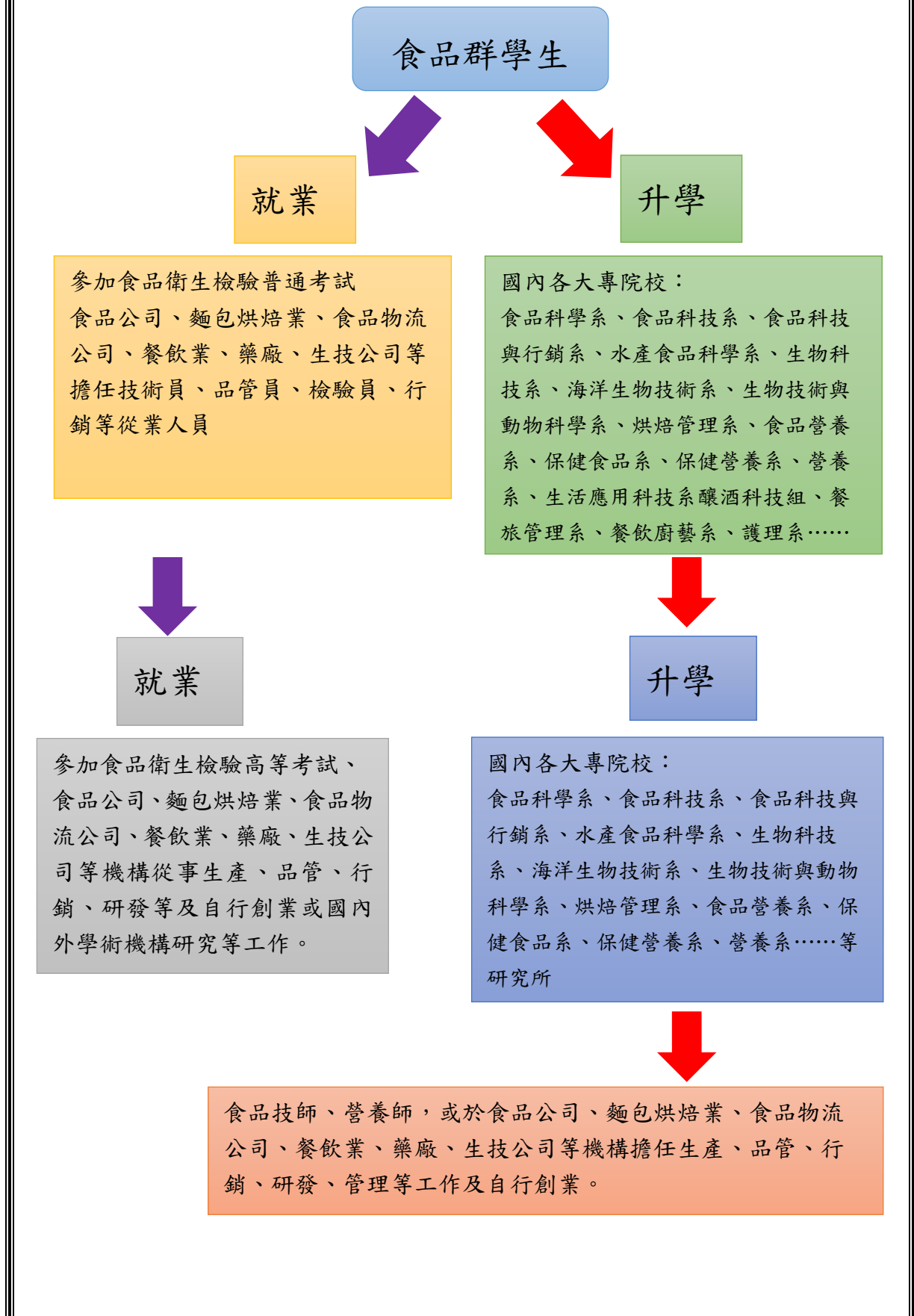
群類別名稱	共同科目	專業科目（一）	專業科目（二）
11食品群	國文 英文 數學（B）	食品加工 食品加工實習	食品化學與分析 食品化學與分析實習

四技二專升學管道流程圖

*畢業生含應屆、非應屆及同等學力



五、食品群學生畢業進路（以食品群為例）



六、食品相關產業的類別。

業別	業別
屠宰業	麵條、粉條類食品製造業
冷凍冷藏肉類製造業	製糖業
肉品製造業	糖果製造業
冷凍冷藏水產製造業	製茶業
冷凍冷藏蔬果製造業	調味品製造業
蔬果製品製造業	調理食品製造業
食用油脂製造業	未分類其他食品製造業
乳品製造業	啤酒製造業
碾穀業	其他酒精飲料製造業
磨粉製品製造業	非酒精飲料製造業
動物飼料配製業	菸草製造業
烘焙炊蒸食品製造業	

七、食品原料與加工機具的種類。

食品加工常用機具設備及材料 PPT

八、食品場所中的職業安全及衛生觀念。

食品安全資訊網：食安五環扣 幸福安心 GO 中文版

食品安全資訊網：食品安全知識及教育網站

職業安全衛生宣導影片—《職業病大進擊》

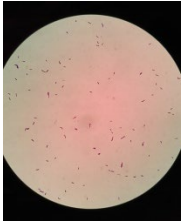

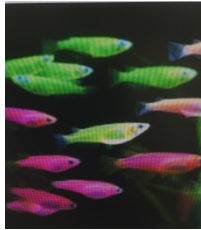
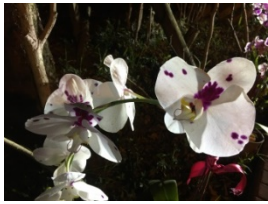
食品安全與衛生宣導短片

九、微生物、化學及生物技術等相關知識。

微生物介紹動畫 Microbe

現在是討論生物工程（基因工程）時候了

生物技術常見資料如下：

			
細菌	螢光鼠	螢光魚	蝴蝶蘭

十、食品專業的「倫理」觀念。

食品安全及專業倫理

【相關知識】

108 課綱強調以本全人教育的精神，以「自發」、「互動」及「共好」為理念，適性揚才、成就每一個孩子為願景，培養具備務實致用及終身學習能力之敬業樂業人才。食品群培養學生具備食品產業所需之知識與實作技能，並融入產業發展趨勢，務求課程發展與產業技術接軌，強化技術服務能力與態度，並配合學生主體、適性揚才、終身學習、務實致用和職涯發展基本理念，以利學生就業及未來能繼續進修深造。

一、食品職群的職業類別及職業特性

食品職群的行業分類乃依據行政院主計處的行業分類標準而定，屬於「農、林、漁、牧業」。此行業類別中相關的食品專業人員，例如：現場作業人員、品管人員、研發人員及檢驗人員等。

食品職群範圍涵蓋食品產業從業人員所需之食品加工、食品微生物、食品化學、檢驗分析、生物技術及產品設計、製造及設備、儀器操作與維修應用之實作以及近年來非常注重的勞動權益、食品安全及衛生、污染防治及環境保護。另外為因應產業發展及職場能力需求，也著重食品相關產業、機具及設備操作、儀器檢驗分析及產品製作等專業知識與技能，提供學生專題實作與創意思考，鼓勵學生結合專業科目與實習科目所學之知識與技能，激發學生潛能及創造力，以培育學生具備未來工作所需基礎技能。食品群為因應產業發展趨勢，培養學生具備食品相關產業所需之知識與實作技能，課程設計著重培育專業知識技能，並兼顧實務性與前瞻性，在新課綱中加入食品加工新技術、微生物與生化快速檢驗與食品添加物殘留檢驗技術等新興科技及食品品質管理、食安問題等議題融入課程，強化學生實務技能，充分鏈結產學內容，落實技職教育的務實致用精神。

食品職群的學生畢業後可從事食品製造業、食品檢驗與餐飲服務等行業。如烘焙食品、乳品製造、罐頭食品、冷凍食品、脫水食品、醃漬食品、糖果製造、製油、製粉、調味品製造、飲料製造、食品安全檢驗等從業人員。有志於擔任公職者可參加普考、高考及公務人員特考等公職考試，或參加考試進入國營事業工作等食品衛生檢驗技術人員所需考試的科目為食品安全與衛生法規概要、食品分析與檢驗概要、食品化學概要、食品微生物學概要等科，將來可以進入行政院衛生福利部、疾病管制局、食品藥物管理署、各縣市政府衛生局...等服務。檢驗的項目包括藥品、濫用藥物、醫療器材、化妝品、食品添加物、污染物、重金屬、包裝與清潔之抽查檢驗及病媒、寄生蟲、病毒、細菌、疫病蟲害、海空港口檢疫與傳染病個案檢體等之檢驗與方法等工作。

食品職群學生畢業後的進路，高職畢業的食品基礎人才可從事食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等擔任技術員、品管員、檢驗員、行銷等從業人員。大學畢業後可擔任食品技師、營養師；於食品公司、麵包烘焙業、食品物流公司、餐飲業、藥廠、生技公司等機構從事生產、品管、行銷、研發等及自行

創業或國內外學術機構研究等工作。升學進路方向，高職畢業後若想繼續進修，可升讀大學校院相關科系，例如：食品科學系、食品科技系、食品科技與行銷系、水產食品科學系、生物科技系、海洋生物技術系、生物技術與動物科學系、烘焙管理系、食品營養系、保健食品系、保健營養系、營養系、生活應用科技系釀酒科技組、餐旅管理系、餐飲廚藝系、護理系……等等。

二、食品場所中的職業安全及衛生觀念

（一）職業安全觀念

食品場所中的職業安全範圍包括材料安全、工作場所環境安全及產品衛生等三大項目，例如：使用正確方法保存原料（如冷藏、冷凍），使用合格的材料、環境之整潔安全、穿著適當之工作服或實驗衣、配戴眼鏡、穿著安全工作鞋、使用滅火器、預防感染等。

（二）職業衛生觀念

食品從事人員所需具備的基本衛生觀念最重要的即為落實自我管控原則，例如：戴口罩、正確洗手、剪指甲、操作實驗時須遵守無菌技術、必要時穿戴隔離衣物等。這些衛生觀念為食品專業人員所需具備的基本知識與技能，同時也是一種對於消費者的尊重態度。

三、食品專業的「倫理」觀念

（一）倫理的觀念

倫理是相關道德的概念與行為法則，與風俗習慣及價值信念的概念相通。倫理的道德哲學涉及對與錯以及好與壞的概念與行為。食物倫理即是有關食物種種的對與錯，好與壞的概念。

食物倫理之所以重要是因為食物與倫理都很重要，食物是我們每人每日所必需，食用食物能獲得營養，使身體健康、產生活動能量，如有缺乏就會有虛脫、生病、甚至死亡。倫理是個人及社會所必須遵守的道德準則，個人遵守正當倫理，得以心安與順利，社會維護正當倫理才能得到融合與平安。個人如有違反正當倫理將不為社會所容忍與接受。社會如果缺乏正面倫理必將混亂，也終會脫序、敗壞。

（二）食品專業倫理的觀念

食品專業倫理是指發生在食品製造過程中的觀念。食物更要講求倫理，因為是人類日常生活的必需品，關係層面甚廣，程度也深。食物從製造到消費者手中所經歷的過程共有三個重要階段與層面，因此食物倫理也包含這三大面相或類別，即是生產倫理、運銷倫理及消費倫理。以下是簡單說明：

1. 生產倫理：農作物生產的最大倫理價值是供應人類所需的食物，可以促進身體的營養與健康，抵抗疾病侵襲，以及提供活動的能量。農作物也有綠化大地及減少或稀釋空氣中碳成分的作用，保護土壤流失，以及儲藏地下水源的重要功能。人類飼養的家禽與家畜，主要的正面倫理價值也是在提供食物，包括提供蛋類與肉類，對人體營養的功能與農作物的功能相同或類似，只是成分不同而已。
2. 運銷倫理：運銷是食物流動的中間過程，對於前半段生產動作及後半段消費行為都是不可或缺的過程。運銷可使貨暢其流，物盡其用，既可鼓勵生產，也可刺激消費。這是充實各地食物的必要過程與方法。
3. 消費倫理：正當的食物消費倫理可由外力刺激或鼓勵達成。一般人的消費倫理與價值會受自己的收入多寡以及消費能力與消費習慣所影響。經濟景氣發達的時候，個人的消費可能變得較奢侈，但程度與水準都可能較提升。相反的，當社會經濟蕭條不景氣的時候，個人的消費水平會降低，消費倫理則可能變保守，也會比較有分寸。(註)

【參考文獻】

1. 選技職.好好讀.有前途-技職教育宣導-食品群。選技職好好讀有前途。取自 https://www.youtube.com/watch?v=8Zk_s6WfN3w
2. 國立臺灣海洋大學-臺灣海洋教育中心。食品群各科主要學習內容與證照。取自 <https://tmec.ntou.edu.tw/>
3. 技專校院招生策略委員會。原來技專校院考招調整是這麼一回事！【懶人包】。取自 <https://www.youtube.com/watch?v=7CkS0AiyO7o>
4. 技專校院招生策略委員會。四技二專升學管道流程圖。取自 https://techexpo.moe.edu.tw/search/profile_edutype.php?ec=4
5. 國立臺灣海洋大學-臺灣海洋教育中心。食品群學生畢業進路。取自 <https://tmec.ntou.edu.tw/>
6. 經濟部統計處。食品相關產業的類別。取自 <https://www.moea.gov.tw/Mns/dos/home/Home.aspx>
7. 行政院食品安全辦公室。食品安全資訊網：食安五環扣 幸福安心 GO 中文版。取自 <https://www.ey.gov.tw/ofs/4033FAEA517D1C75/8388fa6a-c4e7-4132-875f-84b1a634714b>
8. 行政院食品安全辦公室。食品安全資訊網：食品安全知識及教育網站。取自 <https://www.ey.gov.tw/ofs/5BB5A1D4E8197DB5>
9. 勞動部勞動及職業安全衛生研究所。職業安全衛生宣導影片—《職業病大進擊》。取自 <https://www.youtube.com/watch?v=7INJK0MZqII>
10. 衛生福利部食品藥物管理署。食品安全與衛生宣導短片。取自 <https://www.youtube.com/watch?v=tiG74KtxEEQ>

11. 康誠生技 Genconn Biotech。微生物介紹動畫 Microbe。取自 <https://www.behance.net/gallery/84648541/-Genconn-Biotech-Microbe>
12. Paul Root Wolpe。現在是討論生物工程（基因工程）時候了。取自 https://www.ted.com/talks/paul_root_wolpe_it_s_time_to_question_bio_engineering/transcript?language=zh-tw（引用此影片中4分10秒~19分25秒）。
13. 國家實驗動物中心。螢光鼠。取自 https://www.nlac.narl.org.tw/p21_news_detail.asp?nid=16&ppage=5
14. kipp的部落格。螢光魚。取自 <https://kippan.pixnet.net/blog/post/52284740>
15. 蕭寧馨。臺灣通識網 General Education TW-開放式課程 GET-食品安全及專業倫理。取自 <https://www.youtube.com/watch?v=Y1HgAwovuS8>（引用此影片中25分20秒~31分0秒）。
16. 蔡宏進。食物倫理面面觀。取自 <https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2508923>

【習題】

- (B) 1. 依據行政院主計處的行業分類標準，食品職群的行業是屬於下列何者？
(A) 藥品及醫用化學製品製造業 (B) 農、林、漁、牧業 (C) 有害廢棄物處理業 (D) 綜合研究發展服務業。
- (C) 2. 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 (A) 成本控制 (B) 新產品開發 (C) 個人與環境衛生維護 (D) 滅火器認識。
- (B) 3. 下列何者不屬於食品群科別 (A) 食品加工科 (B) 漁業科 (C) 水產食品科 (D) 食品科。
- (C) 4. 下列何者不是食品群實習科目 (A) 食品加工實習 (B) 食品微生物實習 (C) 水產養殖實習 (D) 食品化學與分析實習。
- (C) 5. 請問下列何者「不是」個人資料保護法所定義的個人資料？ (A) 身分證號碼 (B) 最高學歷 (C) 綽號 (D) 護照號碼。
- (A) 6. 如果你擔任公司採購的職務，親朋好友們會向你推銷自家的產品，希望你要採購時，你應該 (A) 適時地婉拒，說明利益需要迴避的考量，請他們見諒 (B) 既然是親朋好友，就應該互相幫忙 (C) 建議親朋好友將產品折扣，折扣部分歸於自己，就會採購 (D) 可以暗中地幫忙親朋好友，進行採購，不要被發現有親友關係便可。
- (C) 7. 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？ (A) 海綿蛋糕 (B) 比薩餅 (C) 白土司麵包 (D) 天使蛋糕。
- (D) 8. 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品 (A) 腸炎弧菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 病原性大腸桿菌 (D) 金黃色葡萄球菌。
- (D) 9. 冷凍食品之保存溫度為？ (A) 0°C (B) 4°C (C) -5°C (D) -18°C 以下。
- (C) 10. 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成？ (A) 金黃色葡萄球菌 (B) 大腸桿菌 (C) 沙門氏桿菌 (D) 肉毒桿菌。
- (D) 11. 生物技術包含下列哪些科學？ (A) 微生物學 (B) 化學 (C) 生理學 (D) 以上皆是。
- (C) 12. 現在市面上的蝴蝶蘭價廉物美，主要是拜下列哪一種生物技術所賜？ (A) 基因重組 (B) 細胞融合 (C) 組織培養 (D) 發酵工程。

參、評量準則

評量準則		編號：食品-1-1/評
單元名稱	1. 食品職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 食品加工的範圍與產業 3. 食品原料與機具 4. 食品安全與衛生 5. 食品檢驗分析及生物技術	
【認知學習評量指標】		優良可差
一、能認識食品職群的職業類別及職業特性。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
二、能認識食品專業人員的執業現況及專業及生涯發展方向。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
三、能認識食品專業工作的類別。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
四、能認識食品相關從業人員的工作性質。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
五、能認識食品場所中的職業安全及衛生觀念。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
六、能認識食品專業的「倫理」觀念。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
【情意學習評量指標】		優良可差
一、能表現出對於食品專業人員的尊重。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
二、能分享自身從事食品相關工作的經驗。.....		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

