

#請用黑色或藍色原筆填寫答案；本試卷共有 2 面 40 題，測驗時間 40 分鐘，請把握時間作答。

一、 單選題：30 題，每題 2 分，共 60 分

1. () 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？ (A)任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為 (B)勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密 (C)為實施勞動檢查，必要時得告知事業單位有關勞工申訴人身份 (D)事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約。
2. () 選用容器或包裝時，衛生安全上應注意下列何項(A)材質與使用方法(B)花色樣式(C)國內外品牌 (D)價格高低。
3. () 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確 (A)以禽肉類要求溫度最高，應達74°C/15秒以上 (B)牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至100°C (C)豬肉>魚肉>雞肉>絞牛肉 (D)考慮品質問題，煎牛排至少50°C。
4. () 公司訂定誠信經營守則時，不包括下列何者？ (A)禁止行賄及收賄 (B)禁止不誠信行為 (C)禁止提供不法政治獻金 (D)禁止適當慈善捐助或贊助。
5. () 下列何者非安全使用電腦內的個人資料檔案的做法？ (A)利用帳號與密碼登入機制來管理可以存取個資者的人 (B)為確保重要的個人資料可即時取得，將登入密碼標示在螢幕下方 (C)規範不同人員可讀取的個人資料檔案範圍 (D)個人資料檔案使用完畢後立即退出應用程式，不得留置於電腦中。
6. () 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者或其毒素引起食品中毒 (A)肉毒桿菌 (B)葡萄球菌 (C)李斯特菌 (D)腸炎弧菌。
7. () 清洗餐具的先後順序，下列何者正確A烹調用具、B鍋具、C磁、不銹鋼餐具、D刀具、E熟食砧板、F生食砧板、G抹布 (A)EDCBAFG (B)GFEDCBA (C)CBDFGAE (D)CBADEFG。
8. () 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者為正確 (A)調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 (B)處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 (C)應儘速使用完畢 (D)使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用。
9. () 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確 (A)湯鍋放在冷藏庫內 (B)湯鍋放在冷凍庫內 (C)湯鍋放在調理檯上 (D)湯鍋放在冰水內。
10. () 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 (A)可以攜入作業場所 (B)應予管制 (C)可以幫忙看門 (D)可以留在身邊。
11. () 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)此飲料富含維生素C (B)蔗糖素可以抑制血糖的升高 (C)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) (D)此飲料主要提供的營養成分是「糖」。
12. () 組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中，但組織胺是 (A)不耐冷，冷凍即可破壞 (B)不耐攪拌，攪拌均勻即可破壞 (C)耐熱，加熱很難破壞 (D)不耐熱，加熱即可破壞。
13. () 對於染有油污之破布、紙屑等應如何處置？ (A)與一般廢棄物一起處置 (B)應分類置於回收桶內 (C)無特別規定，以方便丟棄即可 (D)應蓋藏於不燃性之容器內。
14. () 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ (A)肉鬆1湯匙 (B)養樂多1瓶 (C)雞蛋1個 (D)冰淇淋1球。
15. () 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)使用蚊香 (D)將垃圾桶及廚餘密閉貯放。
16. () 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確 (A)糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類 (B)紅豆、綠豆、花豆屬豆魚肉蛋類 (C)瓜子、杏仁果、腰果屬全穀雜糧類 (D)玉米、栗子、芋齊屬蔬菜類。
17. () 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角(俗稱出角)情況，可能是下列那個原因？ (A)最後發酵時間太久 (B)基本發酵不夠 (C)入爐時麵糰高度不夠高 (D)烤焙溫度太高。
18. () 下列有關工作場所安全衛生之敘述何者有誤？ (A)勞工應定期接受健康檢查 (B)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 (C)事業單位應備置足夠急救藥品及器材 (D)事業單位應備置足夠的零食自動販賣機。
19. () 微生物容易生長的條件為下列哪一種環境？ (A)高溫 (B)高酸度 (C)高水分 (D)乾燥。
20. () 公司的車子，假日又沒人使用，你是鑰匙保管者，請問假日可以開出去嗎？ (A)可以，反正假日不影響公務 (B)不可以，應該是讓公司想要使用的員工，輪流使用才可 (C)可以，只要付費加油即可 (D)不可以，因為是公司的，並非私人擁有。
21. () 有關承攬管理責任，下列敘述何者正確？ (A)原事業單位交付承攬，不需負連帶補償責任 (B)勞工投保單位即為職業災害之賠償單位 (C)原事業單位交付廠商承攬，如不幸發生承攬廠商所僱勞工墜落致死職業災害，原事業單位應與承攬廠商負連帶補償責任 (D)承攬廠商應自負職業災害之賠償責任。
22. () 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍麵糰經正常基本發酵後則其高度產生下列那種情形 (A)表面會有裂痕 (B)比較低 (C)比較高 (D)一樣高。
23. () 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？ (A)液體蛋可加糖冷凍保存 (B)液體蛋應冷藏以防變質 (C)液體蛋變質時初期pH值會升高 (D)液體蛋可以常溫保存。
24. () 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗 (A)冷凍貯存 (B)妥善包裝後低溫貯存 (C)室溫下隨意放置 (D)冷藏貯存。
25. () 食用油若長時間高溫加熱，結果(A)會產生有害物質(B)增加油色之美觀(C)能殺菌、容易保存(D)增長使用期限。

****背面尚有有試題，請翻面繼續作答****

26. () 洗手之衛生，下列何者正確 (A) 洗手是預防交叉污染最好的方法 (B) 手上沒有污垢就可以不用洗手 (C) 戴手套之前可以不用洗手 (D) 洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟。
27. () 食品溫度之量測，何者最正確 (A) 溫度計每兩年應至少校正一次 (B) 可以用玻璃溫度計測量冷凍食品溫度 (C) 每次量測應固定同一位置 (D) 微波加熱食品之量測，一般是以表面溫度為準。
28. () 下列何者「違反」個人資料保護法？ (A) 公司基於人事管理之特定目的，張貼榮譽榜揭示績優員工姓名 (B) 網路購物公司為辦理退貨，將客戶之住家地址提供予宅配公司 (C) 學校將應屆畢業生之住家地址提供補習班招生使用 (D) 縣市政府提供村里長轄區內符合資格之老人名冊供發放敬老金。
29. () 下列何者貯存於室溫會有食品安全衛生疑慮 (A) 鮮奶油 (B) 糖 (C) 鹽 (D) 米。
30. () 食品從業人員經醫師診斷罹患下列哪些疾病不得從事與食品接觸之工作 A. 手部皮膚病 B. 愛滋病 C. 高血壓 D. 結核病 E. 梅毒 F. A型肝炎 G. 出疹 H. B型肝炎 I. 胃潰瘍 J. 傷寒 (A) ADFGJ (B) ADEFJ (C) DEFIJ (D) BDFHJ。

二、複選題：10題，每題4分，共40分

1. () 下列那些正確？ (A) 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 (B) 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 (C) 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% (D) 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。
2. () 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) 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% (C) 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 (D) 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%。
3. () 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) 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 (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) 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。
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。
5. () 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者應符合下列那些規定？ (A) 冷凍冷藏食品可使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時處理後再出售 (B) 販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件 (C) 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔 (D) 冷凍食品之中心溫度應保持在-27°C以下；冷藏食品之中心溫度應保持在10°C以下凍結點以上。
6. () 加熱殺菌方法有殺菌(pasteurization)和滅菌(sterilization)二種，下列那些敘述錯誤？ (A) 殺菌是高溫，使用120°C(一大氣壓)15磅蒸汽的溫度，15~20分鐘會將孢子和所有微生物殺死 (B) 滅菌是高溫，使用120°C(一大氣壓)15磅蒸汽的溫度，15~20分鐘會將孢子和所有微生物殺死 (C) 滅菌是低溫，使用63°C、30分鐘，或瞬間殺菌71°C、8~15秒鐘 (D) 殺菌是低溫，使用63°C、30分鐘，或瞬間殺菌71°C、8~15秒鐘。
7. () 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) 使用溫度110°C以上之乾熱 (B) 餐具加熱時間20分鐘以上 (C) 使用溫度80°C以上之乾熱 (D) 餐具加熱時間30分鐘以上。
8. () 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) 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 (C) 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 (D) 每個麵包人工成本為1.5元。
9. () 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) 若糖粉及砂糖價格都下跌20%，則自磨糖粉成本仍較低 (C) 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 (D) 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。
10. () 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) 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施 (D) 貯存過程中應定期檢查，並確實記錄。

****試卷結束, 請檢查前頁有無書寫****

雲嘉南分署 11203 職前訓練烘焙班甄試卷答案

答案卷

一、選擇題

1. C 2. A 3. A 4. D 5. B
6. A 7. D 8. C 9. D 10. B
11. D 12. C 13. D 14. C 15. D
16. A 17. A 18. D 19. C 20. D
21. C 22. B 23. D 24. C 25. A
26. A 27. D 28. C 29. A 30. A

二、複選題

1. BC 2. AB 3. AC 4. CD 5. BC
6. AC 7. AD 8. AC 9. BD 10. ACD