

系所(組)別：生活應用科學系碩士班

考試科目：婚姻與家庭

- 一、試說明「婚姻成功」的定義(8%)；以及影響婚姻成功的因素？(12%)
- 二、試說明台灣地區「新移民家庭」(或外籍配偶家庭)之現況與發展趨勢(10%)；以及您個人對此議題所抱持的立論觀點(10%)。
- 三、假設您有機會受邀到政府相關單位進行家庭生活教育方案之規劃。請試以上述之議題，為「新移民家庭」(或外籍配偶家庭)規劃一八小時的家庭生活教育課程。請詳細說明您的方案規劃主題、理念、目標、內容，及推廣方式(30%)。
- 四、解釋名詞(每題6%，共30%)
 - (1) role taking
 - (2) social conflict theory
 - (3) socialization
 - (4) marital quality
 - (5) abusive violence

(第 1 頁.共 1 頁)

系所(組)別：生活應用科學系碩士班

考試科目：食品化學

一、簡述脂質 (Lipid) 在生物體中與食品中所扮演
 (20分) 的角色及功能？家庭中使用油脂應如何貯存？選購？
 在工廠生產的方式及銷售的觀點，應如何防範脂質
 質的劣化？針對以上三個問題并簡述為什麼？

二、簡述蛋白質變性 (Denaturation) ？影響因素為何？
 并举例希望達成 (好的) 的變性及不好的 (要避免) 的
 變性各三項？并說明為什麼會變性？

三、簡繪動物骨骼肌之縱切面電子顯微鏡圖示
 ？并以 Actin Myosin (肌動、肌球蛋白) 為例
 說明在肉品加工上的功能？并說明為什麼？
 在肉品加工上又如何加強 Actin, Myosin 的釋放量？

四、解釋名詞 (簡述之) (每題 4 分)

1. 水活性 (Aw)
2. 老化 (Retrogradation)
3. 梅納反應 (Maillard)
4. Vitamin D 功能
5. 蛋白質抑制劑
6. 新舊蛋之氣室之差異
7. 葉綠素、脫鎂葉綠素、葉綠酸 (鈉鉀)、葉綠酸鈉
 別為什麼顏色？
8. 西多素福變三要素
9. 酸性及鹼性食品
10. 水果的過熟？及其品質變化 (寫變化名稱即可)？

系所(組)別：生活應用科學系碩士班

考試科目：食物與營養學

問答 (100%)

- 一、詳述穀類製品之糊化、老化現象及其影響因子？(20%)
- 二、以均衡飲食原則，你一天所攝取之所有食物如何消化、吸收及代謝？(25%)
- 三、詳述脂溶性維生素之生理功能及其缺乏症(20%)？
- 四、蔬果中含有那些色素，其在製備、加工、貯存過程中會產生那些變化，應如何保持良好之顏色品質(20%)？
- 五、在生命週期中如何預防貧血(15%)？

(第 | 頁.共 | 頁)

系所(組)別：生活應用科學系碩士班

考試科目：餐飲管理

一、請解釋下列各名詞：(40%)

1. 醒酒(Breathing)
2. 摩卡壺沖泡法(Moka Express)
3. 搖茶
4. 關係行銷
5. 市場區隔
6. Public House
7. Fly Kitchen
8. Soft Drink

二、請說明法式料理的特色與三大珍味之食材。(15%)

三、請論述餐飲業之特性。(20%)

四、請針對中國大陸餐飲市場之特性進行分析，並以台商之角度剖析大陸餐飲業未來可能的商機。(25%)

(第 1 頁,共 1 頁)