

110 年度餐飲服務類失業者職業訓練 鄉村麵包與法式甜點班 甄選筆試

准考證號碼：1455980_____ (請填後兩碼) 姓名：

※答案請填寫於最後一頁的答案欄，若未填寫則不計分。

1. 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戴口罩可避免頭髮汙染到食品。
2. 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洗手是預防交叉汙染最好的方法 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. 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①90-100% ②80-90% ③70-75% ④50-60%
4. 以下對於廚師在工作場所的飲食規範，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，製備食物時禁止吃東西 ④為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖。
5. 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汙染食品 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以處理食品。
6. 感染諾羅病毒至少要症狀解除後多久，才能再從事接觸食品的工作 ①12 小時 ②24 小時 ③36 小時 ④48 小時。
7. 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
8. 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。
9. 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。
10. 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。
11. 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。

12. 選擇豆腐加工產品時，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。
13. 奶粉應購買 ①有結塊 ②有雜質 ③呈黑色 ④無不良氣味。
14. 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。
15. 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→汙染區 ③人流：汙染區→準清潔區→清潔區 ④人流與物流方向相反。
16. 製冰機管理，何者正確 ①生菜可以放在其內之冰塊上冷卻 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。
17. 食物保存之危險溫度帶係指 ①7~60°C ②20~80°C ③0~35°C ④40~75°C。
18. 食物製備與供應之衛生管理員則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①菜單多樣、少量製備 ②提早準備，隨時供應 ③大量製備，一次完成 ④處理迅速，避免疏忽。
19. 餐具洗淨後應 ①以毛巾擦乾 ②立刻放入櫃內貯存 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。
20. 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依經濟狀況而定 ④依工作量大小而定，以避免二次汙染。
21. 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。
22. 洗滌食品容器及器具應使用 ①洗衣粉 ②廚房清潔劑 ③食品專用洗潔劑 ④強酸、強鹼。
23. 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乾淨的飲料用品都可以放進去 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。
24. 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。
25. 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。
26. 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①70% ②80% ③90% ④95%。
27. 防止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。
28. 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微波食品時，需以保鮮膜包覆 ③應重複使用，減少資源浪費 ④蒸煮食物時，以保鮮膜包覆。

29. 食品包裝之主要功能，下列何者正確 ①增加價格 ②避免交叉汙染 ③增加重量 ④縮短貯存期限。
30. 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。
31. 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使用桌布差擦拭後繼續提供使用 ④回收洗淨晾乾後，方可提供使用。
32. 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。
33. 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①工作賺錢最重要，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。
34. 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，在更換碗盤 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。
35. 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。
36. 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。
37. 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。
38. 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。
39. 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。
40. 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。
41. 為避免食物中毒，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。
42. 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。
43. 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。
44. 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。

45. 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。
46. 下列何者是現行包裝食品營養標示規定必需標示的營養素？ ①鉀 ②鈉 ③鐵 ④鈣。
47. 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。
48. 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。
49. 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。
50. 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。

答案欄

1	2	2	2	3	3	4	3	5	2
6	4	7	3	8	4	9	4	10	4
11	2	12	4	13	4	14	2	15	4
16	2	17	1	18	4	19	3	20	2
21	4	22	3	23	4	24	2	25	2
26	1	27	1	28	1	29	2	30	2
31	4	32	1	33	3	34	2	35	3
36	1	37	2	38	2	39	3	40	1
41	1	42	4	43	3	44	3	45	4
46	2	47	2	48	2	49	4	50	4