

勞動力發展署雲嘉南分署 111 年度 03 期職前訓練烘焙班甄試試卷

請用黑色或藍色原子筆書寫,請勿使用鉛筆作答

姓名 :

一、複選題：20 題，每題 3 分，共 60 分(複選題, 選項全對才得分)

1. (CD) 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) 若營業額每月達 150 萬元，則店利益有 50 萬元 (B) 若每月營業額為 50 萬元，則店淨損 20 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。
2. (CD) 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) 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 (C) 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 (D) 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%。
3. (BD) 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 (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) 每個麵包人工成本為 1.5 元 (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%。
4. (BC) 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) 設備投資遷移至新環境 (B) 不遵守正確程式 (C) 不良原物料 (D) 新機器設備。
5. (AC) 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) 若糖粉及砂糖價格都下跌 20%，則自磨糖粉成本仍較低 (B) 每月使用 1.5 噸自磨糖粉，成本降低 22500 元/月 (C) 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 (D) 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。
6. (BC) 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) 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 (B) 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% (C) 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 (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。
7. (BCD) 有關麵粉白度測定 (Pekar test) 的敘述，下列那些正確？ (A) 可測定麵粉的粗蛋白 (B) 麵粉表面經乾燥後，受酵素的影響會發生偏差 (C) 平板上之麵粉泡水容易發生偏差 (D) 易受折射光線所產生陰影的影響發生偏差。
8. (AC) 下列那些是管製圖之主要用途？(A) 圖示看板 (B) 交貨檢查用 (C) 製程解析管制用 (D) 決定方針用。
9. (CD) 下列那些正確？(A) 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% (B) 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 (C) 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 (D) 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%。
10. (BCD) 下列那些食品添加物使用於烘焙食品有用量限制？ (A) 乙醯化磷酸二鈉粉 (B) 丙酸鈉 (C) 丁二酸鈉鈉粉 (D) 維生素 B2。
11. (BCD) 有關特性要因圖的敘述，下列那些正確？ (A) 使用 ○ △ X 等記號作為數據的紀錄 (B) 原因可依製程別或人、機械、材料、方法 分類 (C) 又稱為魚骨圖 (D) 敘述原因與結果之間的關係。
12. (AC) 下列那些為製程能力分析之用途？(A) 設定一適當之中心值，以獲得最經濟之生產 (B) 提供資料給行銷部門，以供通路策略使用 (C) 提供資料給設計部門，以現有製程能力設計新產品 (D) 考核及篩選合格之作業員。
13. (AC) 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) 白色麵糰佔總成本 33.3% (B) 製作 2000 個小西餅需使用 12 公斤黑色麵糰 (C) 每個原料成本為 0.4 元 (D) 製作 1500 個小西餅需使用 6 公斤白色麵糰。
14. (ABD) 下列那些不是乳化劑在麵包製作上的功能？ (A) 增加麵包風味 (B) 促進酵母活力 (C) 使麵包柔軟不易老化 (D) 防止麵包發霉。
15. (ACD) 不同基本發酵時間對土司麵包製作之影響，下列那些正確？ (A) 基本發酵時間超過標準時，麵包表皮顏色成蒼白，體積較小 (B) 基本發酵時間超過標準時，麵糰中剩餘糖量太多，麵包底部有不均勻的黑色斑點 (C) 基本發酵時間低於標準時，麵糰整形後烤盤流性極佳，四角及邊緣尖銳整齊 (D) 基本發酵時間超過標準時，進爐後缺乏烤焙彈性

16. (ACD) 有關油脂的敘述，下列那些正確？ (A) 脂肪酸的碳鏈越長融點越高 (B) 黃豆油的不飽合脂肪酸含量高，較為穩定，不容易氧化酸敗 (C) 油炸油應選用發煙點高的油脂 (D) 脂肪是由甘油和脂肪酸酯化而成。
17. (ABCD) 下列何項因子影響油條油炸用油之安定性 (A) 溫度 (B) 脂肪酸組成 (C) 麵糰含水量 (D) 氢化程度。
18. (ABC) 酥油皮麵食所用之油脂，其氧化作用受下列何種因子影響 (A) 水 (B) 紫外線 (C) 抗氧化物 (D) 鹽。
19. (BCD) 市售月餅禮盒包裝中常有乾燥劑及脫氧劑，其功用為 (A) 防止蛋白質變性 (B) 減少吸濕 (C) 降低微生物生長速率 (D) 防止油脂酸敗。
20. (CD) 下列中式麵食產品，那二種產品使用脫氧劑於其包裝食品中的效果較佳 (A) 蒸餃 (B) 饅頭 (C) 沙琪瑪 (D) 桃酥

二、單選題：20 題，每題 2 分，共 40 分

請用黑色或藍色原子筆書寫，請勿使用鉛筆作答

1. (4) 肉毒桿菌中毒風險較高的食品為何？ ①花生等低酸性罐頭 ②加亞硝酸鹽的香腸與火腿 ③真空包裝冷藏素肉、豆干等 ④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品。
2. (7) 酥油（烤酥油、起酥油）的特性為 ①耐炸程度低於大豆油 ②來源為均為動物油 ③因耐炸程度高，適合作為油炸油 ④有添加乳化劑，不適於製作烘焙點心。
3. (7) 可利用雞蛋的起泡性、乳化性以及何種特性製作點心麵包料理？ ①發酵性 ②收縮性 ③熱凝固性 ④延展性
4. (4) 類胡蘿蔔素為脂溶性色素之統稱，廣存於黃色、橘色及紅色水果中，下列何者屬之？ ①花青素 ②葉綠素 ③酵素 ④葉黃素。
5. (4) 關於膠體的敘述何者錯誤？ ①沖泡好的熱牛奶靜置一段時間後，會在表面形成脂肪懸浮，攪散懸浮脂肪可形成膠體 ②具有親水端和疏水端的分子比較容易形成水溶液膠體，且親水端分佈膠體表面 ③卵磷脂是一種界面活性劑，可穩定膠體 ④製作豆腐時加入石膏，是藉由鈣離子改變膠體顆粒的表面電荷，破壞膠體穩定性。
6. (1) 關於蛋白質變性的敘述何者正確？ ①蛋白質變性後，對水的溶解度減少 ②以加熱方式使蛋白質變性後，蛋白質具有可復性 (renaturation) ③調整蛋白質溶液之 pH 值可使酸鹼值呈中性，進而使蛋白質變性 ④蛋白質變性
7. (7) 焦糖化反應 (Caramelization) 的敘述，下列何者錯誤？ ①需要有高濃度的糖 ②糖以高溫處理 ③是梅納反應的一種 ④為脫水反應。
8. (7) 牛乳加熱時所產生的奶皮之敘述，下列何者為非？ ①酪蛋白與空氣接觸及鈣作用，再加上水分自液面逐漸蒸發而形成 ②奶皮的固形物中，有一半以上是脂肪 ③將已形成的奶皮移走，則不會繼續形成 ④加熱同時予以攪拌可以防止產生奶皮。
9. (4) 糖在冰淇淋製造時的角色敘述，下列何者為非？ ①賦予冰淇淋的甜味 ②降低凝固點可延遲冰凍作用 ③對減小冰晶粒子有所助益 ④會造成融點較高，使冰淇淋在室溫下不易溶化。
10. (7) 下面哪一個敘述是正確的？ ①庫存內的品項（包括酒類），無法依賴高科技協助追蹤，需要靠專人進行盤查 ②採用了主要供應商系統，食品和酒水運作就有責任維護掃描系統，這種掃描系統與超市收銀台的類似 ③採用了合適的訂貨系統而且運作正常，仍必須要設驗收員對入貨專案進行稱重、點數或測量 ④採用即時存貨系統後，就沒有必要保留食品服務專案的正式發貨系統了。
11. (1) 貯存麵包的最佳方式為？ ①冷凍 ②冷藏 ③室溫 ④高溫。
12. (1) 下列有關食物儲藏的敘述，何者正確？ ①冰淇淋應儲放在-18°C 以下的冷凍庫 ②利樂包（保久乳）裝乳品應冷藏保鮮 ③開罐後的奶粉為防變質，宜整罐儲放在冰箱中 ④盒裝鮮奶儲放在-5°C 以下的冷凍庫。
13. (B) 下列何者常用於麵食類殺菌軟袋 (retort pouch) 的內層，有耐油、耐熱、防燙的效果 (A) 聚苯乙烯 (polystyrene, PS) (B) 聚乙烯 (polyethylene, PE) (C) 聚丙烯 (polypropylene, PP) (D) 聚氯乙烯 (polyvinyl chloride, PVC)。
14. (B) 下列何組麵食產品在室溫下保存的期間最長 (A) 兩相好、糖麻花 (B) 凤梨酥、太陽餅 (C) 巧果、黑糖糕 (D) 廣式月餅、餡餅。
15. (B) 麵食加工廠生產報廢率的計算，通常是以 (A) 報廢品價格 ÷ 正常品價格 (B) 報廢品成本 ÷ (入庫成品成本 + 報廢品成本) (C) 報廢數量 ÷ 正常品數量 (D) 報廢數量 ÷ 生產數量。
16. (C) 下列何種食品添加物在鳳梨酥包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱 (A) 香料 (B) 膨脹劑 (C) 抗氧化劑 (D) 乳化劑。
17. (C) 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) 配方中用油量愈多，則表皮愈薄，但質地堅韌 (C) 麵糰的用油量愈多，麵包表皮受熱愈快，顏色愈深 (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。
18. (B) 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) 葡萄球菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 李斯特菌 (D) 腸炎弧菌。
19. (C) 組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中，但組織胺是 (A) 不耐攪拌，攪拌均勻即可破壞 (B) 不耐冷，冷凍即可破壞 (C) 耐熱，加熱很難破壞 (D) 不耐熱，加熱即可破壞。
20. (B) 下列有關育齡女性營養之敘述何者正確？ (A) 避免選用加碘鹽以及避免攝取含碘食物，如海帶、紫菜 (B) 食用富含葉酸的食物，如深綠色蔬菜 (C) 為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶 (D) 避免日曬，多攝取富含維生素D的食物，如魚類、雞蛋等。

背面還有試題，請翻頁作答