

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 113 年度第三期烘焙班 筆試試卷

本試卷有 3 面, 請將答案卷入答案欄 否則不予計分

作答時間: 40 分鐘

得分:

姓名: _____

一、單選題: 60%, 20 題, 每題 3 分, 共 60 分

1. 「感覺心力交瘁, 感覺挫折, 而且上班時都很難熬」此現象與下列何者較不相關? (A)可能已經快被工作累垮了 (B)工作相關過勞程度可能嚴重 (C)工作相關過勞程度輕微 (D)可能需要尋找專業人員諮詢。
2. 豆腐凝固是利用大豆中的 (A)脂肪 (B)蛋白質 (C)醣類 (D)維生素。
3. 下列何者敘述正確 (A)冷藏的未包裝食品和配料在貯存過程中必須覆蓋, 防止污染 (B)生鮮食品 (例如: 生雞肉和肉類) 在冷藏櫃內得放置於即食食品的上方 (C)冷藏的生鮮配料不須與即食食品 and 即食配料分開存放 (D)有髒污或裂痕蛋類經過清洗也可使用於製作蛋黃醬。
4. 有效而正確的節能從選購產品開始, 就一般而言, 下列的因素中, 何者是選購電氣設備的最優先考量項目? (A)用電量消耗電功率是多少瓦攸關電費支出, 用電量小的優先 (B)採購價格比較, 便宜優先 (C)安全第一, 一定要通過安規檢驗合格 (D)名人或演藝明星推薦, 應該口碑較好。
5. 下列何者屬低酸性食品(A)魚貝類 (B)食物pH值4.6以下 (C)食物pH值3.0以下 (D)食用醋。
6. 持有烹調相關技術證者, 從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習 (A)4小時 (B)8小時 (C)12小時 (D)24小時。
7. 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)冷藏貯存 (B)室溫下隨意放置 (C)冷凍貯存 (D)妥善包裝後低溫貯存。
8. 公司負責人為了要節省開銷, 將員工薪資以高報低來投保全民健保及勞保, 是觸犯了刑法上之何種罪刑? (A)詐欺罪 (B)侵占罪 (C)背信罪 (D)工商秘密罪。
9. 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)1/5 (B)1/4 (C)1/3 (D)1/2。
10. 「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定, 下列敘述何者正確 (A)食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物 (B)反覆使用盛裝廢棄物之容器, 於丟棄廢棄物後, 應立即清洗 (C)過期回收產品, 可暫時置於其他成品放置區 (D)廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨。
11. 受雇者因承辦業務而知悉營業秘密, 在離職後對於該營業秘密的處理方式, 下列敘述何者正確? (A)聘雇關係解除後便不再負有保障營業秘密之責 (B)僅能自用而不得販售獲取利益 (C)自離職日起3年後便不再負有保障營業秘密之責 (D)離職後仍不得洩漏該營業秘密。
12. 肉類的加工過程, 為了防止肉毒桿菌滋生, 都會在肉中加入 (A)蘇打粉 (B)硝 (C)酒 (D)香料。
13. 組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中, 但組織胺是 (A)不耐熱, 加熱即可破壞 (B)耐熱, 加熱很難破壞 (C)不耐冷, 冷凍即可破壞 (D)不耐攪拌, 攪拌均勻即可破壞。
14. 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)此飲料主要提供的營養成分是「糖」 (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)蔗糖素可以抑制血糖的升高 (D)此飲料富含維生素C。
15. 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, 餅與餅之橫向距離為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, 鋼帶兩邊應各保留9公分之空白, 請問隧道爐之鋼帶寬度最適當為 (A)105公分 (B)108公分 (C)123公分 (D)126公分。
16. 某工廠生產蘇打餅乾之原、物料(包材)成本合計每包6元, 假設每個產品包材費1.5元, 佔售價之6%, 今該工廠作促銷, 產品打八折, 則原料成本佔售價之比率變為: (A)18% (B)22.5% (C)24% (D)30%。

請翻面, 背面尚有試題; 請將答案寫在筆試答案卷

17. 下列何者敘述錯誤 (A)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 (B)在不清潔海域捕撈的牡蠣易有諾羅病毒污染 (C)牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染 (D)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。
18. 下列何者是現行包裝食品營養標示規定必需標示的營養素 (A)鉀 (B)鈉 (C)鐵 (D)鈣。
19. 關於建築中常用的金屬玻璃帷幕牆，下列何者敘述正確？ (A)玻璃帷幕牆的使用能節省室內空調使用 (B)玻璃帷幕牆適用於臺灣，讓夏天的室內產生溫暖的感覺 (C)在溫度高的國家，建築使用金屬玻璃帷幕會造成日照輻射熱，產生室內「溫室效應」 (D)臺灣的氣候溼熱，特別適合在大樓以金屬玻璃帷幕作為建材。
20. 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急救藥品及器材 (C)事業單位應備置足夠的零食自動販賣機 (D)勞工應定期接受健康檢查

二、複選題：40%，10題，每題4分，共40分

1. 下列何種產品須經發酵過程製作？ (A)比薩 (Pizza) (B)沙巴琳 (Savarin) (C)可麗露 (Cannelles de Badeaux) (D)法式道納斯 (France Doughnut)。
2. 下列那些是管製圖之主要用途？ (A)決定方針用 (B)圖示看板 (C)交貨檢查用 (D)製程解析管制用。
3. 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。
4. 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。
5. 下列那些為義大利點心？ (A)油炸脆餅 (Frappe) (B)提拉米蘇 (Tiramisu) (C)年輪蛋糕 (Baum-Kuchen) (D)義大利脆餅 (Biscotti)。
6. 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% (D)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。
7. 製作雙色花樣冰箱小西餅，使用每公斤成本30元之白色麵糰及每公斤成本40元之巧克力麵糰，假設白色麵糰與巧克力麵糰之使用量為2:3，製作每個麵糰重10公克之雙色花樣冰箱小西餅，若製造損耗為10%，下列那些正確？ (A)每個原料成本為0.4元 (B)製作1500個小西餅需使用6公斤白色麵糰 (C)製作2000個小西餅需使用12公斤黑色麵糰 (D)白色麵糰佔總成本33.3%
8. 對異常現象所採取的處置或改善措施，下列那些正確？ (A)憑經驗法則去決定問題 (B)使用柏拉圖把握問題點 (C)根據主觀判斷問題原因 (D)利用統計方法解析問題。
9. 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)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 (B)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℃以下冷藏櫃內 (C)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 (D)烘焙食品之冷卻作業應有防止交叉污染之措施與設備。
10. 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠製程及品質管制？ (A)製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理 (B)成品不必留樣保存 (C)有效日期之訂定，應有合理之依據 (D)製程及品質管制應作紀錄及統計。

試題結束；請將答案寫在筆試答案卷

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 113 年度第三期烘焙班 筆試答案卷

姓名：_____

甄試基本資料填寫

✓ 具有證照：_____技術士_____級
_____技術士_____級

一、單選題：60%，20 題，每題 3 分，共 60 分

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

二、複選題：40%，10題，每題4分，共40分

1.	2.	3.	4.	5.
6.	7.	8.	9.	10.

答案卷

一、選擇題

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

二、複選題

- | | | | | |
|-------|-------|-------|--------|---------|
| 1. AB | 2. BD | 3. CD | 4. BD | 5. ABD |
| 6. AD | 7. AD | 8. BD | 9. ABD | 10. ACD |

詳解卷

一、選擇題

1. 略
2. 略
3. 略
4. 略
5. 略
6. 略
7. 略
8. 略
9. 略
10. 略
11. 略
12. 略
13. 略
14. 略
15. 略
16. 原、物料(包材)成本合計每包6元，包材費1.5元，所以原料=6元-1.5元=4.5元，包材費1.5元，佔售價之6%，所以售價=1.5元÷6%=25元，產品打八折，所以售價=25元×0.8=20元，原料成本佔售價比率=4.5元÷20元×100%=22.5%。
17. 略
18. 略
19. 略
20. 略

二、複選題

1. 可麗露與法式道納斯皆未添加酵母，故無發酵程序。
2. 管製圖可分：(一)解析用管制圖→用途：(1)決定方針用。(2)制程解析用。(3)制程能力研究用。(4)制程管制準備用。
(二)管制用管制圖→用途：制程管制用。
3. 非機遇原因(1)未遵照操作標準而操作。(2)雖然遵照操作標準，但操作標準不完善。(3)機器設備之變動。(4)操作人員之更動。(5)原材料之不同。(6)量具不準確，以上所造成之變異。
4. (1)每公斤自行磨粉成本=30元+12元+3元×(1+0.1)=45.3元，每公斤成本降低=60元-45.3元=14.7元，1.5噸成本降低=1500×14.7元=22050元。
(2)價格下跌後糖粉每公斤=60元×0.8=48元，自行磨粉每公斤=30元×0.8+12元+3元×(1+0.1)=39.3元，自磨糖粉成本仍較低。
(3)每公斤自行磨粉成本=30元+12元+3元×(1+0.1)+5元=50.3元，每公斤成本降低=60元-50.3元=9.7元，3噸成本降低=3000×9.7元=29100元。
(4)價格下跌後糖粉每公斤=60元×0.8=48元，2噸費用=48元×2000=96000元，每公斤自行磨粉成本=30元×0.8+11元+3元=38元，2噸費用=38元×2000+20000=96000元，用量達2噸時相同費用。如果是2.1噸，糖粉每公斤=60元×0.8=48元，2.1噸費用=48元×2100=100800元，每公斤自行磨粉成本=30元×0.8+11元+3元=38元，2.1噸費用=38元×2100+20000=

99800元，所以2噸以上時，自磨糖粉成本仍較低。

5. 年輪蛋糕→德國。

6. (1)若每個原料費為100 元，則包材成本佔售價10%

(2)原、物料成本佔售價比為37.5%

$$500 \times 0.8 = 400$$

$$500 \times 30\% = 150$$

$$150 / 400 \times 100\% = 37.5\%$$

7. (1)需使用6.6公斤白色麵糰

$$1500 \text{個} \times 10 \text{公克} \times (1 + 0.1) = 16500$$

$$16500 / (2 + 3) = 3300$$

$$3300 \times 2 / 1000 = 6.6$$

(2)需使用13.2公斤黑色麵糰

$$2000 \text{個} \times 10 \text{公克} \times (1 + 0.1) = 22000$$

$$22000 / (2 + 3) = 4400$$

$$4400 \times 3 / 1000 = 13.2$$

8. (1)不可憑經驗法則去決定問題。(2)使用柏拉圖把握問題點。(3)根據客觀判斷問題原因。

9. 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，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。

10. 成品應作留樣保存。