

◎群類：11 食品群

◎科目：專業一

一、試題總體評論：

1. 整體分析：

(1) 分析表

評論主題	評論內容	備 註
難易是否適中	中偏難	
評量層次分佈是否洽當	尚可	背誦知識偏多 理解偏少
是否符合課程綱要（測驗目標）	是	
各章節佔分比重是否適切	否	各章節分配比例不均 偏重下冊 如水產加工 9 題 釀造食品 11 題
是否掌握重點章節	否	選項過細 如液蛋殺菌溫度 加入麴菌量
試題取材範圍是否合宜	部分不合適	部分題目為舊課程 甚至未在 課本內
是否偏重某一版本	是	
試題是否具有鑑別度	是	

(2) 高職教師專業觀點：

a. 對教師教學可能產生那些影響：

1. 題目過於偏重下冊內容，教師無法均衡授課

2. 對教師教學可能產生那些影響：

今後教師教學時：務必注意各個食品加工之步驟及原理，必須充份闡明，也要引導學生注重細節及思考。

上冊 4-7 內容為計算課程，但歷年來命題計算出現比例偏低，可能導致教師忽略教學。

3. 如納豆絲及蒸穀米的觀念、超音波洗滌雖未偏離教學課綱，但也未出現於教科書內或於舊課本內容，導致教師教學時必須額外補充資訊，可能造成教學時數不夠。

b. 對學生學習可能產生那些影響：

1. 學生必須全面性地熟讀課本並注意細節，充份理解食品加工之步驟及原理，並能靈活思考，具分析能力。
2. 如果考題會部份因應時勢命題，則學生必須多關注食品相關資訊。

2. 試題整體評論：

- (1) 優點：(1) 優點:學生解題時需做思考，讀書時除了大方向外，需留意細節。
- (2) 缺點：有些題目未出現在課本內或偏重章節命題，可能無法完全測出學生程度。
- (3) 難易度：因為部份選項內容太細，故整體難易度偏高
- (4) 整體特色：符合食品加工課程大綱，不致於偏離專業知識。
- (1) 優點:學生解題時需做思考，讀書時除了大方向外，需留意細節。
- (2) 缺點：有些題目未出現在課本內或偏重章節命題，可能無法完全測出學生程度。
- (3) 難易度：因為部份選項內容太細，故整體難易度偏高
- (4) 整體特色：符合食品加工課程大綱，不致於偏離專業知識。

二、試題及試務總體建議：

1. 除了第一章概論外，各章請儘量配分平均。才不會造成偏頗。
2. 因為命題若只針對課網為主，不知是否實際有採用或參考高職實際所用之相關課本，可能在授課難以掌握重點，故建議統測中心除了公告命題範圍外，也可以公告參考課本出版社，最好為已取得國編館證照的課本，讓教師在授課可參考補充，不致於有所遺漏。

◎群類：11 食品群

◎科目：專業二

一、試題總體評論：

1. 整體分析：

(1) 分析表

評論主題	評論內容	備註
難易是否適中	偏易	難 12%，中 38%，易 50%
評量層次分佈是否洽當	理解、高層次考題、理解題目極少。著重背誦知識層面解太少。	1. 知識 2. 理解 3. 高層次(應用、分析、綜合、評鑑)
是否符合課程綱要(測驗目標)	是	
各章節佔分比重是否適切	否	單元三(3、4、5、6、7 分配時數共 22 小時)有 34 題佔 68%，其中 7. 有 12 題太多 單元二(分配時數 24 小時)才四題太少，蛋白質部份較少
是否掌握重點章節	尚可	
試題取材範圍是否合宜	是	
是否偏重某一版本	是	
試題是否具有鑑別度	是	

(2) 高職教師專業觀點：

a. 對教師教學可能產生那些影響：

在教學上會更重視基本觀念的建立，減少補充較困難的知識

b. 對學生學習可能產生那些影響：

熟讀歷屆考題及有操作實驗的經驗，就能拿高分

c. 對教師教學可能產生那些影響：

教師將就基本觀念釐清即可應付考試。

d. 對學生學習可能產生那些影響：

試題缺乏創新，學生認為看歷屆試題，多做題庫抓重點，即可應付統測考試。

e. 對教師教學可能產生那些影響：

可能讓老師對第二章化學基本分析部份產生不重要統測考很少而不重視。

f. 對學生學習可能產生那些影響：

讓學生對化學計算不重視，對化學分析概念不清楚，影響到未來發展。

c. 其他：

著重學科評量，實習題目太少，無法突顯高職生術科實力。

2. 試題整體評論：

(1) 優點：

1. 試題容易，讓學生有成就感

2. 題目語意清楚

3. 理論與實驗配題適中

4. 考古題少

5. 大部分考題屬基本知識，學生能確實將課本讀熟，應可拿高分

(2) 缺點：

1. 題目過於簡單，鑑別度較低

2. 章節分部極度不均

3. 大部分考題可直接回答，無靈活度及應用性。

(3) 難易度： 適中偏易

(4) 整體特色：

1. 錯誤選項非常明顯，沒有熟讀內容也可以很容易作答

2. 題目較簡單，考生容易拿高分，建立自信心。

3. 未見離譜錯誤，但考題太簡單、無創新。

二、試題及試務總體建議：

1. 蛋白質部分題目較少，只有 2 題理論及 1 題實驗。

2. 第 10 題的澱粉酶可以增加英文名稱。

3. 第 26 與 99 年專二第 8 題的錯誤選項過於相似，建議可多些變化。

4. 第 33 題選項(C)建議改成：…精密度亦隨之增高。

5. 選項的設計避免出現像第 20、48 一樣，只有一個字不同。

6. 第 8、41 都是考水活性，重點重覆。

7. 建議統測中心公告出題版本，利於教師教學及考生準備

三、試題疑義申覆：

類別	食品群	題號	43	技測中心 公佈之答案	B	建議 答案	A、B
考試科目	專二 (食品化學與 分析含實驗)						
原試題	43. 針對農藥的特性，下列敘述何者不正確？ (A) 有機磷農藥屬急性毒、毒性高，對鹼、光、熱均安定 (B) 有機氯農藥 DDT 及阿特靈目前仍可使用 (C) 有機氯農藥為一具廣效性且安定性高的農藥 (D) 有機磷農藥在生物體內會快速分解，較不可能因蓄積而產生慢性毒						
疑義之處 (具體理由)	有機磷農藥屬急性毒、毒性高，對鹼、光、熱均「不」安定 試題選項 (A) 有機磷農藥屬急毒性、毒性高，對鹼、光、熱均安定 出處 復文書局食品化學與分析 II 單元四第二節 p. 227 有機磷農藥屬急毒性、毒性高，對鹼、光、熱均不安定						
參考資料	1. 台灣復文，食品化學與分析 II，p. 227，有機磷屬急性毒，毒性高，對鹼、光、熱均不安定。 2. 99 年統測，食品群專二第 49 題公告答案為(A)，試題如下： 關於有機磷農藥性質，下列敘述何者不正確？ (A) 對鹼、光、熱都很安定 (B) 屬急性毒 (C) 易被微生物分解 (D) 當 pH 8 以上，會迅速分解而失去殺蟲力						