

- 1.(2) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是① 25℃ ② 5℃ ③ -18℃ ④ -30℃。
- 2.(2) 植物中含蛋白質最豐富的是①穀類②豆類③蔬菜類④薯類。
- 3.(3) 牛奶製成奶粉最常用①熱風乾燥②冷凍乾燥③噴霧乾燥④滾筒乾燥。
- 4.(3) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？①澱粉②油脂③蛋白質④水分。
- 5.(2) 屬於全發酵茶的是①綠茶②紅茶③包種茶④烏龍茶。
- 6.(2) 食鹽的主成分為①氯化鉀②氯化鈉③氯化鈣④碘酸鹽。
- 7.(4) 鮑魚菇屬於①水產食品原料②香辛料③嗜好性飲料原料④植物性食品原料。
- 8.(3) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③冷凍④混合。
- 9.(2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
- 10.(3) 砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而①降低②不變③提高④不一定。
- 11.(1) 下列何者是豬屠體最軟的部位①小里肌②腹脇肉③後腿肉④前腿肉。
- 12.(2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
- 13.(4) 葵花籽油是取自於向日葵的①花②根③莖④種子。
- 14.(2) 豆腐凝固是利用大豆中的①脂肪②蛋白質③醣類④維生素。
- 15.(1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②所需時間短③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④不會受到天候的影響。
- 16.(2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-5℃ ②-18℃ ③-50℃ ④-100℃ 以下。
- 17.(1) 食醋、豆腐乳是①發酵食品②冷凍食品③調理食品④生鮮食品。
- 18.(3) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所①高溫、陽光直射②高溫、潮溼③陰冷、乾燥④高溫、乾燥。
- 19.(4) 食品加工使用最多的溶劑為①酒精②沙拉油③牛油④水。
- 20.(3) 蛋白質水解會產生①甘油②葡萄糖③胺基酸④脂肪酸。
- 21.(4) 砂糖一包，每次用 2 公斤，可用 20 天，如果每次改用 5 公斤，可用① 5 天② 6 天③ 7 天④ 8 天。
- 22.(2) 速食麵每包材料費 10.4 元，售價 40 元，則其材料費用佔售價的① 25% ② 26% ③ 27% ④ 28%。
- 23.(1) 雞蛋 1 公斤 40 元，則雞蛋 10 磅的價錢為① 181 元② 196 元③ 203 元 ④ 212 元。

- 24.(1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②細菌③黴菌④變形蟲。
- 25.(2) 麵糰經過醱酵之後，其 pH 值比未醱酵麵糰①增加②降低③相同④視配方油量。
- 26.(4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
- 27.(3) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白粘稠度增加②蛋殼變得粗糙③蛋黃體積變大④蛋白 pH 值降低。
- 28.(4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？①蛋白質②醣類③礦物質④維生素。
- 29.(2) 下列何者為常被加入食品中，當作乳化劑使用？①蒜頭②蛋黃③醬油④鹽。
- 30.(2) 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？①醱粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
- 31.(3) 添加何種物，以可維持煮過蔬菜之鮮綠色？①鹽②味精③小蘇打④食用油。
- 32.(2) 1 卡的熱量為可使 1 公克水升高① 0.5°C ② 1.0°C ③ 1.5°C ④ 2.0°C。
- 33.(4) 純水之水活性為① 0.2 ② 0.5 ③ 0.7 ④ 1.0。
- 34.(4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②花生油③棕櫚油④氫化烤酥油。
- 35.(1) 下列糖類純度相同時，何者甜度最高？①果糖②葡萄糖③蔗糖④麥芽糖。
- 36.(1) 購買香腸應選擇①具優良肉品標誌之產品②肉攤加工者③不加硝之產品④價格較貴者。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 02：營養知識

- 1.(3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①乾眼症②口角炎③壞血病④腳氣病。
- 2.(4) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A ②維生素 B₂③維生素 C ④維生素 D。
- 3.(2) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 A ②維生素 B ③維生素 D ④維生素 E。
- 4.(1) 我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示①每 100 公克②每 100 兩③每 100 磅④每 1 公斤。
- 5.(3) 下列何者不是衛生署規定的營養標示所必須標示的營養素？①蛋白質②鈉③膽固醇④醣類。

- 6.(2) 微波在食品上是利用於①離心②加熱③過濾④洗滌。
- 7.(4) 下列那一種酵素可分解澱粉為①蛋白酶②脂肪酶③風味酶④澱粉酶。
- 8.(4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？① 4 大卡② 5 大卡③ 7 大卡④ 9 大卡。
- 9.(1) 醣類 1 公克可供給多少熱量？① 4 大卡② 5 大卡③ 7 大卡④ 9 大卡。
- 10.(1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？① 4 大卡② 5 大卡③ 7 大卡④ 9 大卡。
- 11.(4) 依營養素的分類法，食物可分成① 3 大類② 4 大類③ 5 大類④ 6 大類。
- 12.(1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①肉②麵包③米飯④玉蜀黍。
- 13.(4) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①蔗糖②白米飯③麵包④牛奶。
- 14.(4) 下列那一種食物，不能做為醣類的來源①麵粉②米③蔗糖④牛肉。
- 15.(3) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①豬油②牛油③沙拉油④椰子油。
- 16.(1) 下列食物何者含膽固醇量較高①蛋②雞肉③米④麵粉。
- 17.(2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②奶油③花生油④麻油。
- 18.(4) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②脂質③維生素 B₁④維生素 C。
- 19.(2) 牛奶中不含下列哪一種營養素？①維生素 B₂②維生素 C ③蛋白質④脂質。
- 20.(2) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①草莓②檸檬③香蕉④蘋果。
- 21.(2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 A ②維生素 B 群③維生素 C ④維生素 D。
- 22.(4) 下列何種油脂之膽固醇含量最高①黃豆油②花生油③棕櫚油④豬油。
- 23.(4) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？①粉心粉②高筋粉③低筋粉④全麥麵粉。
- 24.(2) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 C ④維生素 A。
- 25.(3) 精緻的飲食中主要缺乏①礦物質②維生素③纖維素④醣類。
- 26.(3) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①維生素②胺基酸③香料④無機鹽類。
- 27.(3) 人體之必需胺基酸有幾種① 5 或 6 ② 7 ③ 8 或 9 ④ 21。
- 28.(4) 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物。
- 29.(1) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①離胺酸②色胺酸③白胺酸④酪胺酸。

- 1.(4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
- 2.(1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②鋁箔③耐龍(Ny)④聚酯(PET)。
- 3.(3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氧氣②氮氣③二氧化碳④氫氣。
- 4.(3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
- 5.(3) 下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？①真空包裝②充氮氣包裝③真空收縮包裝④熱成型充氣包裝。
- 6.(2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②衛生③價廉④高級。
- 7.(3) 下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
- 8.(1) 以容器包裝的食品必須明顯標示①有效日期②使用日期③出廠日期④販賣日期。
- 9.(2) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？①打開看內容物②看有效日期及外觀③憑感覺④看商標。
- 10.(2) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①玻璃紙②聚乙烯(PE)③鋁箔④紙板。
- 11.(4) 產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①增加貯存時間②防止風味改變③防止污染④所列選項答案皆是。
- 12.(4) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①需使用密封包裝②使用包材不易破裂③產品放冷後包裝④隔天銷售產品才需包裝。
- 13.(4) 食品包裝袋上不須標示①添加物名稱②有效日期③原料名稱④配方表。
- 14.(2) 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？①品名②製造方法③製造廠④有效日期。
- 15.(2) 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染①腸衣②紙箱③真空包裝袋④保鮮（縮收）膜。
- 16.(3) 肉品包裝材料的存放，應注意①隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休②最好存放在包裝室內，方便取用③存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放④紙箱為外包裝可直接堆放在地上。

- 17.(1) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝① 100℃ ② 80℃ ③ 70℃ ④ 60℃ 以上之食品。
- 18.(1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在① 1ppm 以下② 100ppm 以下③ 1000ppm 以下④沒有規定。
- 19.(2) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①磁碗②鋁盤③玻璃杯④聚丙烯(PP)塑膠餐盒。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 04：工業安全

- 1.(2) 為防止紅外線（如熔爐）傷害眼睛應配戴下列何種設備？①防塵眼鏡②遮光眼鏡③太陽眼鏡④防護面罩。
- 2.(3) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①於機器上裝護欄②長頭髮與衣服應包紮好③機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍④啓動機器時應注意附近工作人員。
- 3.(3) 有關感電之預防何者不正確？①經常檢查線路並更換老舊線路設施②機器上裝置漏電斷路器開關③於潮濕地面工作可穿破舊鞋子④同一插座不宜同時接用多項電器設備。
- 4.(3) 有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？①平面兩公尺高以上即屬高架作業②高架作業應戴安全帽、安全吊索③醉酒及睡眠不足仍可上高架工作④應架設防護欄網。
- 5.(4) 有關職業災害勞工保護法何者錯誤？①已於九十一年四月二十八日開始實施②未投保勞工也可適用③提供職傷重殘者生活津貼及看護費補助④發生職災時，轉包工程之雇主沒有責任。
- 6.(1) 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用①熱封②膠水③訂書針④膠帶。
- 7.(4) 下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
- 8.(1) 以事故的原因統計而言，下列敘述何者正確①不安全的行為佔多數②不安全的狀況佔多數③不安全的行為與狀況各佔一半④天災佔多數。
- 9.(3) 為安全起見，距地多少範圍內機械的傳動帶及齒輪須加防護？① 1 公尺② 1.5 公尺③ 2 公尺④ 2.5 公尺。
- 10.(1) 電氣火災下列何者不得使用①泡沫滅火器②乾粉滅火器③二氧化碳滅火器④海龍滅火器。
- 11.(4) 男性員工搬運物料，超過多少公斤屬於重體力勞動？① 25 公斤② 30 公斤③ 35 公斤④ 40 公斤。

- 12.(1) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不影響照明③不阻礙出入口④不超過最大安全負荷。
- 13.(1) 下列何者為直接損失？①醫藥治療費用②工具及設備的損失③工作產品停頓的損失④生產停頓的損失。
- 14.(4) 下列何者為不安全動作？①內務不整潔②照明不充分③通風不良④搬運方法不妥當。
- 15.(1) 下列何者為非觸電直接影響因素？①電磁場大小②電流通途徑③電流大小④電流流經的時間。
- 16.(3) 機器皮帶運轉的動作為①轉動②往復運動③直線運動④切割動作。
- 17.(4) 依人體工學原理，超過多重以上儘量避免以人工搬運① 30 公斤② 35 公斤③ 40 公斤④ 45 公斤。
- 18.(4) 天花板與堆積物間，至少要保持多遠以上？① 30 公分② 40 公分③ 50 公分④ 60 公分。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 05：食品衛生

- 1.(4) 食品做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，處罰鍰①三萬元以上十五萬元以下②四萬元以上二十萬元以下③六萬元以上三十萬元以下④二十萬元以上一百萬元以下。
- 2.(1) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①三年以下②二年以下③一年以下④六個月以下。
- 3.(3) 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？①大蒜粉②胡椒粉③味精④薑粉。
- 4.(4) 預防調理食品中毒下列何者有誤？①清潔②迅速③加熱或冷藏④室溫存放。
- 5.(3) 下列何種違法行為應處刑罰？①食品含有毒成分②標示、廣告違規③違規而致危害人體健康④不願提供違規物品之來源。
- 6.(4) 食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處①十五萬元②二十萬元③九十萬元④一百萬元。
- 7.(2) 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①四年②三年③二年④一年。
- 8.(3) 腸炎弧菌是來自①土壤②空氣③海鮮類④肉類。
- 9.(2) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛

生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。

- 10.(4) 預防葡萄球菌的污染應注意①餐具②用水③砧板④手指之傷口、膿瘡。
- 11.(4) 製造、加工、調配食品之場所①可養牲畜②可居住③可養牲畜亦可居住④不可養牲畜亦不可居住。
- 12.(3) 下列何者非食品添加物①抗氧化劑②漂白劑③烤酥油④甘油。
- 13.(4) 食品用具之煮沸殺菌法係以① 90℃加熱半分鐘② 90℃加熱 1 分鐘③ 100℃加熱半分鐘④ 100℃加熱 1 分鐘。
- 14.(1) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①穀類②肉類③魚貝類④乳品類。
- 15.(3) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②清潔劑③食品用洗滌劑④強酸。
- 16.(1) 使用食品添加物應優先考慮①安全性②有用性③經濟性④方便性。
- 17.(4) 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？①溫度②溼度③酸度④脆度。
- 18.(4) 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬①鈉②鉀③鐵④鎘。
- 19.(4) 下列何者非屬經口傳染病①霍亂②傷寒③痢疾④日本腦炎。
- 20.(1) 屠宰衛生檢查之目的是①防止人畜共通傳染病②保持肉品之新鮮③維護家畜之安全④判定肉品之優劣。
- 21.(3) 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於①酵母作用②黴菌作用③細菌作用④自然現象。
- 22.(3) 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？① 5 公尺② 10 公尺③ 15 公尺④ 20 公尺。
- 23.(2) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上① 0℃② 7℃③ 10℃④ 20℃。
- 24.(1) 下列何者為法定食品用防腐劑①丙酸鈉②吊白塊③福馬林④硼砂。
- 25.(4) 下列何者為允許可使用之人工食用紅色素？①食用紅色三號②食用紅色四號③食用紅色五號④食用紅色六號。
- 26.(1) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是①氯②碘③溴④四基鉍。
- 27.(3) 食品加工設備較安全之金屬材質為①生鐵②鋁③不銹鋼④銅。
- 28.(4) 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源：①清潔的空氣②乾淨且經消毒的水③有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員④掉落地面的肉品，直接檢起來即放回生產線上。
- 29.(1) 低溫可①抑制微生物的生長②降低食品的脂肪③增加食品的重量④增加食品中酵素的活力。
- 30.(3) 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內①隨尿排出②沒影響③積存於體內

造成傷害④隨汗排出。

- 31.(3) 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？① 37℃ ② 45℃ ③ 65℃ ④ 50℃。
- 32.(1) 油脂製品中添加抗氧化劑可①防止產生過氧化物②調味③永久保存④提高油之揮發溫度。
- 33.(3) 工業級之化學物質①如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中②視其安全性判定可否添加於食品③不得作為食品添加物用④沒有明文規定。
- 34.(4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？① 50 ② 100 ③ 150 ④ 200。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 06：職業素養

- 1.(4) 下列何者不屬於公害的範圍？①噪音②惡臭③毒物④酗酒。
- 2.(3) 團隊精神又稱為①品質②道德③士氣④態度。
- 3.(2) 受雇者在職務上研究或開發的營業秘密歸何人所有？①受雇者②雇用者③政府④全體國民。
- 4.(1) 採用民主化的管理方式，企業應建立何種溝通的管道？①雙向溝通②單向溝通③通信溝通④對外溝通。
- 5.(4) 機器設備定期檢查與保養，屬於下列何種觀念的發揮？①工廠整潔②團隊精神③以廠為家④工作安全。
- 6.(4) 增加營業額及提升業績是誰的責任①推銷員②企業負責人③廠長④大家共同。
- 7.(4) 中小企業最好之廣告媒體是①報紙、雜誌②廣播③電視④自己之員工。
- 8.(1) 下列何者工作態度不佳？①不理不睬②微笑③謙虛④勤快。
- 9.(4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是：①生產線減縮②遷廠③無正當理由連續曠工二日④無正當理由連續曠工三日以上。