

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 114 年度第一期

烘焙班 筆試試卷

本試卷有 4 面, 請將答案卷入答案欄 否則不予計分

姓名: _____

作答時間: 40 分鐘

一、單選題: 40%, 20 題, 每題 2 分, 共 40 分

01. 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 (A)生物性 (B)電機性 (C)機械性(D)化工性。
02. 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施, 下列敘述何者為宜 (A)使用白色防蟲簾 (B)噴灑農藥 (C)將垃圾桶及廚餘密閉貯放 (D)使用蚊香。
03. 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)乳製品、甜點、生肉可共同存放 (C)熱食應直接送入冷藏庫中, 以免造成腐敗 (D)海鮮存放時, 最好與其他材料分開。
04. 某稀釋乳酸飲料, 每100毫升的營養成分為: 熱量28大卡, 蛋白質0.2公克, 脂肪0公克, 碳水化合物6.9公克, 內容量330毫升, 而其內容物為: 水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確? (A)蔗糖素可以抑制血糖的升高 (B)整罐飲料蛋白質可以提供相當於1/3杯牛奶的量(1杯為240毫升) (C)此飲料主要提供的營養成分是「糖」 (D)此飲料富含維生素C。
05. 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。
06. 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)90%RH (D)20~25°C, 50~60%RH。
07. 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述, 下列何者正確 (A)三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 (B)一人血清檢體中檢出毒素即成立 (C)媒體報導即成立(D)多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀。
08. 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯, 何者正確 (A)湯鍋放在調理檯上 (B)湯鍋放在冷凍庫內(C)湯鍋放在冷藏庫內 (D)湯鍋放在冰水內。
09. 下列哪一種屬於天然毒素 (A)農藥 (B)黴菌毒素 (C)食品添加物 (D)保險粉。
10. 針對在我國境內竊取營業秘密後, 意圖在外國、中國大陸或港澳地區使用者, 營業秘密法是否可以適用?(A)可以適用, 但若屬未遂犯則不罰(B)可以適用並加重其刑(C)能否適用需視該國家或地區與我國是否簽訂相互保護營業秘密之條約或協定(D)無法適用。
11. 黴菌毒素容易存在於 (A)家禽類 (B)內臟類 (C)穀類 (D)魚貝類。
12. 下列何者非屬使用合梯, 應符合之規定? (A)合梯應具有堅固之構造 (B)有安全之防滑梯面(C)梯腳與地面之角度應在80度以上 (D)合梯材質不得有顯著之損傷、腐蝕等。

請翻面, 背面尚有試題; 請將答案寫在筆試答案卷

13. 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確 (A)運輸冷凍食品時，溫度控制在 -4°C (B)原材料、半成品及成品可以堆疊在一起 (C)應妥善運用空間，儘量堆疊(D)運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化。
14. 香蕉貯存最合適之溫度為(A) $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ (B) 30°C 以上(C) $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ (D) $20^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 。
15. 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用：(A)聚氯乙稀(PVC) (B)聚酯(PET) (C)聚乙烯(PE) (D)聚丙烯(PP)。
16. 有關再生能源的使用限制，下列何者敘述有誤？ (A)風力、太陽能屬間歇性能源，供應不穩定(B)設置成本較高 (C)需較大的土地面積 (D)不易受天氣影響。
17. 食物之保溫與復熱，何者正確 (A)保溫時間以不超過6小時為宜 (B)具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 $74^{\circ}\text{C}/15$ 秒以上(C)保溫應使食物中心溫度不得低於 50°C (D)使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣。
18. 行為人以竊取等不正當方法取得營業秘密，下列敘述何者正確？ (A)只要後續沒有造成所有人之損害便不構成犯罪 (B)只要後續沒有出現使用之行為便不構成犯罪 (C)已構成犯罪 (D)只要後續沒有洩漏便不構成犯罪。
19. 室內裝潢時，若不謹慎選擇建材，將會逸散出氣狀污染物。其中會刺激皮膚、眼、鼻和呼吸道，也是致癌物質，可能為下列哪一種污染物？ (A)氟氯碳化合物 (B)二氧化碳 (C)臭氧 (D)甲醛。
20. 河豚毒素中毒症狀多於食用後 (A)24小時內 (通常是120~240分鐘) 產生 (B)3小時內 (通常是10~45分鐘) 產生 (C)6小時內 (通常是60~120分鐘) 產生 (D)12小時內 (通常是60~120分鐘) 產生。

二、複選題：60%，20題，每題3分，共60分

01. 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)新機器設備 (B)設備投資遷移至新環境 (C)不遵守正確程式 (D)不良原物料。
02. 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)每個麵包人工成本為1.5元 (B)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 (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%。
03. 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)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 (B)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 (C)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% (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。
04. 下列那些敘述正確？ (A)管製圖使用前應完成標準化作業 (B)使用規格值製作管製圖 (C)管製圖使用前應先決定管制項目 (D)管制項目與使用之管製圖種類無關。
05. 下列那些是用來評估製程能力的指標？ (A)客戶(B)規格 (C)良率 (D)實用要求。
06. 下列那些為製程能力分析之用途？ (A)提供資料給設計部門，以現有製程能力設計新產品 (B)設定一適當之中心值，以獲得最經濟之生產 (C)提供資料給行銷部門，以供通路策略使用 (D)考核及篩選合格之作業員。
07. 下列那些不是顧客申訴及產品在保證使用年限內的免費服務等費用的歸屬？ (A)預防成本 (B)鑑定成本 (C)內部失敗成本 (D)外部失敗成本。
08. 依食品業者良好衛生規範，設備與器具之清洗衛生應符合下列那些規定？ (A)食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫 (B)設備與器具使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨 (C)設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品 (D)已清洗與消毒過之設備和器具，隨處存放即可。
09. 引起食物中毒病菌—沙門氏菌 (Salmonella) 的生長溫度： (A)最低溫度0°C (B)最低溫度6°C (C)最適溫度43°C (D)最高溫度46°C。
10. 食品良好衛生規範準則，煮沸殺菌法下列那些正確？ (A)使用溫度80°C之熱水 (B)使用溫度100°C之沸水 (C)毛巾、抹布煮沸時間3分鐘以上 (D)毛巾、抹布煮沸時間5分鐘以上。
11. 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)品名 (B)生產者姓名 (C)內容物名稱及重量 (D)食品添加物名稱。
12. 麵包烤焙後烤焙顏色太淺，下列那些正確？ (A)糖量太少 (B)發酵不足 (C)發酵過度 (D)爐溫太低。
13. 依食品業者良好衛生規範，用水應符合下列那些規定？ (A)凡與食品直接接觸之用水應符合飲用水水質標準 (B)應有足夠之水量及供水設施 (C)地下水源應與化糞池至少保持十公尺之距離 (D)飲用水與非飲用水之管路系統應明顯區分。
14. 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？ (A)工作台面應保持一百米燭光以上 (B)配管外表應定期清掃或清潔 (C)通風口應保持通風良好，無不良氣味 (D)對病媒應實施有效之防治措施。
15. 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？ (A)牆壁、支柱與地面不得有納垢、侵蝕或積水等情形 (B)食品暴露之正上方樓板或天花板有結露現象 (C)出入口、門窗、通風口及其他孔道應設置防止病媒侵入設施 (D)排水系統不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
16. 改變食品貯藏環境 (包括包裝內) 的氣體成份，抑制食品品質劣變的方法有那些？ (A)真空包裝 (B)充氮包裝 (C)充氧包裝 (D)添加脫氧劑。
17. 下列那些是品質管制的正確觀念？ (A)提高品質必然增加成本 (B)提供最適當品質給客戶或消費者 (C)品質與價格無關，與價值有關 (D)品質是品管部門之責任。

18. 依食品業者良好衛生規範，從業人員應符合下列那些規定？ (A)新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱 (B)每年應接受健康檢查乙次 (C)有B型肝炎者不得從事與食品接觸之工作 (D)凡與食品直接接觸的從業人員可蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
19. 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者運輸管制？ (A)運輸車輛應保持清潔衛生 (B)低溫食品堆疊時應保持穩固及緊密 (C)裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應維持有效保溫狀態 (D)運輸過程中應避免日光直射。
20. 企業採行抽檢的主要原因中，下列那些正確？ (A)避免賠償 (B)顧客對品質的要求仍未達到必須全檢的地步 (C)全數檢驗費用或檢驗時間不符經濟效益 (D)產品無法進行全檢。

試題結束；請將答案寫在下方筆試答案欄中

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 114 年度第 1 期
烘焙班 筆試答案卷

甄試基本資料填寫				
✓ 具有證照：_____技術士_____級			姓名： <u>答案</u>	
_____技術士_____級				
一、單選題：40%，20 題，每題 2 分，共 40 分				
1. A	2. C	3. D	4. C	5. A
6. D	7. B	8. D	9. B	10. B
11. C	12. C	13. D	14. C	15. D
16. D	17. B	18. C	19. D	20. B
二、複選題：60%，20 題，每題 3 分，共 60 分				
1. C、D	2. BD	3. AC	4. AC	5. BC
6. A、B	7. ABC	8. ABC	9. BCD	10. BD
11. ACD	12. ACD	13. ABD	14. BCD	15. ACD
16. ABD	17. BC	18. AB	19. ACD	20. BCD