

108 年度 13204 水產食品加工-煉製品類丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (1) 以下何種機械較不適合水產食品加工①去蕊機②採肉機③成型機④播漬機。
2. (4) 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多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處④無論雄性或雌性皆會吸食哺乳類動物血液。
3. (4) 筱珮要離職了，公司主管交代，她要做業務上的交接，她該怎麼辦？①不用理它，反正都要離開公司了②盡量交接，如果離職日一到，就不關他的事③把以前的業務資料都刪除或設密碼，讓別人都打不開④應該將承辦業務整理歸檔清楚，並且留下聯絡的方式，未來有問題可以詢問她。
4. (1) 選用食品包裝材料首要考慮使用①材質安定無毒者②價格便宜③色彩鮮艷④使用方便。
5. (1) 有關再生能源的使用限制，下列何者敘述有誤？①不易受天氣影響②風力、太陽能屬間歇性能源，供應不穩定③需較大的土地面積④設置成本較高。
6. (4) 水產加工機具經食品級清潔劑清洗後，接著應①覆蓋②以風吹乾③噴灑酒精④清水再沖洗。
7. (1) 天婦羅是①煉製品②調味乾製品③鹽漬品④煮乾品。
8. (2) 下列何者是鹽漬原料？①虱目魚②鯖魚③丁香魚④鮪魚。
9. (2) 下列何者屬於煉製品加工時之蛋白質溶解促進劑①氯化鈣②磷酸鹽③溴酸鉀④味精。
10. (4) 販賣之食品、食品添加物應符合衛生標準，其標準由①衛生局②衛生課③衛生所④衛生福利部定之。
11. (4) 良好蝦米（乾）之品質，下列何者不應列為重要指標？①乾燥程度及鹽度均適中，不易長霉②大小均一，夾雜物少③殼屑殘存少④顏色鮮紅。
12. (2) 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、反式脂肪及糖③蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪④蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質。
13. (3) 下列何種魚經凍結後不影響其凝膠能力①鯖魚②狗母魚③黑皮旗魚④鯉魚。
14. (4) 低水活性(A_w)之食品可以抑制微生物之發育是因為下列何種因素①pH 值②溫度③鹽分④水分。
15. (2) 欲使己二烯酸發揮較強的抑制作用，需要使製品的酸度在①pH5.5~6.0②pH5.0 以下③pH7.5 以上④pH6.5~7.0。
16. (3) 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有無可能傾倒及生鏽②電氣設備上有無安全保險絲③有無在線路上裝設漏電斷路器④有無過載及過熱保護設備。
17. (4) 煉製品的最理想原料是①長期凍存者②剛進入初期腐敗者③鮮度不良但色澤尚可者④未經凍結鮮度良好者。
18. (2) 下列何者是室內空氣污染物之來源：A.使用殺蟲劑；B.使用雷射印表機；C.在室內抽煙；D.戶外的污染物飄進室內？①ABC②ABCD③BCD④ACD。
19. (3) 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應繼續進行第二階段環境影響評估②補充修正資料再審③通過環境影響評估審查④認定不應開發。
20. (3) 急速冷凍之庫溫應控制①0℃②25℃③-35℃④-18℃。
21. (3) 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①1：5②1：2③1：3④1：4。
22. (4) 下列何種方式可使冷卻水結冰點降低？①加冰②加臭氧③加氧④加鹽或海水。
23. (3) 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，便可以不處罰。

24. (4) 水產加工製程中，製品之運送、銜接，以下列何種設備最為廣用？①吊車②油壓機③推高機④輸送帶。
25. (1) 下列何者屬於底棲性魚類？①鰈魚②秋刀魚③鯖魚④鮪魚。
26. (3) 下列何種原料屬於海水魚①草魚②鱧魚③鯖魚④鯉魚。
27. (2) 下列何者是錯誤的「戒菸」方式？①參加醫院或衛生所所辦理的戒菸班②自己購買電子煙來戒菸③求助醫療院所、社區藥局專業戒菸④撥打戒菸專線 0800-63-63-63。
28. (4) 下列何者不含血合肉之組織①吳郭魚②鮭魚③虱目魚④魷魚。
29. (1) 魷魚絲貯存中容易發生①褐變②粘結③失重④變硬 之現象。
30. (4) 魷魚絲之製造，需用到下列何種設備？①離心脫水機②打結機③播潰機④紅外線乾燥機。
31. (3) 供加工用之水產原料在處理之前①先加熱殺菌②無需管理③適當冷卻④應添加防腐劑。
32. (2) 「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可置於碗盤區固定位置方便取用②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄③應標明其購買日期及價格④符合食品安全衛生管理法之規定。
33. (1) 風鱈加工品應避免貯放在①陽光照射處②冷藏庫③蔭涼處④冷凍庫。
34. (2) 製造冷凍魚漿時，需用到下列何種設備？①乾燥機②採肉機③灌腸機④包裝機。
35. (4) 生活中經常使用的物品，下列何者含有破壞臭氧層的化學物質？①寶特瓶②免洗筷③保麗龍④噴霧劑。
36. (4) 為了節能與降低電費的需求，家電產品的正確選用應該如何？①選用高功率的產品效率較高②設備沒有壞，還是堪用，繼續用，不會增加支出③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④優先選用取得節能標章的產品。
37. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何①攝氏 55 度以上②攝氏 50 度以上③攝氏 45 度以上④攝氏 60 度以上。
38. (3) 魚肉冷凍時成品之冰晶形成較大是因為①風速太大②急速凍結③緩慢凍結④溫度太低。
39. (4) 食用紅色六號色素①少量②能③不受限制④不能 用於生鮮肉類和魚貝類。
40. (1) 製造魚丸時無需用到下列何種設備？①揉絲機②成型機③播潰機④離心脫水機。
41. (3) 為防止水產品變質，宜採用可阻絕何種氣體之包裝材料？①氮氣②二氧化碳③氧氣④氫氣。
42. (3) 新鮮的原料魚體表色澤①魚鱗脫落②褪色③具有光澤④腹面變黃。
43. (1) 一般手洗器具時，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使用鹼性洗劑清洗④使用酸性洗劑清洗。
44. (3) 下列何者為常用可食性人工腸衣①塑膠腸衣②豬腸③膠原纖維蛋白腸衣④纖維性腸衣。
45. (3) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確①指甲剪短就可以不用洗手②應擦指甲油保持手部的美觀③不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中④指甲應留長以利剝除蝦殼。
46. (4) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確①戴口罩可避免頭髮污染到食品②為了環保，口罩需重複使用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口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出。
47. (2) 在加工過程中，何項因素與阻止細菌的發育無關？①空氣②顏色③水分④溫度。
48. (1) 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該①請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因②責罵員工③辭退員工④勉強員工繼續上班。
49. (3) 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經期紊亂④哺乳期間之幼兒健康。
50. (2) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念①雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口②佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」③手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落④只要戴手套就可以完全避免手部污染食品。
51. (2) 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，下列敘述何者為對？①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②某甲與相關公務員均已涉嫌觸犯貪污治罪條例③因為不是送錢，所以都沒有犯罪④公務員若沒有收現金，就沒有罪。

52. (3) 下列何者是調味乾製品①丁香魚乾②魷魚乾③魚果④風鰻。
53. (4) 真空包裝或充氮包裝不具下列何項優點①產品失重較少②抑制細菌生長③延長貯存期限④增加製成率。
54. (2) 作業場所高頻率噪音較易導致下列何種症狀？①肺部疾病②聽力損失③失眠④腕道症候群。
55. (3) 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廠牌名氣的大小③各種洗潔劑的性質④使用者口碑。
56. (2) 按「食品安全衛生管理法」有關食品標示規定，下列何者為誤①標示食品添加物名稱②一定有英文品名③標示有效日期④標示重量。
57. (4) 製造柴魚之主要原料是①旗魚②鯊魚③鮪魚④鰹魚。
58. (4) 水產原料冷凍冷藏時為免水份流失及品質變化①相互堆積②降低凍藏溫度③不必包裝④包冰後再以紙箱包裝。
59. (2) 下列何者燈泡發光效率最高？①鹵素燈泡②LED 燈泡③白熾燈泡④省電燈泡。
60. (2) 下列何者符合高纖的原則①以紅肉取代白肉②以糙米取代白米③以果汁取代水果④以水果取代蔬菜。
61. (2) 凍結水產原料以何種方式較佳①浸漬冰水中②急速冷凍③緩慢冷凍④冷藏庫中。
62. (2) 台灣地區養殖魚中常作為魚鬆原料的有①鰻魚②虱目魚③鯽魚④鯉魚。
63. (3) 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？①14②20③60④30。
64. (3) 下列何者用來做冷凍蝦仁①龍蝦②沙蝦③厚殼蝦④斑節蝦。
65. (2) 下列何者不是以冷凍魚漿為原料所製成之成品①天婦羅②魚酥③竹輪④魚丸。
66. (1) 下列何種包裝材料，最符合環保要求，且最易處理①紙容器②玻璃容器③塑膠容器④金屬容器。
67. (3) 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，應該採用那一種設計為佳①加裝鐵皮②直角③圓弧角④加裝飾條。
68. (3) 下列何者為鹽溶性蛋白質？①膠原蛋白質②肌漿蛋白質③肌原纖維蛋白質④基質蛋白質。
69. (2) 一般而言下列何者不屬對孕婦有危害之作業或場所？①經常變換高低位之工作姿勢②工作區域地面平坦、未濕滑且無未固定之線路③暴露游離輻射④經常搬抬物件上下階梯或梯架。
70. (4) 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全穀只須占全穀雜糧類的 1/4②每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜③多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B12④多攝食富含維生素 C 的蔬果，以改善鐵質吸收率。
71. (4) 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應避免供應水果、飲料等甜食②建議多以油炸類的餐點為主，如薯條、炸雞③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可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心。
72. (4) 下列何者會促進加工原料腐敗①添加抗氧化劑②添加食鹽③添加防腐劑④細菌污染。
73. (1) 置換氮氣之食品包裝對於氧化作用可①減緩②先快後緩③完全抑制④先緩後快。
74. (2) 洗手之衛生，下列何者正確①洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟②洗手是預防交叉污染最好的方法③戴手套之前可以不用洗手④手上沒有污垢就可以不用洗手。
75. (4) 1 台斤 30 元之原料魚相當於 1 公斤①36 元②64 元③30 元④50 元。
76. (2) 煉製品是用①麵團②魚漿③魚肉抽出物④魚粉 做成。
77. (4) 魚貝類在冷凍的溫度下①新鮮度不變②不會變質③可永遠存放④品質仍然在下降。
78. (1) 能適用於魚漿煉製品的防腐劑為①己二烯酸及其鹽類②苯甲酸③過氧化氫④丙酸鈣。
79. (4) 下列何者可使水產品保存較長時間①室溫保存②37°C 恆溫保存③冷藏保存④冷凍保存。
80. (1) 那一種不是做魚醬油的原料①鱈魚②鰹魚③鯖魚④鮪魚。