

# 勞動部勞動力發展署雲嘉南分署 110 年度第 5 期自辦職前訓練 烘焙班學科測驗試卷

答案須填入下方灰色答案表格內，才予以計分，請使用藍色或黑色原子筆作答，不得使用鉛筆及擦擦筆作答

准考證號碼：	姓名： 正確答案	得分：
--------	----------	-----

## 一、單選題：20題每題2分(共40分)

1. B	2. D	3. B	4. B	5. C
6. D	7. A	8. C	9. C	10. C
11. A	12. B	13. C	14. A	15. D
16. A	17. C	18. A	19. C	20. D

## 二、複選題：20題每題3分(共60分)

1. AB	2. AD	3. AD	4. BC	5. AB
6. AD	7. CD	8. AB	9. BD	10. ABD
11. BCD	12. ABD	13. ABC	14. CD	15. ABD
16. BCD	17. BCD	18. BCD	19. AB	20. ACD

## 一、選擇題：40% 共 20 題，每題 2 分 \*答案須填入上方灰色答案表格內，才予以計分\*

- ( ) 有某項產品烤焙溫度為200°C烤焙時間為10分鐘，若以隧道爐烤焙（烤焙量可以完全供應烤爐）請問下列那一個隧道爐長度產量最大？  
(A)10公尺 (B)16公尺 (C)8公尺 (D)12公尺。
- ( ) 某麵粉含水12.5%、蛋白質13.0%、吸水率60%、灰分0.48%，儲存一段時間後，水分降至10%，則其吸水率為 (A)62.6 (B)63.6 (C)65.6 (D)64.6 %。
- ( ) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 (A)滅火器認識 (B)個人與環境衛生維護 (C)成本控制 (D)新產品開發。
- ( ) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供 (A)維生素D (B)維生素B群 (C)維生素C (D)維生素A。
- ( ) 若以鋼帶式隧道爐自動化生產小西餅，擠出成型機(Depositor)有18個擠出花嘴，生麵糰長度為6公分寬度為3公分，餅與餅之縱向距離為3公分，擠出成型機之r.p.m.為40次/分，該項小西餅烘焙時間為10分鐘，請問隧道爐之長度為 (A)24公尺 (B)30公尺 (C)36公尺 (D)18公尺。
- ( ) 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確 (A)瓜子、杏仁果、腰果屬全穀雜糧類 (B)紅豆、綠豆、花豆屬豆魚肉蛋類 (C)玉米、栗子、芋齊屬蔬菜類 (D)糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類。
- ( ) 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確 (A)使用範圍及使用量均有限制 (B)使用範圍及使用量均無限制 (C)使用範圍無限制 (D)使用量並無限制。
- ( ) 下列何者屬低酸性食品 (A)食用醋 (B)食物pH值4.6以下 (C)魚貝類 (D)食物pH值3.0以下。
- ( ) 舒適與清淨的廚房溫溼度組合，何者正確 (A)25~30°C，70~80%RH (B)15~20°C，30~35%RH (C)20~25°C，50~60%RH (D)90%RH。
- ( ) 餐飲業者提供以牛肉為食材之餐點時，依規定應標示下列何種項目 (A)烹調方法 (B)廚師姓名 (C)牛肉產地 (D)牛肉部位。
- ( ) 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 (A)每一年 (B)每三個月 (C)想到再檢查即可 (D)每半年。
- ( ) 下列產品何者無須標示過敏原資訊？ (A)起司 (B)蘋果汁 (C)優格 (D)花生糖。
- ( ) 做麵包的麵粉如果筋性太強，不易攪出麵筋可考慮在配方內添加 (A)乳化劑 (B)氧化劑 (C)還原劑 (D)膨大劑。
- ( ) 有關鹽在烘焙產品中的作用，下列何者為非？ (A)減少麵糰的韌性和彈性 (B)控制酵母的發酵 (C)適量的鹽可襯托出烘焙產品中其他原料特有的香味 (D)量多時，在含糖量高的產品中可降低甜味。
- ( ) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ (A)營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有 (B)營業秘密不得為質權及強制執行之標的 (C)營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 (D)受雇人於非職務上研究或開發之營業秘密，仍歸雇用人所有。
- ( ) 依職業安全衛生教育訓練規則規定，新僱勞工所接受之一般安全衛生教育訓練，不得少於幾小時？ (A)3 (B)2 (C)0.5 (D)1。
- ( ) 烘焙食品包裝材料透氣性最小的是 (A)聚乙烯(PE) (B)玻璃紙 (C)鋁箔 (D)聚丙烯(PP)。
- ( ) 為了使餅乾能長期保存，使用油脂應特別選擇其 (A)安定性 (B)保型性 (C)打發性 (D)乳化性。
- ( ) 酸性磷酸鈣Ca(H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>·H<sub>2</sub>O是用作發粉的原料，由此原料所配製的發粉，其反應是屬於 (A)慢速反應 (B)與反應速度無關 (C)快速反應 (D)中速反應。
- ( ) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念 (A)只要戴手套就可以完全避免手部污染食品 (B)手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落 (C)雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口 (D)佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。

## 二、複選題：60% 共 20 題，每題 3 分 \*答案須填入上方灰色答案表格內，才予以計分\*

- ( ) 下列那些是管製圖之主要用途？ (A)製程解析管制用 (B)圖示看板 (C)交貨檢查用 (D)決定方針用。
- ( ) 下列那些正確？ (A)某工廠開發出一新產品，已知原、物料費用為3.5元，人工、製造費佔售價之30%，產品毛利率35%，則產品之售價為10元 (B)麵粉會因儲存場所之濕度不同而改變重量，若將麵粉存放於相對濕度較高的環境，使重量增加，可降低成本 (C)製作海綿蛋糕，使用之全蛋液每公斤30元，今全蛋液缺貨，改使用每公斤50元之蛋黃與每公斤20元之蛋白來取代，則可降低成本 (D)每個菠蘿麵包之原料費為2.5元，已知佔售價之25%，若人工費每個0.7元，則人工費率為7%。

\*背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題\*



3. ( )下列那些正確？ (A)製作成品90公克之紅豆麵包，製作及烘焙損耗總計10%，紅豆餡：麵糰重=2：3，紅豆餡120元/公斤，麵糰28元/公斤，則每個麵包原料成本為6.48元 (B)麵粉中蛋白質含量會影響麵粉之吸水量，所以任何烘焙產品皆要要求麵粉供應商提供最高蛋白質含量的麵粉，以提高產品吸水量，可降低成本 (C)製作白吐司麵包，以烘焙百分比計算，全脂奶粉佔2%，今若改用全脂鮮乳取代，則應使用4%鮮乳，且水份應減少2% (D)某麵包原料成本佔售價42%，若原料價格由12.6元提高至14.4元，則原料成本佔售價變為48%。
4. ( )某麵包店每月固定支出店租10萬元，人事費35萬元，水、電、瓦斯5萬元，其他支出10萬元，若原、物料費用佔售價40%，下列那些正確？ (A)若營業額每月達150萬元，則店利益有50萬元 (B)若某月促銷，全產品打8折，要達到損益兩平，營業額應達120萬元 (C)要達到損益兩平，每月營業額應達100萬元 (D)若每月營業額為50萬元，則店淨損20萬元。
5. ( )製作每個麵糰300公克、售價100元之法國麵包，假設配方為麵粉100%、新鮮酵母3%、鹽2%、水64%、改良劑1%。若不考慮損耗，下列那些正確？ (A)若麵粉價格由每公斤27.5元降價至23.25元，則產品毛利率增加0.75% (B)A牌酵母每公斤100元，若改用每公斤117元之B牌酵母則每個麵包成本增加0.09元 (C)A牌酵母每公斤100元，若改用每公斤150元之C牌酵母但只需使用2.5%，則使用A牌酵母成本較高 (D)每天銷售800個麵包，若因原料價格波動造成毛利率降低2.5%，則每天會少賺200元。
6. ( )某麵包工廠生產每個麵糰60公克售價20元的麵包，各工段設備最大能力：麵糰攪拌為300公斤/時，分割機8000個/時，人工整型5680個/時，最後發酵9500個/時，烤焙滿爐可烤1200個麵包，烤焙時間15分鐘，生產線共有員工18人，平均薪資320元/時，若不考量各工段生產損耗，全線連續生產不中斷及等待，下列那些正確？ (A)若工廠改善製程將烤焙時間縮短為12分鐘，則人工費率為5.76% (B)每個麵包人工成本為1.5元 (C)若要降低人工費率3%，則可訓練人工整型速度提升3%，至5850個/時 (D)若某天三人辭職，造成加班，平均薪資增加40元/時，每個麵包人工成本可降低0.075元。
7. ( )糖粉每公斤60元，若使用每公斤30元之砂糖自行磨粉，其人工成本每公斤12元，製造成本每公斤3元，生產損耗10%，下列那些正確？ (A)每月使用1.5噸自磨糖粉，成本降低22500元/月 (B)若每月使用增加至3噸，但增加人員加班費每公斤5元，自磨糖粉可降低成本30000元/月 (C)若投入新磨粉設備，人工成本降至每公斤11元，且無損耗，但設備折舊每月固定增加2萬元，又糖粉及砂糖價格都下跌20%，則當每月使用量達2噸以上時，自磨糖粉成本仍較低 (D)若糖粉及砂糖價格都下跌20%，則自磨糖粉成本仍較低。
8. ( )餐飲業者良好衛生規範之有效殺菌，乾熱殺菌法下列那些正確？ (A)餐具加熱時間30分鐘以上 (B)使用溫度110°C以上之乾熱 (C)使用溫度80°C以上之乾熱 (D)餐具加熱時間20分鐘以上。
9. ( )一般在製造的過程中，品質特性一定都會變動，無法做成完全一致的產品，下列那些是引起變動的異常（非機遇）原因？ (A)設備投資遷移至新環境 (B)不遵守正確程式 (C)新機器設備 (D)不良原物料。
10. ( )下列那些食品添加物使用於烘焙食品有用量限制？ (A)維生素B2 (B)丁二酸鈉澱粉 (C)乙醯化磷酸二澱粉 (D)丙酸鈉。
11. ( )發粉所產生的氣體不能低於重量12%，是由那些組成分混合攪拌而成的一種膨脹劑？ (A)碳酸鈣 (B)玉米澱粉 (C)蘇打粉 (D)酸性鹽。
12. ( )有關液體糖的敘述，下列那些正確？ (A)葡萄糖漿是澱粉糖的一種 (B)轉化糖漿的甜度比葡萄糖高 (C)轉化糖漿的成份為100%葡萄糖 (D)蜂蜜的主要成份為轉化糖。
13. ( )下列那些不是乳化劑在麵包製作上的功能？ (A)防止麵包發黴 (B)增加麵包風味 (C)促進酵母活力 (D)使麵包柔軟不易老化。
14. ( )下列那些產品之麵糰是屬於發酵性麵糰 (A)英式司康餅 (scone) (B)鬆餅 (puff pastry) (C)義大利聖誕麵包 (panettone) (D)蘇打餅乾。
15. ( )有關特性要因圖的敘述，下列那些正確？ (A)原因可依製程別或4M（人、機械、材料、方法）分類 (B)又稱為魚骨圖 (C)使用○△X等記號作為數據的紀錄 (D)敘述原因與結果之間的關係。
16. ( )下列蛋的敘述，那些正確？ (A)蛋白和蛋黃的凝固溫度不同，開始凝固的溫度蛋白比蛋黃高 (B)蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響 (C)蛋的熱變性為不可逆 (D)安格列斯餡 (Anglaise sauce) 須煮至85°C。
17. ( )完整包裝之烘焙食品應以中文及通用符號顯著標示下列那些事項？ (A)生產者姓名 (B)品名 (C)內容物名稱及重量 (D)食品添加物名稱。
18. ( )有關膨脹劑，下列那些正確？ (A)製作蛋糕用量相同時，小蘇打的膨脹性比發粉小 (B)魔鬼蛋糕添加小蘇打的目的是提高pH值，增加蛋糕顏色及風味 (C)阿摩尼亞膨脹力強，但只適用於低水份（2~4%）的產品 (D)一般蛋糕製作應選用雙重發粉。
19. ( )製作蛋糕的材料，下列那些屬於柔性材料？ (A)油脂 (B)糖 (C)麵粉 (D)奶粉。
20. ( )下列膠凍材料的敘述，那些正確？ (A)高甲基果膠需有一定的糖和酸才能形成膠體 (B)動物膠、果膠和洋菜主要成份為多醣體 (C)動物膠的溶解溫度比果膠、洋菜低 (D)動物膠的膠凝溫度比果膠、洋菜低。

**\* 答案須填入前頁上方灰色答案表格內，才予以計分 \***

**\* 答案須填入前頁上方灰色答案表格內，才予以計分 \***

**\* 答案須填入前頁上方灰色答案表格內，才予以計分 \***

# 答案卷

## 一、選擇題

1. B    2. D    3. B    4. B    5. C  
6. D    7. A    8. C    9. C    10. C  
11. A    12. B    13. C    14. A    15. D  
16. A    17. C    18. A    19. C    20. D

## 二、複選題

1. AB    2. AD    3. AD    4. BC    5. AB  
6. AD    7. CD    8. AB    9. BD    10. ABD  
11. BCD    12. ABD    13. ABC    14. CD    15. ABD  
16. BCD    17. BCD    18. BCD    19. AB    20. ACD