

**勞動部勞動力發展署雲嘉南分署110年度第6期
自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科題目試卷**

本試卷有三面/請將答案填入答案卷答案欄 否則不予計分

一、單選題：15題 每題2分(共30分)

1. 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
(1)ADFGJ (2)BDFHJ(3)ADEFJ (4)DEFIJ
2. 蛋類最容易有(1)金黃色葡萄球菌(2)沙門氏桿菌(3)螺旋桿菌(4)大腸桿菌汙染
3. 肉粽、糰粽、鹼粽屬於何種米食製品？(1)均屬米粒類(2)均屬一般漿糰(3)分屬米粒類、一般漿糰(4)分屬米粒類米漿型
4. 俗稱的糕仔粉是屬於？(1)生粉(2)熟粉(3)澱粉(4)水磨粉
5. 蒸煮後黏性最強的米是？(1)在來米(2)長糯米(3)圓糯米(4)蓬萊米
6. 饅頭放置一段時間後會變硬是因為(1)酵母失去活性(2)蛋白質老化(3)油脂老化(4)澱粉老化
7. 下列那一組中式麵食屬於糕漿皮麵食(1)蛋塔、香妃酥(2)椰蓉酥、巧果(3)鳳梨酥、雞仔餅(4)蒜蓉酥、太陽餅
8. 製作麵條時攪拌後麵糰較理想溫度應為(1) 40~45℃ (2) 25~30℃ (3)35~40℃ (4)10~15℃
9. 在相同售價下，生鮮麵條的加水率由30%提高至35%時，將可使最終產品的總營收增加(1)超過0.5%(2)超過5%(3)等於5%(4)不到0.5%
10. 餅乾類食品為了長期保存，最好的包裝材料是(1)聚氯乙烯(PVC) (2)聚乙烯(PE) (3)結晶化聚丙烯(CPP) (4)鋁箔積層
11. 水調麵食的麵皮調製用冷水或熱水，其配方加水量差異很大，下列何者較不適合冷水麵作法(1)春捲皮(2)餛飩皮(3)燒賣皮(4)魚翅餃
12. 中式麵食使用之發酵設備，主要控制之操作條件為(1)溫度、高度(2)溫度、壓力(3)溫度、濕度(4)濕度、氣流
13. 我國國家標準(CNS)對麵粉之分級，高筋麵粉的粗蛋白含量約在(1)11.5%以上(2)16%以上(3)8.5%(4)8.5%以下
14. 蛋殼所佔全蛋之比例為(1) 10~12% (2) 18~20% (3) 6~8% (4) 15~18%
15. 泡打粉與蘇打粉的代替比例為(1)1：1(2)2：1(3)3：1(4)4：1

二、複選題：14題 每題4分(共56分)

1. 製作蛋塔內餡時用濾網過濾的目的是 (1) 除去氣泡及打不散的蛋白(2) 使顏色好看(3) 增加甜度(4) 使蛋液均質有光澤
2. 下列哪一種麵粉，適用製作發糕(1)濕麵筋含量較高者(2)濕麵筋含量較低者(3)蛋白質含量較高者(4)蛋白質含量較低者
3. 下列何種原料會影響綠豆凸的表皮色澤 (1)油脂(2)奶粉(3) 糖(4)鹽
4. 下列何者是燙麵產品之特性 (1)成品色澤較深(2)較濕潤(3)可塑性好(4)柔軟
5. 下列膠凍材料的敘述，那些正確？ (1)高甲基果膠需有一定量的糖和酸才能形成膠體(2)動物膠的膠凝溫度比果膠、洋菜低(3)動物膠的溶解溫度比果膠、洋菜低(4)動物膠、果膠和洋菜主要成份為多醣體
6. 蘇打粉 (Sodium Bicarbonate) 在有酸及受熱情況下，會作用而分解產生 (1)水 (H_2O)(2)氨 (NH_3) (3)碳酸鈉 (Na_2CO_3) (4)二氧化碳 (CO_2)
7. 糖漬蜜餞，加糖的主要目的有那些？ (1)增加甜味(2)滲透壓上升(3)水活性降低 (4)抑制微生物生長
8. 下列有關蛋的打發，那些正確？(1) 蛋白的黏度高者打發慢，但泡沫穩定性高(2)蛋白粉的打發性不如殼蛋蛋白(3)蛋白的打發為其所含的蛋白質受機械變性作用形成(4)蛋白糖 (meringue) 的體積和穩定度隨著糖比例增加而增加
9. 下列蛋的敘述，那些正確？ (1)蛋白和蛋黃的凝固溫度不同，開始凝固的溫度蛋白比蛋黃高(2)蛋的熱變性為不可逆(3)蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響(4)安格列斯餡 (Anglaise sauce) 須煮至 $85^{\circ}C$
10. 麵包攪拌功能中，下列那些正確？ (1)加速麵粉吸水形成麵筋(2)使麵糰減少吸水(3)使麵筋擴展(4)使配方中所有的材料混合均勻分散於麵糰中
11. 發酵麵食使用蒸箱較蒸籠具有何項優點 (1)產品風味較佳 (2)可大量連續生產(3)可節省燃料(4)提高工作效率
12. 調製包子之內餡時，經常使用下列何種原料(1)禽畜肉類(2)香辛料(3)鹹味料(4)甜味料
13. 饅頭使用最後發酵箱的目地為(1)產生乾燥的表皮(2)重新產生氣體(3)使內部組織鬆軟(4)增大產品的體積
14. 為了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延機(1)淋餅(2)麵條(3)刈包(4)水餃皮

三、數學邏輯：(共計14分) *題目於答案卷上

勞動部勞動發展署雲嘉南分署109年度第6期
自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科答案卷

准考證號碼：	姓名：	得分：
--------	-----	-----

答案欄

甄試基本資料填寫

- ✓ 具有證照： _____ 技術士 _____ 級
 _____ 技術士 _____ 級
- ✓ 若疫情警戒上升，分署配合疫情警戒須關閉訓練場域時，致無法辦理實體課程，課程將採『遠距線上授課』，你將採取什麼方式學習？(如：配合遠距課程進度線上學習、辦理退訓…等。請敘述)

一、單選題：15題 每題2分(共30分)

1. 1	2. 2	3. 3	4. 2	5. 3
6. 4	7. 3	8. 2	9. 1	10. 4
11. 3	12. 3	13. 1	14. 1	15. 3

二、複選題：14題 每題4分(共56分)

1. 14	2. 24	3. 123	4. 1234	5. 123
6. 134	7. 234	8. 123	9. 234	10. 134
11. 234	12. 1234	13. 234	14. 234	

三、數學邏輯：(共計14分)

1. 市場上蒜頭一台斤賣180元，如要買2公斤，試問需要多少元?(4分) 600
 $0.6 = 180$ $0.6 : 2 = 180 : ?$
 $360 = 0.6 ?$
 $? = 600 \#$
2. 如何把95%酒精調配出500毫升75%酒精?取 395 毫升的95%酒精和 105 毫升的水混合，即得500毫升75%酒精。(一格5分，共10分)

$$75\% \quad 500 \times \frac{75}{100} = 375$$

$$() \times \frac{95}{100} = 375$$

$$20$$

$$500 - 395 = 105 \#$$

$$375 \times \frac{20}{19} = \frac{1500}{19}$$

$$= 395 \#$$