112 年度自辦職前訓練

人氣手作烘焙點心製作(桃園)第1期 第二次甄試筆試考卷1

選擇題(單選題)/智力測驗25題、專業科目25題/一題2分

智力測驗(共25題)

題號 題目

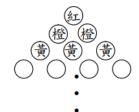
- 1. 龜兔賽跑全程 2 公里, 烏龜每分鐘爬 25 公尺, 兔子每分鐘跳 32 公尺, 兔子認為自己速度快, 在途中睡了一覺, 結果烏龜到了終點時, 兔子離終點還有 400 公尺。兔子在途中睡了幾分鐘? (A)15 分鐘 (B)20 分鐘 (C)25 分鐘 (D)30 分鐘
- 2. A+B=48...B+C=40...A+C=32...請問 A 為多少? (A)20 (B)28 (C)12 (D)10
- 3. 下列哪一個選項語詞意義不同?(A)衷心/由衷(B)深淵/痛苦(C)偏見/主見(D)按捺/忍耐
- 4. 下列哪一個選項的讀音不同?(A)趁/秤(B)捺/那(C)諱/惠(D)厥/絕
- 「紅的像火,粉的像霞,白的像雪。」這句話沒有用到哪一種修辭?
 (A)排比(B)譬喻(C)擬人(D)摹寫
- 6. 方芳為了好友的生日禮物,花 13 小時在找材料,再花 5 日做出成品,他共花多少小時在這份禮物上?
 - (A)31 小時 (B)36 小時 (C)133 小時 (D)161 小時
- 7. 薩博說:「我幫水族箱換水時,可以控制水流動的方向。」請問他是如何做到的? (A)增加水管的長度 (B)調整水管的管徑大小 (C)調整出水口位置的高低 (D)減少水管的長度。
- X 洋蔥售價一斤 50 元, 颱風後漲了 50%, 颱風後的售價一斤是多少元?(A)25 元 (B)75 元 (C)100 元 (D)50 元
- 9. 「父親一輩子為了家庭□□□□的付出,就是想讓我們的生活不虞匱乏。」□□□□中應填入下列哪一個成語呢?(A)殫精竭慮(B)慈烏反哺(C)借花獻佛(D)才思敏捷
- 10. 某店家為了讓麵條能耐煮不爛,吃起來有彈性,而違法添加了某種危害人體的物品,請問是下列哪一項? (A)塑化劑 (B)紅色色素 (C)人工香料 (D)毒澱粉。
- 11. 下列成語的□中要填入一種昆蟲,哪一個選項和其他三者不同呢? (A)螳螂捕□ (B)噤若寒□ (C) □湧而出 (D)金□脫殼。
- 12. 彌子收到一封信,上面寫著若不將此信轉寄給五十個人,就會在一星期內受到詛咒,請問她應該怎麼做? (A)在期限內把信寄出去 (B)馬上告訴其他人小心被詛咒 (C)把信刪掉即可 (D)把電腦丟掉。
- 13. 媽媽今天要煮一頓豐盛的晚餐幫爸爸補身體。她下午 4 時 25 分從家裡出發到市場買菜完回到家花 30 分鐘,接著再花 10 分鐘洗菜,最後花 25 分鐘烹煮。在幾點會煮好? (A)下午 5 時 30 分 (B)下午 4 時 35 分 (C)下午 4 時 45 分 (D)下午 4 時 55 分
- 14. 下列哪一項不是生活中應用輪軸的工具? (A)手搖式削鉛筆機(B)剪刀(C)喇叭鎖(D)電風扇。
- 15. 歡樂農場裡養了 220 隻雞,鴨的數量是雞的 70%,雞和鴨相差幾隻? (A)33 (B)55 (C)66 (D)67 隻
- 16. 辣辣的,顆粒狀無法溶解,猜一物品? (A)糖 (B)鹽 (C)黑胡椒 (D)麵粉
- 17. 石油主要是經由古代的哪一種物質被泥沙掩蓋千萬年後形成的? (A)植物 (B)動物 (C)礦物 (D)微生物。
- 18. 醫學上,會利用下列哪一種能量將結石震碎,再讓它隨著尿液排出?

- (A) 熱能 (B) 電能 (C) 光能 (D) 聲能。
- 19. 有一排數字按照一定的規則排列如下:

7 . 8 . 9 . 5 . 4 . 7 . 8 . 9 . 5 . 4 . 7 . 8 . 9 . 5 . 4

從第 1 個數算起, 第 28 個數是多少? (A)7 (B)8 (C)9 (D)5

- 20. 有一個果園,種草莓的面積是全部面積的 0.4 倍,剩餘的面積種植鳳梨,請問當我們把種草莓的面積當作 0.4,表示 把下列哪一個當作基準量 1 ?
 - (A)種草莓的面積 (B)種鳳梨的面積 (C)果園全部面積 (D)以上皆非
- 21. 將公園一條長 420 公尺步道,每隔 2 公尺種植一棵 桂花,從第 30 棵桂花到第 64 棵桂花的距離有幾公尺?(A)66 公尺(B)68 公尺(C)70 公尺(D)128 公尺
- 22. 藝術牆另一角則使用不同色彩的瓷盤來做裝飾,陳老師使用彩虹的七種色彩,由紅到紫依序循環排列,如下圖,請問第 15 層是什麼顏色的瓷盤?(A)紅色(B)橙色(C)黃色(D)紫色



- 23. 爸爸告訴小琪:「妳3歲時,我已經27歲了。」;今年爸爸的年齡比小琪多4倍,請問小琪今年是幾歲?(A)6歲(B)7歲(C)8歲(D)9歲
- 24. 下列文句何者沒有冗詞贅字?

到,非常有夠划算。

- (A)上課吵鬧的人,時常被挨罵 (B)哥哥吃著香噴噴的雞排,而我只能眼巴巴渴望看著他吃完 (C)秋高氣爽的中秋節夜晚,月光如水 (D)這款紫色 iPhonel4 十分搶手,能以這種價錢買
- 25. 「赤」腳的「赤」字,和下列何者意思相同? (A)面紅耳「赤」(B)「赤」膽忠心(C)近朱者「赤」(D)「赤」裸胸膛

專業試題(共25題)

題號 題目

- 26. 食品包裝主要功能,下列何者正確?
 - (A)增加重量 (B)增加價格 (C)避免交叉污染 (D)縮短保存期限。
- 27. 要使麵包長時間保持柔軟,可在配方內添加?
 - (A) 奶粉 (B) 酵母 (C) 膨大劑 (D) 乳化劑
- 28. 經攪拌後之蛋白糖以手指勾成山峰狀,倒置而不彎曲,此階段稱為? (A)起泡狀 (B)棉花狀 (C)濕性發泡 (D)乾性發泡。
- 29. 奶粉應該選購?(A) 灰黑色(B) 有結塊(C) 有雜質(D) 無不良氣味。
- 30. 下列哪種產品不須經過油炸?(A)沙其瑪(B)開口笑(C)鬆餅(D)甜甜圈。
- 31. 有關一般食品包裝標示,下列何者有誤?
 - (A) 製造日期(B) 有效日期(C)療效(D) 製造廠商名稱。
- 32. 製作全素餅乾不可使用系下列哪項材料?(A)豆漿粉(B)椰漿(C)薑黃粉(D)奶粉
- 33. 若使用快速酵母粉取代新鮮酵母,快速酵母粉應為新鮮酵母的? (A)1/3 (B) 1/2 (C)等量 (D)2
- 34. 下列哪種產品麵糰,其配方中糖油含量最低?
 - (A)戚風蛋糕 (B)蘇打餅乾 (C)口糧餅乾 (D)海綿蛋糕。

接背面試題

- 35. 一般麵類蛋糕烤熟與否判斷方法?
 - (A)以顏色判斷即可 (B)時間一到即可出爐 (C)敲烤盤邊聽聲音判斷
 - (D)以探針試探或以手輕拍
- 36. 下列哪一項是冰淇淋、鮮奶油蛋糕最適用的包裝材料?
 - (A)金屬容器 (B)玻璃容器 (C)泡沫塑膠 (D)紙製品。
- 37. 烘焙業者更需特別需注重衛生安全,下列食材貯存敘述何者正確?
 - (A) 標記內容,追朔來源 (B) 大量囤積,先進後出
 - (C) 不需定期檢查溫. 濕度 (D) 即期品冷凍延長貯存期限。
- 38. 一般麵包類製品中,最基本且用量最大的材料是?(A)酵母(B)水(C)糖(D)麵粉
- 39. 蛋白打發時為增加其潔白度,可適量加入? (A)食鹽(B)味素(C)沙拉油(D)檸檬汁。
- 40. 有關糖對麵包品質之影響,下列何者不正確?
 - (A)烘焙著色快 (B)是一種柔性材料 (C)可防止麵包變硬 (D)增加風味
- 41. 下列哪一項是烘焙較不常使用原料?
 - (A)脫脂奶粉 (B)新鮮奶油 (C)煉乳 (D)全脂奶粉。
- 42. 有關蛋糕在烤焙中下陷,比較可能的原因是?
 - (A)配方總水量不足 (B) 攪拌不足 (C) 蛋液品質 (D) 爐溫太高。
- 43. 下列哪一項是微生物最容易生長環境? (A)高溫 (B)高水分 (C)高酸 (D)乾燥
- 44. 雞蛋蛋白的脂肪含量?(A) 0%(B) 10%(C) 20%(D) 30%。
- 45. 下列哪一項不是台灣五大類素食?
 - (A)奶蛋素 (B)鍋邊素 (C)奶素 (D)五辛素。
- 46. 毛巾抹布之煮沸殺菌,以溫度100℃沸水煮沸幾分鐘以上較佳?
 - (A) 1 分鐘(B) 2 分鐘(C) 3 分鐘(D) 5 分鐘
- 47. 沙拉油必須密封保存,是因為?
 - (A)遇空氣易於變色(B)易感染其他不良味道(C)易揮發(D)含不飽和脂肪酸,易受氧化酸敗。
- 48. 製作麩皮或裸麥麵包,主要原料的麵粉為?
 - (A)低筋麵粉 (B)洗筋粉 (C)高筋麵粉 (D)粉心粉。
- 49. 下列何種為硬式麵包? (A)全麥麵包 (B)可頌麵包 (C)法國麵包 (D)甜麵包。
- 50. 有關食品從業人員戴口罩之敘述,下列何者正確?
 - (A)戴口罩主要可避免頭髮汙染到食品 (B)戴口罩應完整覆蓋口鼻,注意鼻部不露出
 - (C)為環保,口罩濕了,仍可複使用 (D)只要注意衛生,即可不必全程戴口罩

交卷時請連同答案卷一起繳回

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

1 1 2 年 自 辨 職 前 訓 練

班別:人氣手作烘焙點心製作(桃園)第1期

筆試答案卷

	號碼:					姓名:			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
D	Α	С	A	С	С	С	В	Α	D
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
С	С	A	В	С	С	В	D	С	С
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
В	A	A	С	D	С	D	D	D	С
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
С	D	A	В	D	С	A	D	D	С
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
С	A	В	A	В	D	D	С	С	В

錄取名單將於甄試後5個工作天下午五時前公告於本分署網頁最新消息