

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 110 年度第 2 期烘焙班 甄試試卷

<請將答案填入第二張試卷背面答案欄中，否則不予計分>

一、選擇題：(20題 每題1分 共20分)

姓名：

1. 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)9.24元 (B)9.385元 (C)10.15元 (D)10.56元。
2. 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。
3. 研究顯示，與罹患癌症最相關的飲食因子為 (A)每日蔬、果攝取份量不足 (B)每日「豆、魚、蛋、肉」類攝取份量不足 (C)常常不吃早餐，卻有吃宵夜的習慣 (D)反式脂肪酸攝食量超過建議量。
4. 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物(A)應予管制(B)可以攜入作業場所(C)可以幫忙看門(D)可以留在身邊。
5. 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)62.6 (B)63.6 (C)64.6 (D)65.6 %。
6. 豆魚蛋肉類食物經常含有隱藏的脂肪，下列何者脂肪含量較低 (A)不含皮的肉類，例如雞胸肉 (B)看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉 (C)加工絞肉製品，例如火鍋餃類 (D)食用油處理過的加工品，例如肉鬆。
7. 下列有關著作權之概念，何者正確？ (A)國外學者之著作，可受我國著作權法的保護 (B)公務機關所函頒之公文，受我國著作權法的保護 (C)著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張 (D)以傳達事實之新聞報導，依然受著作權之保障。
8. 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)避免日曬，多攝取富含維生素D的食物，如魚類、雞蛋等(D)為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶。
9. 下列何者組合較符合地中海飲食之原則 (A)雜糧麵包佐橄欖油+烤鯖魚+腰果拌地瓜葉 (B)地瓜稀飯+瓜仔肉+涼拌小黃瓜 (C)蕎麥麵+炸蝦+溫泉蛋 (D)玉米濃湯+菲力牛排+提拉米蘇。
10. 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高(A)雞肉 (B)碎牛肉 (C)豬肉 (D)魚肉。
11. 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。
12. 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 (A)冷藏庫之溫度應在10°C以下 (B)遵守先進先出之原則，並確實記錄 (C)乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 (D)應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材。
13. 黴菌毒素容易存在於 (A)家禽類 (B)魚貝類 (C)穀類 (D)內臟類。
14. 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確 (A)多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素B12 (B)多攝食富含維生素C的蔬果，以改善鐵質吸收率 (C)每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 (D)全穀只須占全穀雜糧類的1/4。

15. 在同一操作條件下，煤、天然氣、油、核能的二氧化碳排放比例之大小，由大而小為： (A)油 > 煤 > 天然氣 > 核能 (B)煤 > 油 > 天然氣 > 核能 (C)煤 > 天然氣 > 油 > 核能 (D)油 > 煤 > 核能 > 天然氣。
16. 有關觸電的處理方式，下列敘述何者錯誤？ (A)應立刻將觸電者拉離現場 (B)把電源開關關閉 (C)通知救護人員 (D)使用絕緣的裝備來移除電源。
17. 下列何者非屬於人員接觸之電氣性危害的原因？ (A)接觸到常態下帶電體 (B)接觸到絕緣破壞之導電體 (C)接近在高電壓電線範圍內 (D)接觸到24伏特電壓。
18. 能耐120°C殺菌處理的包裝材料 (A)低密度聚乙烯 (B)中密度聚乙烯 (C)高密度聚乙烯 (D)聚苯乙烯。
19. 廠區若設置圍牆，距離地面至少 (A)100 (B)80 (C)50 (D)30 公分以下部份應採用密閉性材料結構。
20. 依勞動基準法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？ (A)10(B)11(C)12(D)15。

## 二、複選題：(20 題 每題 4 分 共 80 分)

1. 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)每個麵包人工成本為1.5元 (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)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 (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%。
2. 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。
3. 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。
4. 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80°C以上之乾熱 (B)使用溫度110°C以上之乾熱 (C)餐具加熱時間20分鐘以上 (D)餐具加熱時間30分鐘以上。
5. 下列那些正確？ (A)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 (B)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% (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%。

6. 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)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 (B)冷凍食品之中心溫度應保持在 $-27^{\circ}\text{C}$ 以下；冷藏食品之中心溫度應保持在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下凍結點以上 (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。
7. 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)要達到損益兩平，每月營業額應達100萬元 (B)若營業額每月達150萬元，則店利益有50萬元(C)若每月營業額為50萬元，則店淨損20萬元 (D)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。
8. 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)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 (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)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。
9. 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 $120^{\circ}\text{C}$ (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 $63^{\circ}\text{C}$ 、30分鐘，或瞬間殺菌 $71^{\circ}\text{C}$ 、8~15秒鐘 (C)滅菌是低溫，使用 $63^{\circ}\text{C}$ 、30分鐘，或瞬間殺菌 $71^{\circ}\text{C}$ 、8~15秒鐘 (D)滅菌是高溫，使用 $120^{\circ}\text{C}$ (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。
10. 有關烘焙食品業者對於主管機關檢驗結果有異議者，下列那些錯誤？ (A)得於收到有關通知後十日內，向原抽驗機關申請複驗 (B)受理複驗機關應於十日內就其餘存檢體複驗之 (C)但檢體已變質者，不得申請複驗 (D)申請複驗以一次為限，並應繳納檢驗費。
11. 下列那些為法國點心？ (A)瑪德蕾(Madeleines) (B)皇冠泡芙(Brest) (C)提拉米蘇(Tiramisu) (D)嘉烈德(Galette)。
12. 有關奶粉對麵包品質影響的敘述，下列那些正確？ (A)具有起泡及打發的特性 (B)可增強麵糰的攪拌韌性 (C)可降低麵糰的發酵彈性 (D)可增加麵包的表皮顏色。
13. 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？(A)食品在製造作業過程中可直接與地面接觸(B)應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中(C)非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄 (D)製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄。
14. 有關動物膠(gelatin)，下列那些正確？ (A)由動物的皮或骨提煉出來的膠質 (B)溶解溫度約 $100^{\circ}\text{C}$  (C)溶解溫度約 $100^{\circ}\text{C}$  (D)凝固點在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下。
15. 依食品業者良好衛生規範，從業人員應符合下列那些規定？ (A)從業人員手部應經常保持清潔 (B)作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為 (C)作業人員可以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品 (D)作業人員個人衣物可放置於作業場所。
16. 下列那些不是顧客申訴及產品在保證使用年限內的免費服務等費用的歸屬？ (A)預防成本

# 答案卷

(B)鑑定成本 (C)內部失敗成本 (D)外部失敗成本。

17. 有關巧克力，下列那些錯誤？ (A)融化巧克力的溫度不可超過50°C (B)操作巧克力的室溫宜維持在28°C (C)可可脂的融點約32~35°C (D)避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱。
18. 下列那些是建立標準檢驗程式的主要目的？ (A)降低檢驗作業的錯誤機率 (B)降低檢驗的誤差與變異 (C)提升檢驗效率與避免爭議 (D)在產品不良時採取矯正與預防對策。
19. 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？ (A)原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性後方可使用 (B)食品添加物可與一般食材放置管理，並以專冊登錄使用 (C)食品製造流程規劃應符合安全衛生原則 (D)設備、器具及容器應避免遭受污染。
20. 改變食品貯藏環境(包括包裝內)的氣體成份，抑制食品品質劣變的方法有那些？ (A)真空包裝 (B)充氮包裝 (C)充氧包裝 (D)添加脫氧劑。

.....答案欄.....

單選題					姓名:
1 B	2 B	3 A	4 A	5 C	
6 A	7 A	8 B	9 A	10 A	
11 C	12 B	13 C	14 B	15 B	
16 A	17 D	18 C	19 D	20 C	
複選題					
1 BD	2 CD	3 BD	4 BD	5 CD	
6 AC	7 AD	8 AC	9 AC	10 AB	
11 ABD	12 BD	13 BCD	14 ABD ACD ABCD	15 AB	
16 ABC	17 BD	18 ABC	19 ACD	20 ABD	