

#請用黑色或藍色原筆填寫答案

#本試卷有 2 面，共 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. ( D ) 麵包表皮有小氣泡，可能是產品的 (A) 麵糰太硬 (B) 最後發酵濕度太低 (C) 糖太少 (D) 最後發酵濕度太大。
2. ( A ) 某麵粉含水 12.5%、蛋白質 13.0%、吸水率 60%、灰分 0.48%，儲存一段時間後，水分降至 10%，則其吸水率為 (A) 64.6 (B) 62.6 (C) 65.6 (D) 63.6 %。
3. ( D ) 麵包表皮顏色太深其可能的原因為 (A) 麵粉筋度太高 (B) 使用過多的手粉 (C) 中間發酵時間太長 (D) 最後發酵濕度太高。
4. ( A ) 麵粉俗稱之「統粉」是指 (A) 小麥全部內胚乳部份 (B) 小麥粉心部份的麵粉 (C) 全粒小麥磨出的麵粉 (D) 粉心外緣的麵粉。
5. ( B ) 有某項產品烤焙溫度為 200°C 烤焙時間為 10 分鐘，若以隧道爐烤焙（烤焙量可以完全供應烤爐）請問下列那一個隧道爐長度產量最大？ (A) 12 公尺 (B) 16 公尺 (C) 8 公尺 (D) 10 公尺。
6. ( B ) 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) 126 公分 (B) 123 公分 (C) 105 公分 (D) 108 公分。
7. ( B ) 麵粉之貯存時間長短與脂肪分解酵素有密切關係，它主要存在 (A) 麩皮 (B) 糊粉層 (C) 胚芽 (D) 內胚乳。
8. ( D ) 某廠專門生產土司麵包，麵糰重 900 公克/條，配方及原料單價如下：麵粉 100%，12 元/公斤、糖 5%，24 元/公斤、鹽 2%，8.5 元/公斤、酵母 2.5%，30 元/公斤、油 4%，40 元/公斤、奶粉 4%，60 元/公斤、改良劑 0.5%，130 元/公斤、水 62% (不計價)，合計 180%，則每條土司的原料成本為 (A) 10.56 元 (B) 10.15 元 (C) 9.24 元 (D) 9.385 元。
9. ( B ) 有關油量對土司麵包品質之影響，下列何者正確？ (A) 用油量增加，麵糰發酵損耗相對增加 (B) 麵糰的用油量愈多，麵包表皮受熱愈快，顏色愈深 (C) 配方中用油量愈多，則表皮愈薄，但質地堅韌 (D) 不用油或油量過少，則烤出來的麵包底部平整、四角尖銳、兩側多數無裂痕。
10. ( D ) 出爐後之瑪琍餅乾如表面發生裂痕可能是下列何種原因 (A) 冷卻溫度太高 (B) 使用糖的顆粒太細 (C) 餅乾內油的熔點太低 (D) 冷卻溫度太低。
11. ( A ) 在公司內部行使商務禮儀的過程，主要以參與者在公司中的何種條件來訂定順序 (A) 職位 (B) 年齡 (C) 社會地位 (D) 性別。
12. ( B ) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 (A) 展示杯子的造型 (B) 檢查杯子是否乾淨 (C) 使杯子水分快速散去 (D) 多此一舉。
13. ( C ) 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) 採購價格比較，便宜優先 (B) 名人或演藝明星推薦，應該口碑較好 (C) 安全第一，一定要通過安規檢驗合格 (D) 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。
14. ( D ) 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) 發生機率 (B) 風險 (C) 危害源 (D) 風險控制方法。
15. ( D ) 下列何者敘述正確 (A) 冷藏的生鮮配料不須與即食食品 and 即食配料分開存放 (B) 有髒污或裂痕蛋類經過清洗也可使用於製作蛋黃醬 (C) 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 (D) 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。
16. ( B ) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌 (A) 肥皂粉 (B) 漂白水 (C) 清潔劑 (D) 清潔藥水。
17. ( A ) 豆腐凝固是利用大豆中的 (A) 蛋白質 (B) 脂肪 (C) 醣類 (D) 維生素。
18. ( B ) 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) DEFIJ (B) ADFGJ (C) BDFHJ (D) ADEFJ。
19. ( B ) 依照衛生福利部公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，攝取過量將對國民健康有不利之影響的營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，不包括以下營養素 (A) 鈉 (B) 膳食纖維 (C) 糖 (D) 飽和脂肪。
20. ( B ) 下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項 (A) 酒精噴越多效果越好 (B) 噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品 (C) 應選擇工業用酒精效果較好 (D) 可以用酒精消毒取代洗手。
21. ( D ) 下列何者不是衛福部規定的營養標示所必須標示的營養素？ (A) 飽和脂肪 (B) 蛋白質 (C) 鈉 (D) 膽固醇。
22. ( D ) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確 (A) 湯鍋放在調理檯上 (B) 湯鍋放在冷藏庫內 (C) 湯鍋放在冷凍庫內 (D) 湯鍋放在冰水內。
23. ( B ) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 (A) 食品良好衛生規範準則 (B) 廢棄物清理法 (C) 食品安全衛生管理法 (D) 環境保護法。
24. ( B ) 感染諾羅病毒要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作 (A) 24 小時 (B) 48 小時 (C) 36 小時 (D) 12 小時。
25. ( C ) 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 (A) 每三個月 (B) 想到再檢查即可 (C) 每一年 (D) 每半年。
26. ( A ) 使用保鮮膜時，下列何者正確 (A) 覆蓋食物時，避免直接接觸食物 (B) 微波食物時，須以保鮮膜包覆 (C) 應重複使用，減少資源浪費 (D) 蒸煮食物時，以保鮮膜包覆。

\*\* 背面尚有有試題, 請翻面作答 \*\*

27. (D) 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確 (A)只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以 (B)開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 (C)真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏 (D)自行醃漬食品食用前，應煮沸至少10分鐘且要充分攪拌。
28. (C) 下列敘述何者不正確 (A)食品包裝標示應合乎法律規定 (B)包材選擇亦應考慮環保因素 (C)內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多 (D)包材選擇要適合產品特性，不可一成不變。
29. (A) 電氣設備維修時，在關掉電源後，最好停留1至5分鐘才開始檢修，其主要的理由是 (A)讓裡面的電容器有時間放電完畢，才安全 (B)讓機器設備降溫下來再查修 (C)先平靜心情，做好準備才動手 (D)法規沒有規定，這完全沒有必要。
30. (A) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 (A)70% (B)60% (C)85% (D)75%。

## 二、複選題：10題，每題4分，共40分

1. (A, D) 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)殺菌是低溫，使用63°C、30分鐘，或瞬間殺菌71°C、8~15秒鐘 (C)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 (D)滅菌是低溫，使用63°C、30分鐘，或瞬間殺菌71°C、8~15秒鐘。
2. (C, D) 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)不良原物料 (D)不遵守正確程式。
3. (B, C) 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 (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。
4. (C, D) 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)餐具加熱時間20分鐘以上 (B)使用溫度80°C以上之乾熱 (C)餐具加熱時間30分鐘以上 (D)使用溫度110°C以上之乾熱。
5. (B, C) 下列何種產品須經發酵過程製作？ (A)法式道納斯 (France Doughnut) (B)沙巴琳 (Savarin) (C)比薩 (Pizza) (D)可麗露 (Cannels de Badeaux)。
6. (A, C) 下列那些是管製圖之主要用途？ (A)製程解析管制用 (B)交貨檢查用 (C)圖示看板 (D)決定方針用。
7. (A, B, C) 對鮮奶的殺菌方法有一般殺菌、HTST (高溫短時) 殺菌、UHT (超高溫) 殺菌，下列那些正確？ (A)一般殺菌溫度62~65°C，時間30分 (B)UHT殺菌，溫度120~150°C以上，時間1~3秒 (C)HTST殺菌溫度72°C以上，時間15秒 (D)UHT殺菌溫度120°C以上，時間15秒。
8. (A, B, C) 殺菌液蛋衛生要求有那些？ (A)總生菌數要降到5000個以下 (B)使用傳統包裝在4.4°C可保存7-14天 (C)沙門氏菌為陰性 (D)大腸桿菌為10。
9. (B, C, D) 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)低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在20°C以下之場所進行 (B)貯存過程中應定期檢查，並確實記錄 (C)如有異狀應立即處理，以確保食品或原料之品質及衛生 (D)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。
10. (B, C) 下列那些敘述正確？ (A)使用規格值製作管製圖 (B)管製圖使用前應完成標準化作業 (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。

**\*\* 試卷結束，請檢查前頁是否書寫完整 \*\***