

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. (2) 有關茶菁採收，下列敘述何者有誤？①單人機採時宜考慮茶袋所能承載茶菁數量②以鋏剪採收時應該儘量深剪③雙人機採需注意採摘面高度進行調整④以掛刀片手採茶菁時宜小心避免人員受傷。
2. (4) 大氣層中臭氧層有何作用？①造成光害②保持溫度③對流最旺盛的區域④吸收紫外線。
3. (2) 部分發酵茶殺菁及乾燥製程係因①力②熱③光④機械 的作用。
4. (1) 根據性別工作平等法，下列何者非屬職場性騷擾？①公司員工下班後搭乘捷運，在捷運上遭到其他乘客偷拍②雇主對求職者要求交往，作為雇用與否之交換條件③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④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。
5. (3) 下列部分發酵茶類中，烘焙程度最重之茶類為①高山茶②凍頂烏龍茶③鐵觀音茶④松柏長青茶。
6. (4) 茶葉品質感官評鑑時，所謂「開湯」之術語係指①煮水②泡茶③喝茶④倒茶。
7. (4) 夏季由於氣溫高、日照足，因此夏季製作的包種茶較春季為①清香②淡菁味③甘醇④苦澀味。
8. (1) 有一茶園預計於 5 月 2 日進行採收，因發現茶避債蛾為害，欲噴施安全採收期 21 天的農藥，應於①4 月 10 日②4 月 23 日③5 月 23 日④5 月 10 日 之前噴藥。
9. (1) 「港口茶」產於①滿州鄉②高雄港③臺中港④湖口鄉。
10. (1) 陳先生到機車行換機油時，發現機車行老闆將廢機油直接倒入路旁的排水溝，請問這樣的行為是違反了①廢棄物清理法②職業安全衛生法③飲用水管理條例④道路管理處罰條例。
11. (3) 在相同的貯藏條件下，不同發酵程度之茶葉品質劣變速率，下列何者是對的？①綠茶 > 紅茶 > 烏龍茶②綠茶 > 紅茶 > 包種茶③綠茶 > 包種茶 > 烏龍茶④紅茶 > 烏龍茶 > 包種茶。
12. (1) 龍井茶之外觀為①扁平形②球形③條形④碎形。
13. (1) 下列那一茶樹品種為小葉種？①青心烏龍②臺茶 18 號③阿薩姆④臺灣山茶。
14. (4) 下列何者不是神澤氏葉蟎的推薦用藥？①2.8%畢芬寧乳劑②25%蟎離丹可濕性粉劑③10%芬普寧可濕性粉劑④9.6%益達胺溶液。
15. (2) 一般辦公室影印機的碳粉匣，應如何回收？①交由清潔隊回收②交由販賣商回收③交給拾荒者回收④拿到便利商店回收。
16. (1) 下列炒菁機之裝置何者與炒菁品質控制無關？①炒菁機底座滑輪②炒菁溫度自動調節③炒菁時間設定④炒菁筒內送排風裝置。
17. (3) 依能源局「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？①25②22③26④24。
18. (1) 如果水龍頭流量過大，下列何種處理方式是錯誤的？①直接換裝沒有省水標章的水龍頭②直接調整水龍頭到適當水量③加裝節水墊片或起波器④加裝可自動關閉水龍頭的自動感應器。
19. (1) 一般形狀緊結之包種茶，是由於茶菁原料①幼嫩②老嫩無拘③太長④粗老 所致。
20. (3) 除了充氮或真空包裝外，利用添加①抗氧化劑②乾燥劑③脫氧劑④防黴劑 亦可防止茶葉貯藏時期氧化作用。
21. (4) 根據性別工作平等法，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③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④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。
22. (3) 部分發酵茶製作需萎凋及攪拌等製程，但不需團揉製程之茶類為①高山茶②鐵觀音茶③東方美人茶④凍頂烏龍茶。
23. (3) 下列何種成分，綠茶較其他茶類含量較低？①游離胺基酸②兒茶素類③茶黃質④咖啡因。
24. (2) 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②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③通知水電行或檢修人員來檢修，徹底根絕漏水問題④立刻檢查馬桶水箱零件有無鬆脫，並確認有無漏水。

25. (3) 同屬部分發酵茶，下列何者是青茶類及白茶類必要之製程？①炒菁②日光萎凋③室內萎凋④攪拌。
26. (4) 下列敘述何者有誤？①有機茶菁與慣行栽培茶菁須分開採製②製茶廠宜設置在茶園附近，以避免長途運送造成茶菁品質下降③不論雨菁或一般茶菁都必須避免運送壓傷④高山茶區採收之茶菁必須運至平地製茶。
27. (2) 茶葉貯藏期間為控制茶葉含水量，下列敘述何者不正確？①茶葉應充分乾燥②添加脫氧劑③利用防濕包裝材料④以真空包裝並貯藏在相對濕度低的空間。
28. (1) 台灣一般平地茶區於「立夏」至「立秋」期間所採製的茶為①夏茶②秋茶③冬茶④春茶。
29. (4) 製作部分發酵茶，隨著攪拌次數增加其時間應①漸次減短②長短不變③無關品質④漸次增長。
30. (3) 下列何者為高雄市所產的茶？①海山茶②青山茶③六龜茶④港口茶。
31. (3) 下列何種茶類兒茶素含量較高？①紅茶②包種茶③綠茶④白毫烏龍茶。
32. (1) 進出電梯時應以下列何者為宜？①裡面的人先出，外面的人再進入②爭先恐後無妨③可同時進出④外面的人先進去，裡面的人才出來。
33. (1) 兒茶素類成分含量較高的部位是①茶菁嫩葉②茶梗③成熟老葉④茶種籽。
34. (3) 一般泡沫滅火器藥劑有效時限為①3年②7年③5年④9年。
35. (1) 部分發酵茶室內萎凋製程中，下列何者萎凋環境條件對茶菁失水速率較無直接影響？①大氣壓力②濕度③溫度④通風。
36. (2) 於公司執行採購業務時，因收受回扣而將訂單予以特定廠商，觸犯下列何種罪刑？①侵占罪②背信罪③貪污罪④詐欺罪。
37. (3) 較不適合製造包種茶的茶樹品種是①四季春②青心烏龍③阿薩姆④臺茶 12 號。
38. (3) 下列何者不是茶葉良好農業規範中，病蟲草害防治資材作業查核表之檢查項目？①採收時是否遵守安全採收期②是否進行農藥或資材之登記、用量記錄③操作人員是否進行日常衛生管理檢查④是否根據發生預警資訊，把握病蟲害防治時機，而展開積極防治作業。
39. (1) 為妥善保藏綠茶外觀色澤翠綠色，應貯藏於①低溫、低濕、不透光②高溫、高濕、透光③高溫、高濕、不透光④低溫、低濕、透光。
40. (4) 下列何者為製茶加工場所內必備之安全設備？①高空緩降機②工程梯③安全帽④滅火器。
41. (3) 目前市面所種植茶樹品種，商品名俗稱「迎香」為茶樹何種品種？①臺茶 14 號②臺茶 16 號③臺茶 20 號④臺茶 21 號。
42. (1) 較不適合製造槪(膨)風茶的茶樹品種是①阿薩姆②青心烏龍③青心大冇④白毛猴。
43. (2) 東方美人茶製程中，日光萎凋完成時之茶菁重量減少率約①5~10%②25~35%③10~15%④50%以上。
44. (1) 凍頂烏龍茶之發酵程度係控制於下列何項製程？①萎凋及攪拌②乾燥③揉捻④炒菁。
45. (1) 發生電氣火災時，不得使用①泡沫滅火器②海龍滅火器③二氧化碳滅火器④乾粉滅火器。
46. (2) 從茶樹採摘下來的新鮮嫩葉稱為①生茶②茶菁③新茶④青茶。
47. (2) 製造部分發酵茶時，茶菁含水量多時，炒菁後期通常會採取什麼方式加速水分的散失？①提高炒菁筒轉速②開啟送風③增加茶菁投入量④提高溫度。
48. (3) 臺北市木柵茶區常用來製造鐵觀音茶所用的茶樹品種主要為①臺茶 18 號②硬枝紅心③鐵觀音④青心柑仔。
49. (2) 以含水量較低之粗老茶菁原料製造包種茶時，以錶溫 280℃ 進行炒菁時宜採①較長時間、炒菁筒轉速宜調慢②較短時間、炒菁筒轉速宜調慢③較短時間、炒菁筒轉速宜調快④較長時間、炒菁筒轉速宜調快。
50. (1) 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用電管理較不適當？①機房設定較低之溫度②設置冷熱通道③使用新型高效能電腦設備④使用較高效率之空調設備。
51. (4) 為提升炒菁品質，下列關於炒菁機的轉速與茶菁老嫩的關係，何者敘述正確？①茶菁愈成熟，轉速愈快②茶菁愈嫩，轉速愈慢③轉速與茶菁老嫩無關聯④茶菁愈嫩，轉速愈快。

52. (1) 新竹縣峨眉鄉之特色茶為①槿(膨)風茶②碧螺春③包種茶④鐵觀音。
53. (4) 紅茶製程中，下列何者與發酵速度無關？①室內相對濕度②室內溫度③氧化酵素④微生物。
54. (3) 所謂「六月白」是屬於①春茶②秋茶③第二次夏茶④第一次夏茶。
55. (1) 下列何種茶類係由茶葉本身自有的酵素來發酵？①青茶類②黃茶類③黑茶類④綠茶類。
56. (3) 南投魚池茶區適合製造紅茶的主要茶樹品種為①中葉種②細葉種③大葉種④小葉種。
57. (4) 製作部分發酵茶時，若炒菁不足則茶湯水色會呈現①明亮②清澈③琥珀鮮黃④混濁不清。
58. (4) 欲製高品質紅茶宜採用哪一季茶菁？①春季②冬季③秋季④夏季。
59. (2) 文山包種茶的外觀形狀是①碎形②條形③球形④半球形。
60. (1) 室內萎凋及靜置攪拌處理不當，致使茶菁受損易產生①行水不順(積水)②無關水分變化③行水順暢(走水)④水分散失過快(消水)。
61. (4) 茶葉貯藏過程中，溫度對品質之影響甚鉅，下列敘述何者正確？①高溫有利茶葉品質維持②維持茶葉香氣之貯藏最適宜溫度為 25-30℃ ③高溫貯藏可降低兒茶素之氧化④低溫貯藏有利茶葉色香味品質保存。
62. (1) 凍頂烏龍茶茶湯顏色屬①金黃色②綠色③褐色④琥珀色。
63. (2) 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電纜線置於地上③電氣火花④漏電。
64. (1) 下列何者屬重萎凋、不攪拌之茶類？①白茶類②槿風茶③文山包種茶④綠茶。
65. (1) 流行病學實證研究顯示，輪班、夜間及長時間工作與心肌梗塞、高血壓、睡眠障礙、憂鬱等的罹病風險之相關性一般為何？①正②負③可正可負④無。
66. (3) 碧螺春茶香氣屬①熟香②蜜香③蔬果香④花香。
67. (3) 下列哪些廢紙類不可以進行資源回收？①雜誌②報紙③紙尿褲④包裝紙。
68. (1) 有萎凋製程之茶類為①白茶、青茶、紅茶②黃茶、白茶、青茶③綠茶、紅茶、黃茶④白茶、青茶、綠茶。
69. (3) 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擋土支撐組配②模板支撐③屋頂④施工架組配。
70. (2) 會造成茶菁污染而導致製茶衛生疑慮的情形為①下雨天採收茶菁②嚼食檳榔③低溫雨天以熱風萎凋槽進行茶菁萎凋④室外日光萎凋時使用曬菁布隔離地面。
71. (4) 揉捻機操作下列條件設定何者正確？①茶菁較嫩時揉捻機壓力增大促使成條狀②茶菁較老時揉捻機壓力減小促使成條狀③揉捻壓力不影響茶葉成形④茶菁較老時揉捻機壓力增大促使成條狀。
72. (3) 茶葉品質感官評鑑時，口腔對酸味判別較敏銳的部位為①舌尖②兩頰內側③舌緣④舌根。
73. (3) 紅茶中的茶紅質是由茶菁何種物質氧化生成？①葉綠素②咖啡因③兒茶素④胺基酸。
74. (1) 製造傳統綠茶第一步驟為①殺菁②乾燥③揉捻④發酵。
75. (4) 新北市坪林茶區所產製之特色茶類為①綠茶②鐵觀音③白茶④文山包種茶。
76. (4) 有關設置及維護曬菁場地之衛生清潔，下列何者認知不正確？①遠離垃圾場②曬菁場地排水良好不積水③鋪設水泥等硬質地面④使用馬路路肩曬菁。
77. (3) 下列何種茶樹品種具有植物品種權？①臺茶 18 號②臺茶 1 號③臺茶 19 號④臺茶 12 號。
78. (4) 清明節前所採製的茶稱為①祭祖茶②清明茶③掃墓茶④明前茶。
79. (4) 依我國食品衛生管理法規定，用來沖泡且不含其他原料或食品添加物之茶葉，下列何者不是強制性標示事項？①有效日期②品名③製造者④營養標示。
80. (4) 受雇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雇用公司或機關法人代表②由雇用人指定之自然人或法人③雇用人④受雇人。