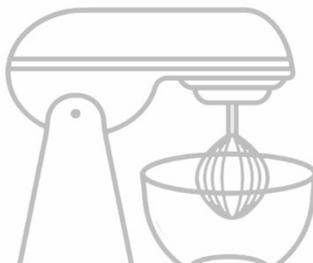
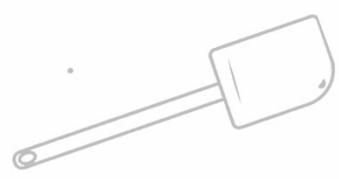
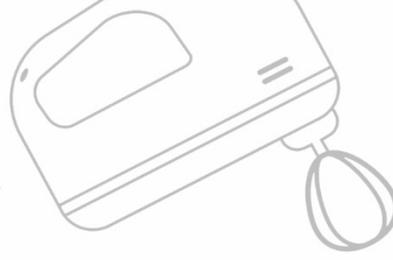
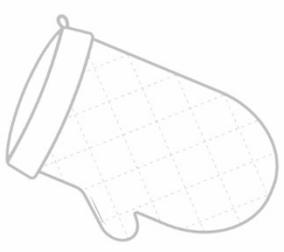


# 目錄

2025.01修改

- 07700 烘焙食品 丙級  
工作項目 01：產品分類 / 1
- 07700 烘焙食品 丙級  
工作項目 02：原料之選用 / 4
- 07700 烘焙食品 丙級  
工作項目 03：產品製作 / 17
- 07700 烘焙食品 丙級  
工作項目 04：品質鑑定 / 32
- 07700 烘焙食品 丙級  
工作項目 05：烘品食品之包裝 / 36
- 07700 烘焙食品 丙級  
工作項目 06：食品之貯存 / 39
- 90006 職業安全衛生共同科目 不分級  
工作項目 01：職業安全衛生 / 44
- 90007 工作倫理與職業道德共同科目 不分級  
工作項目 01：工作倫理與職業道德 / 54
- 90008 環境保護共同科目 不分級  
工作項目 03：環境保護 / 71
- 90009 節能減碳共同科目 不分級  
工作項目 04：節能減碳 / 82
- 90010 食品安全衛生及營養相關職類共同科目 不分級  
工作項目 01：食品安全衛生 / 94
- 90010 食品安全衛生及營養相關職類共同科目 不分級  
工作項目 02：食品安全衛生相關法規 / 112
- 90010 食品安全衛生及營養相關職類共同科目 不分級  
工作項目 03：營養及健康飲食 / 117



# 學科 測試題目

## 07700 烘焙食品 丙級 工作項目 01：產品分類

- (④) 1. 歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於？ ①麵包項 ②餅乾項  
③中點項 ④西點項。
- (④) 2. 下列何種產品不需經過油炸而成？ ①開口笑 ②沙其瑪 ③道  
納司 ④鬆餅。
- (③) 3. 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？ ①麵糊類蛋糕 ②乳  
沫類蛋糕 ③戚風類蛋糕 ④磅蛋糕。
- (③) 4. 哪一種蛋糕之烤溫最低？ ①輕奶油 ②海綿蛋糕 ③水果蛋糕  
④天使蛋糕。
- (③) 5. 同種蛋糕哪一種麵糊的著色最深？ ①低酸性 ②中性 ③鹼性  
④強酸性。
- (④) 6. 哪一種蛋糕麵糊理想比重最輕？ ①海綿類 ②戚風類 ③麵糊  
類 ④天使類。
- (④) 7. 下列何種為硬式麵包？ ①全麥麵包 ②甜麵包 ③可鬆麵包  
④法國麵包。
- (③) 8. 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43℃，使容易起泡及膨脹？  
①輕奶油蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③海綿蛋糕 ④水果蛋糕。
- (②) 9. 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？ ①魔鬼蛋糕 ②水果蛋  
糕 ③果醬捲 ④戚風蛋糕。
- (③) 10. 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？ ①海綿蛋糕 ②比薩餅  
③白土司麵包 ④天使蛋糕。
- (②) 11. 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為？ ①二大類 ②三大  
類 ③四大類 ④五大類。



## 2 烘焙食品

- (②) 12. 長崎蛋糕屬於？ ①麵糊類蛋糕 ②乳沫類蛋糕 ③戚風類蛋糕  
④重奶油蛋糕。
- (③) 13. 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？ ①水果蛋糕 ②重  
奶油蛋糕 ③海綿蛋糕 ④輕奶油蛋糕。
- (④) 14. 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？ ①鬆餅 ②  
酥鬆性小西餅 ③綠豆椪 ④丹麥式甜麵包。
- (③) 15. 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？ ①擠出小  
西餅 ②魔鬼蛋糕 ③法國麵包 ④天使蛋糕。
- (②) 16. 歐美俗稱的磅蛋糕 (pound cake) 是屬於？ ①戚風類蛋糕 ②麵  
糊類蛋糕 ③乳沫類蛋糕 ④天使蛋糕。
- (④) 17. 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？ ①奶油小西餅 ②蛋  
黃酥 ③廣式月餅 ④美式甜麵包。
- (①) 18. 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？ ①蘇打餅乾  
②口糧餅乾 ③戚風蛋糕 ④海綿蛋糕。
- (④) 19. 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？ ①廣式月餅 ②太陽餅  
③天使蛋糕 ④奶油空心餅。
- (④) 20. 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？  
①麵包 ②鬆餅 ③中點 ④蛋糕。
- (④) 21. 下列何種產品，不需經烤焙過程？ ①法國麵包 ②戚風蛋糕  
③奶油空心餅 ④開口笑。
- (①) 22. 奶油雞蛋布丁派是屬於？ ①生派皮生派餡 ②熟派皮熟派餡  
③雙皮派 ④油炸派。
- (③) 23. 牛肉派是屬於？ ①生派皮生派餡 ②熟派皮熟派餡 ③雙皮派  
④油炸派。
- (①) 24. 餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？ ①輾輪推壓  
小西餅 ②硬質餅乾 ③蘇打餅乾 ④瑪莉餅乾。
- (②) 25. 餅乾麵糰在壓延成型時須考慮收縮比的產品為？ ①煎餅 ②蘇  
打餅乾 ③乳沫類小西餅 ④線切成型小西餅。



- (②) 26. 依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？ ①塊狀成型 ②擠出成型 ③線切成型 ④推壓成型。
- (④) 27. 以麵粉與油脂調製烘焙層次分明之酥鬆性產品是？ ①小西餅 ②脆餅 ③煎餅 ④鬆餅、派、起酥。
- (④) 28. 小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多，麵糰較乾硬，須擀平或用模型壓出的產品是？ ①軟性小西餅 ②酥硬性小西餅 ③鬆酥性小西餅 ④脆硬性小西餅。
- (①) 29. 下列何者不適合用直接法攪拌？ ①海綿小西餅 ②奶油小西餅 ③瑪琍餅乾 ④調味餅乾。
- (④) 30. 台灣素食分類分為五大類，下列哪一類不是在素食分類？ ①奶素 ②蛋奶素 ③五辛素 ④鍋邊素。



## 07700 烘焙食品 丙級 工作項目 02：原料之選用

- (④) 1. 下列材料中，甜度最低的是？ ①果糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖。
- (③) 2. 台灣目前使用的白油，每桶重量約為？ ①5 公斤 ②10 公斤 ③16 公斤 ④30 公斤。
- (②) 3. 奶粉的重量2.2磅相當於公制單位的？ ①半公斤 ②1公斤 ③1.5 公斤 ④4.4 公斤。
- (②) 4. 一般天使蛋糕的主要原料為？ ①太白粉 ②蛋白 ③乳酪 ④鮮奶油。
- (②) 5. 派皮用的麵粉應以哪種麵粉為宜？ ①低筋粉 ②中筋粉 ③高筋粉 ④太白粉。
- (②) 6. 塔塔粉是屬？ ①中性鹽 ②酸性鹽 ③鹼性鹽 ④低鹼性鹽。
- (④) 7. 不需要使用酵母的烘焙產品是？ ①包子 ②饅頭 ③麵包 ④重奶油蛋糕。
- (①) 8. 蛋黃中含量最多的成分？ ①水 ②油脂 ③蛋白質 ④灰分。
- (④) 9. 蛋白成分除了水以外含量最多的是？ ①油脂 ②葡萄糖 ③灰分 ④蛋白質。
- (④) 10. 一般最適合於麵包製作的水是？ ①軟水 ②蒸餾水 ③鹼水 ④中硬度水。
- (③) 11. 麵包配方中糖含量（依烘焙百分比）佔 20%以上的是？ ①土司麵包 ②法國麵包 ③甜麵包 ④全麥麵包。
- (①) 12. 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？ ①鹽 ②酵母 ③麵粉 ④水。
- (③) 13. 以下哪一種原料不屬於化學膨大劑？ ①發粉 ②小蘇打 ③酵母 ④阿摩尼亞（碳酸氫銨）。
- (③) 14. 無水奶油是來自於下列哪種原料？ ①牛肉 ②豬肉 ③牛奶 ④植物油。



- (②) 15. 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是？ ①油條 ②奶油空心餅  
③甜麵包 ④小西餅。
- (④) 16. 下列烘焙用原料較不常使用的是？ ①新鮮奶油 ②全脂奶粉  
③脫脂奶粉 ④煉乳。
- (③) 17. 下列哪種油脂約含有 10% 的氣體（氮氣）？ ①清香油 ②瑪琪琳  
③雪白乳化油 ④奶油。
- (④) 18. 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化？ ①顏色加深 ②黏度增加 ③有蟹泡並提前冒煙 ④酸價為 1.0。
- (③) 19. 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？ ①油脂 ②蛋黃 ③酵母 ④細砂糖。
- (③) 20. 國產麵粉每袋的重量以何種最多？ ①22 磅 ②30 磅 ③22 公斤 ④30 公斤。
- (④) 21. 海綿蛋糕配方主要原料為？ ①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶 ②麵粉、沙拉油、水 ③麵粉、細砂糖、發粉 ④麵粉、細砂糖、蛋。
- (③) 22. 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？ ①鹽 ②水 ③糖 ④蛋。
- (②) 23. 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的？ ①等量 ②1/3 ③1/2 ④2 倍。
- (④) 24. 製作某種麵包，使用新鮮酵母 4%，今因某種原因需改用快速即發酵母粉，用量應為？ ①4% ②2% ③1.6% ④1.33%。
- (③) 25. 配方內使用 60% 鮮奶製作麵包，比用 4% 的脫脂奶粉作麵包，其實際奶粉固形量？ ①較少 ②相同 ③較多 ④大同小異。
- (④) 26. 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料？ ①蛋 ②動物膠 ③玉米澱粉 ④奶油水。
- (②) 27. 蛋白在烘焙原料中屬於哪一種性質？ ①柔性原料 ②韌性原料 ③酸性原料 ④中性原料。
- (③) 28. 蛋白的含水量為？ ①50% ②75% ③88% ④95%。



## 6 烘焙食品

- (②) 29. 巧克力融化加熱方式，最好使用？ ①直火加熱 ②隔水加熱  
③烤爐加熱 ④自然融化。
- (①) 30. 蛋黃成分中所含的油脂具有？ ①乳化作用 ②起泡作用 ③安定作用 ④膨大作用。
- (③) 31. 製作蛋糕時，奶粉應屬於？ ①柔性材料 ②鹼性材料 ③韌性材料 ④芳香材料。
- (③) 32. 奶水中含固形物(奶粉)量為？ ①4% ②8% ③12% ④16%。
- (①) 33. 做蘇打餅乾應注意油脂的？ ①安定性好、不易酸敗 ②打發性好 ③乳化效果好 ④可塑性好。
- (④) 34. 蒸發奶水含固形物為？ ①40% ②35% ③30% ④26%。
- (④) 35. 麵包配方使用 2%的細砂糖如將糖量增加至 4%，則發酵時間會？  
①縮短很多 ②縮短很少 ③延長 ④不變。
- (③) 36. 麵包配方中正常用糖量如從 5%增加為 10%，則烤好後的麵包最明顯的不同是？ ①表皮顏色變淺 ②表皮變薄而軟 ③表皮顏色加深 ④表皮變粗糙。
- (③) 37. 做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮？ ①顏色深 ②厚 ③柔軟 ④硬。
- (④) 38. 蛋黃之水分含量為？ ①30~34% ②35~39% ③40~44% ④50~55%。
- (③) 39. 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？ ①6~10% ②11~13% ③14~22% ④24~30%。
- (③) 40. 乳化劑在蛋糕中的功能是？ ①使蛋糕風味佳 ②使蛋糕顏色加深 ③融和配方內水和油使組織細膩 ④縮短攪拌時間減少人工。
- (②) 41. 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時，則麵粉之吸水量約可提高？  
①1% ②1.5% ③2% ④2.5%。
- (③) 42. 新鮮酵母 (compressed yeast) 水分含量約為？ ①45~50% ②55~60% ③65~70% ④80~85%。



- (②) 43. 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？ ①發粉 ②蘇打粉 ③酵母 ④酵素。
- (②) 44. 沙拉油必須密封保存，是因為？ ①遇空氣易於變色 ②含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 ③易揮發 ④易感染其他不良味道。
- (②) 45. 雞蛋中水分含量？ ①70% ②75% ③80% ④85%。
- (②) 46. 乳化劑在麵包中的功能？ ①增加麵包風味 ②使麵包柔軟不易老化 ③防止麵包發黴 ④促進酵母活力。
- (③) 47. 全蛋的固形物為？ ①10% ②15% ③25% ④35%。
- (①) 48. 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了？ ①酵母 ②發粉 ③小蘇打 ④阿摩尼亞(碳酸氫銨等)。
- (③) 49. 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？ ①膨大劑 ②麥芽酵素 ③乳化劑 ④丙酸鈣。
- (①) 50. 控制發酵最有效的原料是？ ①食鹽 ②糖 ③改良劑 ④奶粉。
- (④) 51. 稀釋奶油霜飾最適當的原料是？ ①沙拉油 ②水 ③蛋 ④稀糖漿。
- (④) 52. 一般油炸用油發煙點應在？ ①150~160°C ②160~170°C ③170~180°C ④200°C以上。
- (①) 53. 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用？ ①細砂糖 ②糖粉 ③糖漿 ④麥芽糖。
- (③) 54. 製作水果蛋糕應選用？ ①新鮮水果 ②罐頭水果 ③蜜餞水果 ④脫水水果。
- (①) 55. 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用？ ①無水奶油或精製豬油 ②瑪琪琳 ③含水奶油 ④沙拉油。
- (①) 56. 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用？ ①玉米澱粉 ③動物膠 ③洋菜粉 ④甘藷粉。
- (②) 57. 食品工廠用的油炸用油最好選用？ ①沙拉油 ②氫化油 ③黃豆油 ④奶油。



## 8 烘焙食品

- (①) 58. 麵包可使用的防腐劑為？ ①丙酸鈣 ②去水醋酸 ③硼酸 ④苯甲酸。
- (②) 59. 蛋糕可使用的防腐劑為？ ①苯甲酸 ②丙酸鈉 ③對羥苯甲酸丁酯 ④異抗壞血酸。
- (②) 60. 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？ ① $-10\sim 0^{\circ}\text{C}$  ② $2\sim 10^{\circ}\text{C}$  ③ $11\sim 20^{\circ}\text{C}$  ④ $21\sim 27^{\circ}\text{C}$ 。
- (①) 61. 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？ ①高筋麵粉 ②洗筋粉 ③粉心粉 ④低筋麵粉。
- (③) 62. 下列哪一種油脂其烤酥性最大？ ①純奶油 ②人造奶油 ③豬油 ④雪白油。
- (②) 63. 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？ ①0.1% ②1% ③5% ④10%。
- (①) 64. 下列哪一種糖的甜度最高？ ①果糖 ②轉化糖漿 ③砂糖 ④葡萄糖。
- (④) 65. 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？ ①豬油 ②雪白奶油 ③白油（烤酥油） ④瑪琪琳。
- (③) 66. 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？ ①增加鹽的用量 ②減少糖的用量 ③使用脫脂奶粉 ④增加乳化劑。
- (③) 67. 製作高成分奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部分麵粉最好用？ ①全脂奶粉 ②太白粉 ③小麥澱粉 ④乳清粉 代替。
- (①) 68. 乳化油在下列哪一項產品較不合適添加？ ①戚風蛋糕 ②麵包 ③海綿蛋糕 ④奶油霜飾。
- (③) 69. 蛋糕所用的發粉應為？ ①快性發粉 ②次快性發粉 ③雙重反應發粉 ④慢性發粉。
- (②) 70. 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？ ①水 ②油 ③糖 ④高筋麵粉。



- (①) 71. 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？ ①20% ②30% ③40% ④50% 以上。
- (④) 72. 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？ ①等量使用 ②1/3 蒸發奶水加 2/3 水 ③2/3 蒸發奶水加 1/3 水 ④1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
- (④) 73. 欲生產良好的烘焙產品下列條件何者不是？ ①好的原料 ②純熟的技術 ③好的設備 ④好的裝潢。
- (④) 74. 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用？ ①花生油 ②沙拉油 ③葵花油 ④椰子油。
- (②) 75. 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？ ①愈好 ②愈差 ③無關 ④差不多。
- (②) 76. 食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過？ ①50 ppm ②200 ppm ③400 ppm ④0.1%。
- (②) 77. 麵粉之蛋白質組成分中缺乏？ ①丙苯胺酸 ②離胺酸 ③麩胺酸 ④半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
- (④) 78. 不是派餡用來做膠凍原料有？ ①玉米澱粉 ②動物膠 ③雞蛋 ④果膠。
- (②) 79. 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是？ ①酵母 ②發粉 (B.P) ③油脂 ④小蘇打 (B.S)。
- (③) 80. 製作蛋白霜飾所需要之主原料是？ ①蛋黃 ②全蛋 ③蛋白和糖 ④蛋黃和糖。
- (①) 81. 一個中型雞蛋去殼後約重？ ①50 公克 ②70 公克 ③80 公克 ④100 公克。
- (①) 82. 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加？ ①2% ②4% ③6% ④不變。
- (②) 83. 製作轉化糖漿使用何種糖原料？ ①葡萄糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖。
- (③) 84. 烘焙用乾酪 (Cheese) 原料，其主要的組成分為？ ①灰粉 ②澱



粉 ③蛋白質 ④醣。

- (①) 85. 烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應？ ①果糖  
②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖。
- (③) 86. 下列何種油脂含有反式脂肪酸？ ①麻油 ②花生油 ③牛油  
④完全氫化植物油。
- (③) 87. 下列材料中何者不屬於膨脹劑？ ①發粉 ②阿摩尼亞 ③可可  
粉 ④小蘇打粉。
- (③) 88. 下列何種小麥適合製作海綿蛋糕？ ①硬紅春麥 ②硬紅冬麥  
③軟質小麥 ④杜蘭小麥。
- (④) 89. 下列何種性質不是為小麥分類的依據？ ①蛋白質 ②吸水量  
③麵筋品質 ④破損澱粉。
- (④) 90. 小麥胚乳的主要色素為？ ①葉綠素 ②葉紅素 ③葉黃素 ④  
胡蘿蔔素。
- (②) 91. 胚乳約佔整個小麥穀粒的？ ①75% ②83% ③92% ④  
100%。
- (③) 92. 下列何者為小麥的製粉主要的目的？ ①熟成 ②漂白 ③使麩  
皮、胚芽與胚乳部分分離 ④增加彈性。
- (②) 93. 小麥胚芽中富含油脂，其主要之脂肪酸為？ ①油酸 ②亞麻仁  
油酸 ③次亞麻仁油酸 ④花生四烯酸。
- (②) 94. 小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？ ①水分含量 ②灰分含  
量 ③蛋白質含量 ④醣含量。
- (①) 95. 麵粉中添加維生素 C 作為改良劑之主要效用，為？ ①熟成作用  
②漂白作用 ③熟成及漂白作用 ④殺菌作用。
- (④) 96. 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？ ①硬紅春麥 ②硬紅冬麥  
③琥珀色硬質小麥 ④軟質冬麥。
- (①) 97. 食品用水溶於油 (W/O) 之乳化劑，其親水親油平衡值 (HLB：  
Hydrophilic - Lipophilic Balance value) 之範圍介於？ ①3.5~6  
②8~18 ③20~25 ④26~30。

- (2) 98. 食品用油溶於水 (O/W) 之乳化劑，其親水親油平衡值 (HLB : Hydrophilic - Lipophilic Balance value) 之範圍介於？ ①3.5~6 ②8~18 ③20~25 ④26~30。
- (2) 99. 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？ ①使麵糊的比重上升 ②增加麵糊的安定性 ③於攪拌時拌入較少的空氣 ④使蛋糕體積變小。
- (2) 100. 製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？ ①乳糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④蜂蜜。
- (4) 101. 製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？ ①鹽酸 ②硫酸 ③磷酸 ④酒石酸。
- (1) 102. 雞蛋蛋白的脂肪含量為？ ①0% ②10% ③20% ④30%。
- (2) 103. 使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？ ①1:99 ②10:90 ③20:80 ④30:70。
- (2) 104. 裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分離？ ①0°C ②10°C ③20°C ④30°C。
- (3) 105. 發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的？ ①4% ②8% ③12% ④16%。
- (2) 106. 在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體，為？ ①快性反應發粉 ②慢性反應發粉 ③雙重反應發粉 ④多重反應發粉。
- (3) 107. 製作蛋糕時，為有效地控制釋出均勻且有規則的氣體，常使用？ ①快性反應發粉 ②慢性反應發粉 ③雙重反應發粉 ④鉍粉。
- (4) 108. 椰子粉的脂肪含量約為？ ①30% ②40% ③50% ④60%。
- (4) 109. 製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？ ①洋菜 ②果膠 ③阿拉伯膠 ④動物膠。
- (2) 110. 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？ ①洋菜 ②果膠 ③阿拉伯膠 ④動物膠。



- (④) 111. 小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？ ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③粉心麵粉 ④低筋麵粉。
- (①) 112. 小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？ ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③粉心麵粉 ④低筋麵粉。
- (④) 113. 麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？ ①甲硫胺酸(methioine) ②胱胺酸(cystine) ③半胱胺酸(cysteine) ④離胺酸(lysine)。
- (③) 114. 下列何種胺基酸內含有硫氫根(-SH)，並具有還原特性，以影響麵糰之性質？ ①麩胺酸(glutamic acid) ②甘胺酸(glycine) ③半胱胺酸(cysteine) ④離胺酸(lysine)。
- (④) 115. 小麥胚芽中含有下列何種物質，其含有硫氫根(-SH)，會減少麵筋彈性，使麵糰發黏？ ①維生素 E ②礦物質 ③油脂 ④麩胱甘肽。
- (④) 116. 可以得到麵粉之吸水量，攪拌時間及攪拌耐力之儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
- (②) 117. 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性黏度之儀器設備為？ ①麵粉沉降係數測定儀(Falling Number) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
- (③) 118. 測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
- (①) 119. 測定麵粉中之液化酵素的儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀



(Farinograph)。

- (④) 120. D.E.值(葡萄糖當量) 30~50 之澱粉糖漿,其組成成分為? ①蔗糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物。
- (③) 121. 以澱粉為原料經完全水解 D.E.值(葡萄糖當量)為 100 之糖漿產品,其組成成分為? ①蔗糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④澱粉及葡萄糖之混合物。
- (①) 122. 下列何種糖吸濕性最小? ①砂糖 ②果糖 ③蜂蜜 ④轉化糖。
- (①) 123. 有關糖對麵包品質之影響,下列何者有誤? ①可防止麵包變硬 ②是一種柔性材料 ③烤焙時著色快 ④增加風味。
- (④) 124. 下列何種糖,酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢? ①砂糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④麥芽糖。
- (③) 125. 新鮮雞蛋其 pH 值約為? ①5.2 ②6.5 ③7.6 ④9.0。
- (④) 126. 雞蛋內含有下列何種酵素,可以殺死多種微生物,增長貯存時間? ①蛋白質分解酵素 ②脂肪分解酵素 ③澱粉分解酵素 ④溶菌酵素。
- (①) 127. 製造乾燥蛋白粉時,為避免於乾燥時產生變色反應,必須去除蛋白內之? ①葡萄糖 ②脂肪 ③蛋白質 ④礦物質。
- (④) 128. 蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體,使其 pH 值升高? ①氫氣 ②氮氣 ③組織胺 ④二氧化碳。
- (④) 129. 有關碳酸氫鈉,下列敘述何者錯誤? ①是一種化學膨大劑 ②亦稱小蘇打 ③其化學分子式為  $\text{NaHCO}_3$  ④是一種酸性鹽。
- (①) 130. 有關發粉,下列敘述何者錯誤? ①以碳酸鈉為主原料 ②由各種不同的酸性鹽混合而成 ③加澱粉或麵粉為填充劑 ④俗稱為泡打粉或發泡粉。
- (①) 131. 下列何者為慢性發粉之主要成分? ①酸性焦磷酸鹽 ②酸性磷酸鈣 ③碳酸氫鈉 ④碳酸鈉。
- (③) 132. 小西餅在烘焙過程中,下列何者不是扮演膨脹的因素? ①碳酸氫鈉 ②碳酸氫鈉 ③酵母 ④水。



- (③) 133. 下列何者製作時需要添加酵母發酵？ ①貓舌小西餅 ②瑪琍餅乾 ③蘇打餅乾 ④椰子餅乾。
- (①) 134. 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之多少以上時，不得再予使用，應全部更換新油？ ①25 ②30 ③40 ④45。
- (④) 135. 製作食用豆漿，哪一個不是正常步驟？ ①水中浸泡約 3 至 8 個小時 ②將黃豆磨碎 ③用紗布分離豆渣 ④生豆漿不必再加熱。
- (③) 136. 全豆豆漿含有的成分中哪一項是錯的？ ①蛋白質 ②油脂 ③乳糖 ④鈣。
- (①) 137. 豆漿的鈣含量和牛奶比較，是？ ①低 ②高 ③一樣 ④無法比較。
- (②) 138. 乳糖不耐症的人喝哪種飲料不會產生副作用？ ①全脂牛奶 ②豆漿 ③脫脂牛奶 ④巧克力牛奶。
- (②) 139. 市售椰奶包裝及脂肪含量哪一項是錯的？ ①鋁箔紙盒裝，脂肪含量比較低 ②罐裝，脂肪含量比較低 ③罐裝，脂肪含量比較高 ④包裝不一樣脂肪含量都一樣。
- (④) 140. 下列對椰奶或椰漿 (Coconut Milk) 及椰子鮮奶油 (Coconut Cream) 敘述何者為非？ ①椰奶，水和椰肉的比例約在 1：1，如牛乳一樣的乳液 ②椰子鮮奶油，水和椰肉的比例約在 1：4，脂肪含量較高、質地濃稠似鮮奶油 ③椰奶在開封前是常溫保存 ④椰漿，水和椰肉的比例約在 1：4。
- (②) 141. 素食分類中，哪一種不含奶蛋類？ ①奶蛋素 ②全素或純素 ③植物五辛素 ④蛋素。
- (④) 142. 下列對鷹嘴豆 (Chickpea) 敘述何者為非？ ①蛋白質含量高達 28% 以上 ②用罐頭鷹嘴豆水加糖可以打成的蛋白霜 ③對雞蛋敏感及吃全素的人可以代替「蛋白質」 ④鷹嘴豆水可以同比例代替雞蛋蛋白。



- (④) 143. 對全素 (Vegan) 敘述何者為非？ ①英國的《經濟學人》報導中全球大趨勢指出 2019 年是全素之年 ②這類素食者的飲食跟植物五辛素很像但不吃蛋、奶 ③這類素食者不只不食用動物食品，也不使用動物製品 ④這類素食者可以食用蜂蜜。
- (③) 144. 椰漿敘述何者為非？ ①包括椰子水和椰肉 ②南洋料理中常用在煮濃湯時取代牛奶 ③椰漿所含碳水化合物超過 20% ④全素業者常用來代替乳製品。
- (③) 145. 烘焙產品標示為全素產品，下列哪一項原料不應該加入？ ①豆漿粉 ②大豆蛋白 ③乳清蛋白 ④小麥蛋白。
- (④) 146. 製作全素麵包不可加入牛奶，可使用下列哪一項原料代替？ ①蛋黃 ②蛋白 ③鮮奶油 ④豆漿。
- (②) 147. 製作全素巧克力產品，下列哪一項原料不可加入？ ①可可粉 ②白巧克力 ③可可脂 ④可可膏。
- (④) 148. 攪拌全素麵包下列哪一項原料不可取代牛奶？ ①燕麥奶 ②豆漿 ③黑豆奶 ④優格。
- (②) 149. 全素烘焙產品下列哪一項原料不可使用？ ①椰子油 ②發酵奶油 ③橄欖油 ④葡萄籽油。
- (②) 150. 製作全素產品下列哪一項原料可以取代奶粉？ ①米穀粉 ②豆漿粉 ③玉米粉 ④蓬萊米粉。
- (③) 151. 製作全素義大利蛋白霜可用哪一項原料取代蛋白打發？ ①乳清蛋白 ②義大利蛋白霜粉 ③鷹嘴豆汁 ④豆漿。
- (②) 152. 製作全素布丁餡不可用哪一項原料取代牛奶？ ①豆漿粉 ②鮮奶油 ③豆漿 ④燕麥奶。
- (③) 153. 全素的烘焙產品不可含有動物性成分，下列哪一項原料不可使用？ ①杏桃果膠 ②果凍粉 ③動物膠 ④果膠粉。
- (④) 154. 製作全素調味餅乾下列哪一項原料不可使用？ ①胡椒鹽 ②薑黃粉 ③辣椒粉 ④乳酪粉。
- (①) 155. 製作全素餅乾不可使用下列哪一項原料？ ①奶粉 ②豆漿粉



③椰漿 ④鷹嘴豆汁。

(②) 156. 優格中含有下列哪一項原料全素者不可使用？ ①果膠 ②動物膠 ③檸檬酸 ④洋菜。

(①) 157. 製作全素的慕斯蛋糕，不可使用下列哪一項原料？ ①動物膠 ②可可脂 ③寒天粉 ④巧克力。

(④) 158. 果凍中含有下列哪一項凝膠原料，全素者不可食用？ ①果凍粉 ②果膠 ③寒天粉 ④動物膠。

(①) 159. 製作鳳梨酥中下列哪一項原料，不可用為製作全素之烘焙產品？ ①奶油 ②冬瓜 ③鳳梨 ④砂糖。

## 07700 烘焙食品 丙級 工作項目 03：產品製作

- (④) 1. 西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非？ ①洋菜、水、糖 ② 桔子果醬、水 ③杏桃果膠、水 ④糖、水。
- (①) 2. 烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均？ ①白紙打濕置於空盤處 ②報紙打濕置於空盤處 ③ 將多餘麵糊倒掉不用 ④空盤處墊錫箔紙。
- (①) 3. 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列哪一項較順手？ ①  ②  ③  ④ .
- (③) 4. 派皮自模型中取出易破碎原因為？ ①鬆弛時間不夠 ②配方中油脂含量太少 ③派皮過熱自盤中取出 ④烤焙不足。
- (③) 5. 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？ ① $100^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$  ② $80^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$  ③ $60^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$  ④ $30^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，可縮短烤焙時間。
- (②) 6. 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用？ ①冷水 ②溫水 ③開水 ④冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
- (③) 7. 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ①3折法×1次 ②3折法×2次 ③3折法×4次 ④3折法×6次。
- (②) 8. 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？ ① $5^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$  ② $20^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$  ③ $35^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$  ④ $45^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。
- (②) 9. 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？ ① $100^{\circ}\text{C}$  ② $150^{\circ}\text{C}$  ③ $200^{\circ}\text{C}$  ④ $250^{\circ}\text{C}$ 。
- (①) 10. 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。
- (③) 11. 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為？ ①起泡狀 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀。
- (③) 12. 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？ ①鈎狀 ②漿狀 ③網狀（球狀） ④螺旋狀。



- (②) 13. 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60%以下者，其麵糊攪拌不宜用？  
①糖油拌和法 ②麵粉油脂拌和法 ③直接拌和法 ④兩步拌和法。
- (①) 14. 為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡？ ①酒 ②清水 ③糖水 ④食醋。
- (④) 15. 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？ ①大理石蛋糕  
②蜂蜜蛋糕 ③魔鬼蛋糕 ④天使蛋糕。
- (②) 16. 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？ ①0.35 ②0.45 ③0.65 ④0.85。
- (③) 17. 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的？ ①沙拉油 ②味素 ③檸檬汁 ④食鹽。
- (②) 18. 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為？ ①上小／下大  
②上大／下小 ③上大／下大 ④上小／下小。
- (①) 19. 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量？ ①蛋黃  
②蛋白 ③麵粉 ④食鹽。
- (①) 20. 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列哪一種階段下加入較為適宜？ ①攪拌開始時 ②鮮奶油即將凝固時 ③鮮奶油體膨脹兩倍時 ④攪拌終了前。
- (②) 21. 製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為 62%，如今已知使用 3 公斤麵粉，蛋量為 240 g，應添加多少水？ ①1,520 g ②1,620 g  
③1,720 g ④1,820 g。
- (④) 22. 欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列哪項因素無關？  
①室溫 ②粉溫（或材料溫度） ③機器攪拌所產生的摩擦溫度  
④中種麵糰溫度。
- (③) 23. 製作麵包有時要翻麵（punching），下列哪一項與翻麵的好處無關？ ①使麵糰內部溫度均勻 ②更換空氣，促進酵母發酵 ③縮短攪拌時間 ④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
- (③) 24. 使用中種法製作麵包，在正常情況下，攪拌後中種麵糰溫度／主麵糰溫度，以下列何者最適宜？ ①5/28 ②35/35 ③23~25/27

~29 ④32/10 °C。

- (①) 25. 欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性(oven spring)配合，當烤焙彈性大的麵包，入爐時間應？ ①提早 ②延後 ③不變 ④隨便。
- (①) 26. 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列哪一項不是中種法的優點？ ①省人力，省設備 ②味道較好 ③體積較大 ④產品較柔軟。
- (③) 27. 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫、濕度以下列哪一項較適宜？ ①42°C、90% ②38°C、85% ③35°C、75% ④10°C、60%。
- (③) 28. 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50 g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？ ①20 分 ②30 分 ③40 分 ④50 分。
- (③) 29. 在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和濕度，下列哪一項最適當？ ①35°C、85% ②20°C、85% ③28°C、75~80% ④38°C、85%。
- (②) 30. 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度(pH 值)會？ ①上升 ②下降 ③不變 ④有時高、有時低。
- (②) 31. 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ ①二氧化碳(CO<sub>2</sub>) ②氨(NH<sub>3</sub>) ③熱 ④酒精。
- (②) 32. 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？ ①使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻 ②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢 ③使用隧道爐，可連續生產，產量較大 ④使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。
- (③) 33. 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ ①蘇打粉 ②發粉 ③砂糖 ④攪拌時拌入油脂之空氣。
- (③) 34. 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為 250%，若使用麵粉 25 公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰？ ①100 公斤 ②75



公斤 ③62.5 公斤 ④50 公斤。

- (①) 35. 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至？ ①捲起階段 ②麵筋擴展階段 ③麵筋完成階段 ④麵筋斷裂階段。
- (③) 36. 瑪利餅乾，其麵糰應攪拌至？ ①捲起階段 ②擴展階段 ③完成階段 ④斷裂階段。
- (①) 37. 奶油小西餅若以機器成型，每次擠出 7 個，每個麵糰重 10 公克，機器轉速 (r.p.m) 為 50 次/分，現有麵糰 35 公斤，需幾分鐘擠完？ ①10 分鐘 ②20 分鐘 ③40 分鐘 ④50 分鐘。
- (①) 38. 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為？ ①5 公克 ②7 公克 ③8 公克 ④10 公克。
- (①) 39. 烤焙麵包時使用哪一種的能源品質最好？ ①瓦斯 ②電 ③柴油 ④重油。
- (①) 40. 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？ ①厚 ②薄 ③軟 ④不影響。
- (③) 41. 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是？ ①酵母產生的二氧化碳 ②發粉分解產生的二氧化碳 ③水經加熱形成水蒸氣 ④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
- (④) 42. 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？ ①糖 ②油脂 ③水 ④麵粉。
- (④) 43. 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？ ①70% ②80% ③90% ④100%。
- (①) 44. 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？ ①蛋白中攪拌入空氣 ②塔塔粉 ③蛋黃麵糊部分的攪拌 ④水。
- (②) 45. 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？ ①0% ②2% ③4% ④6%。
- (④) 46. 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？ ①30% ②40% ③50% ④60%。



- (③) 47. 以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時的相對濕度應維持在？ ①58%±2% ②68%±2% ③78%±2% ④88%±2%。
- (③) 48. 標準土司麵包配方內水的用量應為？ ①45~50% ②51~55% ③60~64% ④66~70%。
- (②) 49. 一般餐包的油脂用量為？ ①4~6% ②8~14% ③15~20% ④25~30%。
- (①) 50. 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的？ ①20% ②30% ③40% ④50%。
- (④) 51. 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ①10~20% ②21~30% ③31~39% ④40~50%。
- (②) 52. 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？ ①油脂 ②蛋 ③發粉 ④麵粉。
- (④) 53. 可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加 3%的可可粉，則配方中的吸水應該？ ①減少 3% ②增加 3% ③減少 4.5% ④增加 4.5%。
- (②) 54. 麵粉含水量比標準減少 1%時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加？ ①0 ②2 ③4 ④6 %。
- (③) 55. 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？ ①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸 ②油脂煮沸即加水、麵粉拌勻 ③油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化 ④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
- (①) 56. 小西餅的烤焙原則為？ ①高溫短時間 ②高溫長時間 ③低溫短時間 ④低溫長時間。
- (②) 57. 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？ ①140~150℃ ②180~190℃ ③210~220℃ ④230~240℃ 為佳。
- (①) 58. 奶油空心餅成型後應該？ ①馬上進爐烘烤 ②鬆弛 10 分鐘後進爐 ③鬆弛 15 分鐘進爐 ④鬆弛 30 分鐘進爐。
- (②) 59. 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ ①快速 ②



- 中速 ③慢速 ④先用快速再改慢速。
- (②) 60. 裹入油脂為麵糰的  $\frac{1}{4}$ ，即表示油脂量為麵糰的？ ①20% ②25% ③30% ④35%。
- (③) 61. 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用？ ①直接法攪拌 ②糖油拌合法 ③麵粉油脂拌合法 ④兩步拌合法。
- (③) 62. 麵糰分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烤焙損耗是？ ①5% ②6% ③10% ④15%。
- (②) 63. 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？ ① $-5\sim 0^{\circ}\text{C}$  ② $0\sim 7^{\circ}\text{C}$  ③ $11\sim 15^{\circ}\text{C}$  ④ $16\sim 20^{\circ}\text{C}$ 。
- (③) 64. 烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸氣設備，蒸氣的壓力為？ ①壓力大，量小 ②祇要有蒸氣產生就好 ③壓力低，量大 ④壓力大，量大。
- (③) 65. 海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至？ ① $25^{\circ}\text{C}$  以下 ② $25\sim 30^{\circ}\text{C}$  ③ $35\sim 43^{\circ}\text{C}$  ④ $50^{\circ}\text{C}$  以上。
- (④) 66. 海綿蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 180%，已知麵糊總量為 9 公斤，其麵粉的用量應為？ ①3.5 公斤 ②4 公斤 ③4.5 公斤 ④5 公斤。
- (②) 67. 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是？ ①起泡狀態 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀態。
- (②) 68. 製作某一烘焙食品，麵粉用量為 22 公斤，乳化劑用量為 0.33 公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為？ ①1.2% ②1.5% ③1.8% ④2%。
- (③) 69. 麵包製程中之醒麵即是？ ①基本發酵 ②延續發酵 ③中間發酵 ④滾圓。
- (②) 70. 麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因？ ①烤爐溫度不平均 ②冷卻不足 ③發酵 ④整型的關係。
- (②) 71. 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？ ① $20\sim 22^{\circ}\text{C}$  ② $23\sim 26^{\circ}\text{C}$



- ③28~30℃ ④31~33℃。
- (①) 72. 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？ ①17~22℃ ②26~30℃ ③31~35℃ ④36~40℃。
- (②) 73. 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到？ ①液體狀態 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀態。
- (②) 74. 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？ ①乾性發泡 ②濕性發泡 ③棉花狀 ④顆粒狀。
- (②) 75. 麵包麵糰的中間發酵時間約為？ ①25~30 分鐘 ②8~15 分鐘 ③3~5 分鐘 ④0 分鐘 即可。
- (②) 76. 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為？ ①配方中麵粉用量太多 ②加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 ③加蛋時麵糊溫度太高 ④配方中蛋的用量太多。
- (②) 77. 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？ ①用抹布擦淨 ②洗淨烤乾 ③洗淨用抹布擦乾 ④洗後自然晾乾。
- (③) 78. 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的？ ①蛋 ②麵粉 ③碳酸氫銨 ④油脂。
- (②) 79. 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？ ①技術好 ②烤盤油擦太多 ③底火太弱 ④上火太強。
- (④) 80. 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴？ ①油 ②膨脹劑 ③蛋白 ④水 於麵糊表面。
- (①) 81. 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為？ ①麵糊太乾 ②配方內油的用量太少 ③使用化學膨脹劑 ④麵糊糊化程度良好。
- (③) 82. 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至？ ①拾起階段 ②捲起階段 ③麵筋擴展階段 ④麵筋斷裂階段。
- (③) 83. 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？ ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④洗筋粉。
- (④) 84. 派皮過度收縮的原因是？ ①派皮中油脂量太多 ②麵粉筋度太弱 ③水分太少 ④揉捏整型過久。



- (③) 85. 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有？  
①防腐 ②流散 ③凝固 ④容易烤焙 的功能。
- (①) 86. 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用？ ①黏稠劑  
②油脂 ③酸 ④防腐劑 調整。
- (②) 87. 鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應？ ①較硬 ②一致 ③較軟 ④無關，則能達到最佳效果。
- (①) 88. 烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用？ ①大火 ②小火 ③上火 ④下火 烤焙。
- (②) 89. 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為？ ①麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂 ②以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入  
③油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料 ④將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。
- (④) 90. 鬆餅（起酥，puff pastry）成品若要求體積大、酥層多時，配方中裹入油脂與麵糰用油總量以何者為佳？ ①20% ②50% ③75% ④100%。
- (①) 91. 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意？ ①適當的發酵 ②過度的發酵 ③低溫長時間之油炸 ④較硬之麵糰。
- (③) 92. 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？ ①細網狀 ②粗網狀 ③平板狀 ④圓孔狀 烤盤（鋼帶）。
- (②) 93. 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用？ ①澱粉 ②奶粉 ③防腐劑 ④抗氧化劑。
- (②) 94. 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入？ ①沙拉油 ②玉米澱粉 ③膨脹劑 ④粗砂糖 改善。
- (④) 95. 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作下列何者影響膨脹度最大？ ①糖 ②蛋 ③麵粉 ④裹入用油脂。
- (②) 96. 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）所使用的配方，



大致上與甜麵包類似，然在為求成品之品質與形狀之完整性，則酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）配方中的糖與油脂，較甜麵包配方？ ①高 ②少 ③相等 ④視情況而定。

- (①) 97. 下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作？ ①法式道納司 ②蛋糕油炸甜圈餅 ③酵母油炸甜圈餅 ④麻花道納司。
- (④) 98. 慕斯（mousse）西點的製作，一般由下列何種原料組合而成？ ①雞蛋、玉米澱粉及果汁 ②蛋黃、果膠及果汁 ③鮮奶油、蛋白及果汁 ④鮮奶油、吉利丁（gelatine）及果汁。
- (①) 99. 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？ ①玉米澱粉、果汁 ②果膠、果汁 ③洋菜、果汁 ④吉利丁（gelatine）、果汁。
- (③) 100. 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖（fondant）？ ①細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135°C ②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100°C ③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115°C ④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135°C。
- (①) 101. 下列哪一項非麵包滾圓的目的？ ①鬆弛麵筋使麵糰易於整型 ②使麵糰表面光滑不易黏手 ③使麵糰易於保住二氧化碳 ④使氣體均勻分佈。
- (④) 102. 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？ ①水 ②糖 ③油 ④麵粉。
- (①) 103. 調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的？ ①水 ②糖 ③油 ④麵粉。
- (①) 104. 法國麵包（硬式麵包）常用之烤焙溫度為多少？ ①230°C ②200°C ③170°C ④150°C。
- (②) 105. 800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予 200°C 烤溫，烤焙所需時間為？ ①15~20 分 ②35~40 分 ③55~60 分 ④1 小時以上。



- (④) 106. 下列哪一種麵包，烤焙時間最短？ ①800 公克的帶蓋土司 ②450 公克的圓頂葡萄乾土司 ③350 公克的法國麵包 ④90 公克包餡的甜麵包。
- (③) 107. 下列哪一種麵包必須使用蒸氣烤爐？ ①甜麵包 ②丹麥麵包 ③硬式麵包 ④葡萄乾麵包。
- (①) 108. 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？ ①1899.7 立方公分 ②1997.7 立方公分 ③7598.8 立方公分 ④110 立方公分。
- (②) 109. 長方型烤盤，其長為 30 公分、寬為 22 公分、高為 5 公分，其容積為？ ①3300 平方公分 ②3300 立方公分 ③660 平方公分 ④660 立方公分。
- (②) 110. 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜？ ①麵粉、油脂拌合法 ②糖、油拌合法 ③兩步拌合法 ④糖水拌合法。
- (④) 111. 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？ ①糖油拌合法 ②麵粉油脂拌合法 ③糖水拌合法 ④直接法。
- (③) 112. 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是？ ①10°C ②15°C ③22°C ④30°C 在這個溫度的麵糊所烤出來的蛋糕，體積最大，內部組織細膩。
- (④) 113. 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防黏油脂？ ①海綿蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③輕奶油蛋糕 ④天使蛋糕。
- (①) 114. 理想的海綿蛋糕麵糊比重為？ ①0.46 ②0.56 ③0.66 ④0.76 左右。
- (③) 115. 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅 (Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的因為？ ①容易吸收水分 ②好控制麵粉量 ③避免攪拌出筋 ④防止破壞打發的氣泡。
- (④) 116. 菠蘿甜麵包整形後，通常置於室內 (或烤箱邊)，而不送入最後發酵箱其原因為？ ①不需最後發酵 ②需較高濕度發酵 ③需較高溫度發酵 ④避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開。
- (①) 117. 50~100 公克左右的甜麵包，其烤焙應？ ①上火為主，下火為輔



- ②只上火 ③下火為主，上火為輔 ④只下火。
- (②) 118. 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較？ ①硬 ②粗糙 ③細膩 ④沒影響。
- (②) 119. 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？ ①組織較軟 ②拌入其他材料時易消泡 ③體積較大 ④不影響蛋糕品質。
- (②) 120. 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為？ ①選用麵筋較強的麵粉 ②烤焙時間避免過久 ③烤盤擦油 ④減少配方中的用量。
- (④) 121. 添加下列哪一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？ ①糖 ②油 ③蛋黃 ④麵粉。
- (①) 122. 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？ ①以探針試探或以手輕拍 ②以顏色判斷即可 ③時間一到即可出爐 ④敲烤盤邊聽聲音判斷。
- (③) 123. 切割蛋糕用的刀子，下列哪一種方式既可防止細菌汙染又可達到切面整齊的要求？ ①洗淨使用 ②以布擦拭後使用 ③浸在沸水中燙一次，切一次 ④在沸水中燙一次用布擦一下使用。
- (④) 124. 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在？ ①與水一道加入 ②與玉米澱粉拌勻加入 ③糖水部分煮沸後加入 ④待餡煮好後加入拌勻。
- (③) 125. 製作丹麥麵包整形宜在？ ①近烤爐邊 ②一般的工作間 ③在溫度較低的場所 ④與溫度無關，在那裡整形皆可。
- (③) 126. 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積？ ①不變 ②變大 ③變小 ④變厚。
- (①) 127. 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高？ ①小蘇打 ②水 ③氧化劑 ④油脂 的用量。
- (①) 128. 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為？ ①高 ②相同 ③低 ④測不出來。
- (④) 129. 下列哪種因素不會影響麵包攪拌時間？ ①攪拌速度不同 ②配方不同 ③攪拌機型式不同 ④攪拌人員不同。



- (①) 130. 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包？ ①長  
②短 ③一樣 ④不受限制。
- (③) 131. 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為？ ②6:1 ②4:1 ③2:1 ④1:1。
- (④) 132. 下列哪一項因素不會影響麵包之基本發酵時間？ ①酵母量 ②鹽 ③麵糰溫度 ④容器。
- (④) 133. 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？ ①產品種類 ②產品大小 ③烤爐種類 ④烤焙人員。
- (①) 134. 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？ ①糖油拌合法 ②麵粉油脂拌合法 ③直接拌合法 ④糖水拌合法。
- (④) 135. 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列哪一項操作較為正確？ ①自始至終一貫快速拌成 ②隨時提升攪拌缸以利拌勻 ③忽快忽慢促進麵筋形成 ④先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。
- (②) 136. 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加？ ①麩胺酸鈉 ②檸檬汁 ③酒精 ④亞硝酸鉀。
- (③) 137. 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用？ ①沙拉油 ②豬油 ③油炸油 ④奶油。
- (①) 138. 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？ ①碳酸氫銨（阿摩尼亞） ②小蘇打 ③發粉 ④酵母。
- (③) 139. 鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用？ ①熱風爐 ②普通爐 ③蒸氣爐 ④隧道爐。
- (②) 140. 派皮堅韌不酥的原因為？ ①派餡裝盤時太熱 ②麵糰拌合太久 ③烘烤時間不夠 ④油脂用量太多。
- (①) 141. 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為？ ①烘烤時間太久 ②派皮太厚 ③熬煮膠凝程度不夠 ④派餡溫度太低。
- (①) 142. 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？ ①32℃ ②42℃ ③52℃ ④62℃。

- (③) 143. 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？ ①平均溫度 ②促進發酵 ③抑制發酵 ④促進氣體保留。
- (②) 144. 麵包直接法配方中，已知水用量為 360 g，理想水溫為 5°C，自來水溫為 20°C，該日室溫為 28°C，冰用量為？ ①40 g ②54 g ③80 g ④100 g。
- (②) 145. 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部分小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之？ ①2% ②7% ③10% ④15%。
- (①) 146. 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？ ①雞蛋 ②吉利丁 ③玉米粉 ④麵粉。
- (②) 147. 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成？ ①體積大 ②表皮顏色深 ③烘焙損耗小 ④表皮顏色淺。
- (③) 148. 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？ ①體積不變 ②底部顏色深 ③表皮顏色淺 ④組織細緻。
- (③) 149. 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為 25°C，下列何者為宜？ ①攪拌時間延長 ②水溫提高 ③依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間 ④用高速攪拌。
- (③) 150. 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加？ ①蛋白量 ②麵粉量 ③糖量 ④鹽量。
- (④) 151. 為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入？ ①纖維分解酵素 ②脂肪分解酵素 ③蛋白質分解酵素 ④液化酵素。
- (①) 152. 一般攪拌好之麵糰 pH 值約為 6.0 發酵後之麵糰 pH 值會？ ①下降 ②上升 ③不改變 ④先上升再下降。
- (④) 153. 下列何者，不是造成發酵後之麵糰 pH 值會下降的原因？ ①麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸 ②麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸 ③硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 ④麵糰中加乳化劑。
- (③) 154. 餅乾在連續式隧道爐烤焙，若將烤爐分成四區時，餅體組織的固



定是在？ ①第一區 ②第二區 ③第三區 ④第四區。

- (①) 155. 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？ ①水分 ②顏色 ③厚度 ④膨脹度。
- (②) 156. 餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？ ①有表面裝飾之作用 ②減少原料用量、降低成本 ③切斷麵糰筋性、防止緊縮作用 ④水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度。
- (②) 157. 解決硬質餅乾或蘇打餅乾在成型時麵片收縮的方法為？ ①表面噴水 ②麵片作打浪狀 ③撒麵粉 ④重新混合製作。
- (②) 158. 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？ ①餅片成型後、入烤爐前 ②出烤爐噴油後 ③在烤焙時 ④進包裝機前。
- (①) 159. 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？ ①蘇打餅乾 ②瑪莉餅乾 ③冰箱小西餅 ④乳沫類小西餅。
- (②) 160. 下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？ ①蘇打餅乾 ②瑪莉餅乾 ③冰箱小西餅 ④乳沫類小西餅。
- (③) 161. 烤焙巧克力小西餅時，判斷烤熟程度之最佳之方式為？ ①依烤焙時間決定 ②依顏色判斷 ③依烤焙時間及用手觸摸 ④依產品冒煙程度判斷。
- (④) 162. 製造小西餅麵糰較為乾硬時，成品的質地是？ ①酥鬆 ②鬆軟 ③酥脆 ④硬脆。
- (③) 163. 造成小西餅裂痕特性的原料是？ ①葡萄糖漿 ②糖粉 ③砂糖 ④焦糖。
- (④) 164. 下列成品何者含水量較少？ ①白土司 ②重奶油蛋糕 ③海綿小西餅 ④椰子餅乾。
- (③) 165. 下列餅乾配方原料含量，何者口感最鬆酥？ ①糖>油>水 ②糖 $\approx$ 油>水 ③油>糖>水 ④水>35%。
- (②) 166. 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確？ ①使用高筋麵粉取代低筋麵粉 ②糖油攪拌時充分打發 ③可使用直接法攪



- 拌 ④使用上火大烘焙。
- (③) 167. 下列何者是造成奶油布丁餡結粒的原因？ ①配方中牛奶量太多  
②煮時爐火太小 ③煮時攪拌太慢 ④快速冷卻。
- (④) 168. 下列何者不是造成蒸烤雞蛋布丁脫模崩塌的原因？ ①凝膠材料  
不足 ②下火太小 ③蒸烤時間不足 ④未冷卻就脫模。
- (②) 169. 製作布丁餡甜麵包的布丁餡，哪一項不是以零分計？ ①布丁餡  
不凝固 ②布丁餡凝固且光滑 ③布丁餡有焦黑顆粒或結顆粒  
④布丁餡堅硬如羊羹。
- (④) 170. 製作布丁餡甜麵包，哪一項不是以不良品計？ ①成品直徑應為  
10 公分 ②高度 5.5 公分 ③內餡外溢 ④高度 4.5 公分。
- (②) 171. 全素業者製作布丁餡時，哪一項不是選用的材料？ ①豆漿 ②  
牛奶 ③馬鈴薯澱粉 ④椰漿。
- (③) 172. 全素業者製作布丁餡甜麵包時，添加油脂會選用？ ①奶油 ②  
人造奶油 ③全素用烤酥油 ④烤酥油。
- (④) 173. 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，哪一項不是選用的材料？ ①  
糖 ②油脂 ③鷹嘴豆汁液 ④蛋白。
- (③) 174. 製作圓形貓舌小西餅時，哪一項不是以不良品計？ ①成品不呈  
平整 ②成品不呈圓片狀 ③成品質地硬脆 ④成品週邊無擴展  
成尖薄狀。
- (②) 175. 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，哪一項材料選用來代替蛋白？  
①乳清 ②鷹嘴豆汁液 ③乳化劑 ④全脂牛奶。
- (③) 176. 全素業者製作葡萄乾燕麥紅糖小西餅時，哪一項不是選用的材  
料？ ①燕麥片 ②豆漿粉 ③奶粉 ④鷹嘴豆汁液。
- (③) 177. 全素業者製作擠注成型小西餅時，哪一項是錯誤？ ①使用鷹嘴  
豆汁液代替雞蛋 ②使用豆漿粉代替奶粉 ③成品紋路可以不清  
晰 ④成品質地不可以堅硬。
- (④) 178. 選用哪一項材料打發起泡效果最差？ ①鷹嘴豆汁液 ②椰子鮮  
奶油 (Coconut Cream) ③乳清 ④沙拉油。



## 07700 烘焙食品 丙級 工作項目 04：品質鑑定

- (③) 1. 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？ ①爐火太大 ②爐火太小 ③粉與水拌不均勻 ④粉類太少。
- (②) 2. 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為？ ①低溫長時間烤焙 ②麵糊放置時間 ③高溫長時間烤焙 ④麵粉的選用。
- (③) 3. 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為？ ①基本發酵不足 ②中間鬆弛不足 ③最後發酵太久 ④油溫太低。
- (②) 4. 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為？ ①冷藏時間不足，麵糰太軟 ②冷藏時間太久，麵糰太硬 ③配方內蛋量太多 ④攪拌時間過久。
- (③) 5. 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因？ ①麵粉筋度太低 ②麵糊攪拌不足 ③烤焙不足 ④塔塔粉用量不足。
- (②) 6. 組織鬆軟細緻之蛋糕，經放置一段時間後變成質地粗糙品質低劣係因？ ①澱粉 $\alpha$ 化 ②澱粉 $\beta$ 化 ③蛋糕熟成化 ④酵素自家分解作用。
- (④) 7. 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因？ ①攪拌過度 ②攪拌不足 ③爐溫太高 ④發粉用量不足。
- (③) 8. 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因？ ①麵粉筋性太強 ②蛋溫太低 ③麵糊混合過久 ④攪拌不足。
- (①) 9. 蛋糕在烤焙中下陷的原因係？ ①配方總水量不足 ②爐溫太高 ③攪拌不足 ④蛋不新鮮。
- (①) 10. 評定餐包的表皮性質是？ ①薄而軟 ②厚而硬 ③有斑紋 ④可吃就好。
- (④) 11. 裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能原因？ ①忘記裹入油 ②摺疊次數太多 ③操作室溫太高，裹入油已融化 ④忘記加鹽。



- (③) 12. 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列哪種情況？ ①好吃不黏牙 ②外表光滑漂亮 ③外表皺縮且黏牙 ④表皮很厚。
- (④) 13. 下列哪一項和產品品質鑑定無關？ ①表皮顏色 ②體積 ③組織 ④價格。
- (②) 14. 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？ ①愈軟 ②愈硬 ③不影響 ④愈鬆。
- (①) 15. 軟性小西餅 (soft cookies)，在感官品評 (sensory evaluation) 上其組織、口感宜？ ①鬆軟 ②脆酥 ③硬脆 ④酥硬。
- (②) 16. 評定白麵包的風味應具有？ ①奶油香味 ②自然發酵的麥香味 ③具有清淡的香草香味 ④含有淡淡焦糖味。
- (④) 17. 白麵包內部評分佔總分的？ ①40% ②50% ③60% ④70%。
- (①) 18. 蛋糕表面有白色斑點是因為？ ①糖的顆粒太粗 ②糖的顆粒太細 ③蛋的用量太多 ④發粉用量不足。
- (①) 19. 奶油空心餅外殼太厚是因為？ ①蛋的用量太多 ②蛋的用量不足 ③麵糊溫度太高 ④麵糊溫度太低。
- (③) 20. 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表？ ①較正常色深 ②表皮厚易脫落 ③較正常色淺 ④與正常相似。
- (②) 21. 土司麵包的表皮性質應該是？ ①厚而堅韌 ②薄而柔軟 ③呈褐色 ④呈黃色。
- (②) 22. 水果蛋糕水果下沉的原因？ ①發粉用量不足 ②麵粉筋度太低 ③麵粉筋度太高 ④總水量不足。
- (②) 23. 蛋糕切開後底部有水線係因配方中？ ①水量少 ②水量多 ③發粉多 ④蛋量少。
- (③) 24. 出爐冷卻之瑪璃餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因？ ①麵糰攪拌時溫度太低 ②配方內水分太多 ③配方中糖和油等柔性原料不夠 ④爐溫太低。
- (①) 25. 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為？ ①配方中總水量不足 ②總水



- 量太多 ③麵粉筋度太高 ④烤爐溫度太高。
- (①) 26. 評鑑法國麵包的品質應？ ①表皮脆而內部柔軟 ②表皮脆而內部硬 ③表皮及內部都要硬 ④表皮脆內部細膩如土司。
- (④) 27. 土司麵包的表面顏色太淺可能是？ ①材料的糖量過多 ②烤爐溫度太高 ③烤焙時間太久 ④基本發酵過久。
- (①) 28. 麵包的體積太小，可能是？ ①鹽太多 ②酵母多 ③糖太少 ④油太少。
- (②) 29. 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆？ ①油 ②糖 ③蛋 ④奶粉。
- (③) 30. 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於？ ①糖量太多 ②糖量太少 ③膠凍原料用量太多 ④水分太少。
- (②) 31. 麵包基本發酵過久其表皮的性質？ ①韌性大 ②易脆裂呈片狀 ③堅硬 ④薄而軟。
- (①) 32. 烘焙產品底部有黑色斑點原因是？ ①烤盤不乾淨 ②配方內的糖太少 ③烤爐溫度不均勻 ④烤盤擦油太多。
- (①) 33. 評定白土司麵包的口感應？ ①稍具鹹味 ②稍有甜味 ③應有濃郁的奶油味 ④有牛奶和蛋的味道。
- (③) 34. 雙皮水果派切開時派餡部分應？ ①堅硬挺立不外流 ②果餡應向四週流散 ③果餡似流而不流 ④應為凍狀。
- (①) 35. 判斷麵包結構好壞應採用？ ①手指觸摸法 ②觀察法 ③嚐食法 ④嗅覺法。
- (①) 36. 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為？ ①烘焙時爐溫太低 ②爐溫太高 ③麵糊攪拌不足 ④麵糊攪拌不勻。
- (②) 37. 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？ ①麵糰太乾 ②葡萄乾未做浸水處理 ③配方內葡萄乾用量太少 ④葡萄乾浸水太久。
- (③) 38. 法國麵包的風味是由於？ ①配方內添加香料 ②添加適當的改良劑 ③自然發酵的效果 ④配方內不含糖的關係。



- (②) 39. 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於？ ①糖的顆粒太粗  
②糖的顆粒太細 ③麵糊攪拌不夠 ④爐溫太低。
- (①) 40. 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列哪一項有關？ ①發酵過度 ②裹入油太多 ③麵糰攪拌後未予鬆弛 ④配方中採用冰水。
- (①) 41. 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為？ ①配方內水分太多 ②烤爐溫度太低 ③使用低筋麵粉 ④麵糊攪拌過久。
- (④) 42. 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列哪一項無關？ ①低溫長時間烤焙 ②配方內糖的含量較多 ③爐溫太高 ④烤焙時間太短。
- (④) 43. 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了？ ①小蘇打 ②發粉 ③碳酸氫銨 ④塔塔粉 所致。
- (②) 44. 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為？ ①麵粉採用低筋粉 ②底火太強 ③適當使用發粉 ④麵糊攪拌均勻。
- (③) 45. 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列哪個原因？ ①入爐時麵糰高度不夠高 ②烤焙溫度太高 ③最後發酵時間太久 ④基本發酵不夠。
- (③) 46. 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍，麵糰經正常基本發酵後則其高度產生下列哪種情形？ ①一樣高 ②比較高 ③比較低 ④表面會有裂痕。
- (①) 47. 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？ ①高速攪拌 ②蛋溫太低 ③使用陳舊蛋 ④容器沾油。
- (③) 48. 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部分裂開、四週收縮表示製作中？ ①烤焙時間太久 ②攪拌不足 ③爐溫太高 ④配方水分過多。
- (④) 49. 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？ ①奶油香 ②鬆脆之口感 ③金黃色 ④柔軟。
- (③) 50. 餅乾產品經烘焙完成、冷卻階段後，下列何者不是產品表面產生龜裂現象的原因？ ①烘焙不足、水分分佈不平均 ②烘焙時間不足 ③產品表面噴油 ④產品急速冷卻。



## 07700 烘焙食品 丙級 工作項目 05：烘品食品之包裝

- (③) 1. 殺菌軟袋 (retort pouch) 最好的包裝材料是？ ①玻璃紙 ②聚丙烯 (PP) ③鋁箔積層 ④尼龍積層。
- (①) 2. 包裝容器為承受內外壓力須有？ ①充分之強度 ②充分之美觀 ③愈大愈好 ④愈小愈好。
- (④) 3. 一般食品包裝標示下列何者為誤？ ①製造廠商名稱 ②製造日期 ③有效日期 ④療效。
- (④) 4. 要久存的食品要選用？ ①牛皮紙 ②聚乙烯 (PE) ③聚丙烯 (PP) ④鋁箔膠膜積層。
- (④) 5. 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？ ①防腐劑 ②抗氧化劑 ③乾燥劑 ④脫氧劑。
- (④) 6. 下列何者不是麵包包裝的最主要目的？ ①保持新鮮 ②防止老化 ③提高商品價值 ④增加重量。
- (①) 7. 容易熱封，但難直接印刷的材質是？ ①聚乙烯 (PE) ②聚丙烯 (PP) ③鋁箔 ④紙。
- (④) 8. 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是？ ①聚丙烯 (PP) ②聚乙烯 (PE) ③鋁箔 ④鋁箔+聚乙烯 (PE)。
- (③) 9. 食品包裝對廠商與消費者何者有利？ ①廠商有利 ②消費者有利 ③廠商及消費者均受益 ④廠商及消費者均無利。
- (④) 10. 餅乾最好的包裝材料是？ ①聚乙烯 (PE) ②腊紙 ③玻璃紙 ④鋁箔膠膜積層。
- (③) 11. 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料？ ①金屬容器 ②紙製品 ③泡沫塑膠 ④玻璃容器。
- (③) 12. 容易熱封，耐低溫的包裝材料是？ ①保麗龍 ②牛皮紙 ③聚乙烯 (PE) ④玻璃紙。
- (③) 13. 最適合於保溫的包裝材料是？ ①紙製品 ②鋁箔 ③泡沫塑膠 ④玻璃製品。

- (②) 14. 鋁箔膠膜積層是很好的包裝材料，因為其？ ①熱封性良好 ②透濕度低 ③美觀 ④便宜。
- (③) 15. 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是？ ①紙製品 ②玻璃容器 ③鋁箔 ④聚丙烯 (PP)。
- (③) 16. 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？ ①可防止油脂酸敗 ②可抑制黴菌生長 ③應使用中密度 PE (聚乙烯) 材質 ④可防止產品變色。
- (④) 17. 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳？ ①高密度聚乙烯 (HDPE) ②聚丙烯 (PP) ③玻璃紙 ④鋁箔積層。
- (①) 18. 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？ ①真空包裝 ②牛皮紙包裝 ③拉鏈袋包裝 ④玻璃容器。
- (①) 19. 以下敘述，何者為正確？ ①尼龍積層可用於蒸煮食品時使用 ②低密度聚乙烯 (PE) 遇低溫會變脆 ③聚氯乙烯 (PVC) 易於燃燒，並有極佳之抗油性 ④泡沫塑膠保濕效果差。
- (②) 20. 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用？ ①聚乙烯 (PE) ②聚丙烯 (PP) ③聚酯 (PET) ④聚氯乙烯 (PVC)。
- (③) 21. 下列包裝材料何者耐溫範圍最大？ ①高密度聚乙烯 (HDPE) ②聚丙烯 (PP) ③聚酯 (PET) ④聚苯乙烯 (PS)。
- (②) 22. 下列包裝材料何者最適合包高油產品？ ①紙盒 ②鋁箔積層 ③聚氯乙烯 (PVC) ④聚酯 (PET)。
- (①) 23. 下列何者容易熱封？ ①聚乙烯 (PE) ②聚酯 (PET) ③鋁箔 ④臘紙。
- (②) 24. 下列何者撕裂強度範圍最大？ ①紙 ②聚氯乙烯 (PVC) ③鋁箔 ④聚丙烯 (PP)。
- (④) 25. 食品包裝材料的必備特性，何者為非？ ①衛生性 ②作業性 ③便利性 ④高貴性。
- (④) 26. 印刷性最佳之包裝材料為？ ①鋁箔 ②聚氯乙烯 (PVC) ③保麗龍 ④聚酯 (PET)。



- (①) 27. 在包裝上使用很廣的材質是？ ①聚乙烯 (PE) ②聚丙烯 (PP)  
③聚丁烯 (PB) ④聚苯乙烯 (PS)。
- (③) 28. 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是？ ①發泡聚乙烯 (PE) ②發泡聚氯乙烯 (PVC) ③發泡聚苯乙烯 (PS) ④發泡聚丁烯 (PB)。
- (④) 29. 下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是？ ①聚乙烯 (PE) ②聚氯乙烯 (PVC) ③聚丙烯 (PP) ④聚苯乙烯 (PS)。
- (④) 30. PS (poly styrene) 是？ ①聚乙烯 ②聚丙烯 ③聚丁烯 ④聚苯乙烯。
- (③) 31. 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用？ ①雙氧水 ②乙醇 ③甲苯 ④汽油。
- (④) 32. 一般認為最不易造成公害的包裝材料是？ ①聚乙烯 (PE) ②聚苯乙烯 (PS) ③聚氯乙烯 (PVC) ④紙。
- (②) 33. 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自？ ①塑膠本身 ②添加劑、色料 ③製程 ④變性。
- (④) 34. 透濕性最低的包裝材料是？ ①紙 ②牛皮紙 ③臘紙 ④聚乙烯 (PE)。
- (①) 35. 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的？ ①透濕性 ②透氣性 ③透明性 ④透光性。
- (④) 36. 下列包裝材料何者耐熱性最佳？ ①聚乙烯 (PE) ②聚丙烯 (PP) ③聚酯 (PET) ④鋁箔。
- (③) 37. 無菌包裝食品 (aseptic packaged food) 包裝材料的殺菌法中使用最多的 ①漂白水 ②X 射線 ③過氧化氫 ④環氧乙烷。

## 07700 烘焙食品 丙級 工作項目 06：食品之貯存

- (③) 1. 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區 (20°C, 65%RH) ? ①麵粉 ②砂糖 ③奶油 ④巧克力。
- (④) 2. 提高食品保存性之原理何者為誤? ①酸度提高 ②滲透壓增高 ③水分降低 ④酸度降低。
- (③) 3. 食品貯存時溫度會影響品質所以? ①應保存在 50°C 以上高溫 ②應保存在 37°C 之溫度 ③應低溫保存 ④不必考慮溫度變化。
- (②) 4. 生鮮奇異果應? ①放在地上 ②低溫冷藏 ③曝曬在太陽下 ④冷凍貯存。
- (②) 5. 雞蛋布丁餡 ①煮時應加多量防腐劑 ②煮好應冷藏貯存 ③煮好應保持在 50°C 以上 ④加工時用手抓。
- (②) 6. 香蕉貯存最合適之溫度為? ①-5°C ~ 0°C ②10°C ~ 15°C ③20°C ~ 30°C ④30°C 以上。
- (②) 7. 木瓜貯存最合適之溫度為? ①-5°C ~ 0°C ②7°C ~ 10°C ③30°C ~ 35°C ④35°C。
- (③) 8. 製造奶粉及蛋白粉的乾燥脫水方式一般採用? ①箱式乾燥法 ②鼓式乾燥法 ③噴霧乾燥法 ④隧道乾燥法。
- (①) 9. 焦糖液保存溫度? ①0~5°C ②6~10°C ③11~15°C ④16~20°C 為宜。
- (②) 10. 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分? ①煮沸殺菌 ②冷凍乾燥 ③高壓滅菌 ④煙燻。
- (②) 11. 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為? ①3.6 ②4.6 ③5.6 ④6.6。
- (②) 12. 低酸性食品之 pH 值應? ①小於 4.6 ②大於 4.6 ③大於 6.0 ④大於 7.0。
- (④) 13. 肉類貯存最合適之相對濕度為? ①50~60% ②60~70% ③70~80% ④80~90%。



- (④) 14. 出爐後的蛋糕須冷卻至？ ①60℃ ②50℃ ③40℃ ④30℃  
以下才可包裝。
- (②) 15. 貯存麵粉的最適溫度是？ ①10~16℃ ②18~24℃ ③26~30℃ ④32~34℃。
- (①) 16. 香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過？ ①3個月 ②6個月 ③1年 ④2年 以上。
- (②) 17. 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於？ ①0℃以下 ②1~5℃ ③15~20℃ ④25℃以上。
- (①) 18. 食品之冷藏，必須保存在？ ①7℃以下 ②10℃以下 ③25℃以下 ④沒有規定。
- (①) 19. 無論哪一種新鮮奶油，均須隨時存放於？ ①1~5℃ ②10~20℃ ③21~30℃ ④31~40℃ 的冰箱。
- (④) 20. 食品之熱藏，溫度至少應保持在？ ①40℃ ②45℃ ③50℃ ④65℃。
- (①) 21. 麵粉應貯藏於？ ①陰涼乾燥 ②陰涼潮濕 ③高溫多濕 ④陽光直射 之處。
- (③) 22. 全胚芽如長時間的貯藏？ ①蛋白質 ②維生素 ③游離脂肪酸 ④礦物質 的含量會增加。
- (①) 23. 烘焙食品貯藏條件應選擇？ ①陰冷、乾燥 ②高溫、陽光直射 ③陰冷、潮濕 ④高溫、潮濕 的地方。
- (①) 24. 發粉應貯放於？ ①陰涼乾燥 ②陰涼潮濕 ③高溫多濕 ④低溫潮濕 的地方。
- (①) 25. 蛋糕容易發黴，常常由於？ ①出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 ②烤焙時間長 ③蛋糕油脂含量太高 ④蛋糕糖分含量太高。
- (①) 26. 下列奶製品最具貯藏性的是？ ①奶粉 ②鮮奶 ③奶水 ④冰淇淋。
- (③) 27. 未開封的乾酵母(即發酵母)貯存於21℃(70°F)可以保存？ ①



- 3 個月 ②6 個月 ③2 年 ④永久。
- (①) 28. 下列何項可促進黴菌繁殖生長？ ①水分高 ②水分低 ③蛋白質高 ④油脂含量高。
- (③) 29. 麵粉貯藏之理想濕度為？ ①10~20% ②30~40% ③55~65% ④90~100%。
- (②) 30. 新鮮雞蛋買來後最好放置於？ ①室溫 ②冷藏冰箱 ③冷凍庫 ④不必注意。
- (②) 31. 一般沙拉油放置一段時間，會？ ①長黴菌 ②酸敗 ③發酵 ④結晶。
- (④) 32. 下列何者無法延長烘焙食品之保存期間？ ①加防腐劑 ②適當包裝 ③注意保存條件 ④加熱處理。
- (①) 33. 冷凍蛋解凍後最好？ ①1 天內用完 ②3 天用完 ③1 週用完 ④1 個月用完。
- (②) 34. 烘焙食品超過保存期限應？ ①回收再利用 ②丟棄 ③減價出售 ④贈送客戶 才正確。
- (①) 35. 食品之貯存應考慮？ ①分門別類 ②全部集中 ③方便性即可 ④隨心所欲。
- (②) 36. 冰淇淋蛋糕一定要？ ①冷藏 ②冷凍 ③常溫 ④10°C 保存。
- (②) 37. 麵包放置一段時間後會變硬是因為？ ①蛋白質老化 ②澱粉老化 ③油脂老化 ④維他命老化 之關係。
- (④) 38. 冷凍食品之保存溫度為？ ①0°C ②4°C ③-5°C ④-18°C 以下。
- (④) 39. 下列何種材料無法用以延緩麵包老化？ ①乳化劑 ②糖 ③油脂 ④膨大劑。
- (④) 40. 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良？ ①包裝不良 ②冷卻不足即包裝 ③衛生條件差 ④奶粉太多。
- (④) 41. 食品原料僅當做加工前之原料而已，故保存時？ ①不必考慮保



- 存條件 ②隨地存放 ③一律在冷凍庫 ④依其性質分開保存。
- (③) 42. 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應？ ①隨便放置 ②放在熱而潮濕的地方 ③放在乾燥陰涼處 ④與舊產品放在一起。
- (③) 43. 冷藏食品溫度要保持在？ ①0°C以下 ②15°C以下 ③7°C以下 ④-4°C以下。
- (②) 44. 使用食品添加物時應？ ①與其他原料並列貯存 ②分開貯存，並由專人管理 ③不必特別注意 ④一律放在冰箱中。
- (④) 45. 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用，下列各項何者為正確？ ①處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 ②使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用 ③調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 ④應儘速使用完畢。
- (①) 46. 下列何者應貯存於 7°C以下之冷藏櫃販售？ ①布丁派 ②海綿蛋糕 ③椰子餅乾 ④葡萄土司。
- (③) 47. 新鮮酵母最適當之貯存溫度範圍？ ①-20°C ②-10°C~-5°C ③1~10°C ④20°C以上。
- (④) 48. 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？ ①液體蛋應冷藏以防變質 ②液體蛋變質時初期 pH 值會升高 ③液體蛋可加糖冷凍保存 ④液體蛋可以常溫保存。
- (②) 49. 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35°C）易變質？ ①氫化棕櫚油 ②自製豬油 ③氫化豬油 ④椰子油。
- (③) 50. 巧克力應貯存於？ ①高濕度之場所 ②高溫日照之地區 ③低溫乾燥之場所 ④隨處均可放置。
- (②) 51. 下列敘述何者不正確？ ①食品包裝標示應合乎法律規定 ②內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多 ③包材選擇要適合產品特性，不可一成不變 ④包材選擇亦應考慮環保因素。
- (③) 52. 製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含？ ①水分含量 ②澱粉的老化 ③pH 值 ④未變性蛋白質的存在。
- (④) 53. 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？ ①貯藏之場所必須乾淨，良



- 好之通風設備 ②溫度在 18~24°C ③相對濕度在 55%~65%  
④麵粉靠近牆壁放置。
- (③) 54. 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成？  
①金黃色葡萄球菌 ②大腸桿菌 ③沙門氏桿菌 ④肉毒桿菌。
- (④) 55. 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其 pH 值升高至？ ①6~6.5  
②7~7.5 ③8~8.5 ④9~9.5 ，會使蛋白的黏度減少，降低起  
泡性。
- (①) 56. 低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏幾度以下場所迅速進行。 ①  
15 ②20 ③25 ④30。
- (④) 57. 下列何者不是實施食品 HACCP 制度之特色？ ①強調之基本精  
神為『源頭管理』、『自主管理』、『產品責任保證』 ②強調以『製  
程監控』之事先預防非僅以『最終產品檢驗』之事後補救為管理  
方式 ③制度建立依食品種類、特性、製程及食品工廠之軟硬體  
不同會有所不同 ④重視傳統性之管理。
- (④) 58. 對於一般食品工廠作業區之清潔度區分，下列敘述何者正確？  
①即食性成品之內包裝室屬於準清潔作業區 ②加工調理場屬於  
清潔作業區 ③即食性成品之冷卻場所屬於準清潔作業區 ④外  
包裝室屬於一般作業區。
- (④) 59. 食物不可暴露在危險溫度帶超過 4 小時，此溫度帶是 ①18~40  
°C ②60°C 以上 ③60°C 以下 ④5~60°C。



## 90006 職業安全衛生共同科目 不分級 工作項目 01：職業安全衛生

- (②) 1. 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？ ①僅計入在正常工時內之報酬 ②應計入加班費 ③不計入休假日出勤加給之工資 ④不計入競賽獎金。
- (③) 2. 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？ ①請事假期間 ②職災醫療期間 ③發生計算事由之前 6 個月 ④放無薪假期間。
- (④) 3. 以下對於「例假」之敘述，何者有誤？ ①每 7 日應休息 1 日 ②工資照給 ③出勤時，工資加倍及補休 ④須給假，不必給工資。
- (④) 4. 勞動基準法第 84 條之 1 規定之工作者，因工作性質特殊，就其工作時間，下列何者正確？ ①完全不受限制 ②無例假與休假 ③不另給予延時工資 ④勞雇間應有合理協商彈性。
- (③) 5. 依勞動基準法規定，雇主應置備勞工工資清冊並應保存幾年？ ①1 年 ②2 年 ③5 年 ④10 年。
- (④) 6. 事業單位僱用勞工多少人以上者，應依勞動基準法規定訂立工作規則？ ①200 人 ②100 人 ③50 人 ④30 人。
- (③) 7. 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？ ①10 ②11 ③12 ④15。
- (④) 8. 依勞動基準法規定，下列何者屬不定期契約？ ①臨時性或短期性的工作 ②季節性的工作 ③特定性的工作 ④有繼續性的工作。
- (①) 9. 依職業安全衛生法規定，事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？ ①8 ②12 ③24 ④48。
- (①) 10. 事業單位之勞工代表如何產生？ ①由企業工會推派之 ②由產業工會推派之 ③由勞資雙方協議推派之 ④由勞工輪流擔任之。
- (④) 11. 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，不包括下列何



- 種工作型態？ ①長時間站立姿勢作業 ②人力提舉、搬運及推拉重物 ③輪班及夜間工作 ④駕駛運輸車輛。
- (③) 12. 依職業安全衛生法施行細則規定，下列何者非屬特別危害健康之作業？ ①噪音作業 ②游離輻射作業 ③會計作業 ④粉塵作業。
- (③) 13. 從事於易踏穿材料構築之屋頂修繕作業時，應有何種作業主管在場執行主管業務？ ①施工架組配 ②擋土支撐組配 ③屋頂 ④模板支撐。
- (④) 14. 以下對於「工讀生」之敘述，何者正確？ ①工資不得低於基本工資之 80% ②屬短期工作者，加班只能補休 ③每日正常工作時間得超過 8 小時 ④國定假日出勤，工資加倍發給。
- (③) 15. 勞工工作時手部嚴重受傷，住院醫療期間公司應按下列何者給予職業災害補償？ ①前 6 個月平均工資 ②前 1 年平均工資 ③原領工資 ④基本工資。
- (②) 16. 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？ ①確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者 ②不服指揮對雇主暴力相向者 ③經常遲到早退者 ④非連續曠工但 1 個月內累計達 3 日以上者。
- (③) 17. 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？ ①事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約 ②勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密 ③為實施勞動檢查，必要時得告知事業單位有關勞工申訴人身分 ④任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為。
- (④) 18. 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，係指對於具生育能力之女性勞工從事工作，可能會導致的一些影響。下列何者除外？ ①胚胎發育 ②妊娠期間之母體健康 ③哺乳期間之幼兒健康 ④經期紊亂。
- (③) 19. 下列何者非屬職業安全衛生法規定之勞工法定義務？ ①定期接受健康檢查 ②參加安全衛生教育訓練 ③實施自動檢查 ④遵守安全衛生工作守則。



- (②) 20. 下列何者非屬應對在職勞工施行之健康檢查？ ①一般健康檢查  
②體格檢查 ③特殊健康檢查 ④特定對象及特定項目之檢查。
- (④) 21. 下列何者非為防範有害物食入之方法？ ①有害物與食物隔離  
②不在工作場所進食或飲水 ③常洗手、漱口 ④穿工作服。
- (①) 22. 有關承攬管理責任，下列敘述何者正確？ ①原事業單位交付廠商承攬，如不幸發生承攬廠商所僱勞工墜落致死職業災害，原事業單位應與承攬廠商負連帶補償及賠償責任 ②原事業單位交付承攬，不需負連帶補償責任 ③承攬廠商應自負職業災害之賠償責任 ④勞工投保單位即為職業災害之賠償單位。
- (④) 23. 依勞動基準法規定，主管機關或檢查機構於接獲勞工申訴事業單位違反本法及其他勞工法令規定後，應為必要之調查，並於幾日內將處理情形，以書面通知勞工？ ①14 ②20 ③30 ④60。
- (③) 24. 我國中央勞工行政主管機關為下列何者？ ①內政部 ②勞工保險局 ③勞動部 ④經濟部。
- (④) 25. 對於勞動部公告列入應實施型式驗證之機械、設備或器具，下列何種情形不得免驗證？ ①依其他法律規定實施驗證者 ②供國防軍事用途使用者 ③輸入僅供科技研發之專用機 ④輸入僅供收藏使用之限量品。
- (④) 26. 對於墜落危險之預防措施，下列敘述何者較為妥適？ ①在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶 ②安全帶應確實配掛在低於足下之堅固點 ③高度 2m 以上之邊緣開口部分處應圍起警示帶 ④高度 2m 以上之開口處應設護欄或安全網。
- (③) 27. 下列對於感電電流流過人體的現象之敘述何者有誤？ ①痛覺 ②強烈痙攣 ③血壓降低、呼吸急促、精神亢奮 ④顏面、手腳燒傷。
- (②) 28. 下列何者非屬於容易發生墜落災害的作業場所？ ①施工架 ②廚房 ③屋頂 ④梯子、合梯。
- (①) 29. 下列何者非屬危險物儲存場所應採取之火災爆炸預防措施？ ①



使用工業用電風扇 ②裝設可燃性氣體偵測裝置 ③使用防爆電氣設備 ④標示「嚴禁煙火」。

- (③) 30. 雇主於臨時用電設備加裝漏電斷路器，可避免下列何種災害發生？ ①墜落 ②物體倒塌、崩塌 ③感電 ④被撞。
- (③) 31. 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？ ①感電 ②墜落 ③物體飛落 ④缺氧。
- (①) 32. 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？ ①職業疾病 ②法定傳染病 ③流行性疾病 ④遺傳性疾病。
- (④) 33. 事業招人承攬時，其承攬人就承攬部分負雇主之責任，原事業單位就職業災害補償部分之責任為何？ ①視職業災害原因判定是否補償 ②依工程性質決定責任 ③依承攬契約決定責任 ④仍應與承攬人負連帶責任。
- (②) 34. 預防職業病最根本的措施為何？ ①實施特殊健康檢查 ②實施作業環境改善 ③實施定期健康檢查 ④實施僱用前體格檢查。
- (①) 35. 以下為假設性情境：「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係指「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？ ①風險控制方法 ②發生機率 ③危害源 ④風險。
- (①) 36. 勞工為節省時間，在未斷電情況下清理機臺，易發生危害為何？ ①捲夾感電 ②缺氧 ③墜落 ④崩塌。
- (②) 37. 工作場所化學性有害物進入人體最常見路徑為下列何者？ ①口腔 ②呼吸道 ③皮膚 ④眼睛。
- (③) 38. 活線作業勞工應佩戴何種防護手套？ ①棉紗手套 ②耐熱手套 ③絕緣手套 ④防振手套。
- (④) 39. 下列何者非屬電氣災害類型？ ①電弧灼傷 ②電氣火災 ③靜電危害 ④雷電閃爍。
- (③) 40. 下列何者非屬於工作場所作業會發生墜落災害的潛在危害因子？ ①開口未設置護欄 ②未設置安全之上下設備 ③未確實配戴耳



- 罩 ④屋頂開口下方未張掛安全網。
- (②) 41. 在噪音防治之對策中，從下列哪一方面著手最為有效？ ①偵測儀器 ②噪音源 ③傳播途徑 ④個人防護具。
- (④) 42. 勞工於室外高氣溫作業環境工作，可能對身體產生之熱危害，以下何者非屬熱危害之症狀？ ①熱衰竭 ②中暑 ③熱痙攣 ④痛風。
- (③) 43. 以下何者是消除職業病發生率之源頭管理對策？ ①使用個人防護具 ②健康檢查 ③改善作業環境 ④多運動。
- (①) 44. 下列何者非為職業病預防之危害因子？ ①遺傳性疾病 ②物理性危害 ③人因工程危害 ④化學性危害。
- (③) 45. 下列何者非屬使用合梯，應符合之規定？ ①合梯應具有堅固之構造 ②合梯材質不得有顯著之損傷、腐蝕等 ③梯腳與地面之角度應在 80 度以上 ④有安全之防滑梯面。
- (④) 46. 下列何者非屬勞工從事電氣工作，應符合之規定？ ①使其使用電工安全帽 ②穿戴絕緣防護具 ③停電作業應檢電掛接地 ④穿戴棉質手套絕緣。
- (③) 47. 為防止勞工感電，下列何者為非？ ①使用防水插頭 ②避免不當延長接線 ③設備有金屬外殼保護即可免裝漏電斷路器 ④電線架高或加以防護。
- (②) 48. 不當抬舉導致肌肉骨骼傷害或肌肉疲勞之現象，可稱之為下列何者？ ①感電事件 ②不當動作 ③不安全環境 ④被撞事件。
- (③) 49. 使用鑽孔機時，不應使用下列何護具？ ①耳塞 ②防塵口罩 ③棉紗手套 ④護目鏡。
- (①) 50. 腕道症候群常發生於下列何種作業？ ①電腦鍵盤作業 ②潛水作業 ③堆高機作業 ④第一種壓力容器作業。
- (①) 51. 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？ ①立即用大量清水沖洗 ②傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位 ③於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉 ④使用酸鹼中和。



- (④) 52. 下列何者非屬防止搬運事故之一般原則？ ①以機械代替人力 ②以機動車輛搬運 ③採取適當之搬運方法 ④儘量增加搬運距離。
- (③) 53. 對於脊柱或頸部受傷患者，下列何者不是適當的處理原則？ ①不輕易移動傷患 ②速請醫師 ③如無合用的器材，需 2 人作徒手搬運 ④向急救中心聯絡。
- (③) 54. 防止噪音危害之治本對策為 ①使用耳塞、耳罩 ②實施職業安全衛生教育訓練 ③消除發生源 ④實施特殊健康檢查。
- (①) 55. 安全帽承受巨大外力衝擊後，雖外觀良好，應採下列何種處理方式？ ①廢棄 ②繼續使用 ③送修 ④油漆保護。
- (②) 56. 因舉重而扭腰係由於身體動作不自然姿勢，動作之反彈，引起扭筋、扭腰及形成類似狀態造成職業災害，其災害類型為下列何者？ ①不當狀態 ②不當動作 ③不當方針 ④不當設備。
- (③) 57. 下列有關工作場所安全衛生之敘述何者有誤？ ①對於勞工從事其身體或衣著有被污染之虞之特殊作業時，應備置該勞工洗眼、洗澡、漱口、更衣、洗濯等設備 ②事業單位應備置足夠急救藥品及器材 ③事業單位應備置足夠的零食自動販賣機 ④勞工應定期接受健康檢查。
- (②) 58. 毒性物質進入人體的途徑，經由哪個途徑影響人體健康最快且中毒效應最高？ ①吸入 ②食入 ③皮膚接觸 ④手指觸摸。
- (③) 59. 安全門或緊急出口平時應維持何狀態？ ①門可上鎖但不可封死 ②保持開門狀態以保持逃生路徑暢通 ③門應關上但不可上鎖 ④與一般進出門相同，視各樓層規定可開可關。
- (③) 60. 下列何種防護具較能消減噪音對聽力的危害？ ①棉花球 ②耳塞 ③耳罩 ④碎布球。
- (②) 61. 勞工若面臨長期工作負荷壓力及工作疲勞累積，沒有獲得適當休息及充足睡眠，便可能影響體能及精神狀態，甚而較易促發下列何種疾病？ ①皮膚癌 ②腦心血管疾病 ③多發性神經病變



- ④肺水腫。
- (②) 62. 「勞工腦心血管疾病發病的風險與年齡、吸菸、總膽固醇數值、家族病史、生活型態、心臟方面疾病」之相關性為何？ ①無 ②正 ③負 ④可正可負。
- (③) 63. 下列何者不屬於職場暴力？ ①肢體暴力 ②語言暴力 ③家庭暴力 ④性騷擾。
- (④) 64. 職場內部常見之身體或精神不法侵害不包含下列何者？ ①脅迫、名譽損毀、侮辱、嚴重辱罵勞工 ②強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作 ③過度介入勞工私人事宜 ④使勞工執行與能力、經驗相符的工作。
- (③) 65. 下列何種措施較可避免工作單調重複或負荷過重？ ①連續夜班 ②工時過長 ③排班保有規律性 ④經常性加班。
- (①) 66. 減輕皮膚燒傷程度之最重要步驟為何？ ①儘速用清水沖洗 ②立即刺破水泡 ③立即在燒傷處塗抹油脂 ④在燒傷處塗抹麵粉。
- (③) 67. 眼內噴入化學物或其他異物，應立即使用下列何者沖洗眼睛？ ①牛奶 ②蘇打水 ③清水 ④稀釋的醋。
- (③) 68. 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①白指症 ②心臟病 ③間皮細胞瘤 ④巴金森氏症。
- (②) 69. 作業場所高頻率噪音較易導致下列何種症狀？ ①失眠 ②聽力損失 ③肺部疾病 ④腕道症候群。
- (②) 70. 廚房設置之排油煙機為下列何者？ ①整體換氣裝置 ②局部排氣裝置 ③吹吸型換氣裝置 ④排氣煙囪。
- (④) 71. 防塵口罩選用原則，下列敘述何者有誤？ ①捕集效率愈高愈好 ②吸氣阻抗愈低愈好 ③重量愈輕愈好 ④視野愈小愈好。
- (②) 72. 若勞工工作性質需與陌生人接觸、工作中需處理不可預期的突發事件或工作場所治安狀況較差，較容易遭遇下列何種危害？ ①組織內部不法侵害 ②組織外部不法侵害 ③多發性神經病變 ④潛涵症。



- (③) 73. 以下何者不是發生電氣火災的主要原因？ ①電器接點短路 ②電氣火花 ③電纜線置於地上 ④漏電。
- (②) 74. 依勞工職業災害保險及保護法規定，職業災害保險之保險效力，自何時開始起算，至離職當日停止？ ①通知當日 ②到職當日 ③雇主訂定當日 ④勞雇雙方合意之日。
- (④) 75. 依勞工職業災害保險及保護法規定，勞工職業災害保險以下列何者為保險人，辦理保險業務？ ①財團法人職業災害預防及重建中心 ②勞動部職業安全衛生署 ③勞動部勞動基金運用局 ④勞動部勞工保險局。
- (①) 76. 以下關於「童工」之敘述，何者正確？ ①每日工作時間不得超過 8 小時 ②不得於午後 8 時至翌晨 8 時之時間內工作 ③例假日得在監視下工作 ④工資不得低於基本工資之 70%。
- (④) 77. 事業單位如不服勞動檢查結果，可於檢查結果通知書送達之次日起 10 日內，以書面敘明理由向勞動檢查機關提出？ ①訴願 ②陳情 ③抗議 ④異議。
- (②) 78. 工作者若因雇主違反職業安全衛生法規而發生職業災害，疑似罹患職業病或身體、精神遭受不法侵害所提起之訴訟，得向勞動部委託之民間團體提出下列何者？ ①災害理賠 ②申請扶助 ③精神賠償 ④國家賠償。
- (④) 79. 計算平日加班費須按平日每小時工資額加給計算，下列敘述何者有誤？ ①前 2 小時至少加給 1/3 倍 ②超過 2 小時部分至少加給 2/3 倍 ③經勞資協商同意後，一律加給 0.5 倍 ④未經雇主同意給加班費者，一律補休。
- (③) 80. 依職業安全衛生設施規則規定，下列何者非屬危險物？ ①爆炸性物質 ②易燃液體 ③致癌物 ④可燃性氣體。
- (②) 81. 下列工作場所何者非屬法定危險性工作場所？ ①農業製造 ②金屬表面處理 ③火藥類製造 ④從事石油裂解之石化工業之工作場所。



- (①) 82. 有關電氣安全，下列敘述何者錯誤？ ①110 伏特之電壓不致造成人員死亡 ②電氣室應禁止非工作人員進入 ③不可以濕手操作電器開關，且切斷開關應迅速 ④220 伏特為低壓電。
- (②) 83. 依職業安全衛生設施規則規定，下列何者非屬於車輛系營建機械？ ①平土機 ②堆高機 ③推土機 ④鏟土機。
- (②) 84. 下列何者非為事業單位勞動場所發生職業災害者，雇主應於 8 小時內通報勞動檢查機構？ ①發生死亡災害 ②勞工受傷無須住院治療 ③發生災害之罹災人數在 3 人以上 ④發生災害之罹災人數在 1 人以上，且需住院治療。
- (④) 85. 依職業安全衛生管理辦法規定，下列何者非屬「自動檢查」之內容？ ①機械之定期檢查 ②機械、設備之重點檢查 ③機械、設備之作業檢點 ④勞工健康檢查。
- (①) 86. 下列何者係針對於機械操作點的捲夾危害特性可以採用之防護裝置？ ①設置護圍、護罩 ②穿戴棉紗手套 ③穿戴防護衣 ④強化教育訓練。
- (④) 87. 下列何者非屬從事起重吊掛作業導致物體飛落災害之可能原因？ ①吊鉤未設防滑舌片致吊掛鋼索鬆脫 ②鋼索斷裂 ③超過額定荷重作業 ④過捲揚警報裝置過度靈敏。
- (②) 88. 勞工不遵守安全衛生工作守則規定，屬於下列何者？ ①不安全設備 ②不安全行為 ③不安全環境 ④管理缺陷。
- (③) 89. 下列何者不屬於局限空間內作業場所應採取之缺氧、中毒等危害預防措施？ ①實施通氣換氣 ②進入作業許可程序 ③使用柴油內燃機發電提供照明 ④測定氧氣、危險物、有害物濃度。
- (①) 90. 下列何者非通風換氣之目的？ ①防止游離輻射 ②防止火災爆炸 ③稀釋空氣中有害物 ④補充新鮮空氣。
- (②) 91. 已在職之勞工，首次從事特別危害健康作業，應實施下列何種檢查？ ①一般體格檢查 ②特殊體格檢查 ③一般體格檢查及特殊健康檢查 ④特殊健康檢查。

- (④) 92. 依職業安全衛生設施規則規定，噪音超過多少分貝之工作場所，應標示並公告噪音危害之預防事項，使勞工周知？ ①75 ②80 ③85 ④90。
- (③) 93. 下列何者非屬工作安全分析的目的？ ①發現並杜絕工作危害 ②確立工作安全所需工具與設備 ③懲罰犯錯的員工 ④作為員工在職訓練的參考。
- (③) 94. 可能對勞工之心理或精神狀況造成負面影響的狀態，如異常工作壓力、超時工作、語言脅迫或恐嚇等，可歸屬於下列何者管理不當？ ①職業安全 ②職業衛生 ③職業健康 ④環保。
- (③) 95. 有流產病史之孕婦，宜避免相關作業，下列何者為非？ ①避免砷或鉛的暴露 ②避免每班站立 7 小時以上之作業 ③避免提舉 3 公斤重物的職務 ④避免重體力勞動的職務。
- (③) 96. 熱中暑時，易發生下列何現象？ ①體溫下降 ②體溫正常 ③體溫上升 ④體溫忽高忽低。
- (④) 97. 下列何者不會使電路發生過電流？ ①電氣設備過載 ②電路短路 ③電路漏電 ④電路斷路。
- (④) 98. 下列何者較屬安全、尊嚴的職場組織文化？ ①不斷責備勞工 ②公開在眾人面前長時間責罵勞工 ③強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作 ④不過度介入勞工私人事宜。
- (④) 99. 下列何者與職場母性健康保護較不相關？ ①職業安全衛生法 ②妊娠與分娩後女性及未滿十八歲勞工禁止從事危險性或有害性工作認定標準 ③性別平等工作法 ④動力堆高機型式驗證。
- (③) 100. 油漆塗裝工程應注意防火防爆事項，以下何者為非？ ①確實通風 ②注意電氣火花 ③緊密門窗以減少溶劑擴散揮發 ④嚴禁煙火。



## 90007 工作倫理與職業道德共同科目 不分級 工作項目 01：工作倫理與職業道德

- (④) 1. 下列何者「違反」個人資料保護法？ ①公司基於人事管理之特定目的，張貼榮譽榜揭示績優員工姓名 ②縣市政府提供村里長轄區內符合資格之老人名冊供發放敬老金 ③網路購物公司為辦理退貨，將客戶之住家地址提供予宅配公司 ④學校將應屆畢業生之住家地址提供補習班招生使用。
- (①) 2. 非公務機關利用個人資料進行行銷時，下列敘述何者「錯誤」？ ①若已取得當事人書面同意，當事人即不得拒絕利用其個人資料行銷 ②於首次行銷時，應提供當事人表示拒絕行銷之方式 ③當事人表示拒絕接受行銷時，應停止利用其個人資料 ④倘非公務機關違反「應即停止利用其個人資料行銷」之義務，未於限期內改正者，按次處新臺幣 2 萬元以上 20 萬元以下罰鍰。
- (④) 3. 個人資料保護法為保護當事人權益，多少位以上的當事人提出告訴，就可以進行團體訴訟？ ①5 人 ②10 人 ③15 人 ④20 人。
- (②) 4. 關於個人資料保護法之敘述，下列何者「錯誤」？ ①公務機關執行法定職務必要範圍內，可以蒐集、處理或利用一般性個人資料 ②間接蒐集之個人資料，於處理或利用前，不必告知當事人個人資料來源 ③非公務機關亦應維護個人資料之正確，並主動或依當事人之請求更正或補充 ④外國學生在臺灣短期進修或留學，也受到我國個人資料保護法的保障。
- (②) 5. 下列關於個人資料保護法的敘述，下列敘述何者錯誤？ ①不管是否使用電腦處理的個人資料，都受個人資料保護法保護 ②公務機關依法執行公權力，不受個人資料保護法規範 ③身分證字號、婚姻、指紋都是個人資料 ④我的病歷資料雖然是由醫生所撰寫，但也屬於是我的個人資料範圍。
- (③) 6. 對於依照個人資料保護法應告知之事項，下列何者不在法定應告知的事項內？ ①個人資料利用之期間、地區、對象及方式 ②



- 蒐集之目的 ③蒐集機關的負責人姓名 ④如拒絕提供或提供不正確個人資料將造成之影響。
- (②) 7. 請問下列何者非為個人資料保護法第 3 條所規範之當事人權利？  
①查詢或請求閱覽 ②請求刪除他人之資料 ③請求補充或更正  
④請求停止蒐集、處理或利用。
- (④) 8. 下列何者非安全使用電腦內的個人資料檔案的做法？ ①利用帳號與密碼登入機制來管理可以存取個資者的人 ②規範不同人員可讀取的個人資料檔案範圍 ③個人資料檔案使用完畢後立即退出應用程式，不得留置於電腦中 ④為確保重要的個人資料可即時取得，將登入密碼標示在螢幕下方。
- (①) 9. 下列何者行為非屬個人資料保護法所稱之國際傳輸？ ①將個人資料傳送給經濟部 ②將個人資料傳送給美國的分公司 ③將個人資料傳送給法國的人事部門 ④將個人資料傳送給日本的委託公司。
- (①) 10. 下列有關智慧財產權行為之敘述，何者有誤？ ①製造、販售仿冒註冊商標的商品不屬於公訴罪之範疇，但已侵害商標權之行為 ②以 101 大樓、美麗華百貨公司做為拍攝電影的背景，屬於合理使用的範圍 ③原作者自行創作某音樂作品後，即可宣稱擁有該作品之著作權 ④著作權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一。
- (②) 11. 專利權又可區分為發明、新型與設計三種專利權，其中發明專利權是否有保護期限？期限為何？ ①有，5 年 ②有，20 年 ③有，50 年 ④無期限，只要申請後就永久歸申請人所有。
- (②) 12. 受僱人於職務上所完成之著作，如果沒有特別以契約約定，其著作人為下列何者？ ①雇用人 ②受僱人 ③雇用公司或機關法人代表 ④由雇用人指定之自然人或法人。
- (①) 13. 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則該電腦程式重製之權利歸屬下列何



- 者？ ①公司 ②編寫程式之工程師 ③公司全體股東共有 ④公司與編寫程式之工程師共有。
- (③) 14. 某公司員工因執行業務，擅自以重製之方法侵害他人之著作財產權，若被害人提起告訴，下列對於處罰對象的敘述，何者正確？  
①僅處罰侵犯他人著作財產權之員工 ②僅處罰雇用該名員工的公司 ③該名員工及其雇主皆須受罰 ④員工只要在從事侵犯他人著作財產權之行為前請示雇主並獲同意，便可以不受處罰。
- (①) 15. 受僱人於職務上所完成之發明、新型或設計，其專利申請權及專利權如未特別約定屬於下列何者？ ①雇用人 ②受僱人 ③雇用人所指定之自然人或法人 ④雇用人與受僱人共有。
- (④) 16. 任職大發公司的郝聰明，專門從事技術研發，有關研發技術的專利申請權及專利權歸屬，下列敘述何者錯誤？ ①職務上所完成的發明，除契約另有約定外，專利申請權及專利權屬於大發公司 ②職務上所完成的發明，雖然專利申請權及專利權屬於大發公司，但是郝聰明享有姓名表示權 ③郝聰明完成非職務上的發明，應即以書面通知大發公司 ④大發公司與郝聰明之雇傭契約約定，郝聰明非職務上的發明，全部屬於公司，約定有效。
- (③) 17. 有關著作權的下列敘述何者不正確？ ①我們到表演場所觀看表演時，不可隨便錄音或錄影 ②到攝影展上，拿相機拍攝展示的作品，分贈給朋友，是侵害著作權的行為 ③網路上供人下載的免費軟體，都不受著作權法保護，所以我可以燒成大補帖光碟，再去賣給別人 ④高普考試題，不受著作權法保護。
- (③) 18. 有關著作權的下列敘述何者錯誤？ ①撰寫碩博士論文時，在合理範圍內引用他人的著作，只要註明出處，不會構成侵害著作權 ②在網路散布盜版光碟，不管有沒有營利，會構成侵害著作權 ③在網路的部落格看到一篇文章很棒，只要註明出處，就可以把文章複製在自己的部落格 ④將補習班老師的上課內容錄音檔，放到網路上拍賣，會構成侵害著作權。

- (④) 19. 有關商標權的下列敘述何者錯誤？ ①要取得商標權一定要申請商標註冊 ②商標註冊後可取得 10 年商標權 ③商標註冊後，3 年不使用，會被廢止商標權 ④在夜市買的仿冒品，品質不好，上網拍賣，不會構成侵權。
- (①) 20. 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ ①受雇人於非職務上研究或開發之營業秘密，仍歸雇用人所有 ②營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ③營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ④營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有。
- (①) 21. 甲公司將其新開發受營業秘密法保護之技術，授權乙公司使用，下列何者不得為之？ ①乙公司已獲授權，所以可以未經甲公司同意，再授權丙公司使用 ②約定授權使用限於一定之地域、時間 ③約定授權使用限於特定之內容、一定之使用方法 ④要求被授權人乙公司在一定期間負有保密義務。
- (③) 22. 甲公司嚴格保密之最新配方產品大賣，下列何者侵害甲公司之營業秘密？ ①鑑定人 A 因司法審理而知悉配方 ②甲公司授權乙公司使用其配方 ③甲公司之 B 員工擅自將配方盜賣給乙公司 ④甲公司與乙公司協議共有配方。
- (③) 23. 故意侵害他人之營業秘密，法院因被害人之請求，最高得酌定損害額幾倍之賠償？ ①1 倍 ②2 倍 ③3 倍 ④4 倍。
- (④) 24. 受雇者因承辦業務而知悉營業秘密，在離職後對於該營業秘密的處理方式，下列敘述何者正確？ ①聘雇關係解除後便不再負有保障營業秘密之責 ②僅能自用而不得販售獲取利益 ③自離職日起 3 年後便不再負有保障營業秘密之責 ④離職後仍不得洩漏該營業秘密。
- (③) 25. 按照現行法律規定，侵害他人營業秘密，其法律責任為： ①僅需負刑事責任 ②僅需負民事損害賠償責任 ③刑事責任與民事損害賠償責任皆須負擔 ④刑事責任與民事損害賠償責任皆不須負擔。



- (③) 26. 企業內部之營業秘密，可以概分為「商業性營業秘密」及「技術性營業秘密」二大類型，請問下列何者屬於「技術性營業秘密」？  
①人事管理 ②經銷據點 ③產品配方 ④客戶名單。
- (③) 27. 某離職同事請求在職員工將離職前所製作之某份文件傳送給他，請問下列回應方式何者正確？ ①由於該項文件係由該離職員工製作，因此可以傳送文件 ②若其目的僅為保留檔案備份，便可以傳送文件 ③可能構成對於營業秘密之侵害，應予拒絕並請他直接向公司提出請求 ④視彼此交情決定是否傳送文件。
- (①) 28. 行為人以竊取等不正當方法取得營業秘密，下列敘述何者正確？  
①已構成犯罪 ②只要後續沒有洩漏便不構成犯罪 ③只要後續沒有出現使用之行為便不構成犯罪 ④只要後續沒有造成所有人之損害便不構成犯罪。
- (③) 29. 針對在我國境內竊取營業秘密後，意圖在外國、中國大陸或港澳地區使用者，營業秘密法是否可以適用？ ①無法適用 ②可以適用，但若屬未遂犯則不罰 ③可以適用並加重其刑 ④能否適用需視該國家或地區與我國是否簽訂相互保護營業秘密之條約或協定。
- (④) 30. 所謂營業秘密，係指方法、技術、製程、配方、程式、設計或其他可用於生產、銷售或經營之資訊，但其保障所需符合的要件不包括下列何者？ ①因其秘密性而具有實際之經濟價值者 ②所有人已採取合理之保密措施者 ③因其秘密性而具有潛在之經濟價值者 ④一般涉及該類資訊之人所知者。
- (①) 31. 因故意或過失而不法侵害他人之營業秘密者，負損害賠償責任。該損害賠償之請求權，自請求權人知有行為及賠償義務人時起，幾年間不行使就會消滅？ ①2年 ②5年 ③7年 ④10年。
- (①) 32. 公司負責人為了要節省開銷，將員工薪資以高報低來投保全民健保及勞保，是觸犯了刑法上之何種罪刑？ ①詐欺罪 ②侵占罪 ③背信罪 ④工商秘密罪。



- (②) 33. A 受僱於公司擔任會計，因自己的財務陷入危機，多次將公司帳款轉入妻兒戶頭，是觸犯了刑法上之何種罪刑？ ①洩漏工商秘密罪 ②侵占罪 ③詐欺罪 ④偽造文書罪。
- (③) 34. 某甲於公司擔任業務經理時，未依規定經董事會同意，私自與自己親友之公司訂定生意合約，會觸犯下列何種罪刑？ ①侵占罪 ②貪污罪 ③背信罪 ④詐欺罪。
- (①) 35. 如果你擔任公司採購的職務，親朋好友們會向你推銷自家的產品，希望你要採購時，你應該 ①適時地婉拒，說明利益需要迴避的考量，請他們見諒 ②既然是親朋好友，就應該互相幫忙 ③建議親朋好友將產品折扣，折扣部分歸於自己，就會採購 ④可以暗中地幫忙親朋好友，進行採購，不要被發現有親友關係便可。
- (③) 36. 小美是公司的業務經理，有一天巧遇國中同班的死黨小林，發現他是公司的下游廠商老闆。最近小美處理一件公司的招標案件，小林的公司也在其中，私下約小美見面，請求她提供這次招標案的底標，並馬上要給予幾十萬元的前謝金，請問小美該怎麼辦？ ①退回錢，並告訴小林都是老朋友，一定會全力幫忙 ②收下錢，將錢拿出來給單位同事們分紅 ③應該堅決拒絕，並避免每次見面都與小林談論相關業務問題 ④朋友一場，給他一個比較接近底標的金額，反正又不是正確的，所以沒關係。
- (③) 37. 公司發給每人一台平板電腦提供業務上使用，但是發現根本很少在使用，為了讓它有效的利用，所以將它拿回家給親人使用，這樣的行為是？ ①可以的，這樣就不用花錢買 ②可以的，反正放在那裡不用它，也是浪費資源 ③不可以的，因為這是公司的財產，不能私用 ④不可以的，因為使用年限未到，如果年限到報廢了，便可以拿回家。
- (③) 38. 公司的車子，假日又沒人使用，你是鑰匙保管者，請問假日可以開出去嗎？ ①可以，只要付費加油即可 ②可以，反正假日不影響公務 ③不可以，因為是公司的，並非私人擁有 ④不可以，



應該是讓公司想要使用的員工，輪流使用才可。

- (④) 39. 阿哲是財經線的新聞記者，某次採訪中得知 A 公司在一個月內將有一個大的併購案，這個併購案顯示公司的財力，且能讓 A 公司股價往上飆升。請問阿哲得知此消息後，可以立刻購買該公司的股票嗎？ ①可以，有錢大家賺 ②可以，這是我努力獲得的消息 ③可以，不賺白不賺 ④不可以，屬於內線消息，必須保持記者之操守，不得洩漏。
- (④) 40. 與公務機關接洽業務時，下列敘述何者「正確」？ ①沒有要求公務員違背職務，花錢疏通而已，並不違法 ②唆使公務機關承辦採購人員配合浮報價額，僅屬偽造文書行為 ③口頭允諾行賄金額但還沒送錢，尚不構成犯罪 ④與公務員同謀之共犯，即便不具公務員身分，仍會依據貪污治罪條例處刑。
- (①) 41. 與公務機關有業務往來構成職務利害關係者，下列敘述何者「正確」？ ①將餽贈之財物請公務員父母代轉，該公務員亦已違反規定 ②與公務機關承辦人飲宴應酬為增進基本關係的必要方法 ③高級茶葉低價售予有利害關係之承辦公務員，有價購行為就不算違反法規 ④機關公務員藉子女婚宴廣邀業務往來廠商之行為，並無不妥。
- (④) 42. 廠商某甲承攬公共工程，工程進行期間，甲與其工程人員經常招待該公共工程委辦機關之監工及驗收之公務員喝花酒或招待出國旅遊，下列敘述何者正確？ ①公務員若沒有收現金，就沒有罪 ②只要工程沒有問題，某甲與監工及驗收等相關公務員就沒有犯罪 ③因為不是送錢，所以都沒有犯罪 ④某甲與相關公務員均已涉嫌觸犯貪污治罪條例。
- (①) 43. 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者「不」屬於「賄賂」或「不正利益」？ ①開工邀請公務員觀禮 ②送百貨公司大額禮券 ③免除債務 ④招待吃米其林等級之高檔大餐。

- (④) 44. 下列有關貪腐的敘述何者錯誤？ ①貪腐會危害永續發展和法治 ②貪腐會破壞民主體制及價值觀 ③貪腐會破壞倫理道德與正義 ④貪腐有助降低企業的經營成本。
- (④) 45. 下列何者不是設置反貪腐專責機構須具備的必要條件？ ①賦予該機構必要的獨立性 ②使該機構的工作人員行使職權不會受到不當干預 ③提供該機構必要的資源、專職工作人員及必要培訓 ④賦予該機構的工作人員有權力可隨時逮捕貪污嫌疑人。
- (②) 46. 檢舉人向有偵查權機關或政風機構檢舉貪污瀆職，必須於何時為之始可能給與獎金？ ①犯罪未起訴前 ②犯罪未發覺前 ③犯罪未遂前 ④預備犯罪前。
- (③) 47. 檢舉人應以何種方式檢舉貪污瀆職始能核給獎金？ ①匿名 ②委託他人檢舉 ③以真實姓名檢舉 ④以他人名義檢舉。
- (④) 48. 我國制定何種法律以保護刑事案件之證人，使其勇於出面作證，俾利犯罪之偵查、審判？ ①貪污治罪條例 ②刑事訴訟法 ③行政程序法 ④證人保護法。
- (①) 49. 下列何者「非」屬公司對於企業社會責任實踐之原則？ ①加強個人資料揭露 ②維護社會公益 ③發展永續環境 ④落實公司治理。
- (①) 50. 下列何者「不」屬於職業素養的範疇？ ①獲利能力 ②正確的職業價值觀 ③職業知識技能 ④良好的職業行為習慣。
- (④) 51. 下列何者符合專業人員的職業道德？ ①未經雇主同意，於上班時間從事私人事務 ②利用雇主的機具設備私自接單生產 ③未經顧客同意，任意散佈或利用顧客資料 ④盡力維護雇主及客戶的權益。
- (④) 52. 身為公司員工必須維護公司利益，下列何者是正確的工作態度或行為？ ①將公司逾期的產品更改標籤 ②施工時以省時、省料為獲利首要考量，不顧品質 ③服務時首先考慮公司的利益，然後再考量顧客權益 ④工作時謹守本分，以積極態度解決問題。



- (③) 53. 身為專業技術工作人士，應以何種認知及態度服務客戶？ ①若客戶不瞭解，就盡量減少成本支出，抬高報價 ②遇到維修問題，儘量拖過保固期 ③主動告知可能碰到問題及預防方法 ④隨著個人心情來提供服務的內涵及品質。
- (②) 54. 因為工作本身需要高度專業技術及知識，所以在對客戶服務時應如何？ ①不用理會顧客的意見 ②保持親切、真誠、客戶至上的態度 ③若價錢較低，就敷衍了事 ④以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋。
- (②) 55. 從事專業性工作，在與客戶約定時間應 ①保持彈性，任意調整 ②儘可能準時，依約定時間完成工作 ③能拖就拖，能改就改 ④自己方便就好，不必理會客戶的要求。
- (①) 56. 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度為何？ ①選擇最安全、經濟及有效的方法完成工作 ②選擇工時較長、獲利較多的方法服務客戶 ③為了降低成本，可以降低安全標準 ④不必顧及雇主和顧客的立場。
- (④) 57. 以下哪一項員工的作為符合敬業精神？ ①利用正常工作時間從事私人事務 ②運用雇主的資源，從事個人工作 ③未經雇主同意擅離工作崗位 ④謹守職場紀律及禮節，尊重客戶隱私。
- (③) 58. 小張獲選為小孩學校的家長會長，這個月要召開會議，沒時間準備資料，所以，利用上班期間有空檔非休息時間來完成，請問是否可以？ ①可以，因為不耽誤他的工作 ②可以，因為他能力好，能夠同時完成很多事 ③不可以，因為這是私事，不可以利用上班時間完成 ④可以，只要不要被發現。
- (②) 59. 小吳是公司的專用司機，為了能夠隨時用車，經過公司同意，每晚都將公司的車開回家，然而，他發現反正每天上班路線，都要經過女兒學校，就順便載女兒上學，請問可以嗎？ ①可以，反正順路 ②不可以，這是公司的車不能私用 ③可以，只要不被公司發現即可 ④可以，要資源須有效使用。



- (④) 60. 彥江是職場上的新鮮人，剛進公司不久，他應該具備怎樣的態度？  
①上班、下班，管好自己便可 ②仔細觀察公司生態，加入某些小團體，以做為後盾 ③只要做好人脈關係，這樣以後就好辦事 ④努力做好自己職掌的業務，樂於工作，與同事之間有良好的互動，相互協助。
- (④) 61. 在公司內部行使商務禮儀的過程，主要以參與者在公司中的何種條件來訂定順序？ ①年齡 ②性別 ③社會地位 ④職位。
- (①) 62. 一位職場新鮮人剛進公司時，良好的工作態度是？ ①多觀察、多學習，了解企業文化和價值觀 ②多打聽哪一個部門比較輕鬆，升遷機會較多 ③多探聽哪一個公司在找人，隨時準備跳槽走人 ④多遊走各部門認識同事，建立自己的小圈子。
- (①) 63. 根據消除對婦女一切形式歧視公約 (CEDAW)，下列何者正確？  
①對婦女的歧視指基於性別而作的任何區別、排斥或限制 ②只關心女性在政治方面的人權和基本自由 ③未要求政府需消除個人或企業對女性的歧視 ④傳統習俗應予保護及傳承，即使含有歧視女性的部分，也不可以改變。
- (①) 64. 某規範明定地政機關進用女性測量助理名額，不得超過該機關測量助理名額總數二分之一，根據消除對婦女一切形式歧視公約 (CEDAW)，下列何者正確？ ①限制女性測量助理人數比例，屬於直接歧視 ②土地測量經常在戶外工作，基於保護女性所作的限制，不屬性別歧視 ③此項二分之一規定是為促進男女比例平衡 ④此限制是為確保機關業務順暢推動，並未歧視女性。
- (④) 65. 根據消除對婦女一切形式歧視公約 (CEDAW) 之間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①一項法律、政策、方案或措施表面上對男性和女性無任何歧視，但實際上卻產生歧視女性的效果 ②察覺間接歧視的一個方法，是善加利用性別統計與性別分析 ③如果未正視歧視之結構和歷史模式，及忽略男女權力關係之不平等，可能使現有不平等狀況更為惡化 ④不論在任何情況下，只要以相



同方式對待男性和女性，就能避免間接歧視之產生。

- (④) 66. 下列何者「不是」菸害防制法之立法目的？ ①防制菸害 ②保護未成年免於菸害 ③保護孕婦免於菸害 ④促進菸品的使用。
- (①) 67. 按菸害防制法規定，對於在禁菸場所吸菸會被罰多少錢？ ①新臺幣 2 千元至 1 萬元罰鍰 ②新臺幣 1 千元至 5 千元罰鍰 ③新臺幣 1 萬元至 5 萬元罰鍰 ④新臺幣 2 萬元至 10 萬元罰鍰。
- (③) 68. 請問下列何者「不是」個人資料保護法所定義的個人資料？ ①身分證號碼 ②最高學歷 ③職稱 ④護照號碼。
- (①) 69. 有關專利權的敘述，何者正確？ ①專利有規定保護年限，當某商品、技術的專利保護年限屆滿，任何人皆可免費運用該項專利 ②我發明了某項商品，卻被他人率先申請專利權，我仍可主張擁有這項商品的專利權 ③製造方法可以申請新型專利權 ④在本國申請專利之商品進軍國外，不需向他國申請專利權。
- (④) 70. 下列何者行為會有侵害著作權的問題？ ①將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站 ②直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ③以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站 ④將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人。
- (①) 71. 下列有關著作權之概念，何者正確？ ①國外學者之著作，可受我國著作權法的保護 ②公務機關所函頒之公文，受我國著作權法的保護 ③著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張 ④以傳達事實之新聞報導的語文著作，依然受著作權之保障。
- (①) 72. 某廠商之商標在我國已經獲准註冊，請問若希望將商品行銷販賣到國外，請問是否需在當地申請註冊才能主張商標權？ ①是，因為商標權註冊採取屬地保護原則 ②否，因為我國申請註冊之商標權在國外也會受到承認 ③不一定，需視我國是否與商品希望行銷販賣的國家訂有相互商標承認之協定 ④不一定，需視商品希望行銷販賣的國家是否為 WTO 會員國。
- (①) 73. 下列何者「非」屬於營業秘密？ ①具廣告性質的不動產交易底



- 價 ②須授權取得之產品設計或開發流程圖示 ③公司內部管制的各種計畫方案 ④不是公開可查知的客戶名單分析資料。
- (③) 74. 營業秘密可分為「技術機密」與「商業機密」，下列何者屬於「商業機密」？ ①程式 ②設計圖 ③商業策略 ④生產製程。
- (③) 75. 某甲在公務機關擔任首長，其弟弟乙是某協會的理事長，乙為舉辦協會活動，決定向甲服務的機關申請經費補助，下列有關利益衝突迴避之敘述，何者正確？ ①協會是舉辦慈善活動，甲認為是好事，所以指示機關承辦人補助活動經費 ②機關未經公開公平方式，私下直接對協會補助活動經費新臺幣 10 萬元 ③甲應自行迴避該案審查，避免瓜田李下，防止利益衝突 ④乙為順利取得補助，應該隱瞞是機關首長甲之弟弟的身分。
- (③) 76. 依公職人員利益衝突迴避法規定，公職人員甲與其小舅子乙（二等親以內的關係人）間，下列何種行為不違反該法？ ①甲要求受其監督之機關聘用小舅子乙 ②小舅子乙以請託關說之方式，請求甲之服務機關通過其名下農地變更使用申請案 ③關係人乙經政府採購法公開招標程序，並主動在投標文件表明與甲的身分關係，取得甲服務機關之年度採購標案 ④甲、乙兩人均自認為人公正、處事坦蕩，任何往來都是清者自清，不需擔心任何問題。
- (③) 77. 大雄擔任公司部門主管，代表公司向公務機關投標，為使公司順利取得標案，可以向公務機關的採購人員為以下何種行為？ ①為社交禮俗需要，贈送價值昂貴的名牌手錶作為見面禮 ②為與公務機關間有良好互動，招待至有女陪侍場所飲宴 ③為了解招標文件內容，提出招標文件疑義並請說明 ④為避免報價錯誤，要求提供底價作為參考。
- (①) 78. 下列關於政府採購人員之敘述，何者未違反相關規定？ ①非主動向廠商求取，是偶發地收到廠商致贈價值在新臺幣 500 元以下之廣告物、促銷品、紀念品 ②要求廠商提供與採購無關之額外服務 ③利用職務關係向廠商借貸 ④利用職務關係媒介親友至



廠商處所任職。

- (④) 79. 下列何者有誤？ ①憲法保障言論自由，但散布假新聞、假消息仍需面對法律責任 ②在網路或 Line 社群網站收到假訊息，可以敘明案情並附加截圖檔，向法務部調查局檢舉 ③對新聞媒體報導有意見，向國家通訊傳播委員會申訴 ④自己或他人捏造、扭曲、竄改或虛構的訊息，只要一小部分能證明是真的，就不會構成假訊息。
- (④) 80. 下列敘述何者正確？ ①公務機關委託的代檢（代驗）業者，不是公務員，不會觸犯到刑法的罪責 ②賄絡或不正利益，只限於法定貨幣，給予網路遊戲幣沒有違法的問題 ③在靠北公務員社群網站，覺得可受公評且匿名發文，就可以謾罵公務機關對特定案件的檢查情形 ④受公務機關委託辦理案件，除履行採購契約應辦事項外，對於蒐集到的個人資料，也要遵守相關保護及保密規定。
- (①) 81. 下列有關促進參與及預防貪腐的敘述何者錯誤？ ①我國非聯合國會員國，無須落實聯合國反貪腐公約規定 ②推動政府部門以外個人及團體積極參與預防和打擊貪腐 ③提高決策過程之透明度，並促進公眾在決策過程中發揮作用 ④對公職人員訂定執行公務之行為守則或標準。
- (②) 82. 為建立良好之公司治理制度，公司內部宜納入何種檢舉人制度？ ①告訴乃論制度 ②吹哨者 (whistleblower) 保護程序及保護制度 ③不告不理制度 ④非告訴乃論制度。
- (④) 83. 有關公司訂定誠信經營守則時，以下何者不正確？ ①避免與涉有不誠信行為者進行交易 ②防範侵害營業秘密、商標權、專利權、著作權及其他智慧財產權 ③建立有效之會計制度及內部控制制度 ④防範檢舉。
- (①) 84. 乘坐轎車時，如有司機駕駛，按照國際乘車禮儀，以司機的方位來看，首位應為？ ①後排右側 ②前座右側 ③後排左側 ④



後排中間。

- (④) 85. 今天好友突然來電，想來個「說走就走的旅行」，因此，無法去上班，下列何者作法不適當？ ①打電話給主管與人事部門請假 ②用 LINE 傳訊息給主管，並確認讀取且有回覆 ③發送 E-MAIL 給主管與人事部門，並收到回覆 ④什麼都無需做，等公司打來電話來確認後，再告知即可。
- (④) 86. 每天下班回家後，就懶得再出門去買菜，利用上班時間瀏覽線上購物網站，發現有很多限時搶購的便宜商品，還能在下班前就可以送到公司，下班順便帶回家，省掉好多時間，請問下列何者最適當？ ①可以，又沒離開工作崗位，且能節省時間 ②可以，還能介紹同事一同團購，省更多的錢，增進同事情誼 ③不可以，應該把商品寄回家，不是公司 ④不可以，上班不能從事個人私務，應該等下班後再網路購物。
- (④) 87. 宜樺家中養了一隻貓，由於最近生病，獸醫師建議要有人一直陪牠，這樣會恢復快一點，因為家裡都沒人，所以準備帶牠到辦公室一起上班，請問下列何者最適當？ ①可以，只要我放在寵物箱，不要影響工作即可 ②可以，同事們都答應也不反對 ③可以，雖然貓會發出聲音，大小便有異味，只要處理好不影響工作即可 ④不可以，建議送至專門機構照顧，以免影響工作。
- (④) 88. 根據性別平等工作法，下列何者非屬職場性騷擾？ ①公司員工執行職務時，客戶對其講黃色笑話，該員工感覺被冒犯 ②雇主對求職者要求交往，作為僱用與否之交換條件 ③公司員工執行職務時，遭到同事以「女人就是沒大腦」性別歧視用語加以辱罵，該員工感覺其人格尊嚴受損 ④公司員工下班後搭乘捷運，在捷運上遭到其他乘客偷拍。
- (④) 89. 根據性別平等工作法，下列何者非屬職場性別歧視？ ①雇主考量男性賺錢養家之社會期待，提供男性高於女性之薪資 ②雇主考量女性以家庭為重之社會期待，裁員時優先資遣女性 ③雇主



事先與員工約定倘其有懷孕之情事，必須離職 ④有未滿 2 歲子女之男性員工，也可申請每日六十分鐘的哺乳時間。

(③) 90. 根據性別平等工作法，有關雇主防治性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①僱用受僱者 30 人以上者，應訂定性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法 ②雇主知悉性騷擾發生時，應採取立即有效之糾正及補救措施 ③雇主違反應訂定性騷擾防治措施之規定時，處以罰鍰即可，不用公布其姓名 ④雇主違反應訂定性騷擾申訴管道者，應限期令其改善，屆期未改善者，應按次處罰。

(①) 91. 根據性騷擾防治法，有關性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①對他人為性騷擾者，如果沒有造成他人財產上之損失，就無需負擔金錢賠償之責任 ②對於因教育、訓練、醫療、公務、業務、求職，受自己監督、照護之人，利用權勢或機會為性騷擾者，得加重科處罰鍰至二分之一 ③意圖性騷擾，乘人不及抗拒而為親吻、擁抱或觸摸其臀部、胸部或其他身體隱私處之行為者，處 2 年以下有期徒刑、拘役或科或併科 10 萬元以下罰金 ④對他人為權勢性騷擾以外之性騷擾者，由直轄市、縣（市）主管機關處 1 萬元以上 10 萬元以下罰鍰。

(③) 92. 根據性別平等工作法規範職場性騷擾範疇，下列何者為「非」？ ①上班執行職務時，任何人以性要求、具有性意味或性別歧視之言詞或行為，造成敵意性、脅迫性或冒犯性之工作環境 ②對僱用、求職或執行職務關係受自己指揮、監督之人，利用權勢或機會為性騷擾 ③下班回家時被陌生人以盯哨、守候、尾隨跟蹤 ④雇主對受僱者或求職者為明示或暗示之性要求、具有性意味或性別歧視之言詞或行為。

(③) 93. 根據消除對婦女一切形式歧視公約 (CEDAW) 之直接歧視或間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①老闆得知小黃懷孕後，故意將小黃調任薪資待遇較差的工作，意圖使其自行離開職場，小黃老闆的行為是直接歧視 ②某餐廳於網路招募外場服務生，條件以未



婚年輕女性優先錄取，明顯以性或性別差異為由所實施的差別待遇，為直接歧視 ③某公司員工值班注意事項排除女性員工參與夜間輪值，是考量女性有人身安全及家庭照顧等需求，為維護女性權益之措施，非直接歧視 ④某科技公司規定男女員工之加班時數上限及加班費或津貼不同，認為女性能力有限，且無法長時間工作，限制女性獲取薪資及升遷機會，這規定是直接歧視。

- (①) 94. 目前菸害防制法規範，「不可販賣菸品」給幾歲以下的人？ ①20 ②19 ③18 ④17。
- (①) 95. 按菸害防制法規定，下列敘述何者錯誤？ ①只有老闆、店員才可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人 ②任何人都可以出面勸阻在禁菸場所抽菸的人 ③餐廳、旅館設置室內吸菸室，需經專業技師簽證核可 ④加油站屬易燃易爆場所，任何人都可以勸阻在禁菸場所抽菸的人。
- (③) 96. 關於菸品對人體危害的敘述，下列何者「正確」？ ①只要開電風扇或是抽風機就可以去除菸霧中的有害物質 ②指定菸品(如：加熱菸)只要通過健康風險評估，就不會危害健康，因此工作時如果想抽菸，就可以在職場拿出來使用 ③雖然自己不吸菸，同事在旁邊吸菸，就會增加自己得肺癌的機率 ④只要不將菸吸入肺部，就不會對身體造成傷害。
- (④) 97. 職場禁菸的好處不包括？ ①降低吸菸者的菸品使用量，有助於減少吸菸導致的健康危害 ②避免同事因為被動吸菸而生病 ③讓吸菸者菸癮降低，戒菸較容易成功 ④吸菸者不能抽菸會影響工作效率。
- (④) 98. 大多數的吸菸者都嘗試過戒菸，但是很少自己戒菸成功。吸菸的同事要戒菸，怎樣建議他是無效的？ ①鼓勵他撥打戒菸專線 0800-63-63-63，取得相關建議與協助 ②建議他到醫療院所、社區藥局找藥物戒菸 ③建議他參加醫院或衛生所辦理的戒菸班 ④戒菸是自己意願的問題，想戒就可以戒了不用尋求協助。



- (②) 99. 禁菸場所負責人未於場所入口處設置明顯禁菸標示，要罰該場所負責人多少元？ ①2 千~1 萬 ②1 萬~5 萬 ③1 萬~25 萬 ④20 萬~100 萬。
- (③) 100. 目前電子菸是非法的，下列對電子菸的敘述，何者錯誤？ ①跟吸菸一樣會成癮 ②會有爆炸危險 ③沒有燃燒的菸草，不會造成身體傷害 ④可能造成嚴重肺損傷。



## 90008 環境保護共同科目 不分級 工作項目 03：環境保護

- (①) 1. 世界環境日是在每一年的哪一日？ ①6月5日 ②4月10日  
③3月8日 ④11月12日。
- (③) 2. 2015年巴黎協議之目的為何？ ①避免臭氧層破壞 ②減少持久性污染物排放 ③遏阻全球暖化趨勢 ④生物多樣性保育。
- (③) 3. 下列何者為環境保護的正確作為？ ①多吃肉少蔬食 ②自己開車不共乘 ③鐵馬步行 ④不隨手關燈。
- (②) 4. 下列何種行為對生態環境會造成較大的衝擊？ ①種植原生樹木 ②引進外來物種 ③設立國家公園 ④設立自然保護區。
- (②) 5. 下列哪一種飲食習慣能減碳抗暖化？ ①多吃速食 ②多吃天然蔬果 ③多吃牛肉 ④多選擇吃到飽的餐館。
- (①) 6. 飼主遛狗時，其狗在道路或其他公共場所便溺時，下列何者應優先負清除責任？ ①主人 ②清潔隊 ③警察 ④土地所有權人。
- (①) 7. 外食自備餐具是落實綠色消費的哪一項表現？ ①重複使用 ②回收再生 ③環保選購 ④降低成本。
- (②) 8. 再生能源一般是指可永續利用之能源，主要包括哪些？A化石燃料；B風力；C太陽能；D水力？ ①A C D ②B C D ③A B D ④A B C D。
- (④) 9. 依環境基本法第3條規定，基於國家長期利益，經濟、科技及社會發展均應兼顧環境保護。但如果經濟、科技及社會發展對環境有嚴重不良影響或有危害時，應以何者優先？ ①經濟 ②科技 ③社會 ④環境。
- (①) 10. 森林面積的減少甚至消失可能導致哪些影響？A水資源減少；B減緩全球暖化；C加劇全球暖化；D降低生物多樣性？ ①A C D ②B C D ③A B D ④A B C D。
- (③) 11. 塑膠為海洋生態的殺手，所以環保署推動「無塑海洋」政策，下列何項不是減少塑膠危害海洋生態的重要措施？ ①擴大禁止免



費供應塑膠袋 ②禁止製造、進口及販售含塑膠柔珠的清潔用品  
③定期進行海水水質監測 ④淨灘、淨海。

(②) 12. 違反環境保護法律或自治條例之行政法上義務，經處分機關處停工、停業處分或處新臺幣五千元以上罰鍰者，應接受下列何種講習？ ①道路交通安全講習 ②環境講習 ③衛生講習 ④消防講習。

(①) 13. 下列何者為環保標章？



(②) 14. 「聖嬰現象」是指哪一區域的溫度異常升高？ ①西太平洋表層海水 ②東太平洋表層海水 ③西印度洋表層海水 ④東印度洋表層海水。

(①) 15. 「酸雨」定義為雨水酸鹼值達多少以下時稱之？ ①5.0 ②6.0  
③7.0 ④8.0。

(②) 16. 一般而言，水中溶氧量隨水溫之上升而呈下列哪一種趨勢？ ①增加 ②減少 ③不變 ④不一定。

(④) 17. 二手菸中包含多種危害人體的化學物質，甚至多種物質有致癌性，會危害到下列何者的健康？ ①只對 12 歲以下孩童有影響 ②只對孕婦比較有影響 ③只有 65 歲以上之民眾有影響 ④全民皆有影響。

(②) 18. 二氧化碳和其他溫室氣體含量增加是造成全球暖化的主因之一，下列何種飲食方式也能降低碳排放量，對環境保護做出貢獻？ ①少吃肉，多吃蔬菜；②玉米產量減少時，購買玉米罐頭食用；③選擇當地食材；④使用免洗餐具，減少清洗用水與清潔劑？ ①  
② ②A C ③A D ④A C D。

(①) 19. 上下班的交通方式有很多種，其中包括：①騎腳踏車；②搭乘大眾交通工具；③自行開車，請將前述幾種交通方式之單位排碳量



- 由少至多之排列方式為何？ ①A②B③C ②A③C④B ③B④A①C  
④C③B②A。
- (③) 20. 下列何者「不是」室內空氣污染源？ ①建材 ②辦公室事務機  
③廢紙回收箱 ④油漆及塗料。
- (④) 21. 下列何者不是自來水消毒採用的方式？ ①加入臭氧 ②加入氯  
氣 ③紫外線消毒 ④加入二氧化碳。
- (④) 22. 下列何者不是造成全球暖化的元凶？ ①汽機車排放的廢氣 ②  
工廠所排放的廢氣 ③火力發電廠所排放的廢氣 ④種植樹木。
- (②) 23. 下列何者不是造成臺灣水資源減少的主要因素？ ①超抽地下水  
②雨水酸化 ③水庫淤積 ④濫用水資源。
- (①) 24. 下列何者是海洋受污染的現象？ ①形成紅潮 ②形成黑潮 ③  
溫室效應 ④臭氧層破洞。
- (②) 25. 水中生化需氧量(BOD)愈高，其所代表的意義為下列何者？ ①  
水為硬水 ②有機污染物多 ③水質偏酸 ④分解污染物時不需  
消耗太多氧。
- (①) 26. 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①湖泊水質酸化 ②增加森林  
生長速度 ③土壤肥沃 ④增加水生動物種類。
- (②) 27. 下列哪一項水質濃度降低會導致河川魚類大量死亡？ ①氨氮  
②溶氧 ③二氧化碳 ④生化需氧量。
- (①) 28. 下列何種生活小習慣的改變可減少細懸浮微粒(PM 2.5)排放，  
共同為改善空氣品質盡一份心力？ ①少吃燒烤食物 ②使用吸  
塵器 ③養成運動習慣 ④每天喝 500 cc 的水。
- (④) 29. 下列哪種措施不能用來降低空氣污染？ ①汽機車強制定期排氣  
檢測 ②汰換老舊柴油車 ③禁止露天燃燒稻草 ④汽機車加裝  
消音器。
- (③) 30. 大氣層中臭氧層有何作用？ ①保持溫度 ②對流最旺盛的區域  
③吸收紫外線 ④造成光害。
- (①) 31. 小李具有乙級廢水專責人員證照，某工廠希望以高價租用證照的



- 方式合作，請問下列何者正確？ ①這是違法行為 ②互蒙其利  
③價錢合理即可 ④經環保局同意即可。
- (②) 32. 可藉由下列何者改善河川水質且兼具提供動植物良好棲地環境？  
①運動公園 ②人工溼地 ③滯洪池 ④水庫。
- (②) 33. 台灣自來水之水源主要取自 ①海洋的水 ②河川及水庫的水  
③綠洲的水 ④灌溉渠道的水。
- (②) 34. 目前市面清潔劑均會強調「無磷」，是因為含磷的清潔劑使用後，  
若廢水排至河川或湖泊等水域會造成甚麼影響？ ①綠牡蠣 ②  
優養化 ③秘雕魚 ④烏腳病。
- (①) 35. 冰箱在廢棄回收時應特別注意哪一項物質，以避免逸散至大氣中  
造成臭氧層的破壞？ ①冷媒 ②甲醛 ③汞 ④苯。
- (①) 36. 下列何者不是噪音的危害所造成的現象？ ①精神很集中 ②煩  
躁、失眠 ③緊張、焦慮 ④工作效率低落。
- (②) 37. 我國移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？ ①依車輛里  
程數計費 ②隨油品銷售徵收 ③依牌照徵收 ④依照排氣量徵  
收。
- (②) 38. 室內裝潢時，若不謹慎選擇建材，將會逸散出氣狀污染物。其中  
會刺激皮膚、眼、鼻和呼吸道，也是致癌物質，可能為下列哪一  
種污染物？ ①臭氧 ②甲醛 ③氟氯碳化合物 ④二氧化碳。
- (①) 39. 高速公路旁常見有農田違法焚燒稻草，除易產生濃煙影響行車安  
全外，也會產生下列何種空氣污染物對人體健康造成不良的作  
用？ ①懸浮微粒 ②二氧化碳(CO<sub>2</sub>) ③臭氧(O<sub>3</sub>) ④沼氣。
- (②) 40. 都市中常產生的「熱島效應」會造成何種影響？ ①增加降雨 ②  
空氣污染物不易擴散 ③空氣污染物易擴散 ④溫度降低。
- (④) 41. 下列何者不是蚊蟲會傳染的疾病？ ①日本腦炎 ②瘧疾 ③登  
革熱 ④痢疾。
- (④) 42. 下列何者非屬資源回收分類項目中「廢紙類」的回收物？ ①報  
紙 ②雜誌 ③紙袋 ④用過的衛生紙。



- (①) 43. 下列何者對飲用瓶裝水之形容是正確的？  
A 飲用後之寶特瓶容器為地球增加了一個廢棄物；  
B 運送瓶裝水時卡車會排放空氣污染；  
C 瓶裝水一定比經煮沸之自來水安全衛生？  
① A B ② B C ③ A C ④ A B C。
- (②) 44. 下列哪一項是我們在家中常見的環境衛生用藥？  
① 體香劑 ② 殺蟲劑 ③ 洗滌劑 ④ 乾燥劑。
- (①) 45. 下列哪一種是公告應回收廢棄物中的容器類？  
A 廢鋁箔包；B 廢紙容器；C 寶特瓶？  
① A B C ② A C ③ B C ④ C。
- (④) 46. 小明拿到「垃圾強制分類」的宣導海報，標語寫著「分 3 類，好 OK」，標語中的分 3 類是指家戶日常生活中產生的垃圾可以區分哪三類？  
① 資源垃圾、廚餘、事業廢棄物 ② 資源垃圾、一般廢棄物、事業廢棄物 ③ 一般廢棄物、事業廢棄物、放射性廢棄物 ④ 資源垃圾、廚餘、一般垃圾。
- (②) 47. 家裡有過期的藥品，請問這些藥品要如何處理？  
① 倒入馬桶沖掉 ② 交由藥局回收 ③ 繼續服用 ④ 送給相同疾病的朋友。
- (②) 48. 台灣西部海岸曾發生的綠牡蠣事件是與下列何種物質污染水體有關？  
① 汞 ② 銅 ③ 磷 ④ 鎘。
- (④) 49. 在生物鏈越上端的物種其體內累積持久性有機污染物 (POPs) 濃度將越高，危害性也將越大，這是說明 POPs 具有下列何種特性？  
① 持久性 ② 半揮發性 ③ 高毒性 ④ 生物累積性。
- (③) 50. 有關小黑蚊敘述下列何者為非？  
① 活動時間又以中午十二點到下午三點為活動高峰期 ② 小黑蚊的幼蟲以腐植質、青苔和藻類為食 ③ 無論雄性或雌性皆會吸食哺乳類動物血液 ④ 多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處。
- (①) 51. 利用垃圾焚化廠處理垃圾的最主要優點為何？  
① 減少處理後的垃圾體積 ② 去除垃圾中所有毒物 ③ 減少空氣污染 ④ 減少處理垃圾的程序。
- (③) 52. 利用豬隻的排泄物當燃料發電，是屬於下列哪一種能源？  
① 地



熱能 ②太陽能 ③生質能 ④核能。

- (②) 53. 每個人日常生活皆會產生垃圾，下列何種處理垃圾的觀念與方式是不正確的？ ①垃圾分類，使資源回收再利用 ②所有垃圾皆掩埋處理，垃圾將會自然分解 ③廚餘回收堆肥後製成肥料 ④可燃性垃圾經焚化燃燒可有效減少垃圾體積。
- (②) 54. 防治蟲害最好的方法是 ①使用殺蟲劑 ②清除孳生源 ③網子捕捉 ④拍打。
- (①) 55. 室內裝修業者承攬裝修工程，工程中所產生的廢棄物應該如何處理？ ①委託合法清除機構清運 ②倒在偏遠山坡地 ③河岸邊掩埋 ④交給清潔隊垃圾車。
- (①) 56. 若使用後的廢電池未經回收，直接廢棄所含重金屬物質曝露於環境中可能產生哪些影響？A地下水污染；B對人體產生中毒等不良作用；C對生物產生重金屬累積及濃縮作用；D造成優養化 ①A②B③C ②A③B④C⑤D ③A④C⑤D ④B⑤C⑥D。
- (③) 57. 哪一種家庭廢棄物可用來作為製造肥皂的主要原料？ ①食醋 ②果皮 ③回鍋油 ④熟廚餘。
- (③) 58. 世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？ ①透過觸摸 ②透過呼吸 ③透過飲食 ④透過雨水。
- (①) 59. 臺灣地狹人稠，垃圾處理一直是不易解決的問題，下列何種是較佳的因應對策？ ①垃圾分類資源回收 ②蓋焚化廠 ③運至國外處理 ④向海爭地掩埋。
- (③) 60. 購買下列哪一種商品對環境比較友善？ ①用過即丟的商品 ②一次性的產品 ③材質可以回收的商品 ④過度包裝的商品。
- (②) 61. 下列何項法規的立法目的為預防及減輕開發行為對環境造成不良影響，藉以達成環境保護之目的？ ①公害糾紛處理法 ②環境影響評估法 ③環境基本法 ④環境教育法。
- (④) 62. 下列何種開發行為若對環境有不良影響之虞者，應實施環境影響評估？A開發科學園區；B新建捷運工程；C採礦。 ①A②B ②



②③ ③①② ④①②③。

- (①) 63. 主管機關審查環境影響說明書或評估書，如認為已足以判斷未對環境有重大影響之虞，作成之審查結論可能為下列何者？ ①通過環境影響評估審查 ②應繼續進行第二階段環境影響評估 ③認定不應開發 ④補充修正資料再審。
- (④) 64. 依環境影響評估法規定，對環境有重大影響之虞的開發行為應繼續進行第二階段環境影響評估，下列何者不是上述對環境有重大影響之虞或應進行第二階段環境影響評估的決定方式？ ①明訂開發行為及規模 ②環評委員會審查認定 ③自願進行 ④有民眾或團體抗爭。
- (②) 65. 依環境教育法，環境教育之戶外學習應選擇何地點辦理？ ①遊樂園 ②環境教育設施或場所 ③森林遊樂區 ④海洋世界。
- (②) 66. 依環境影響評估法規定，環境影響評估審查委員會審查環境影響說明書，認定下列對環境有重大影響之虞者，應繼續進行第二階段環境影響評估，下列何者非屬對環境有重大影響之虞者？ ①對保育類動植物之棲息生存有顯著不利之影響 ②對國家經濟有顯著不利之影響 ③對國民健康有顯著不利之影響 ④對其他國家之環境有顯著不利之影響。
- (④) 67. 依環境影響評估法規定，第二階段環境影響評估，目的事業主管機關應舉行下列何種會議？ ①說明會 ②聽證會 ③辯論會 ④公聽會。
- (③) 68. 開發單位申請變更環境影響說明會、評估書內容或審查結論，符合下列哪一情形，得檢附變更內容對照表辦理？ ①既有設備提昇產能而污染總量增加在百分之十以下 ②降低環境保護設施處理等級或效率 ③環境監測計畫變更 ④開發行為規模增加未超過百分之五。
- (①) 69. 開發單位變更原申請內容有下列哪一情形，無須就申請變更部分，重新辦理環境影響評估？ ①不降低環保設施之處理等級或效率



- ②規模擴增百分之十以上 ③對環境品質之維護有不利影響 ④土地使用之變更涉及原規劃之保護區。
- (②) 70. 工廠或交通工具排放空氣污染物之檢查，下列何者錯誤？ ①依中央主管機關規定之方法使用儀器進行檢查 ②檢查人員以嗅覺進行氨氣濃度之判定 ③檢查人員以嗅覺進行異味濃度之判定 ④檢查人員以肉眼進行粒狀污染物排放濃度之判定。
- (①) 71. 下列對於空氣污染物排放標準之敘述，何者正確？ ①排放標準由中央主管機關訂定； ②所有行業之排放標準皆相同？ ①僅① ②僅② ③①②皆正確 ④①②皆錯誤。
- (②) 72. 下列對於細懸浮微粒 (PM 2.5) 之敘述何者正確？ ①空氣品質測站中自動監測儀所測得之數值若高於空氣品質標準，即判定為不符合空氣品質標準； ②濃度監測之標準方法為中央主管機關公告之手動檢測方法； ③空氣品質標準之年平均值為  $15 \mu\text{g}/\text{m}^3$ ？ ①僅①② ②僅②③ ③僅①③ ④①②③皆正確。
- (②) 73. 機車為空氣污染物之主要排放來源之一，下列何者可降低空氣污染物之排放量？ ①將四行程機車全面汰換成二行程機車； ②推廣電動機車； ③降低汽油中之硫含量？ ①僅①② ②僅②③ ③僅①③ ④①②③皆正確。
- (①) 74. 公眾聚集量大且滯留時間長之場所，經公告應設置自動監測設施，其應量測之室內空氣污染物項目為何？ ①二氧化碳 ②一氧化碳 ③臭氧 ④甲醛。
- (③) 75. 空氣污染源依排放特性分為固定污染源及移動污染源，下列何者屬於移動污染源？ ①焚化廠 ②石化廠 ③機車 ④鍊鋼廠。
- (③) 76. 我國汽機車移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？ ①依牌照徵收 ②隨水費徵收 ③隨油品銷售徵收 ④購車時徵收。
- (④) 77. 細懸浮微粒 (PM 2.5) 除了來自於污染源直接排放外，亦可能經由下列哪一種反應產生？ ①光合作用 ②酸鹼中和 ③厭氧作用 ④光化學反應。

- (④) 78. 我國固定污染源空氣污染防制費以何種方式徵收？ ①依營業額徵收 ②隨使用原料徵收 ③按工廠面積徵收 ④依排放污染物之種類及數量徵收。
- (①) 79. 在不妨害水體正常用途情況下，水體所能涵容污染物之量稱為？ ①涵容能力 ②放流能力 ③運轉能力 ④消化能力。
- (④) 80. 水污染防治法中所稱地面水體不包括下列何者？ ①河川 ②海洋 ③灌溉渠道 ④地下水。
- (④) 81. 下列何者不是主管機關設置水質監測站採樣的項目？ ①水溫 ②氫離子濃度指數 ③溶氧量 ④顏色。
- (①) 82. 事業、污水下水道系統及建築物污水處理設施之廢(污)水處理，其產生之污泥，依規定應作何處理？ ①應妥善處理，不得任意放置或棄置 ②可作為農業肥料 ③可作為建築土方 ④得交由清潔隊處理。
- (②) 83. 依水污染防治法，事業排放廢(污)水於地面水體者，應符合下列哪一標準之規定？ ①下水水質標準 ②放流水標準 ③水體分類水質標準 ④土壤處理標準。
- (③) 84. 放流水標準，依水污染防治法應由何機關定之？ ①中央主管機關； ②中央主管機關會同相關目的事業主管機關； ③中央主管機關會同商相關目的事業主管機關？ ④僅A ⑤僅B ⑥僅C ⑦A、B、C。
- (①) 85. 對於噪音之量測，下列何者有錯誤？ ①可於下雨時測量 ②風速大於每秒 5 公尺時不可量測 ③聲音感應器應置於離地面或樓板延伸線 1.2 至 1.5 公尺之間 ④量測低頻噪音時，僅限於室內地點，非戶外量測。
- (④) 86. 下列對於噪音管制法之規定何者敘述錯誤？ ①噪音指超過管制標準之聲音 ②環保局得視噪音狀況劃定公告噪音管制區 ③人民得向主管機關檢舉使用中機動車輛噪音妨害安寧情形 ④使用經校正合格之噪音計皆可執行噪音管制法規定之檢驗測定。



- (①) 87. 製造非持續性但妨害安寧之聲音者，由下列何單位依法進行處理？ ①警察局 ②環保局 ③社會局 ④消防局。
- (①) 88. 廢棄物、剩餘土石方清除機具應隨車持有證明文件且應載明廢棄物、剩餘土石方之？ ①A產生源；B處理地點；C清除公司 ②僅A③僅B④僅A⑤A、B、C皆是。
- (①) 89. 從事廢棄物清除、處理業務者，應向直轄市、縣（市）主管機關或中央機關委託之機關取得何種文件後，始得受託清除、處理廢棄物業務？ ①公民營廢棄物清除處理機構許可文件 ②運輸車輛駕駛證明 ③運輸車輛購買證明 ④公司財務證明。
- (④) 90. 在何種情形下，禁止輸入事業廢棄物？ ①對國內廢棄物處理有妨礙；②可直接固化處理、掩埋、焚化或海拋；③於國內無法妥善清理？ ④A、B、C。
- (④) 91. 毒性化學物質因洩漏、化學反應或其他突發事故而污染運作場所周界外之環境，運作人應立即採取緊急防治措施，並至遲於多久時間內，報知直轄市、縣（市）主管機關？ ①1小時 ②2小時 ③4小時 ④30分鐘。
- (④) 92. 下列何種物質或物品，受毒性及關注化學物質管理法之管制？ ①製造醫藥之靈丹 ②製造農業之蓋普丹 ③含汞之日光燈 ④使用青石綿製造石綿瓦。
- (④) 93. 下列何行為不是土壤及地下水污染整治法所指污染行為人之行為？ ①洩漏或棄置污染物 ②非法排放或灌注污染物 ③仲介或容許洩漏、棄置、非法排放或灌注污染物 ④依法令規定清理污染物。
- (①) 94. 依土壤及地下水污染整治法規定，進行土壤、底泥及地下水污染調查、整治及提供、檢具土壤及地下水污染檢測資料時，其土壤、底泥及地下水污染物檢驗測定，應委託何單位辦理？ ①經中央主管機關許可之檢測機關 ②大專院校 ③政府機關 ④自行檢驗。
- (③) 95. 為解決環境保護與經濟發展的衝突與矛盾，1992年聯合國環境發

展大會 (UN Conference on Environment and Development, UNCED) 制定通過： ①日內瓦公約 ②蒙特婁公約 ③21世紀議程 ④京都議定書。

- (①) 96. 一般而言，下列哪一個防治策略是屬經濟誘因策略？ ①可轉換排放許可交易 ②許可證制度 ③放流水標準 ④環境品質標準。
- (①) 97. 對溫室氣體管制之「無悔政策」係指： ①減輕溫室氣體效應之同時，仍可獲致社會效益 ②全世界各國同時進行溫室氣體減量 ③各類溫室氣體均有相同之減量邊際成本 ④持續研究溫室氣體對全球氣候變遷之科學證據。
- (③) 98. 一般家庭垃圾在進行衛生掩埋後，會經由細菌的分解而產生甲烷氣，請問甲烷氣對大氣危機中哪一些效應具有影響力？ ①臭氧層破壞 ②酸雨 ③溫室效應 ④煙霧 (smog) 效應。
- (①) 99. 下列國際環保公約，何者限制各國進行野生動植物交易，以保護瀕臨絕種的野生動植物？ ①華盛頓公約 ②巴塞爾公約 ③蒙特婁議定書 ④氣候變化綱要公約。
- (②) 100. 因人類活動導致「哪些營養物」過量排入海洋，造成沿海赤潮頻繁發生，破壞了紅樹林、珊瑚礁、海草，亦使魚蝦銳減，漁業損失慘重？ ①碳及磷 ②氮及磷 ③氮及氨 ④氮及鎂。



## 90009 節能減碳共同科目 不分級 工作項目 04：節能減碳

- (①) 1. 依經濟部能源署「指定能源用戶應遵行之節約能源規定」，在正常使用條件下，公眾出入之場所其室內冷氣溫度平均值不得低於攝氏幾度？ ①26 ②25 ③24 ④22。
- (②) 2. 下列何者為節能標章？
- ①  ②  ③  ④ 
- (④) 3. 下列產業中耗能佔比最大的產業為？ ①服務業 ②公用事業 ③農林漁牧業 ④能源密集產業。
- (①) 4. 下列何者「不是」節省能源的做法？ ①電冰箱溫度長時間調在強冷或急冷 ②影印機當 15 分鐘無人使用時，自動進入省電模式 ③電視機勿背著窗戶，並避免太陽直射 ④短程不開汽車，以儘量搭乘公車、騎單車或步行為宜。
- (③) 5. 經濟部能源署的能源效率標示中，電冰箱分為幾個等級？ ①1 ②3 ③5 ④7。
- (②) 6. 溫室氣體排放量：指自排放源排出之各種溫室氣體量乘以各該物質溫暖化潛勢所得之合計量，以 ①氧化亞氮(N<sub>2</sub>O) ②二氧化碳(CO<sub>2</sub>) ③甲烷(CH<sub>4</sub>) ④六氟化硫(SF<sub>6</sub>) 當量表示。
- (③) 7. 根據氣候變遷因應法，國家溫室氣體長期減量目標於中華民國幾年達成溫室淨零排放？ ①119 ②129 ③139 ④149。
- (②) 8. 氣候變遷因應法所稱主管機關，在中央為下列何單位？ ①經濟部能源署 ②環境部 ③國家發展委員會 ④衛生福利部。
- (③) 9. 氣候變遷因應法中所稱：一單位之排放額度相當於允許排放多少的二氧化碳當量？ ①1 公斤 ②1 立方米 ③1 公噸 ④1 公升。
- (③) 10. 下列何者「不是」全球暖化帶來的影響？ ①洪水 ②熱浪 ③地震 ④旱災。



- (①) 11. 下列何種方法無法減少二氧化碳？ ①想吃多少儘量點，剩下可當廚餘回收 ②選購當地、當季食材，減少運輸碳足跡 ③多吃蔬菜，少吃肉 ④自備杯筷，減少免洗用具垃圾量。
- (③) 12. 下列何者不會減少溫室氣體的排放？ ①減少使用煤、石油等化石燃料 ②大量植樹造林，禁止亂砍亂伐 ③增高燃煤氣體排放的煙囪 ④開發太陽能、水能等新能源。
- (④) 13. 關於綠色採購的敘述，下列何者錯誤？ ①採購由回收材料製造之物品 ②採購的產品對環境及人類健康有最小的傷害性 ③選購對環境傷害較少、污染程度較低的產品 ④以精美包裝為主要首選。
- (①) 14. 一旦大氣中的二氧化碳含量增加，會引起哪一種後果？ ①溫室效應惡化 ②臭氧層破洞 ③冰期來臨 ④海平面下降。
- (③) 15. 關於建築中常用的金屬玻璃帷幕牆，下列敘述何者正確？ ①玻璃帷幕牆的使用能節省室內空調使用 ②玻璃帷幕牆適用於臺灣，讓夏天的室內產生溫暖的感覺 ③在溫度高的國家，建築使用金屬玻璃帷幕會造成日照輻射熱，產生室內「溫室效應」 ④臺灣的氣候濕熱，特別適合在大樓以金屬玻璃帷幕作為建材。
- (④) 16. 下列何者不是能源之類型？ ①電力 ②壓縮空氣 ③蒸汽 ④熱傳。
- (①) 17. 我國已制定能源管理系統標準為 ①CNS 50001 ②CNS 12681 ③CNS 14001 ④CNS 22000。
- (④) 18. 台灣電力股份有限公司所謂的三段式時間電價於夏月平日（非週六日）之尖峰用電時段為何？ ①9：00～16：00 ②9：00～24：00 ③6：00～11：00 ④16：00～22：00。
- (①) 19. 基於節能減碳的目標，下列何種光源發光效率最低，不鼓勵使用？ ①白熾燈泡 ②LED 燈泡 ③省電燈泡 ④螢光燈管。
- (④) 20. 下列的能源效率分級標示，哪一項較省電？ ①1 ②2 ③3 ④4。



- (④) 21. 下列何者「不是」目前台灣主要的發電方式？ ①燃煤 ②燃氣  
③水力 ④地熱。
- (②) 22. 有關延長線及電線的使用，下列敘述何者錯誤？ ①拔下延長線  
插頭時，應手握插頭取下 ②使用中之延長線如有異味產生，屬  
正常現象不須理會 ③應避開火源，以免外覆塑膠溶解，致使用  
時造成短路 ④使用老舊之延長線，容易造成短路、漏電或觸電  
等危險情形，應立即更換。
- (①) 23. 有關觸電的處理方式，下列敘述何者錯誤？ ①立即將觸電者拉  
離現場 ②把電源開關關閉 ③通知救護人員 ④使用絕緣的裝  
備來移除電源。
- (②) 24. 目前電費單中，係以「度」為收費依據，請問下列何者為其單位？  
①kW ②kWh ③kJ ④kJh。
- (④) 25. 依據台灣電力公司三段式時間電價（尖峰、半尖峰及離峰時段）  
的規定，請問哪個時段電價最便宜？ ①尖峰時段 ②夏月半尖  
峰時段 ③非夏月半尖峰時段 ④離峰時段。
- (②) 26. 當用電設備遭遇電源不足或輸配電設備受限制時，導致用戶暫停  
或減少用電的情形，常以下列何者名稱出現？ ①停電 ②限電  
③斷電 ④配電。
- (②) 27. 照明控制可以達到節能與省電費的好處，下列何種方法最適合一  
般住宅社區兼顧節能、經濟性與實際照明需求？ ①加裝 DALI  
全自動控制系統 ②走廊與地下停車場選用紅外線感應控制電燈  
③全面調低照明需求 ④晚上關閉所有公共區域的照明。
- (②) 28. 上班性質的商辦大樓為了降低尖峰時段用電，下列何者是錯的？  
①使用儲冰式空調系統減少白天空調用電需求 ②白天有陽光照  
明，所以白天可以將照明設備全關掉 ③汰換老舊電梯馬達並使  
用變頻控制 ④電梯設定隔層停止控制，減少頻繁啟動。
- (②) 29. 為了節能與降低電費的需求，應該如何正確選用家電產品？ ①  
選用高功率的產品效率較高 ②優先選用取得節能標章的產品



- ③設備沒有壞，還是堪用，繼續用，不會增加支出 ④選用能效分級數字較高的產品，效率較高，5 級的比 1 級的電器產品更省電。
- (③) 30. 有效而正確的節能從選購產品開始，就一般而言，下列的因素中，何者是選購電氣設備的最優先考量項目？ ①用電量消耗電功率是多少瓦攸關電費支出，用電量小的優先 ②採購價格比較，便宜優先 ③安全第一，一定要通過安規檢驗合格 ④名人或演藝明星推薦，應該口碑較好。
- (③) 31. 高效率燈具如果要降低眩光的不舒服，下列何者與降低刺眼眩光影響無關？ ①光源下方加裝擴散板或擴散膜 ②燈具的遮光板 ③光源的色溫 ④採用間接照明。
- (④) 32. 用電熱爐煮火鍋，採用中溫 50%加熱，比用高溫 100%加熱，將同一鍋水煮開，下列何者是對的？ ①中溫 50%加熱比較省電 ②高溫 100%加熱比較省電 ③中溫 50%加熱，電流反而比較大 ④兩種方式用電量是一樣的。
- (②) 33. 電力公司為降低尖峰負載時段超載停電風險，將尖峰時段電價費率（每度電單價）提高，離峰時段的費率降低，引導用戶轉移部分負載至離峰時段，這種電能管理策略稱為？ ①需量競價 ②時間電價 ③可停電力 ④表燈用戶彈性電價。
- (②) 34. 集合式住宅的地下停車場需要維持通風良好的空氣品質，又要兼顧節能效益，下列的排風扇控制方式何者是不恰當的？ ①淘汰老舊排風扇，改裝取得節能標章、適當容量高效率風扇 ②兩天一次運轉通風扇就好了 ③結合一氧化碳偵測器，自動啟動/停止控制 ④設定每天早晚二次定期啟動排風扇。
- (②) 35. 大樓電梯為了節能及生活便利需求，可設定部分控制功能，下列何者是錯誤或不正確的做法？ ①加感應開關，無人時自動關燈與通風扇 ②縮短每次開門/關門的時間 ③電梯設定隔樓層停靠，減少頻繁啟動 ④電梯馬達加裝變頻控制。



- (④) 36. 為了節能及兼顧冰箱的保溫效果，下列何者是錯誤或不正確的做法？ ①冰箱內上下層間不要塞滿，以利冷藏對流 ②食物存放位置紀錄清楚，一次拿齊食物，減少開門次數 ③冰箱門的密封壓條如果鬆弛，無法緊密關門，應儘速更新修復 ④冰箱內食物擺滿塞滿，效益最高。
- (②) 37. 電鍋剩飯持續保溫至隔天再食用，或剩飯先放冰箱冷藏，隔天用微波爐加熱，就加熱及節能觀點來評比，下列何者是對的？ ①持續保溫較省電 ②微波爐再加熱比較省電又方便 ③兩者一樣 ④優先選電鍋保溫方式，因為馬上就可以吃。
- (②) 38. 不斷電系統 UPS 與緊急發電機的裝置都是應付臨時性供電狀況；停電時，下列的陳述何者是對的？ ①緊急發電機會先啟動，不斷電系統 UPS 是後備的 ②不斷電系統 UPS 先啟動，緊急發電機是後備的 ③兩者同時啟動 ④不斷電系統 UPS 可以撐比較久。
- (②) 39. 下列何者為非再生能源？ ①地熱能 ②焦煤 ③太陽能 ④水力能。
- (①) 40. 欲兼顧採光及降低經由玻璃部分侵入之熱負載，下列的改善方法何者錯誤？ ①加裝深色窗簾 ②裝設百葉窗 ③換裝雙層玻璃 ④貼隔熱反射膠片。
- (③) 41. 一般桶裝瓦斯（液化石油氣）主要成分為丁烷與下列何種成分所組成？ ①甲烷 ②乙烷 ③丙烷 ④辛烷。
- (①) 42. 在正常操作，且提供相同使用條件之情形下，下列何種暖氣設備之能源效率最高？ ①冷暖氣機 ②電熱風扇 ③電熱輻射機 ④電暖爐。
- (④) 43. 下列何種熱水器所需能源費用最少？ ①電熱水器 ②天然瓦斯熱水器 ③柴油鍋爐熱水器 ④熱泵熱水器。
- (④) 44. 某公司希望能進行節能減碳，為地球盡點心力，以下何種作為並不恰當？ ①將採購規定列入以下文字：「汰換設備時首先考慮能

- 源效率 1 級或具有節能標章之產品」 ②盤查所有能源使用設備  
③實行能源管理 ④為考慮經營成本，汰換設備時採買最便宜的  
機種。
- (②) 45. 冷氣外洩會造成能源之消耗，下列的入門設施與管理何者最耗  
能？ ①全開式有氣簾 ②全開式無氣簾 ③自動門有氣簾 ④  
自動門無氣簾。
- (④) 46. 下列何者「不是」潔淨能源？ ①風能 ②地熱 ③太陽能 ④  
頁岩氣。
- (②) 47. 有關再生能源中的風力、太陽能的使用特性中，下列敘述中何者  
錯誤？ ①間歇性能源，供應不穩定 ②不易受天氣影響 ③需  
較大的土地面積 ④設置成本較高。
- (③) 48. 有關台灣能源發展所面臨的挑戰，下列選項何者錯誤？ ①進口  
能源依存度高，能源安全易受國際影響 ②化石能源所占比例高，  
溫室氣體減量壓力大 ③自產能源充足，不需仰賴進口 ④能源  
密集度較先進國家仍有改善空間。
- (③) 49. 若發生瓦斯外洩之情形，下列處理方法中錯誤的是？ ①應先關  
閉瓦斯爐或熱水器等開關 ②緩慢地打開門窗，讓瓦斯自然飄散  
③開啟電風扇，加強空氣流動 ④在漏氣止住前，應保持警戒，  
嚴禁煙火。
- (①) 50. 全球暖化潛勢 (Global Warming Potential, GWP) 是衡量溫室氣體  
對全球暖化的影響，其中是以何者為比較基準？ ①CO<sub>2</sub> ②CH<sub>4</sub>  
③SF<sub>6</sub> ④N<sub>2</sub>O。
- (④) 51. 有關建築之外殼節能設計，下列敘述中錯誤的是？ ①開窗區域  
設置遮陽設備②大開窗面避免設置於東西日曬方位 ③做好屋頂  
隔熱設施 ④宜採用全面玻璃造型設計，以利自然採光。
- (①) 52. 下列何者燈泡發光效率最高？ ①LED 燈泡 ②省電燈泡 ③白  
熾燈泡 ④鹵素燈泡。
- (④) 53. 有關吹風機使用注意事項，下列敘述中錯誤的是？ ①請勿在潮



- 濕的地方使用，以免觸電危險 ②應保持吹風機進、出風口之空氣流通，以免造成過熱 ③應避免長時間使用，使用時應保持適當的距離 ④可用來作為烘乾棉被及床單等用途。
- (②) 54. 下列何者是造成聖嬰現象發生的主要原因？ ①臭氧層破洞 ②溫室效應 ③霧霾 ④颱風。
- (④) 55. 為了避免漏電而危害生命安全，下列「不正確」的做法是？ ①做好用電設備金屬外殼的接地 ②有濕氣的用電場合，線路加裝漏電斷路器 ③加強定期的漏電檢查及維護 ④使用保險絲來防止漏電的危險性。
- (①) 56. 用電設備的線路保護用電力熔絲（保險絲）經常燒斷，造成停電的不便，下列「不正確」的作法是？ ①換大一級或大兩級規格的保險絲或斷路器就不會燒斷了 ②減少線路連接的電氣設備，降低用電量 ③重新設計線路，改較粗的導線或用兩迴路並聯 ④提高用電設備的功率因數。
- (②) 57. 政府為推廣節能設備而補助民眾汰換老舊設備，下列何者的節電效益最佳？ ①將桌上檯燈光源由螢光燈換為 LED 燈 ②優先淘汰 10 年以上的老舊冷氣機為能源效率標示分級中之一級冷氣機 ③汰換電風扇，改裝設能源效率標示分級為一級的冷氣機 ④因為經費有限，選擇便宜的產品比較重要。
- (①) 58. 依據我國現行國家標準規定，冷氣機的冷氣能力標示應以何種單位表示？ ①kW ②BTU/h ③kcal/h ④RT。
- (①) 59. 漏電影響節電成效，並且影響用電安全，簡易的查修方法為 ①電氣材料行買支驗電起子，碰觸電氣設備的外殼，就可查出漏電與否 ②用手碰觸就可以知道有無漏電 ③用三用電錶檢查 ④看電費單有無紀錄。
- (②) 60. 使用了 10 幾年的通風換氣扇老舊又骯髒，噪音又大，維修時採取下列哪一種對策最為正確及節能？ ①定期拆下來清洗油垢 ②不必再猶豫，10 年以上的電扇效率偏低，直接換為高效率通風扇



- ③直接噴沙拉脫清潔劑就可以了，省錢又方便 ④高效率通風扇較貴，換同機型的廠內備用品就好了。
- (③) 61. 電氣設備維修時，在關掉電源後，最好停留 1 至 5 分鐘才開始檢修，其主要的理由為下列何者？ ①先平靜心情，做好準備才動手 ②讓機器設備降溫下來再查修 ③讓裡面的電容器有時間放電完畢，才安全 ④法規沒有規定，這完全沒有必要。
- (①) 62. 電氣設備裝設於有潮濕水氣的環境時，最應該優先檢查及確認的措施是？ ①有無在線路上裝設漏電斷路器 ②電氣設備上有無安全保險絲 ③有無過載及過熱保護設備 ④有無可能傾倒及生鏽。
- (①) 63. 為保持中央空調主機效率，最好每隔多久時間應請維護廠商或保養人員檢視中央空調主機？ ①半年 ②1 年 ③1.5 年 ④2 年。
- (①) 64. 家庭用電最大宗來自於 ①空調及照明 ②電腦 ③電視 ④吹風機。
- (②) 65. 冷氣房內為減少日照高溫及降低空調負載，下列何種處理方式是錯誤的？ ①窗戶裝設窗簾或貼隔熱紙 ②將窗戶或門開啟，讓屋內外空氣自然對流 ③屋頂加裝隔熱材、高反射率塗料或噴水 ④於屋頂進行薄層綠化。
- (②) 66. 有關電冰箱放置位置的處理方式，下列何者是正確的？ ①背後緊貼牆壁節省空間 ②背後距離牆壁應有 10 公分以上空間，以利散熱 ③室內空間有限，側面緊貼牆壁就可以了 ④冰箱最好貼近流理台，以便存取食材。
- (②) 67. 下列何項「不是」照明節能改善需優先考量之因素？ ①照明方式是否適當 ②燈具之外型是否美觀 ③照明之品質是否適當 ④照度是否適當。
- (②) 68. 醫院、飯店或宿舍之熱水系統耗能大，要設置熱水系統時，應優先選用何種熱水系統較節能？ ①電能熱水系統 ②熱泵熱水系統



統 ③瓦斯熱水系統 ④重油熱水系統。

(④) 69. 如圖，你知道這是什麼標章嗎？ ①省水標章 ②環保標章 ③奈米標章 ④能源效率標示。

(③) 70. 台灣電力公司電價表所指的夏月用電月份(電價比其他月份高)是為 ①4/1~7/31 ②5/1~8/31 ③6/1~9/30 ④7/1~10/31。



(①) 71. 屋頂隔熱可有效降低空調用電，下列何項措施較不適當？ ①屋頂儲水隔熱 ②屋頂綠化 ③於適當位置設置太陽能板發電同時加以隔熱 ④鋪設隔熱磚。

(①) 72. 電腦機房使用時間長、耗電量大，下列何項措施對電腦機房之電管理較不適當？ ①機房設定較低之溫度 ②設置冷熱通道 ③使用較高效率之空調設備 ④使用新型高效能電腦設備。

(③) 73. 下列有關省水標章的敘述中正確的是？ ①省水標章是環保部為推動使用節水器材，特別研定以作為消費者辨識省水產品的一種標誌 ②獲得省水標章的產品並無嚴格測試，所以對消費者並無一定的保障 ③省水標章能激勵廠商重視省水產品的研發與製造，進而達到推廣節水良性循環之目的 ④省水標章除有用水設備外，亦可使用於冷氣或冰箱上。

(②) 74. 透過淋浴習慣的改變就可以節約用水，以下選項何者正確？ ①淋浴時抹肥皂，無需將蓮蓬頭暫時關上 ②等待熱水前流出的冷水可以用水桶接起來再利用 ③淋浴流下的水不可以刷洗浴室地板 ④淋浴沖澡流下的水，可以儲蓄洗菜使用。

(①) 75. 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？ ①是，因為可以節省等熱水流出之前所先流失的冷水 ②否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩 ③否，因為等熱水時流出的水量不多 ④有可能省水也可能不省水，無法定論。

(②) 76. 下列何種方式有助於節省洗衣機的用水量？ ①洗衣機洗滌的衣物盡量裝滿，一次洗完 ②購買洗衣機時選購有省水標章的洗衣



機，可有效節約用水 ③無需將衣物適當分類 ④洗濯衣物時盡量選擇高水位才洗的乾淨。

- (③) 77. 如果水龍頭流量過大，下列何種處理方式是錯誤的？ ①加裝節水墊片或起波器 ②加裝可自動關閉水龍頭的自動感應器 ③直接換裝沒有省水標章的水龍頭 ④直接調整水龍頭到適當水量。
- (④) 78. 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？ ①洗地板 ②沖馬桶 ③澆花 ④飲用水。
- (①) 79. 如果馬桶有不正常的漏水問題，下列何者處理方式是錯誤的？ ①因為馬桶還能正常使用，所以不用著急，等到不能用時再報修即可 ②立刻檢查馬桶水箱零件有無鬆脫，並確認有無漏水 ③滴幾滴食用色素到水箱裡，檢查有無有色水流進馬桶，代表可能有漏水 ④通知水電行或檢修人員來檢修，徹底根絕漏水問題。
- (③) 80. 水費的計量單位是「度」，你知道一度水的容量大約有多少？ ①2,000 公升 ②3,000 個 600 cc 的寶特瓶 ③1 立方公尺的水量 ④3 立方公尺的水量。
- (③) 81. 臺灣在一年中什麼時期會比較缺水(即枯水期)？ ①6 月至 9 月 ②9 月至 12 月 ③11 月至次年 4 月 ④臺灣全年不缺水。
- (④) 82. 下列何種現象「不是」直接造成台灣缺水的原因？ ①降雨季節分佈不平均，有時候連續好幾個月不下雨，有時又會下起豪大雨 ②地形山高坡陡，所以雨一下很快就會流入大海 ③因為民生與工商業用水需求量都愈來愈大，所以缺水季節很容易無水可用 ④台灣地區夏天過熱，致蒸發量過大。
- (③) 83. 冷凍食品該如何讓它退冰，才是既「節能」又「省水」？ ①直接用水沖食物強迫退冰 ②使用微波爐解凍快速又方便 ③烹煮前盡早拿出來放置退冰 ④用熱水浸泡，每 5 分鐘更換一次。
- (②) 84. 洗碗、洗菜用何種方式可以達到清洗又省水的效果？ ①對著水龍頭直接沖洗，且要盡量將水龍頭開大才能確保洗的乾淨 ②將適量的水放在盆槽內洗濯，以減少用水 ③把碗盤、菜等浸在水



盆裡，再開水龍頭拼命沖水 ④用熱水及冷水大量交叉沖洗達到最佳清洗效果。

(④) 85. 解決台灣水荒(缺水)問題的無效對策是 ①興建水庫、蓄洪(豐)濟枯 ②全面節約用水 ③水資源重複利用，海水淡化…等 ④積極推動全民體育運動。

(③) 86. 如圖，你知道這是什麼標章嗎？ ①奈米標章  
②環保標章 ③省水標章 ④節能標章。



(③) 87. 澆花的時間何時較為適當，水分不易蒸發又對植物最好？ ①正中午 ②下午時段 ③清晨或傍晚 ④半夜十二點。

(③) 88. 下列何種方式沒有辦法降低洗衣機之使用水量，所以不建議採用？ ①使用低水位清洗 ②選擇快洗行程 ③兩、三件衣服也丟洗衣機洗 ④選擇有自動調節水量的洗衣機。

(③) 89. 有關省水馬桶的使用方式與觀念認知，下列何者是錯誤的？ ①選用衛浴設備時最好能採用省水標章馬桶 ②如果家裡的馬桶是傳統舊式，可以加裝二段式沖水配件 ③省水馬桶因為水量較小，會有沖不乾淨的問題，所以應該多沖幾次 ④因為馬桶是家裡用水的大宗，所以應該盡量採用省水馬桶來節約用水。

(③) 90. 下列的洗車方式，何者「無法」節約用水？ ①使用有開關的水管可以隨時控制出水 ②用水桶及海綿抹布擦洗 ③用大口徑強力水注沖洗 ④利用機械自動洗車，洗車水處理循環使用。

(①) 91. 下列何種現象「無法」看出家裡有漏水的問題？ ①水龍頭打開使用時，水表的指針持續在轉動 ②牆面、地面或天花板忽然出現潮濕的現象 ③馬桶裡的水常在晃動，或是沒辦法止水 ④水費有大幅度增加。

(②) 92. 蓮蓬頭出水量過大時，下列對策何者「無法」達到省水？ ①換裝有省水標章的低流量(5~10 L/min)蓮蓬頭 ②淋浴時水量開大，無需改變使用方法 ③洗澡時間盡量縮短，塗抹肥皂時要把



蓮蓬頭關起來 ④調整熱水器水量到適中位置。

- (④) 93. 自來水淨水步驟，何者為非？ ①混凝 ②沉澱 ③過濾 ④煮沸。
- (①) 94. 為了取得良好的水資源，通常在河川的哪一段興建水庫？ ①上游 ②中游 ③下游 ④下游出口。
- (④) 95. 台灣是屬缺水地區，每人每年實際分配到可利用水量是世界平均值的約多少？ ①1/2 ②1/4 ③1/5 ④1/6。
- (③) 96. 台灣年降雨量是世界平均值的 2.6 倍，卻仍屬缺水地區，下列何者不是真正缺水的原因？ ①台灣由於山坡陡峻，以及颱風豪雨雨勢急促，大部分的降雨量皆迅速流入海洋 ②降雨量在地域、季節分佈極不平均 ③水庫蓋得太少 ④台灣自來水水價過於便宜。
- (③) 97. 電源插座堆積灰塵可能引起電氣意外火災，維護保養時的正確做法是？ ①可以先用刷子刷去積塵 ②直接用吹風機吹開灰塵就可以了 ③應先關閉電源總開關箱內控制該插座的分路開關，然後再清理灰塵 ④可以用金屬接點清潔劑噴在插座中去除鏽蝕。
- (④) 98. 溫室氣體易造成全球氣候變遷的影響，下列何者不屬於溫室氣體？ ①二氧化碳(CO<sub>2</sub>) ②氫氟碳化物(HFCs) ③甲烷(CH<sub>4</sub>) ④氧氣(O<sub>2</sub>)。
- (④) 99. 就能源管理系統而言，下列何者不是能源效率的表示方式？ ①汽車—公里/公升 ②照明系統—瓦特/平方公尺(W/m<sup>2</sup>) ③冰水主機—千瓦/冷凍噸(kW/RT) ④冰火主機—千瓦(kW)。
- (③) 100. 某工廠規劃汰換老舊低效率設備，以下何種做法並不恰當？ ①可考慮使用較高效率設備產品 ②先針對老舊設備建立其「能源指標」或「能源基線」 ③唯恐一直浪費能源，未經評估就馬上將老舊設備汰換掉 ④改善後需進行能源績效評估。



## 90010 食品安全衛生及營養相關職類共同科目 不分級 工作項目 01：食品安全衛生

- (①) 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？  
①A 手部皮膚病；②B 愛滋病；③C 高血壓；④D 結核病；⑤E 梅毒；⑥F A 型肝炎；⑦G 出疹；⑧H B 型肝炎；⑨I 胃潰瘍；⑩J 傷寒  
①A ②D ③F ④G ⑤I ⑥J ⑦A ⑧D ⑨E ⑩F ⑪I ⑫J。
- (②) 2. 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查？  
①乾料庫房 ②辦公室的文件保存區 ③鍋具存放櫃 ④主廚自家。
- (②) 3. 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確？  
①為了環保，口罩需重複使用 ②口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出  
③「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ④戴口罩可避免頭髮污染到食品。
- (②) 4. 洗手之衛生，下列何者正確？  
①手上沒有污垢就可以不用洗手 ②洗手是預防交叉污染最好的方法  
③洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟 ④戴手套之前可以不用洗手。
- (③) 5. 下列何者是正確的洗手方式？  
①使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳 ②慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略  
③使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部 ④洗手後用圍裙將手部擦乾。
- (①) 6. 食品從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，其中的「刷」是什麼意思？  
①使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨 ②使用乾淨的刷子把手心刷乾淨  
③使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨 ④使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨。
- (④) 7. 下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項？  
①應選擇工業用酒精效果較好 ②可以用酒精消毒取代洗手 ③酒精噴越多效果越好  
④噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品。
- (④) 8. 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念？  
①手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落 ②雙手若有傷口時，應先佩戴



手套後再包紮傷口 ③只要戴手套就可以完全避免手部污染食品  
④佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。

- (③) 9. 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①90~100% ②80~90% ③70~75% ④50~60%。
- (①) 10. 食品從業人員如配戴手套，下列哪個時機宜更換手套？ ①更換至不同作業區之前 ②上廁所之前 ③倒垃圾之前 ④下班打卡之前。
- (②) 11. 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確？ ①指甲應留長以利剝除蝦殼 ②不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ③應擦指甲油保持手部的美觀 ④指甲剪短就可以不用洗手。
- (①) 12. 以下保持圍裙清潔的做法何者正確？ ①圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分 ②脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起 ③上洗手間時不需脫掉圍裙 ④如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙。
- (③) 13. 以下敘述何者正確？ ①為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶 ②因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品 ③工作鞋應具有防水防滑功能 ④為了提神可以在烹調食品時喝藥酒。
- (③) 14. 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確？ ①自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱 ②肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 ③為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西 ④為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖。
- (②) 15. 以下對於食品從業人員的健康管理何者正確？ ①只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會污染食品 ②食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品 ③只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品 ④腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品。
- (④) 16. 感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作。



- 作？ ①12 小時 ②24 小時 ③36 小時 ④48 小時。
- (②) 17. 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該 ①勉強員工繼續上班 ②請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因 ③辭退員工 ④責罵員工。
- (②) 18. 外場服務人員的衛生規則何者正確？ ①將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次端送給客人 ②外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送 ③傳送前不須檢查菜餚內是否有異物 ④如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用。
- (③) 19. 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 ①成本控制 ②新產品開發 ③個人與環境衛生維護 ④滅火器認識。
- (④) 20. 下列內場操作人員的衛生規則何者正確？ ①為操作方便可以用沙拉油桶墊腳 ②可直接以口對著湯勺試吃 ③可直接在操作台旁會客 ④使用適當且乾淨的器具進行菜餚的排盤。
- (③) 21. 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年？ ①一年 ②三年 ③五年 ④七年。
- (④) 22. 下列何者對乾燥的抵抗力最強？ ①黴菌 ②酵母菌 ③細菌 ④酵素。
- (①) 23. 水活性在多少以下細菌較不易孳生？ ①0.84 ②0.87 ③0.90 ④0.93。
- (①) 24. 肉毒桿菌在酸鹼值 (pH) 多少以下生長會受到抑制？ ①4.6 ②5.6 ③6.6 ④7.6。
- (①) 25. 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者？ ①生物性 ②化工性 ③機械性 ④電機性。
- (①) 26. 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確？ ①1~10 個病毒即可致病 ②用 75%酒精可以殺死 ③外層有脂肪膜 ④若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌。
- (④) 27. 下列何者為最常見的毒素型病原菌？ ①李斯特菌 ②腸炎弧菌



- ③曲狀桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
- (②) 28. 與水產食品中毒較相關的病原菌是 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌  
③曲狀桿菌 ④葡萄球菌。
- (③) 29. 經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌  
即為 ①原因物質 ②事因物質 ③病因物質 ④肇因物質。
- (③) 30. 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確？ ①有嘔  
吐腹瀉症狀即成立 ②民眾檢舉即成立 ③二人或二人以上攝取  
相同的食品而發生相似的症狀 ④多人以上攝取相同的食品而發  
生不同的症狀。
- (①) 31. 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述，下列何者正確？ ①一人血  
清檢體中檢出毒素即成立 ②媒體報導即成立 ③三人或三人以  
上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ④多人以上攝取相同的食  
品而發生不同的症狀。
- (④) 32. 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確？ ①是肉條發霉 ②  
是肉腐敗所產生之細菌 ③是肉變臭之前兆 ④是會產生神經毒  
素。
- (①) 33. 河豚毒素中毒症狀多於食用後 ①3 小時內(通常是 10~45 分鐘)  
產生 ②6 小時內(通常是 60~120 分鐘)產生 ③12 小時內(通  
常是 60~120 分鐘)產生 ④24 小時內(通常是 120~240 分鐘)  
產生。
- (②) 34. 一般而言，河豚最劇毒的部位是 ①腸、皮膚 ②卵巢、肝臟 ③  
眼睛 ④肉。
- (④) 35. 河豚毒素是屬於哪一種毒素？ ①腸病毒 ②肝病毒 ③肺病毒  
④神經毒。
- (④) 36. 下列哪一種化學物質會造成類過敏的食品中毒？ ①黴菌毒素  
②麻痺性貝毒 ③食品添加物 ④組織胺。
- (①) 37. 下列哪一種屬於天然毒素？ ①黴菌毒素 ②農藥 ③食品添加  
物 ④保險粉。



- (②) 38. 腸炎弧菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染？  
①牛肉 ②海產 ③蛋 ④雞肉。
- (③) 39. 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染？  
①蔬菜 ②海產 ③禽肉 ④水果。
- (③) 40. 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？ ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③肉毒桿菌 ④葡萄球菌。
- (②) 41. 廚師很喜歡自己製造 XO 醬，如果裝罐封瓶時滅菌不當，極可能產生下列哪一種食品中毒？ ①李斯特菌 ②肉毒桿菌 ③腸炎弧菌 ④葡萄球菌。
- (①) 42. 過氧化氫造成食品中毒的原因食品常見的為 ①烏龍麵、豆干絲及豆干 ②餅乾 ③乳品、乳酪 ④罐頭食品。
- (②) 43. 組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中，但組織胺是 ①不耐熱，加熱即可破壞 ②耐熱，加熱很難破壞 ③不耐冷，冷凍即可破壞 ④不耐攪拌，攪拌均勻即可破壞。
- (③) 44. 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 ①漢堡 ②雞蛋 ③生蠔 ④罐頭食品。
- (④) 45. 預防諾羅病毒食品中毒的最佳方法是 ①食物要冷藏 ②冷凍 12 小時以上 ③用 70% 的酒精消毒 ④勤洗手及不要生食。
- (④) 46. 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品？ ①腸炎弧菌 ②肉毒桿菌 ③病原性大腸桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
- (②) 47. 預防食品中毒的五要原則是 ①要洗手、要充分攪拌、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度 ②要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度 ③要洗手、要新鮮、要戴手套、要徹底加熱、要注意保存溫度 ④要充分攪拌、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度。
- (④) 48. 肉毒桿菌毒素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。
- (③) 49. 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確？ ①只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以 ②開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 ③自行醃漬食品食用前，應煮沸至少 10 分鐘且要充分攪拌 ④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏。
- (③) 50. 黴菌毒素容易存在於 ①家禽類 ②魚貝類 ③穀類 ④內臟類。
- (②) 51. 奶類應在 ①10~12 ②5~7 ③22~24 ④16~18 °C 儲存，以保持新鮮。
- (④) 52. 食用油若長時間高溫加熱，結果 ①能殺菌、容易保存 ②增加油色之美觀 ③增長使用期限 ④會產生有害物質。
- (②) 53. 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 污染。
- (②) 54. 選購包裝麵類製品的條件為何？ ①色澤白晳 ②有完整標示 ③有使用防腐劑延長保存 ④麵條沾黏。
- (①) 55. 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確？ ①包裝完整 ②出廠日期 ③中心溫度達 0°C ④出現凍燒情形。
- (①) 56. 為防止肉毒桿菌生長產生毒素而引起食品中毒，購買真空包裝食品（例如真空包裝素肉），下列敘述何者正確？ ①依標示冷藏或冷凍貯藏 ②既然是真空包裝食品無須充分加熱後就可食用 ③知名廠商無須檢視標示內容 ④只要方便取用，可隨意置放。
- (④) 57. 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象？ ①更美味 ②香氣濃郁 ③重量減輕 ④產生酸味。
- (②) 58. 選購食材時，依據下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗？ ①價格高低 ②視覺嗅覺 ③外觀包裝 ④商品宣傳。
- (③) 59. 選用發芽的馬鈴薯 ①可增加口味 ②可增加顏色 ③可能發生中毒 ④可增加香味。



- (②) 60. 新鮮的魚，下列何者為正常狀態？ ①眼睛混濁、出血 ②魚鱗緊附於皮膚、色澤自然 ③魚腮呈灰綠色、有黏液產生 ④腹部易破裂、內臟外露。
- (②) 61. 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生 ①紅變肉 ②綠變肉 ③黑變肉 ④褐變肉。
- (③) 62. 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈 ①腐敗 ②陳舊 ③新鮮 ④美味。
- (④) 63. 奶粉應購買 ①有結塊 ②有雜質 ③呈黑色 ④無不良氣味。
- (②) 64. 漁獲後處理不當或受微生物污染之作用，容易產生組織胺，而導致組織胺中毒，下列何者敘述正確？ ①組織胺易揮發且具熱穩定性 ②其中毒症狀包括有皮膚發疹、癢、水腫、噁心、腹瀉、嘔吐等 ③魚類組織胺之生成量及速率不會因魚種、部位、貯藏溫度及污染菌的不同而有所差異 ④鯖、鮪、旗、鰹等迴游性紅肉魚類比底棲性白肉魚所生成的組織胺較少且慢。
- (①) 65. 如何選擇新鮮的雞肉？ ①肉有光澤緊實毛細孔突起 ②肉質鬆軟表皮平滑 ③肉的顏色暗紅有水般的光澤 ④雞體味重肉無彈性。
- (③) 66. 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全？ ①透明者 ②潔白者 ③淡灰白者 ④暗灰色者。
- (④) 67. 下列何者貯存於室溫會有食品安全衛生疑慮？ ①米 ②糖 ③鹽 ④鮮奶油。
- (④) 68. 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理？ ①專人 ②專櫃 ③專冊 ④專人專櫃專冊。
- (①) 69. 下列何者為選擇乾貨應考量的因素？ ①是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛 ②外觀完整，乾溼皆可 ③色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 ④色澤非常亮艷。
- (②) 70. 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗？ ①冷藏貯存 ②室溫下隨意放置 ③冷凍貯存 ④妥善包



裝後低溫貯存。

- (①) 71. 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質？ ①仙人掌桿菌 ②沙門氏桿菌 ③金黃色葡萄球菌 ④大腸桿菌。
- (③) 72. 魚貝類在冷凍的溫度下 ①可永遠存放 ②不會變質 ③品質仍然在下降 ④新鮮度不變。
- (③) 73. 下列何者敘述錯誤？ ①雞蛋表面在烹煮前應以溫水清洗乾淨，否則易有沙門氏桿菌污染 ②在不清潔海域捕撈的牡蠣易有諾羅病毒污染 ③牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染 ④製作提拉米蘇或慕斯類糕點時若因蛋液衛生品質不佳，易導致沙門氏桿菌污染。
- (①) 74. 隨時要使用的肉類應保存於 ①7 ②0 ③12 ④-18 °C 以下為佳。
- (③) 75. 中長期存放的肉類應保存於 ①4 ②0 ③-18 ④8 °C 以下才能保鮮。
- (②) 76. 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①蘇打粉 ②硝 ③酒 ④香料。
- (②) 77. 直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示，下列何者正確 ①有無標示主要食材皆可 ②標示熬製食材中含量最多者 ③使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都無需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製 ④應必須標示所有食材及成分。
- (②) 78. 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮？ ①鹽巴 ②硼砂 ③味精 ④砂糖。
- (④) 79. 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確？ ①使用量並無限制 ②使用範圍及使用量均無限制 ③使用範圍無限制 ④使用範圍及使用量均有限制。
- (④) 80. 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確？ ①人流與物流方



向相同 ②物流：清潔區→準清潔區→污染區 ③人流：污染區→準清潔區→清潔區 ④人流與物流方向相反。

- (②) 81. 食物之配膳及包裝場所，何者正確？ ①屬於準清潔作業區 ②室內應保持正壓 ③進入門戶必須設置空氣浴塵室 ④門戶可雙向進出。
- (①) 82. 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確？ ①以禽肉類要求溫度最高，應達 74°C/15 秒以上 ②豬肉 > 魚肉 > 雞肉 > 絞牛肉 ③考慮品質問題，煎牛排至少 50°C ④牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至 100°C。
- (②) 83. 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確？ ①以非食品做為盤飾 ②未經滅菌處理，不得接觸熟食 ③使用 200 ppm 以上之漂白水消毒 ④花卉不得作為盤飾。
- (②) 84. 依據 GHP 更換油炸油之規定，何者正確？ ①總極性化合物 (TPC) 含量 25%以下 ②總極性化合物 (TPC) 含量 25%以上 ③酸價應在 25 mg KOH/g 以下 ④酸價應在 25 mg KOH/g 以上。
- (①) 85. 下列何者屬低酸性食品？ ①魚貝類 ②食物 pH 值 4.6 以下 ③食物 pH 值 3.0 以下 ④食用醋。
- (③) 86. 食物製備的衛生安全操作，何者正確？ ①以鹽水洗滌海鮮類 ②切割吐司片使用蔬果用砧板 ③蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻 ④烹調用油宜達發煙點後再炸。
- (③) 87. 食物冷卻處理，何者正確？ ①應在 4 小時內將食物由 60°C 降至 21°C ②熱食放入冰箱可快速冷卻，以保持新鮮 ③盛裝容器高度不宜超過 10 公分 ④不可使用冷水或冰塊直接冷卻。
- (③) 88. 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確？ ①湯鍋放在冷藏庫內 ②湯鍋放在冷凍庫內 ③湯鍋放在冰水內 ④湯鍋放在調理檯上。
- (③) 89. 生魚片之衛生標準，何者正確？ ①大腸桿菌群 (Coliform)：陰性 ②「大腸桿菌 (E. coli)」：1,000 MPN/g 以下 ③總生菌數：100,000 CFU/g 以下 ④揮發性鹽基態氮 (VBN)：15 g/100 g 以上。



- (③) 90. 食物之保溫與復熱，何者正確？ ①保溫應使食物中心溫度不得低於 50°C ②保溫時間以不超過 6 小時為宜 ③具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74°C/15 秒以上 ④使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣。
- (④) 91. 食品溫度之量測，何者最正確？ ①溫度計每兩年應至少校正一次 ②每次量測應固定同一位置 ③可以用玻璃溫度計測量冷凍食品溫度 ④微波加熱食品之量測，不應僅以表面溫度為準。
- (②) 92. 製冰機管理，何者正確？ ①生菜可放在其內之冰塊上冷藏 ②冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 ③任取一杯子取用 ④用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內。
- (③) 93. 不同食材之清洗處理，何者正確？ ①乾貨僅需浸泡即可 ②清潔度較低者先處理 ③清洗順序：蔬果→豬肉→雞肉 ④同一水槽同時一起清洗。
- (④) 94. 油脂之使用，何者正確？ ①回鍋油煙點較新鮮油煙點高 ②油炸用油，煙點最好低於 160 ③天然奶油較人造奶油之反式脂肪酸含量高 ④奶油油耗酸敗與微生物性腐敗無關。
- (④) 95. 調味料之使用，何者正確？ ①不屬於食品添加物，無限量標準 ②各類焦糖色素安全無虞，無限量標準 ③一般食用狀況下，使用化學醬油致癌可能性高 ④海帶與昆布的鮮味成分與味精相似。
- (②) 96. 食品添加物之認知，何者正確？ ①罐頭食品不能吃，因加了很多防腐劑 ②生鮮肉類不能添加保水劑 ③製作生鮮麵條，使用雙氧水殺菌是合法的 ④鹼粽添加硼砂是合法的。
- (②) 97. 為避免交叉污染，廚房中最好準備四種顏色的砧板，其中白色使用於 ①肉類 ②熟食 ③蔬果類 ④魚貝類。
- (②) 98. 乾燥金針經常過量使用下列何種漂白劑？ ①螢光增白劑 ②亞硫酸氫鈉 ③次氯酸鈉 ④雙氧水。
- (①) 99. 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物？ ①黃色五號 ②二甲基黃 ③鹽基性介黃 ④皂素。



- (③) 100. 下列何者為不合法之食品添加物？ ①蔗糖素 ②己二烯酸 ③  
甲醛 ④亞硝酸鹽。
- (①) 101. 食物保存之危險溫度帶係指 ①7~60°C ②20~80°C ③0~35  
°C ④40~75°C。
- (①) 102. 為避免食品中毒，下列哪種食材加熱中心溫度要求最高？ ①雞  
肉 ②碎牛肉 ③豬肉 ④魚肉。
- (③) 103. 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式？ ①驗收→儲存→前處  
理→烹調→熱存→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→  
復熱→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳  
④驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳。
- (①) 104. 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確？ ①罐頭食品 ②截  
切生菜 ③油飯 ④馬鈴薯泥。
- (①) 105. 廚房用水應符合飲用水水質，其殘氯標準(ppm)何者正確？ ①  
0.2~1.0 ②2.0~5.0 ③10~20 ④20~50。
- (④) 106. 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①  
菜單多樣，少量製備 ②提早製備，隨時供應 ③大量製備，一  
次完成 ④處理迅速，避免疏忽。
- (④) 107. 餐飲業在洗滌器具及容器後，除以熱水或蒸氣外還以下列何物  
消毒？ ①無此消毒物 ②亞硝酸鹽 ③亞硫酸鹽 ④次氯酸鈉  
溶液。
- (①) 108. 下列哪一項是針對器具加熱消毒殺菌法的優點？ ①無殘留化學  
藥劑 ②好用方便 ③具滲透性 ④設備價格低廉。
- (③) 109. 餐具洗淨後應 ①以毛巾擦乾 ②立即放入櫃內貯存 ③先讓其  
烘乾，再放入櫃內貯存 ④以操作者方便的方法入櫃貯存。
- (②) 110. 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 ①共一塊即可 ②分  
開使用 ③依經濟情況而定 ④依工作量大小而定 以避免二次  
污染。
- (①) 111. 擦拭食器、工作檯及酒瓶 ①應準備多條布巾，隨時更新保持乾



淨 ②為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 ③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ④擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。

- (④) 112. 毛巾抹布之煮沸殺菌，係以溫度 100°C 的沸水煮沸幾分鐘以上？  
①一分鐘 ②三分鐘 ③四分鐘 ④五分鐘。
- (②) 113. 杯皿的清洗程序是 ①清水沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾 ②洗潔劑→清水沖洗→消毒液→晾乾 ③洗潔劑→消毒液→清水沖洗→晾乾 ④消毒液→洗潔劑→清水沖洗→晾乾。
- (②) 114. 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌？ ①清潔藥水 ②漂白水 ③清潔劑 ④肥皂粉。
- (③) 115. 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為 ①木材 ②塑膠 ③不銹鋼 ④水泥。
- (②) 116. 三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須 ①滿槽的自來水 ②流動充足的自來水 ③添加消毒水之自來水 ④添加清潔劑之自來水。
- (③) 117. 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項？ ①經濟便宜 ②使用者口碑 ③各種洗潔劑的性質 ④廠牌名氣的大小。
- (④) 118. 以下有關餐具消毒的敘述，何者正確？ ①以 100 ppm 氯液浸泡 2 分鐘 ②以漂白水浸泡 1 分鐘 ③以熱水 60°C 浸泡 2 分鐘 ④以熱水 80°C 浸泡 2 分鐘。
- (①) 119. 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在 ①第一槽 ②第二槽 ③第三槽 ④不一定添加。
- (③) 120. 洗滌食品容器及器具應使用 ①洗衣粉 ②廚房清潔劑 ③食品用洗潔劑 ④強酸、強鹼。
- (④) 121. 食品用具之煮沸殺菌法係以 ①90°C 加熱半分鐘 ②90°C 加熱 1 分鐘 ③100°C 加熱半分鐘 ④100°C 加熱 1 分鐘。
- (④) 122. 製冰機的使用原則，下列何者正確？ ①只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮 ②乾淨的飲料用具都可以放進去 ③除了冰鏟



外，不能存放食品及飲料 ④不得放任何器具、材料。

- (④) 123. 清洗餐器具的先後順序，下列何者正確？  
①烹調用具；②鍋具；  
③磁、不銹鋼餐具；④刀具；⑤熟食砧板；⑥生食砧板；⑦抹布  
①⑤④③②①⑥⑦ ②⑦⑥⑤④③②① ③④③②①⑥⑦⑤④③ ④  
③②①④⑤⑥⑦⑧。
- (②) 124. 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 ①消毒 ②滅菌  
③巴斯德殺菌 ④商業滅菌。
- (④) 125. 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯身、杯底、杯內、杯腳 ②杯  
腳、杯身、杯底、杯內 ③杯底、杯身、杯內、杯腳 ④杯內、杯  
身、杯底、杯腳。
- (①) 126. 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 ①檢查杯子是否乾淨  
②使杯子水分快速散去 ③展示杯子的造型 ④多此一舉。
- (②) 127. 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法？ ①物理性 ②化學性  
③生物性 ④自然性。
- (①) 128. 以冷藏庫或冷凍庫貯存食材之敘述，下列敘述何者正確？ ①應  
考量菜單種類和食材安全貯存審慎計算規劃 ②冷藏庫內通風孔  
前可堆東西，以有效利用空間 ③可運用瓦楞紙板當作冷藏庫或  
冷凍庫內區隔食材之隔板 ④冷藏庫或冷凍庫越大越好，可讓廚  
房彈性操作空間越大。
- (②) 129. 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確？ ①冷藏庫之溫  
度應在 10°C 以下 ②遵守先進先出之原則，並確實記錄 ③乾貨  
庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 ④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。
- (②) 130. 倉儲設施及管制原則影響食材品質甚鉅，下列何者敘述正確？  
①為維持濕度平衡，乾貨庫房應放置冰塊 ②為控制溫度，冷凍  
庫房須定期除霜 ③為防止品質劣變，剛煮滾之醬汁應立即放入  
冷藏庫降溫 ④為有效利用空間，冷藏庫房儘量堆滿食物。
- (①) 131. 食材貯存設施應注意事項，下列敘述何者正確？ ①為避免冷氣



外流，人員進出冷凍或冷藏庫速度應迅速 ②為保持食材最新鮮狀態，近期將使用到之食材應置放於冷藏庫出風口 ③為避免腐壞，煮熟之餐點不急於供應時，應立即送進冷藏庫 ④為節省貯存空間，海鮮、肉類和蛋類可一起貯存。

(③) 132. 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確？ ①煮過與未經烹調可一起存放，節省空間 ②熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 ③海鮮存放時，最好與其他材料分開 ④乳製品、甜點、生肉可共同存放。

(④) 133. 依據「食品良好衛生規範準則」，餐具採用乾熱殺菌法做消毒，需達到多少度以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上？ ①80°C ②90°C ③100°C ④110°C。

(①) 134. 乾料庫房之最佳濕度比應為何？ ①70% ②80% ③90% ④95%。

(①) 135. 食品作業場所內化學物質及用具之管理，下列何者可暫存於作業場所操作區？ ①清洗碗盤之食品用洗潔劑 ②去除病媒之誘餌 ③清洗廁所之清潔劑 ④洗刷地板之消毒劑。

(①) 136. 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾？ ①當天用清水洗淨 ②當天用廚房紙巾擦乾淨即可 ③隔天用清水洗淨消毒 ④隔二天後再一併清洗消毒。

(③) 137. 餐飲器具及設施，下列敘述何者正確？ ①木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔 ②保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度 ③洗滌場所應有充足之流動自來水，水龍頭高度應高於水槽滿水位高度 ④廚房之截油設施一年清理一次即可。

(①) 138. 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜？ ①將垃圾桶及廚餘密閉貯放 ②使用白色防蟲簾 ③噴灑農藥 ④使用蚊香。

(①) 139. 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確？ ①使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶 ②出入口裝設空氣簾 ③於工作



場所養貓 ④於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌。

- (③) 140. 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確？ ①使用年限短 ②易生鏽 ③耐腐蝕 ④不易清理。
- (②) 141. 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用哪一種設計為佳？ ①直角 ②圓弧角 ③加裝飾條 ④加裝鐵皮。
- (④) 142. 餐廳廚房設計時，廁所的位置至少需遠離廚房多遠才可？ ①1公尺 ②1.5公尺 ③2公尺 ④3公尺。
- (②) 143. 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為 ①1:2 ②1:3 ③1:4 ④1:5。
- (①) 144. 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ①應予管制 ②可以攜入作業場所 ③可以幫忙看門 ④可以留在身邊。
- (③) 145. 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確？ ①掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ②使用紙箱作為防滑墊 ③妥善收藏已開封的食品 ④擺放誘餌於工作檯面。
- (①) 146. 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何？ ①避免引來病媒 ②減少清理次數 ③美觀大方 ④上面可放置東西。
- (①) 147. 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項？ ①材質與使用方法 ②價格高低 ③國內外品牌 ④花色樣式。
- (①) 148. 一般手洗容器具時，下列何者適當？ ①使用中性洗劑清洗 ②使用鋼刷用力刷洗 ③使用酸性洗劑清洗 ④使用鹼性洗劑清洗。
- (③) 149. 使用食品用容器具及包裝時，下列何者正確？ ①應選用回收代碼數字高的塑膠材質 ②應選用不含金屬錳之不鏽鋼 ③應瞭解材質特性及使用方式 ④應選用含螢光增白劑之紙類容器。
- (①) 150. 使用保鮮膜時，下列何者正確？ ①覆蓋食物時，避免直接接觸食物 ②微波食物時，須以保鮮膜包覆 ③應重複使用，減少資源浪費 ④蒸煮食物時，以保鮮膜包覆。
- (③) 151. 食品業者應選用符合衛生標準之容器具及包裝，以下何者正確？



- ①市售保特瓶飲料空瓶可回收裝填食物後再販售 ②容器具允許偶有變色或變形 ③均須符合溶出試驗及材質試驗 ④紙類容器無須符合塑膠類規定。
- (②) 152. 食品包裝之主要功能，下列何者正確？ ①增加價格 ②避免交叉污染 ③增加重量 ④縮短貯存期限。
- (②) 153. 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確？ ①提供廉價食材之供應商 ②完成食品業者登錄之食材供應商 ③提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ④提供即期或重新標示食品之供應商。
- (③) 154. 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確？ ①運輸冷凍食品時，溫度控制在 $-4^{\circ}\text{C}$  ②應妥善運用空間，儘量堆疊 ③運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化 ④原材料、半成品及成品可以堆疊在一起。
- (③) 155. 食材驗收時應注意之事項，下列敘述何者正確？ ①採購及驗收應同一人辦理 ②運輸條件無須驗收 ③冷凍食品包裝上有水漬/冰晶時，不宜驗收 ④現場合格者驗收，無須記錄。
- (②) 156. 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確？ ①應大量囤積，先進後出 ②應標記內容，以利追溯來源 ③即期品應透過冷凍延長貯存期限 ④不須定時查看溫度及濕度。
- (③) 157. 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳？ ①置於流水下解凍 ②置於室溫下解凍 ③置於冷藏庫解凍 ④置於靜水解凍。
- (③) 158. 即食熟食食品之安全，下列敘述何者為正確？ ①冷藏溫度應控制在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下 ②熱藏溫度應控制在 $30^{\circ}\text{C}$ 至 $50^{\circ}\text{C}$ 之間 ③食品之危險溫度帶介於 $7^{\circ}\text{C}$ 至 $60^{\circ}\text{C}$ 之間 ④熟食售出後8小時內食用都在安全範圍。
- (④) 159. 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確？ ①只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ②食品添加物業者尚無需取得食品業



- 者登錄字號 ③複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 ④應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用。
- (②) 160. 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者為正確？ ①必要時實施食品良好衛生規範準則 ②掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害 ③為了衛生稽查，才建立衛生管理文件 ④建立標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準。
- (③) 161. 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ②以玻璃杯直接取用食用冰塊 ③拿取刀叉餐具時，應握其把手 ④為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物。
- (④) 162. 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理？ ①沒有髒污就可以繼續提供使用 ②如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用 ③使用桌布擦拭後繼續提供使用 ④回收洗淨晾乾後，方可提供使用。
- (①) 163. 餐飲服務人員遞送餐點時，下列敘述何者正確？ ①避免言談 ②指甲未修剪 ③衣著髒污 ④嬉戲笑鬧口沫橫飛。
- (③) 164. 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理？ ①工作賺錢重要，忍痛撐下去 ②外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關 ③主動告知管理人員進行健康管理 ④自行服藥後繼續工作。
- (②) 165. 食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確？ ①廚師會做菜就好，沒必要瞭解食品安全衛生相關法規 ②外場餐飲服務人員應具備食品安全衛生知識 ③業主會經營賺錢就好，食品安全衛生法規交給秘書瞭解 ④外場餐飲服務人員不必做菜，無須接受食品安全衛生教育。
- (②) 166. 餐飲服務人員進行換盤服務時，應如何處理？ ①邊收菜渣，邊換碗盤 ②先收完菜渣，再更換碗盤 ③請顧客將菜渣倒在一起，再一起換盤 ④邊送餐點，邊換碗盤。



- (③) 167. 餐飲服務人員應養成之良好習慣，下列敘述何者正確？ ①遞送餐點時，同時口沫橫飛地介紹餐點 ②指甲彩繪增加吸引力 ③有身體不適時，主動告知主管 ④同時遞送餐點及接觸紙鈔等金錢。
- (④) 168. 微生物容易生長的條件為下列哪一種環境？ ①高酸度 ②乾燥 ③高溫 ④高水分。
- (④) 169. 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘，下列何種作法最不適當？ ①可不必冷藏 ②放在陰涼通風處 ③放置冰箱冷藏 ④放在陽光充足的通風處。
- (①) 170. 下列何者敘述正確？ ①冷藏的未包裝食品和配料在貯存過程中必須覆蓋，防止污染 ②生鮮食品（例如：生雞肉和肉類）在冷藏櫃內得放置於即食食品的上方 ③冷藏的生鮮配料不須與即食食品 and 即食配料分開存放 ④有髒污或裂痕蛋類經過清洗也可使用於製作蛋黃醬。
- (④) 171. 下列何者是處理蛋品的錯誤方式？ ①選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留 ②未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中 ③烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部 ④水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存。



90010 食品安全衛生及營養相關職類共同科目 不分級 工作項目 02：食品安全衛生相關法規

- (③) 1. 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次？ ①每三個月 ②每半年 ③每一年 ④想到再檢查即可。
- (①) 2. 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作？ ①A 型 ②B 型 ③C 型 ④D 型。
- (①) 3. 目前法規規範需聘用全職「技術證照人員」的食品相關業別為 ①餐飲業及烘焙業 ②販賣業 ③乳品加工業 ④食品添加物業。
- (③) 4. 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85% ②75% ③70% ④60%。
- (②) 5. 供應學校餐飲之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85% ②75% ③70% ④60%。
- (①) 6. 觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85% ②75% ③70% ④60%。
- (②) 7. 持有烹調相關技術證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習？ ①4 小時 ②8 小時 ③12 小時 ④24 小時。
- (④) 8. 廚師證書有效期間為幾年？ ①1 年 ②2 年 ③3 年 ④4 年。
- (②) 9. 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①製造日期 ②有效日期 ③賞味期限 ④保存期限。
- (②) 10. 食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，而加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為 ①食品材料 ②食品添加物 ③營養物質 ④食品保健成分。
- (②) 11. 根據「餐具清洗良好作業指引」，下列何者是正確的清洗作業設施？ ①洗滌槽：具有 100°C 以上含洗潔劑之熱水 ②沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨 ③有效殺菌槽：水溫應在 100°C 以上 ④洗滌槽：人工洗滌應浸 20 分鐘以上。



- (④) 12. 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ①50℃ ②60℃ ③70℃ ④80℃ 以上。
- (②) 13. 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為 ①50 ppm ②200 ppm ③500 ppm ④1000 ppm。
- (④) 14. 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何？ ①攝氏 45 度以上 ②攝氏 50 度以上 ③攝氏 55 度以上 ④攝氏 60 度以上。
- (④) 15. 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件？ ①120 米燭光以上 ②140 米燭光以上 ③180 米燭光以上 ④200 米燭光以上。
- (③) 16. 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何 ①三年至少清理一次 ②二年至少清理一次 ③一年至少清理一次 ④一月至少清理一次。
- (③) 17. 下列何者是「食品良好衛生規範準則」中，餐具或食物容器是否乾淨的檢查項目？ ①殘留澱粉、殘留脂肪、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫 ②殘留澱粉、殘留蛋白質、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫 ③殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留洗潔劑 ④殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留過氧化氫。
- (③) 18. 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合「飲用水水質標準」規定，飲用水的氫離子濃度指數（pH 值）限值範圍為 ①4.6~6.5 ②4.6~7.5 ③6.0~8.5 ④6.0~9.5。
- (②) 19. 供水設施應符合之規定，下列敘述何者正確？ ①製作直接食用冰塊之製冰機水源過濾時，濾膜孔徑越大越好 ②使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離 ③飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口毋須明顯區分 ④蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源二公尺以上。



- (②) 20. 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施？ ①吹風機 ②乾手器或擦手紙巾 ③刮鬍機 ④牙線。
- (②) 21. 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施？ ①價值不斐之食材 ②過期回收產品 ③廢棄食品器具 ④食品用洗潔劑。
- (②) 22. 依照「食品良好衛生規範準則」，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新？ ①出現泡沫時 ②總極性化合物超過 25% ③油炸超過 1 小時 ④油炸豬肉後。
- (①) 23. 下列何者為「食品良好衛生規範準則」中，有關場區及環境應符合之規定？ ①冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上 ②蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每兩年至少清理一次並作成紀錄 ③冷凍食品之品溫應保持在攝氏 -10 度以下 ④蓄水池設置地點應離汙穢場所或化糞池等污染源 2 公尺以上。
- (②) 24. 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確？ ①符合食品安全衛生管理法之規定 ②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ③可置於碗盤區固定位置方便取用 ④應標明其購買日期及價格。
- (②) 25. 「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確？ ①食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物 ②反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗 ③過期回收產品，可暫時置於其他成品放置區 ④廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨。
- (②) 26. 「食品良好衛生規範準則」中有關倉儲管制應符合之規定，下列敘述何者正確？ ①應遵循先進先出原則，並貼牆整齊放置 ②倉庫內物品不可直接置於地上，以供搬運 ③應善用倉庫內空間，貯存原材料、半成品或成品 ④倉儲過程中，應緊閉不透風以防止病媒飛入。



- (①) 27. 「食品良好衛生規範準則」中有關餐飲業之作業場所與設施之衛生管理，下列敘述何者正確？ ①應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施 ②生冷食品可於熟食作業區調理、加工及操作 ③為保持新鮮，生鮮水產品養殖處所應直接置於生冷食品作業區內 ④提供之餐具接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，不應有脂肪、澱粉、膽固醇及過氧化氫之殘留。
- (③) 28. 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理？ ①環境保護法 ②食品安全衛生管理法 ③廢棄物清理法 ④食品良好衛生規範準則。
- (③) 29. 廢食用油處理，下列敘述何者正確？ ①一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 ②依環境保護法規定處理 ③非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理 ④環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物。
- (④) 30. 包裝食品應標示之事項，以下何者正確？ ①製造日期 ②食品添加物之功能性名稱 ③含非基因改造食品原料 ④國內通過農產品生產驗證者，標示可追溯之來源。
- (①) 31. 餐飲業者提供以牛肉為食材之餐點時，依規定應標示下列何種項目？ ①牛肉產地 ②烹調方法 ③廚師姓名 ④牛肉部位。
- (②) 32. 食品業者販售重組魚肉、牛肉或豬肉食品時，依規定應加註哪項醒語？ ①烹調方法 ②僅供熟食 ③可供生食 ④製作流程。
- (②) 33. 市售包裝食品如含有下列哪種內容物時，應標示避免消費者食用後產生過敏症狀？ ①鳳梨 ②芒果 ③芭樂 ④草莓。
- (①) 34. 為避免食品中毒，真空包裝即食食品應標示哪項資訊？ ①須冷藏或須冷凍 ②水分含量 ③反式脂肪酸含量 ④基因改造成分。
- (③) 35. 餐廳提供火鍋類產品時，依規定應於供應場所提供哪項資訊？ ①外帶收費標準 ②火鍋達人姓名 ③湯底製作方式 ④供應時間限制。
- (①) 36. 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確？ ①調味料用油品，



如麻油、胡麻油等，無須標示 ②產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示 ③我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2% ④食品添加物含基因改造原料時，無須標示。

- (④) 37. 購買包裝食品時，應注意過敏原標示，請問下列何者屬之？ ①殺菌劑過氧化氫 ②防腐劑己二烯酸 ③食用色素 ④蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋及其製品。
- (③) 38. 下列產品何者無須標示過敏原資訊？ ①花生糖 ②起司 ③蘋果汁 ④優格。
- (③) 39. 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？ ①只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中 ②視其安全性認定是否可添加於食品中 ③不得作食品添加物用 ④可任意添加於食品中。
- (④) 40. 餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正，依違反食安法可處多少罰鍰？ ①6~100萬元 ②6~1,500萬元 ③6~5,000萬元 ④6萬~2億元。



## 90010 食品安全衛生及營養相關職類共同科目 不分級 工作項目 03：營養及健康飲食

- (①) 1. 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？ ①五穀米飯 1 碗（約 160 公克） ②玉米 1 根（可食部分約 130 公克） ③粥 1 碗（約 250 公克） ④中型芋頭 1/2 個（約 140 公克）。
- (④) 2. 下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？ ①四季豆 ②蛋黃醬 ③腰果 ④牡蠣。
- (②) 3. 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ②全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食 ③牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利 ④對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響。
- (①) 4. 研究顯示，與罹患癌症最相關的飲食因子為 ①每日蔬、果攝取份量不足 ②每日「豆、魚、蛋、肉」類攝取份量不足 ③常常不吃早餐，卻有吃宵夜的習慣 ④反式脂肪酸攝食量超過建議量。
- (③) 5. 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①雞蛋 1 個 ②紅苜菜半碗（約 3 兩） ③牛肉 1 兩 ④葡萄 8 粒。
- (③) 6. 每天熱量攝取高於身體需求量的 300 大卡，約多少天後即可增加 1 公斤？ ①15 天 ②20 天 ③25 天 ④35 天。
- (④) 7. 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？ ①每天吃 1 個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等） ②每天吃 1 次海鮮（蝦仁、花枝等） ③每天喝 1 杯拿鐵（咖啡加鮮奶） ④每天吃 1 個葡式蛋塔。
- (④) 8. 世界衛生組織（WHO）建議每人每天反式脂肪酸不可超過攝取熱量的 1%。請問，以一位男性每天 2,000 大卡來看，其反式脂肪酸的上限為 ①5.2 公克 ②3.6 公克 ③2.8 公克 ④2.2 公克。
- (③) 9. 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ②蔗



糖加熱後容易失去甜味 ③高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用 ④過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的。

- (③) 10. 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ ①養樂多 1 瓶 ②肉鬆 1 湯匙 ③雞蛋 1 個 ④冰淇淋 1 球。
- (③) 11. 100 克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？ ①番薯 ②冬粉 ③綠豆 ④麵線。
- (①) 12. 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？ ①蝦仁 ②雞腿肉 ③豬腱 ④牛腩。
- (③) 13. 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？ ①1/5 ②1/4 ③1/3 ④1/2。
- (③) 14. 每日飲食指南建議每天 1.5~2 杯奶，一杯的份量是指？ ①100 cc ②150 cc ③240 cc ④300 cc。
- (②) 15. 每日飲食指南建議每天 3~5 份蔬菜，一份是指多少量？ ①未煮的蔬菜 50 公克 ②未煮的蔬菜 100 公克 ③未煮的蔬菜 150 公克 ④未煮的蔬菜 200 公克。
- (③) 16. 健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？ ①15 公克 ②10 公克 ③6 公克 ④2 公克。
- (①) 17. 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？ ①醣類 ②脂肪 ③蛋白質 ④維生素。
- (④) 18. 健康體重是指身體質量指數在下列哪個範圍？ ①21.5~26.9 ②20.5~25.9 ③19.5~24.9 ④18.5~23.9。
- (②) 19. 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確？ ①玉米、栗子、芋齊屬蔬菜類 ②糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類 ③紅豆、綠豆、花豆屬豆魚蛋肉類 ④瓜子、杏仁果、腰果屬全穀雜糧類。
- (②) 20. 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確？ ①多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B<sub>12</sub> ②多攝食富含維生素



- C 的蔬果，以改善鐵質吸收率 ③每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 ④全穀只須占全穀雜糧類的 1/4。
- (③) 21. 關於衛生福利部公告之國民飲食指標，下列建議何者正確？ ①每日鈉的建議攝取量上限為 6 克 ②多葷少素 ③多粗食少精製 ④三餐應以國產白米為主食。
- (②) 22. 飽和脂肪的敘述，何者正確？ ①動物性肉類中以紅肉(例如牛肉、羊肉、豬肉)的飽和脂肪含量較低 ②攝取過多飽和脂肪易增加血栓、中風、心臟病等心血管疾病的風險 ③世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪 ④於常溫下固態性油脂(例如豬油)其飽和脂肪含量較液態性油脂(例如大豆油及橄欖油)低。
- (②) 23. 反式脂肪的敘述，何者正確？ ①反式脂肪的來源是植物油，所以可以放心使用 ②反式脂肪會增加罹患心血管疾病的風險 ③反式脂肪常見於生鮮蔬果中 ④即使是天然的反式脂肪依然對健康有危害。
- (④) 24. 下列哪一組午餐組合可提供較高的鈣質？ ①白飯(200 g) + 荷包蛋(50 g) + 芥藍菜(100 g) + 豆漿(240 mL) ②糙米飯(200 g) + 五香豆干(80 g) + 高麗菜(100 g) + 豆漿(240 mL) ③白飯(200 g) + 荷包蛋(50 g) + 高麗菜(100 g) + 鮮奶(240 mL) ④糙米飯(200 g) + 五香豆干(80 g) + 芥藍菜(100 g) + 鮮奶(240 mL)。
- (①) 25. 下列何者組合較符合地中海飲食之原則？ ①雜糧麵包佐橄欖油 + 烤鯖魚 + 腰果拌地瓜葉 ②地瓜稀飯 + 瓜仔肉 + 涼拌小黃瓜 ③蕎麥麵 + 炸蝦 + 溫泉蛋 ④玉米濃湯 + 菲力牛排 + 提拉米蘇。
- (③) 26. 下列何者符合高纖的原則？ ①以水果取代蔬菜 ②以果汁取代水果 ③以糙米取代白米 ④以紅肉取代白肉。
- (②) 27. 請問飲食中如果缺乏「碘」這個營養素，對身體造成最直接的危害為何？ ①孕婦低血壓 ②嬰兒低智商 ③老人低血糖 ④女性貧血。



- (③) 28. 銀髮族飲食需求及製備建議，下列何者正確？ ①應盡量減少豆魚蛋肉類的食用，避免增加高血壓及高血脂的風險 ②應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道 ③多吃富含膳食纖維的食物，例如：全穀類食物、蔬菜、水果，可使排便更順暢 ④保健食品及營養補充品的食用是必須的，可參考廣告資訊選購。
- (②) 29. 以下敘述，何者為健康烹調？ ①含「不飽和脂肪酸」高的油脂有益健康，油炸食物最適合 ②夏季涼拌菜色，可以選用麻油、特級冷壓橄欖油、苦茶油、芥花油等，美味又健康 ③裹於食物外層之麵糊層越厚越好 ④可多使用調味料及奶油製品以增加食物風味。
- (①) 30. 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為 ①當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 ②食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 ③使用在地食材，增加碳足跡 ④進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國。
- (②) 31. 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ②可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 ③添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失 ④分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C。
- (①) 32. 「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？ ①豆類可以和穀類互相搭配（如黃豆糙米飯），使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用 ②豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用 ③種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食 ④素食成形的加工素材種類多樣化，作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用。
- (③) 33. 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味 ②於甜點中利



- 用新鮮水果或果乾取代精緻糖 ③應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 ④使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味。
- (②) 34. 下列有關育齡女性營養之敘述何者正確？ ①避免選用加碘鹽以及避免攝取含碘食物，如海帶、紫菜 ②食用富含葉酸的食物，如深綠色蔬菜 ③避免日曬，多攝取富含維生素 D 的食物，如魚類、雞蛋等 ④為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶。
- (②) 35. 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？ ①飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充 15 杯（每杯 240 毫升）以上的水分 ②每天日曬 20 分鐘有助於預防骨質疏鬆 ③多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生 ④應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等。
- (④) 36. 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①燉煮肉類 ②蒸烤肉類 ③汆燙肉類 ④碳烤肉類。
- (①) 37. 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式？ ①使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ②每日攝取高含「碘」食物，如海帶 ③食用高單位碘補充劑 ④多攝取海鮮。
- (①) 38. 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則？ ①使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味 ②使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用 ③多飲用白開水降低鹹度 ④採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味。
- (①) 39. 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？ ①不含皮的肉類，例如雞胸肉 ②看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉 ③加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ④食用油處理過的加工品，例如肉鬆。
- (②) 40. 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失？ ①爆香時加入適量的加碘鹽 ②炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ③開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ④食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯。



- (①) 41. 下列何者方式為用油較少之烹調方式？ ①涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟 ②爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋 ③三杯：薑、蔥、紅辣椒炒香後放入主菜，加麻油、香油、醬油各一杯，燜煮至湯汁收乾，再加入九層塔拌勻 ④燒：菜餚經過炒煎，加入少許水或高湯及調味料，微火燜燒，使食物熟透、汁液濃縮。
- (③) 42. 下列有關國小兒童餐製作之敘述，何者符合健康烹調原則？ ①建議多以油炸類的餐點為主，如薯條、炸雞 ②應避免供應水果、飲料等甜食 ③可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心 ④學童挑食恐使營養攝取不足，應多使用奶油及調味料來增加菜餚的風味。
- (④) 43. 下列有關食品營養標示之敘述，何者正確？ ①包裝食品上營養標示所列的一份熱量含量，通常就是整包吃完後所獲得的熱量 ②當反式脂肪酸標示為「0」時，即代表此份食品完全不含反式脂肪酸，即使是心臟血管疾病的病人也可放心食用 ③包裝食品每份熱量 220 大卡，蛋白質 4.8 公克，此份產品可以視為高蛋白質來源的食品 ④包裝飲料每 100 毫升為 33 大卡，1 罐飲料內容物為 400 毫升，張同學今天共喝了 4 罐，他單從此包裝飲料就攝取了 528 大卡。
- (④) 44. 某包裝食品的營養標示：每份熱量 220 大卡，總脂肪 11.5 公克，飽和脂肪 5.0 公克，反式脂肪 0 公克，下列敘述何者正確？ ①脂肪熱量佔比 < 40%，與一般飲食建議相當 ②完全不含反式脂肪，健康無慮 ③飽和脂肪為熱量的 20%，屬安全範圍 ④此包裝內共有 6 份，若全吃完，總攝取熱量可達 1320 卡。
- (①) 45. 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述



- 何者正確？ ①此飲料主要提供的營養成分是「糖」 ②整罐飲料蛋白質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量（1 杯為 240 毫升） ③蔗糖素可以抑制血糖的升高 ④此飲料富含維生素 C。
- (②) 46. 食品原料的成分展開，可以讓消費者對所吃的食品更加瞭解，下列敘述，何者正確？ ①三合一咖啡包中所使用的「奶精」，是牛奶中的一種成分 ②若依標示，奶精主要成分為氫化植物油及玉米糖漿，營養價值低 ③有心臟病史者，每天 1 杯三合一咖啡，可以促進血液循環並提神，對健康及生活品質有利 ④若原料成分中有部分氫化油脂，但反式脂肪含量卻為 0，代表不是所有的部分氫化油脂都含有反式脂肪酸。
- (③) 47. 104 年 7 月起我國包裝食品除熱量外，強制要求標示之營養素為 ①蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維 ②蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 ③蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖 ④蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪。
- (②) 48. 下列何者不是衛福部規定的營養標示所必須標示的營養素？ ①蛋白質 ②膽固醇 ③飽和脂肪 ④鈉。
- (①) 49. 食品每 100 公克固體或每 100 毫升液體，當所含營養素量不超過 0.5 公克時，可以用「0」做為標示，為下列何種營養素？ ①蛋白質 ②鈉 ③飽和脂肪 ④反式脂肪。
- (③) 50. 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中 ①單糖 ②蔗糖 ③單糖加雙糖 ④單糖加蔗糖 之總和。
- (②) 51. 下列何者是現行包裝食品營養標示規定必須標示的營養素？ ①鉀 ②鈉 ③鐵 ④鈣。
- (①) 52. 一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘？ ①碘化鉀 ②碘酒 ③優碘 ④碘 131。
- (①) 53. 食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含反式



- 脂肪量不超過多少得以零標示 ①0.3 公克 ②0.5 公克 ③1 公克 ④3 公克。
- (④) 54. 依照衛生福利部公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，攝取過量將對國民健康有不利之影響的營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，不包括以下營養素？ ①飽和脂肪 ②鈉 ③糖 ④膳食纖維。
- (①) 55. 關於 102 年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上？ ①51% ②100% ③33% ④67%。
- (②) 56. 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。
- (②) 57. 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。
- (①) 58. 市售客製化手搖清涼飲料，常使用的甜味來源為？ ①高果糖玉米糖漿 ②葡萄糖 ③蔗糖 ④麥芽糖。
- (①) 59. 以營養學的觀點，下列哪一種食物的蛋白質含量最高且品質最好？ ①黃豆 ②綠豆 ③紅豆 ④黃帝豆。
- (②) 60. 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。
- (②) 61. 下列油脂何者含飽和脂肪酸最高？ ①沙拉油 ②奶油 ③花生油 ④麻油。
- (④) 62. 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。
- (④) 63. 下列何種麵粉含有纖維素最高？ ①粉心粉 ②高筋粉 ③低筋粉 ④全麥麵粉。
- (②) 64. 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，尚可預防許多其他疾病？ ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K。



- (②) 65. 下列何者不屬於人工甘味料（代糖）？ ①糖精 ②楓糖 ③阿斯巴甜 ④醋磺內酯鉀（ACE-K）。
- (④) 66. 新鮮的水果比罐頭水果富含 ①醣類 ②蛋白質 ③油脂 ④維生素。
- (③) 67. 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①澱粉 ②蛋白質 ③維生素 ④礦物質。
- (②) 68. 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多？ ①胡蘿蔔 ②莧菜 ③高麗菜 ④菠菜。
- (①) 69. 素食者可藉由菇類食物補充 ①菸鹼酸 ②脂肪 ③水分 ④碳水化合物。

