

臺北市 100 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽 食品職群實施計畫

壹、依據

臺北市 100 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽實施計畫辦理。

貳、目的

- 一、加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- 二、藉由國中技藝教育學程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法升讀高中職校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向的國中學生參與。

參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部
- 二、主辦單位：臺北市政府教育局（以下簡稱教育局）
- 三、承辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校
- 四、協辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校

肆、競賽職群：食品職群。

伍、報名對象：

- 一、凡選讀 100 學年度本職群技藝教育學程之國中九年級學生，由辦理技藝教育學程之高中職校辦理初賽擇優推薦參賽。
- 二、第 1、2 學期皆選讀同一職群，第 1 學期已被推薦為參賽選手者，第 2 學期不得接受推薦。
- 三、第 1、2 學期選讀不同職群，且皆被推薦為參賽選手者，由選手擇一職群參賽。

陸、報名日期：

- 一、選擇第 1 學期參賽：1 月 11 日至 1 月 13 日。
- 二、選擇第 2 學期參賽：4 月 18 日至 4 月 20 日。

柒、競賽內容：

- 一、競賽內容應含學、術科，學科部分佔 20%，內容以職群概論為主；術科部分佔 80%，依教育局公布職群課程架構表職群主題選取 1~2 項競賽。
- 二、競賽試題：學、術科採題庫方式命題公布於承辦單位（臺北市國中技藝競賽）網站。

捌、競賽日期：101 年 5 月 16 日（星期三）。

玖、命題及監評委員：

- 一、由協辦單位聘請學科及術科命題委員各 1 位，監評委員 3 位。
- 二、命題及監評委員由協辦單位聘請，並由承辦單位統一陳報教育局核備。

三、監評標準：由監評委員依實作狀況訂定之，並依參賽學生總成績之高低順序排定名次錄取。

拾、錄取方式：錄取名額以實際參賽人數之 30% 為上限，核予佳作以上之獎勵，其中前 15% 依序排列名次（不可並列），至多錄取 6 名，其餘選手列入佳作。

拾壹、成績公告相關事宜：

一、競賽成績經教育局核定後，於 5 月 29 日（星期二）前公告於教育局及承辦單位網站。

二、選手如對成績有異議，請於公告 3 天內由就讀國中以書面向承辦單位提出，逾期不予受理。

拾貳、頒獎表揚：由承辦單位統籌辦理。

拾參、獎勵

一、學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀以資鼓勵，於獎狀內註記職群名稱及獲得名次。在不限制分發區域下，可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「國民中學技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職類科」進入高中職就讀。

二、指導教師：凡學生榮獲第 1 名至第 3 名的指導教師（以報名單上之教師為準）由教育局頒發獎狀並敘嘉獎 1 次（以不重複為原則），以資鼓勵。

拾肆、經費：教育部補助經費及教育局編列預算支應。

拾伍、本計畫奉教育局核定後實施。

拾陸、參賽須知：

一、競賽分學、術科

（一）學科題目由題庫中命題，選擇題 50 題，每題 2 分。學科佔總成績 20%。

（二）術科題目為(1)桃酥（20%）；(2)瑪芬蛋糕（60%），共佔總成績 80%。

（三）學科測試時間：13:10~13:50。

（四）術科測試時間：14:00~16:00。

二、選手報到時間：11:40~12:00；報到地點：食品加工科 2F 專業教室。

三、選手請於規定時間報到，競賽開始時間逾 10 分鐘仍未到場者，取消參賽資格。

四、競賽當日流程詳如附件。

五、參賽學生請攜帶學生證備查。

拾柒、競賽規則：

一、參加競賽學生請穿著各國中校服。

二、競賽使用材料，由承辦學校統籌準備，競賽學生不得攜入。

三、競賽期間參加競賽學生，如有下列情形者，依照規定予以扣分：

（一）傳遞、夾帶、窺視他人操作或與他人談話者，均分別扣總成績 20 分。

（二）未經監評委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣總成績 20 分。

（三）行動電話、呼叫器等通訊器材必須關機且須放置於教室前後方，不得隨身攜帶，若經監評人員發現，則扣該科分數 10 分。

（四）其它情事，經監評委員共同認定者，應予扣分。

(五)違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，得令其出場，取消競賽資格。五、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分。試題及競賽場地供應之工具、物品與材料等，均不得攜出場外。

拾捌、命題規範

項目	命題範圍	測驗題型	測驗時間	成績比例	備註
學科	選擇 150 題	選擇 50 題	40 分鐘	20%	由公告題庫範圍命題
術科	(1) 桃酥 (2) 瑪芬蛋糕	兩題抽 1 題測驗	120 分鐘	80%	由公告題庫範圍命題

附件 食品職群競賽當日流程

時間	項目	備註
11:40~12:00 (20 分)	選手報到	地點：食品加工科專業教室 (2F) (攜帶學生證備查)
12:00~13:00 (60 分)	午餐	本校提供
13:10~13:50 (40 分)	學科筆試	食品加工科 2F 專業教室 (電腦閱卷、攜帶 2B 鉛筆、橡皮擦)
13:50~14:00 (10 分)	術科預備時間	食品加工科工場
14:00~16:00 (120 分)	術科考試	食品加工科工場 (含清潔時間)

臺北市 100 學年度國中技藝競賽食品職群學科題庫

選擇題共 150 題

- (B) 1. 下列何種製品較適合使用碳酸氫銨做為膨脹劑？ (A)鬆餅 (B)奶油空心餅 (C)比薩 (D)塔類。
- (A) 2. 為使奶油空心餅烤好後外殼壁厚而酥，麵糊濃度最好用何者來調節？ (A)水 (B)糖漿 (C)蛋 (D)油脂。
- (C) 3. 攪拌機於使用中需變換速度時，應 (A)快變慢不用停機 (B)慢變快不用停機 (C)不論什麼速度的轉換都應停機再變換 (D)只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換。
- (B) 4. 製作奶油空心餅時，碳酸氫銨之用量應為奶水的多少%為宜？ (A)1.5% (B)2.5% (C)3.5% (D)4.5%。
- (A) 5. 奶油空心餅內部缺少空囊乃因 (A)使用固體油脂太多 (B)使用高筋麵粉太多 (C)使用碳酸銨為膨脹劑 (D)使用蛋量過多。
- (B) 6. 屬於酥硬性小西餅者為 (A)椰子小西餅 (B)冰箱小西餅 (C)奶油小西餅 (D)砂糖小西餅。
- (B) 7. 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？ (A)海綿蛋糕 (B)比薩餅 (C)白土司麵包 (D)天使蛋糕。
- (D) 8. 小西餅配方中添加可可粉時，下列敘述何者有誤？ (A)使用量為麵粉量的 10~12% (B)配方中糖的用量應增加以減少苦味 (C)以高脂可可粉之香氣較佳 (D)水量應減少以使整容易。
- (B) 9. 小西餅烤至何種程度即應出爐？ (A)五分熟 (B)八分熟 (C)十分熟 (D)隨意皆可。
- (A) 10. 小西餅在剛烤好時其水分含量約 (A)2% (B)5% (C)8% (D)12%。
- (D) 11. 本省台中最早之名產為 (A)太陽餅 (B)老婆餅 (C)蛋黃酥 (D)鳳梨酥。
- (B) 12. 目前鳳梨酥所用的餡主要是 (A)鳳梨餡(B)冬瓜餡(C)麥芽餡(D)豬肉餡。
- (D) 13. 愛克力餅是屬於那一類西點？(A)餅乾類(B)派類(C)鬆餅類(D)奶油空心餅類。
- (D) 14. 今日烘焙業的型態為(A)品質時代 (B)飽食時代 (C)營養時代 (D)品味時代。
- (A) 15. 食品操作台面應保持多少燭光以上？ (A)100 (B)150 (C)200 (D)250。
- (C) 16. 烘焙工廠用之洗滌水中應含多少 ppm 之殘氯？ (A)100 (B)150 (C)200 (D)250。
- (D) 17. 擦烤爐之油脂最好使用 (A)沙拉油 (B)葵花子油 (C)麻油 (D)烤酥油。
- (D) 18. 烘焙用冷凍機器的溫度以多少以下為主？ (A)-5°C (B)-10°C (C)-14°C (D)-18°C。
- (A) 19. 攪拌機使用完畢，變速桿應置於何種位置？ (A)空檔 (B)一檔 (C)二檔 (D)隨使用者意願。
- (D) 20. 下列何種器具在量取材料既少量又精確？ (A)案秤 (B)彈簧秤 (C)量匙(D)天平。
- (B) 21. 瓜型打蛋器主要用來攪拌？ (A)蛋白液 (B)麵糊 (C)麵糰 (D)糖漿。
- (B) 22. 烘焙製造上通常使用的篩網之網目為每平方吋有多少孔？ (A)10 (B)30 (C)70 (D)130。
- (D) 23. 有關蛋的敘述何者錯誤？(A)貯藏時尖端朝上 (B)蛋殼愈精糙者愈新鮮 (C)蛋黃具有乳化性 (D)蛋白具有起泡作用。
- (A) 24. 通常用於中點製作上擀麵皮的擀麵棍是 (A)單手棍 (B)雙手棍 (C)長圓形棍 (D)方形棍。
- (C) 25. 目前使用的耐用、防沾、防鏽之烤盤，其表面用何種材料處理？ (A)固體油脂 (B)硬化塑膠 (C)鐵氟龍 (D)硬化橡膠。
- (A) 26. 下列何種西點切割刀具刀面呈中空？ (A)乳酪切割用刀具 (B)派切割用刀具 (C)茶點切割用刀具 (D)巧克力切割刀具。
- (D) 27. 擠花袋一般之形狀為 (A)圓形 (B)四方形 (C)梯形 (D)三角形。
- (A) 28. 黑鐵皮烤盤上所塗抹之油脂以何者最佳？ (A)豬油 (B)大豆油 (C)花生油 (D)瑪琪琳。

- (B) 29. 烤盤的半永久性處理法是在烘烤後將何種物質塗在烤盤上？ (A)豬油 (B)矽化物 (C)沙拉油 (D)氫氧化鈉。
- (A) 30. 烘焙食品製作上使用量最多的材料是 (A)麵粉 (B)糖 (C)蛋 (D)油脂。
- (C) 31. 製做麵粉之原料為 (A)大豆 (B)綠豆 (C)小麥 (D)高粱。
- (A) 32. 杜蘭小麥磨成的麵粉筋度是 (A)高筋(B)中筋(C)低筋(D)特低筋。
- (A) 33. 麵粉筋度之表示主要是以何種成分的多寡為主？ (A)蛋白質 (B)碳水化合物 (C)脂質 (D)維生素。
- (D) 34. 依中國國家標準 (CNS) 規定，麵粉的最高水分含量不可超過 (A)11% (B)12% (C)13% (D)14%。
- (C) 35. 下列何種小麥磨出的麵粉不具烘焙強度？ (A)白麥 (B)軟紅冬麥 (C)杜蘭小麥 (D)硬紅冬麥。
- (B) 36. 下列何種烘焙製品不可使用高筋粉製作？ (A)麵包 (B)蛋糕 (C)鬆餅 (D)奶油空心餅。
- (D) 37. 當麵粉含麩皮之量愈高時，則 (A)灰分愈低 (B)色澤愈淡 (C)吸水量愈低 (D)阻礙發酵之進行。
- (B) 38. 每袋麵粉之包裝重量為 (A)20 公斤 (B)22 公斤 (C)24 公斤 (D)26 公斤。
- (D) 39. 貯存麵粉的濕度以何者為佳？ (A)85~95% (B)75~85% (C)65~75% (D)55~65%。
- (A) 40. 下列何種規格的砂糖粒度最細？ (A)10X (B)8X (C)6X (D)2X。
- (B) 41. 蛋中具有乳化功能之成分是 (A)乳清蛋白 (B)卵磷脂 (C)碳酸鈣 (D)蛋黃素。
- (B) 42. 一般雞蛋之重量每個大約 (A)45 克 (B)55 克 (C)65 克 (D)75 克。
- (A) 43. 蛋白所含之水分為 (A)86% (B)76% (C)66% (D)56%。
- (D) 44. 為了避免冷凍蛋在凍結時破壞其起泡能力，可以加何種材料處理之？ (A)鹽 (B)油脂 (C)酵素 (D)糖。
- (B) 45. 下列何種油脂之油性最大？ (A)大豆油 (B)豬油 (C)酥油 (D)人造奶油。
- (D) 46. 人造奶油 (瑪琪琳) 含有多少的水分？ (A)5% (B)10% (C)15% (D)20%
- (C) 47. 影響油脂在烘焙製品上酥脆性的最重要因子是油脂的 (A)分子量 (B)新鮮度 (C)稠度 (D)飽和度。
- (D) 48. 新鮮酵母之水分含量約為 (A)3~4% (B)7~8% (C)30~40% (D)60~70%。
- (B) 49. 快發乾酵母之使用量約為新鮮酵母用量的 (A)1/2 (B)1/3 (C)1/4 (D)1/5。
- (C) 50. 化學膨脹劑可使烘焙製品體積膨大的主因是其會產生 (A)氮 (B)二氧化氮(C)二氧化碳 (D)氧。
- (A) 51. 慢性發粉中所含的酸性鹽為 (A)酸性焦磷酸鹽 (B)酸性酒石酸鹽 (C)酸性磷酸鹽 (D)酸性亞硫酸鹽。
- (D) 52. 下列何種化學膨脹劑之膨脹力最強？ (A)小蘇打 (B)發粉 (C)碳酸氫鈉 (D)碳酸氫銨。
- (A) 53. 俗稱 B.P. 的是 (A)發粉 (B)澄粉 (C)太白粉 (D)預拌粉。
- (C) 54. 鮮乳中脂肪含量應在多少以上者方可稱為鮮奶油？ (A)10% (B)14%(C)18% (D)22%。
- (D) 55. 烘焙業者使用最為廣泛之乳製品為 (A)鮮奶油 (B)鮮奶 (C)煉乳 (D)奶粉。
- (B) 56. 下列何種材料可增加麵筋之強度？ (A)油脂 (B)鹽 (C)糖 (D)酵母。
- (C) 57. 烘焙用食品香料之貯存溫度以何者為佳？ (A)0°C 以下 (B)0~5°C (C)5~10°C (D)10~15°C。
- (D) 58. 乾燥的可可粉之油脂含量為 (A)32~42% (B)25~32% (C)15~18%(D)10~12%。
- (A) 59. 下列何種可可粉之油脂含量最高？ (A)半可可粉 (B)高品質的可可粉 (C)半乾燥的可可粉 (D)乾燥的可可粉。
- (C) 60. 為使可可粉之顏色加深可用何者處理？ (A)明礬 (B)蔗糖 (C)小蘇打 (D)酒石酸。

- (D) 61. 一般椰子粉小袋包裝每袋為 (A)10 公斤 (B)10 磅 (C)25 公斤 (D)25 磅。
- (C) 62. 膠凍類製品之霜飾之何者為多？ (A)糖凍霜飾 (B)奶油霜飾 (C)鮮奶油霜飾 (D)巧克力霜飾。
- (C) 63. 工業級之化學物質 (A)如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中 (B)視其安全性判定可否添加於食品 (C)不得作為食品添加物用 (D)沒有明文規定。
- (D) 64. 糖漬脫水蜜餞使用前應先 (A)以水浸漬 (B)以糖漿浸漬 (C)以油浸漬 (D)以蘭姆酒浸漬。
- (C) 65. 鮮乳中脂肪含量應在多少以上者方可稱為鮮奶油？ (A)10% (B)14% (C)18% (D)22%。
- (D) 66. 烘焙業者使用最為廣泛之乳製品為 (A)鮮奶油 (B)鮮奶 (C)煉乳 (D)奶粉。
- (B) 67. 下列何種材料可增加麵筋之強度？ (A)油脂 (B)鹽 (C)糖 (D)酵母。
- (B) 68. 蛋糕是利用蛋的何種加工特性製成 (A)乳化性 (B)起泡性 (C)凝膠性 (D)加熱凝固性
- (B) 69. 蛋黃含有豐富的卵磷脂是一種良好的 (A)粘調劑 (B)乳化劑 (C)防腐劑 (D)抗氧化劑
- (C) 70. 市售之益麵劑是屬於那一型的乳化劑？ (A)甘油脂肪酸酯 (B)蔗糖脂肪酸酯 (C)乳酸硬脂酸酯 (D)山梨糖脂肪酸酯。
- (C) 71. 烘焙用食品香料之貯存溫度以何者為佳？ (A)0°C 以下 (B)0~5°C (C)5~10°C (D)10~15°C。
- (D) 72. 乾燥的可可粉之油脂含量為 (A)32~42% (B)25~32% (C)15~18% (D)10~12%。
- (B) 73. 溫度與細菌繁殖的關係，下列敘述何者不正確？ (A)加熱可破壞細菌生長 (B)冷凍可達到殺菌目的 (C)冷藏可抑制細菌生長 (D)通常零下18°C下細菌就不會繁殖了。
- (D) 74. 下列何項觀念是正確的？ (A)食品應該是無菌的 (B)未完全加熱或未曾加熱的食品才是健康的 (C)食品安全與衛生是政府的責任 (D)每個人都要懂食品衛生與安全的基本知識。
- (A) 75. 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意 (1)分次攪拌 (2)一次攪拌完成 (3)糖油不需打發即可與粉拌勻 (4)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻方不致麵糰乾硬而不易成型。
- (C) 76. 為使可可粉之顏色加深可用何者處理？ (A)明礬 (B)蔗糖 (C)小蘇打 (D)酒石酸。
- (D) 77. 一般椰子粉小袋包裝每袋為 (A)10 公斤 (B)10 磅 (C)25 公斤 (D)25 磅。
- (C) 78. 膠凍類製品之霜飾之何者為多？ (A)糖凍霜飾 (B)奶油霜飾 (C)鮮奶油霜飾 (D)巧克力霜飾。
- (A) 79. 使用新鮮水果來裝飾烘焙產品時，何者最為常用？ (A)奇異果 (B)鳳梨 (C)水蜜桃 (D)蜜柑。
- (D) 80. 糖漬脫水蜜餞使用前應先 (A)以水浸漬 (B)以糖漿浸漬 (C)以油浸漬 (D)以蘭姆酒浸漬。
- (A) 81. 下列何種蛋糕之固體油脂含量最高？ (A)麵糊類 (B)蛋白類 (C)海綿類 (D)戚風類。
- (D) 82. 麵糊類蛋糕之油脂含量在多少以上時不使用化學膨脹劑？ (A)20% (B)30% (C)50% (D)60%。
- (A) 83. 重奶油蛋糕的發粉使用量為 (A)0~2% (B)3~4% (C)4~6% (D)6~8%。
- (D) 84. 乳沫類蛋糕體積膨脹的主要來源是 (A)油脂 (B)化學膨脹劑 (C)奶水 (D)蛋白。
- (D) 85. 下列何種蛋糕不含任何的油脂？ (A)大理石蛋糕 (B)魔鬼蛋糕 (C)香草戚風蛋糕 (D)天使蛋糕。
- (C) 86. 為使天使蛋糕更潔白且有韌性，可加入 (A)小蘇打 (B)可可粉 (C)塔塔粉 (D)乳化劑。
- (A) 87. 下列何種蛋糕適合夏天食用且作為冰淇淋蛋糕？ (A)戚風蛋糕 (B)海綿蛋糕 (C)天使蛋糕 (D)大理石蛋糕。
- (A) 88. 下列何種蛋糕之麵糊比重最小？ (A)天使蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)戚風蛋糕 (D)蜂蜜蛋糕。

- (C) 89. 麵糊類蛋糕的攪拌法中以何者所得之製品體積最大？ (A)直接法 (B)糖水拌合法 (C)糖油拌合法 (D)麵粉油拌合法。
- (C) 90. 製作海綿蛋糕時為使製品組織更為柔軟，可用何種材料取代部分的麵粉？ (A)在來米粉 (B)乾燥蛋粉 (C)玉米澱粉 (D)糯米粉。
- (B) 91. 鹽在蛋糕中的用量通常為 (A)0~1% (B)2~3% (C)3~4% (D)4~5%。
- (D) 92. 平底杯裝滿水時重 100 克，裝滿麵糊時重 80 克，若杯重 20 克，則此麵糊之比重若干？ (A)0.35 (B)0.45 (C)0.55 (D)0.75。
- (C) 93. 製作海綿蛋糕時為使製品組織更為柔軟，可用何種材料取代部分的麵粉？ (A)在來米粉 (B)乾燥蛋粉 (C)玉米澱粉 (D)糯米粉。
- (D) 94. 本省市場上數量最多也最受消費者喜愛之蛋糕為 (A)天使蛋糕 (B)海綿蛋糕 (C)奶油蛋糕 (D)戚風蛋糕
- (D) 95. 下列有關穀類之敘述，何者正確？(A)穎類採收後乾燥前水含量些低於 15% (B)不宜貯存於 15℃ 以下 (C)主要利用部位為胚乳(D)碾白的目的在去除胚乳
- (A) 96. 下列何者可供製作米粉、碗粿？ (A)在來米 (B)粳米 (C)蓬萊米 (D)糯米。
- (B) 97. 為了延長米食製品貯存期限，有關包裝材料的選擇原則，下列敘述何者較不正確？ (A)視產品種類而異 (B)愈便宜愈好 (C)視貯存時間長短而定 (D)安全性、衛生性。
- (C) 98. 碗粿若有出水現象，主要與下列何者有關？ (A)蛋白質 (B)麵筋 (C)澱粉 (D)油脂。
- (D) 99. 珍珠丸子屬於何類米食製品？ (A)熟粉類 (B)米漿型 (C)一般漿糰 (D)飯粒型。
- (A) 100. 炒飯所需的米原料絕對不能使用 (A)糯米 (B)粳米 (C)秈米 (D)蓬萊米。
- (C) 101. 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精 (L-麩酸鈉) 均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？ (A)大蒜粉 (B)胡椒粉 (C)味精 (D)薑粉。
- (D) 102. 預防調理食品中毒下列何者有誤？ (A)清潔 (B)迅速 (C)加熱或冷藏 (D)室溫存放。
- (C) 103. 下列何種違法行為應處刑罰？ (A)食品含有毒成分 (B)標示、廣告違規 (C)違規而致危害人體健康 (D)不願提供違規物品之來源。
- (D) 104. 食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處 (A)十五萬元 (B)二十萬元 (C)九十萬元 (D)一百萬元。
- (B) 105. 製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑 (A)四年 (B)三年 (C)二年 (D)一年。
- (C) 106. 腸炎弧菌是來自 (A)土壤 (B)空氣 (C)海鮮類 (D)肉類。
- (B) 107. 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採 (A)自由使用 (B)行政院衛生署指定 (C)比照日本的規定 (D)比照美國之規定。
- (D) 108. 預防葡萄球菌的污染應注意 (A)餐具 (B)用水 (C)砧板 (D)手指之傷口、膿瘡。
- (D) 109. 製造、加工、調配食品之場所 (A)可養牲畜 (B)可居住 (C)可養牲畜亦可居住 (D)不可養牲畜亦不可居住。
- (C) 110. 下列何者非食品添加物？ (A)抗氧化劑 (B)漂白劑 (C)烤酥油 (D)甘油。
- (D) 111. 食品用具之煮沸殺菌法係以 (A)90℃ 加熱半分鐘 (B)90℃ 加熱 1 分鐘 (C)100℃ 加熱半分鐘 (D)100℃ 加熱 1 分鐘。
- (A) 112. 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？ (A)穀類 (B)肉類 (C)魚貝類 (D)乳品類。
- (C) 113. 洗滌食品容器及器具應以 (A)洗衣粉 (B)清潔劑 (C)食品用洗潔劑 (D)強酸。
- (A) 114. 使用食品添加物應優先考慮 (A)安全性 (B)有用性 (C)經濟性 (D)方便性。
- (D) 115. 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？ (A)溫度 (B)溼度 (C)酸度 (D)脆度。
- (C) 116. 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於 (A)酵母作用 (B)黴菌作用 (C)細菌作用 (D)自然現象。

- (C) 117. 使用地下水者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？
(A)5 公尺 (B)10 公尺 (C)15 公尺 (D)20 公尺。
- (B) 118. 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上？ (A)0°C (B)7°C (C)10°C (D)20°C。
- (A) 119. 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是 (A)氯 (B)碘 (C)溴 (D)四基銨。
- (C) 120. 食品加工設備較安全之金屬材質為 (A)生鐵 (B)鋁 (C)不銹鋼 (D)銅。
- (D) 121. 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源： (A)清潔的空氣 (B)乾淨且經消毒的水
(C)有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員 (D)掉落地面的肉品，直接撿起來即放回生產線上。
- (A) 122. 低溫可 (A)抑制微生物的生長 (B)降低食品的脂肪 (C)增加食品的重量 (D)增加食品中酵素的活力。
- (C) 123. 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內 (A)隨尿排出 (B)沒影響 (C)積存於體內造成傷害 (D)隨汗排出。
- (C) 124. 食品若保溫貯存販賣(但罐頭食品除外)溫度應保持幾度以上？ (A)37°C (B)45°C (C)65°C (D)50°C。
- (A) 125. 油脂製品中添加抗氧化劑可 (A)防止產生過氧化物 (B)調味 (C)永久保存 (D)提高油之揮發溫度。
- (C) 126. 工業級之化學物質 (A)如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中 (B)視其安全性判定可否添加於食品 (C)不得作為食品添加物用 (D)沒有明文規定。
- (D) 127. 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？ (A)50 (B)100 (C)150 (D)200。
- (D) 128. 下列何者不屬於公害的範圍？ (A)噪音 (B)惡臭 (C)毒物 (D)酗酒。
- (C) 129. 團隊精神又稱為 (A)品質 (B)道德 (C)士氣 (D)態度。
- (C) 130. 使用瓦斯蒸箱時，下列何者非正確操作？ (A)點火前檢查瓦斯是否漏氣 (B)蒸煮過程中不可隨意開啟 (C)產品出爐時應增加火力 (D)蒸煮過程中隨時注意水量。
- (A) 131. 採用民主化的管理方式，企業應建立何種溝通的管道？ (A)雙向溝通 (B)單向溝通 (C)通信溝通 (D)對外溝通。
- (D) 132. 機器設備定期檢查與保養，屬於下列何種觀念的發揮？ (A)工廠整潔 (B)團隊精神 (C)以廠為家 (D)工作安全。
- (D) 133. 增加營業額及提升業績是誰的責任 (A)推銷員 (B)企業負責人 (C)廠長 (D)大家共同。
- (D) 134. 中小企業最好之廣告媒體是 (A)報紙、雜誌 (B)廣播 (C)電視 (D)自己之員工。
- (B) 135. 工廠作業人員的皮膚受傷化膿時，食品容易遭受下列何種病原菌的污染？ (A)沙門氏菌 (B)葡萄球菌 (C)腸炎弧菌 (D)霍亂弧菌。
- (D) 136. 雇主得不經預告而終止契約的情況是： (A)生產線減縮 (B)遷廠 (C)無正當理由連續曠工二日 (D)無正當理由連續曠工三日以上。
- (D) 137. 小麥胚芽中含豐富的(A)維生素B (B)維生素C (C)維生素K (D)維生素E。
- (E) 138. 米中不含那種蛋白質？ (A)白蛋白 (B)球蛋白 (C)醇溶穀蛋白 (D)穀蛋白 (E)酪蛋白。
- (D) 139. 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源： (A)清潔的空氣(B)乾淨且經消毒的水 (C)有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員 (D)掉落地面的肉品，直接撿起來即放回生產線上。
- (B) 140. 為了儲存安全，一般而言，稻米之水含量通常為 (A)6% (B)12% (C)18% (D)24%。
- (C) 141. 只用大麥粉不能製作麵包、麵條的原因是因大麥粉中缺乏 (A)纖維質 (B)脂肪 (C)麵

筋 (D)灰分。

- (B) 142. 為了維持產品之衛生安全，下列那一種管理作業是錯誤的？ (A)建築物要有防止病媒侵入的設施 (B)與食品直接接觸的人員，不可配帶手套 (C)手部受傷的人員，不得直接接觸食品 (D)工廠要有完整通暢之排水系統。
- (D) 143. 下列有關蛋糕製作的敘述，何者錯誤？ (A)蛋白持續攪拌過程可分成起始、濕性發泡、乾性發泡及棉花狀態等階段 (B)蛋糕因為含有較多的糖及油，因此老化速度比麵包慢 (C)根據攪拌方法及麵糊性質不同，可將蛋糕分成麵糊、乳沫及戚風類 (D)使用高筋麵粉為原料。
- (B) 144. 胚芽米中含有多量的維生素 (A) A (B) B1 (C) C (D) D 故可預防腳氣病
- (C) 145. 白米與胚芽米最大的區別是 (A)品種不同 (B)種植地不同 (C)維生素含量不同 (D)米糠層不同。
- (C) 146. 米中礦物質以何者最多？ (A)鈣 (B)鐵 (C)磷 (D)銅。
- (B) 147. 米粒之精白，主要目的是移除米粒外層之 (A)蛋白質 (B)纖維 (C)澱粉 (D)葡萄糖。
- (A) 148. 米粒中，澱粉含量最高的部位是 (A)胚乳 (B)胚芽 (C)糊粉層 (D)種皮。
- (C) 159. 關於米的物化性質，下列何者錯誤？ (A)同一米種蛋白質含量較高者，米質較硬實 (B)一般糯米種所含直鏈澱粉比非糯米種少 (C)一般水稻米種之糊化溫度在 30~40°C 之間 (D)一般較高直鏈澱粉含量米種，所煮成的飯之質地較不黏。
- (A) 150. 下列何者為小麥構造上，用以製造麵粉之主要部分？ (A)胚乳 (B)麩皮 (C)胚芽 (D)鞘。