

**勞動部勞動力發展署雲嘉南分署
112 年度第 1 期職前訓練烘焙班甄試試卷**

姓名：烘培班

1. 本試卷共 2 面，須將答案填入本頁答案表格內才予計分
2. 請使用黑色或藍色原子筆作答，不得使用鉛筆或擦擦筆作答

答案卷

一、單選題 20 題,每題 1 分,共 20 分

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

二、複選題 20 題,每題 4 分,共 80 分

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

一、單選題：20 題,每題 1 分,共 20 分

- 下列有關工作場所安全衛生之敘述何者有誤？ (A)對於勞工從事其身體或衣著有被污染之虞之特殊作業時，應置備該勞工洗眼、洗澡、漱口、更衣、洗濯等設備 (B)事業單位應備置足夠的零食自動販賣機 (C)勞工應定期接受健康檢查 (D)事業單位應備置足夠急救藥品及器材。
- 乳化有兩種情形，所謂油溶於水的乳化是 (A)油為連續相 (B)油為分散相 (C)油包水 (D)水為分散相。
- 以下為假設性情境：「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係此「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？(A)危害源 (B)風險 (C)風險控制方法 (D)發生機率。
- 某麵包店為慶祝週年慶，全產品打八折促銷。已知產品銷售之平均毛利率原為50%，則打折後平均毛利率變為 (A)40% (B)37.5% (C)35% (D)32.5%。
- 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類 (A)1/3 (B)1/4 (C)1/2 (D)1/5。
- 微生物容易生長的條件為下列哪一種環境？ (A)高酸度 (B)乾燥 (C)高水分 (D)高溫。
- 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確 (A)煮過與未經烹調可一起存放，節省空間 (B)海鮮存放時，最好與其他材料分開 (C)熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 (D)乳製品、甜點、生肉可共同存放。
- 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確(A)考慮品質問題，煎牛排至少50°C(B)以禽肉類要求溫度最高，應達74°C/15秒以上(C)豬肉>雞肉>絞牛肉 (D)牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至100°C。
- 與水產食品中毒較相關的病原菌是 (A)曲狀桿菌 (B)葡萄球菌 (C)李斯特菌 (D)腸炎弧菌。
- 下列何種麵粉含有纖維素最高？ (A)粉心粉 (B)高筋粉 (C)低筋粉 (D)全麥麵粉。
- 對於染有油污之破布、紙屑等應如何處置？ (A)無特別規定，以方便丟棄即可 (B)應蓋藏於不燃性之容器內 (C)與一般廢棄物一起處置 (D)應分類置於回收桶內。
- 依照「食品良好衛生規範準則」，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新 (A)油炸超過1小時 (B)總極性化合物超過25% (C)油炸豬肉後 (D)出現泡沫時。
- 有關小黑蚊敘述下列何者為非？(A)活動時間又以中午十二點到下午三點為活動高峰期 (B)多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處(C)小黑蚊的幼蟲以腐植質、青苔和藻類為食 (D)無論雄蚊或雌蚊皆會吸食哺乳類動物血液。
- 依環境影響評估法規定，對環境有重大影響之虞的開發行為應繼續進行第二階段環境影響評估，下列何者不是上述對環境有重大影響之虞或應進行第二階段環境影響評估的決定方式？ (A)環評委員會審查認定 (B)有民眾或團體抗爭 (C)明訂開發行為及規模 (D)自願進行。
- 餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正，依違反食安法可處多少罰鍰？ (A)6~5,000萬 (B)6萬~2億元 (C)6~100萬 (D)6~1,500萬。
- 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 (A)每一年 (B)想到再檢查即可 (C)每三個月 (D)每半年。
- 下列何者對乾燥的抵抗力最強 (A)酵母菌 (B)細菌 (C)黴菌 (D)酵素。
- 下列何者敘述錯誤 (A)牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染 (B)在不清潔海域捕撈的牡蠣易有諾羅病毒污染 (C)製作提拉米蘇或慕斯類糕點時若因蛋液衛生品質不佳，易導致沙門氏桿菌污染 (D)雞蛋表面在烹煮前應以溫水清洗乾淨，否則易有沙門氏桿菌污染。
- 與公務機關接洽業務時，下列敘述何者「正確」？ (A)唆使公務機關承辦採購人員配合浮報價額，僅屬偽造文書行為 (B)沒有要求公務員違背職務，花錢疏通而已，並不違法 (C)口頭允諾行賄金額但還沒送錢，尚不構成犯罪 (D)與公務員同謀之共犯，即便不具公務員身分，仍會依據貪污治罪條例處刑。
- 本公司高筋麵粉規格水分為12.5%，與廠商談妥，價格為每公斤11.8元，這一批交貨50噸，取樣分析水分為13.8%，本公司損失多少錢？(以固形物計算，求小數點到第一位)(A)8,765元(B)10,800元(C)11,200元(D)9,000元。

二、複選題：20題，每題4分，共80分

- 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)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 (C)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 (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%。
- 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)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 (B)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 (C)每月使用1.5噸自磨糖粉，成本降低22500元/月 (D)若糖粉及砂糖價格都下跌20%，則自磨糖粉成本仍較低。
- 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)若每月營業額為50萬元，則店淨損20萬元 (B)若營業額每月達150萬元，則店利益有50萬元 (C)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 (D)要達到損益兩平，每月營業額應達100萬元。
- 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)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 (D)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。
- 有關麵粉白度測定 (Pekar test) 的敘述，下列那些正確？ (A)平板上之麵粉泡水容易發生偏差 (B)可測定麵粉的粗蛋白 (C)麵粉表面經乾燥後，受酵素之影響會發生偏差 (D)易受折射光線所產生陰影的影響發生偏差。
- 下列何種產品須經發酵過程製作？ (A)沙巴琳 (Savarin) (B)法式道納斯 (France Doughnut) (C)比薩 (Pizza) (D)可麗露 (Cannels de Badeaux)。
- 為節省作業程式，以奶油100%、砂糖100%、雞蛋50%拌勻成半成品後，再添加適當麵粉即可轉變成為下列那些產品使用？ (A)菠蘿皮 (B)塔皮 (C)起酥皮 (D)墨西哥皮。
- 糖漬蜜餞，加糖的主要目的有那些？ (A)抑制微生物生長 (B)滲透壓上升 (C)水活性降低 (D)增加甜味。
- 依食品業者良好衛生規範，當油炸油出現下列那些指標時，即不可使用？ (A)油炸油色深且黏漬，泡沫多，具油耗味 (B)發煙點溫度低於200°C (C)總極性化合物含量達25%以上 (D)酸價超過2.0 mg KOH/g。
- 配方中不同鹽量對麵包製作之影響，下列那些正確？ (A)超量的鹽使麵糰筋性增加，韌性過強 (B)鹽的用量越多，麵糰的發酵損耗越多 (C)未使用鹽，麵包表皮顏色蒼白 (D)未使用鹽的麵包組織粗糙，結構鬆軟。
- 下列那些敘述正確？ (A)麵粉中的澱粉約佔總麵粉重量的70% (B)澱粉的糊化溫度約為56~60°C (C)糖化酵素 (β -amylase) 對熱的穩定度比液化酵素 (α -amylase) 高 (D)小麥澱粉含直鏈澱粉 (amylose) 和支鏈澱粉 (amylopectin)。
- 下列那些為製程能力分析之用途？ (A)考核及篩選合格之作業員 (B)提供資料給設計部門，以現有製程能力設計新產品 (C)提供資料給行銷部門，以供通路策略使用 (D)設定一適當之中心值，以獲得最經濟之生產。
- 下列那些是製程能力分析常用的方法？ (A)成本分析 (B)對製程直接測定，如溫度 (C)間接測定，如6標準差 (6 σ) 之概念 (D)製程變數與產品結果之相關分析。
- 製作硬式麵包採蒸氣烘焙的功能有那些？ (A)促使麵糰表皮薄膜化 (B)增進麵糰表面張力使其膨脹 (C)促使麵糰受熱降低焦化作用 (D)增進麵糰吸濕性並降低麵包成本。
- 為滿足市場消費者需求及公司利潤要求，今欲開發一個售價500元，原、物料成本佔售價30%之生日蛋糕。下列那些正確？ (A)若包材每單個產品成本30元，則每個蛋糕之原料費需控制在120元 (B)若每個原料費為100元，則包材成本佔售價8% (C)若原、物料價格調漲至180元，為維持原、物料成本佔售價30%，則售價需調漲至600元/個 (D)若促銷打8折，但原、物料價格不變，則原、物料成本佔售價比為40%。
- 有關油脂的敘述，下列那些正確？ (A)黃豆油的不飽和脂肪酸含量高，較為穩定，不容易氧化酸敗 (B)油脂是由甘油和脂肪酸酯化而成 (C)油炸油應選用發煙點高的油脂 (D)脂肪酸的碳鏈越長融點越高。
- 下列那些正確？ (A)為使麵包品質最佳，應使用剛磨好的麵粉 (B)麵包烘焙時中心溫度應達100°C且維持3分鐘，以確保麵包柔軟好吃 (C)土司麵包最後發酵不足，重量較一般正常麵包重 (D)使用中種法製作麵包，酵母使用量比快速直接法少。
- 對異常現象所採取的處置或改善措施，下列那些正確？ (A)利用統計方法解析問題 (B)使用柏拉圖把握問題點 (C)憑經驗法則去決定問題 (D)根據主觀判斷問題原因。
- 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品物流業者物流管制標準作業程式？ (A)如有異狀應立即處理，以確保食品或原料之品質及衛生 (B)低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在20°C以下之場所進行 (C)低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在20°C以下之場所進行 (D)貯存過程中應定期檢查，並確實記錄。
- 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存烘焙食品之業者，應符合下列那些規定？ (A)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料可一起貯存 (B)未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備 (C)烘焙食品之冷卻作業應有防止交叉污染之措施與設備 (D)以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於10°C以下冷藏櫃內。