

113 年度 13207 水產食品加工-燻製、醃漬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：

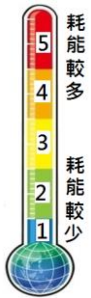
姓 名：

單選題：

1. (4) 有關建築之外殼節能設計，下列敘述中錯誤的是？ ①做好屋頂隔熱設施 ②開窗區域設置遮陽設備 ③大開窗面避免設置於東西日曬方位 ④宜採用全面玻璃造型設計，以利自然採光。
2. (2) 從鍋爐送出來作為熱源的水蒸氣為 ①不飽和蒸氣 ②飽和蒸氣 ③過冷蒸氣 ④過熱蒸氣。
3. (4) 包裝材質上之印刷，下列何者不正確？ ①不易脫落為宜 ②色彩安定 ③宜在中間層較佳 ④可與食物直接接觸。
4. (3) 下列有關海苔醬的敘述，何者不正確 ①顏色為紫黑色者較佳 ②調味水產加工品 ③原料厚度 5 公分以上較佳 ④海苔品質最好的時候是冬季。
5. (4) 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？ ①50 人 ②200 人 ③100 人 ④30 人。
6. (2) 養殖吳郭魚有輕微臭土味其原因為 ①鮮度不好 ②底土太厚 ③水溫過高 ④飼料不佳。
7. (2) 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該 ①辭退員工 ②請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因 ③勉強員工繼續上班 ④責罵員工。
8. (1) 使用糖度計(0-32%)測定糖水的糖度須以下列何種液體校正歸零 ①蒸餾水 ②標準糖液 ③酒精 ④漂白水。
9. (4) 凍結方法以何者較佳？ ①冷藏庫中 ②緩慢冷凍 ③浸漬冰水 ④急速冷凍。
10. (1) 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溫室效應 ②煙霧 (smog) 效應 ③臭氧層破壞 ④酸雨。
11. (2) 台灣鯛魚片的製作原料是 ①鯉魚 ②吳郭魚 ③黃錫鯛 ④鯽魚。
12. (3) 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 ②三合一咖啡包中所使用的「奶精」，是牛奶中的一種成分 ③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 ④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。
13. (1) 台灣製造洋菜所需的原料產量逐減，目前是以 ①龍鬚菜 ②海帶 ③髮菜 ④紫菜 取代。
14. (2) 下列何種物質是水產品中較獨特的成分？ ①水分 ②廿碳五烯酸(EPA) ③糖類 ④蛋白質。
15. (2) 下列何種產品在室溫下保存時間最短 ①鹽鯖 ②魚丸 ③魚酥 ④乾蝦。
16. (4) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項 ①花色樣式 ②價格高低 ③國內外品牌 ④材質與使用方法。
17. (1) 市場螺旋式玻璃罐之瓶蓋上有變質指示裝置，當罐內真空度變差瓶蓋中心會 ①外凸 ②生鏽 ③扁軟 ④凹下。
18. (1) 海蜇皮原料屬於 ①腔腸動物 ②海藻 ③棘皮動物 ④軟體動物。
19. (4) 玻璃瓶裝的魚酥，在室溫下保存最容易發生品質劣化的原因是 ①腐敗菌繁殖 ②病原菌繁殖 ③酵素活化 ④氧化酸敗。
20. (4) 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既然是真空包裝食品無須充分加熱後就可食用 ②只要方便取用，可隨意置放 ③知名廠商無須檢視標示內容 ④依標示冷藏或冷凍貯藏。
21. (1) 水產品如果要做為煉製品的原料需要先判斷其何種指標？ ①魚肉的煉製品膠形成能力 ②魚肉的 ATPase 的高低 ③魚肉 TBA 值 ④揮發性鹼態氮的高低。
22. (2) 水產品常用之冷藏溫度 ①-18℃ 以下 ②-2℃ ~ 5℃ ③10℃ ~ 15℃ ④25℃ 以上。

23. (4) 調味料之使用，何者正確 ①各類焦糖色素安全無虞，無限量標準 ②不屬於食品添加物，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。
24. (4) 熱中暑時，易發生下列何現象？ ①體溫下降 ②體溫正常 ③體溫忽高忽低 ④體溫上升。
25. (1) 水污染防治法中所稱地面水體不包括下列何者？ ①地下水 ②海洋 ③灌溉渠道 ④河川。
26. (3) 魚肉在播漬時，溫度最好控制在 ①-10℃ ②20~30℃ ③0~10℃ ④40~50℃。
27. (3) 「酸雨」定義為雨水酸鹼值達多少以下時稱之？ ①6.0 ②7.0 ③5.0 ④8.0。
28. (3) 下列何者屬洄游性魚類？ ①鰈魚 ②吳郭魚 ③鮪魚 ④鯛魚。
29. (4) 觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①75% ②70% ③60% ④85%。
30. (3) 關於柴魚製成之敘述何者正確？ ①第二次黴為青綠色黴菌 ②烘乾魚不必休火，一次烘乾 ③小於 2 公斤小魚前處理是只沿脊椎骨剖成兩片稱之為龜節 ④烘乾之木材選用油脂多的。
31. (3) 下列何種原料較適合大量加工成魚製品？ ①白帶魚 ②黃花魚 ③鯖魚 ④鯉魚。
32. (3) 包裝材料的存放，較不需考慮下列何者？ ①水氣 ②衛生 ③隱密 ④光照。
33. (3) 食物保存之危險溫度帶係指 ①0~35℃ ②40~75℃ ③7~60℃ ④20~80℃。
34. (3) 冷凍蝦仁應貯放在 ①液態氮桶 ②冷藏庫 ③凍藏庫 ④超低溫凍藏庫。
35. (1) 由海鰻製成之風鰻產品屬於 ①素乾品 ②煮乾品 ③調味乾製品 ④燻製品。
36. (1) 下列何者不是魚鬆成品的品質指標？ ①K 值 ②TBA 值 ③Aw 值 ④POV 值。
37. (4) 下列何者不是食品凍藏之目的 ①抑制酵素活性 ②抑制微生物的滋長 ③降低物理、化學反應速率 ④改變食品的化學性質。
38. (4) 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使用防爆電氣設備 ②裝設可燃性氣體偵測裝置 ③標示「嚴禁煙火」 ④使用工業用電風扇。
39. (1) 水產加工機具之清洗，首先應以 ①清水 ②酒精 ③清潔劑 ④漂白水 清洗之。
40. (1) 持用鋒利刀具應 ①手戴鋼網手套 ②不要磨得太鋒利 ③手戴皮質手套 ④不宜太尖。
41. (3) 柴魚片(花)是 ①像鹽鯖一樣的鹽乾品 ②像鰻乾不軟不硬的素乾品 ③像魚鬆一樣輕的乾製品 ④像木頭一樣硬的烘乾製品。
42. (2) 己二烯酸常用於魚貝類的乾製品當 ①漂白劑 ②防腐劑 ③保色劑 ④殺菌劑。
43. (3) 鯷魚為小型洄游性魚類，一般多做為 ①調味製品 ②燻製品 ③乾製品 ④煉製品 的原料。
44. (3) 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。
45. (2) 水產煉製品最適合使用的原料 ①預煮肉 ②冷凍新鮮肉 ③魚腹部肉 ④變性肉。
46. (4) 操作電動加工機具時應 ①以快速為先 ②以省力為先 ③以輕便為先 ④以安全為先。
47. (4) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法 ①生物性 ②物理性 ③自然性 ④化學性。
48. (3) 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人流與物流方向相反 ④人流：污染區→準清潔區→清潔區。
49. (4) 下列何者不是排除氧氣的包裝方法？ ①充氮包裝 ②真空包裝 ③充二氧化碳包裝 ④手動封口機包裝。
50. (2) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確 ①油飯 ②罐頭食品 ③馬鈴薯泥 ④截切生菜。
51. (1) 有關標示事項之重量應以 ①公制 ②英制 ③台制 ④日制 為單位。
52. (3) 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確 ①豬肉>魚肉>雞肉>絞牛肉 ②考慮品質問題，煎牛排至少 50℃ ③以禽肉類要求溫度最高，應達 74℃/15 秒以上 ④牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至 100℃。
53. (1) 魚丸等無包裝煉製品的腐敗，主要是受 ①好氧性腐敗菌 ②酵母菌 ③黴菌 ④厭氧性腐敗菌。
54. (4) 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編寫程式之工程師 ②公司與編寫程式之工程師共有 ③公司全體股東共有 ④公司。
55. (4) 水產食品切塊機之刀片應定期磨利並塗上 ①礦油 ②煤油 ③機油 ④可食性潤滑油。

56. (1) 水產加工原料在處理前應 ①適當冷卻 ②先加熱殺菌 ③無需管理 ④添加防腐劑。
57. (4) 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 ②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 ④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。
58. (2) 下列何者較適用水產加工品油炸使用之油脂？ ①橄欖油 ②棕櫚油 ③沙拉油 ④花生油。
59. (3) 如下圖，你知道這是什麼標章嗎？ ①環保標章 ②奈米標章 ③能源效率標示 ④省水標章。



60. (2) 職場禁菸的好處不包括 ①避免同事因為被動吸菸而生病 ②吸菸者不能抽菸會影響工作效率 ③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 ④讓吸菸者菸癮降低，戒菸較容易成功。
61. (3) 鱈魚香絲製作原料為 ①章魚 ②魷魚 ③冷凍魚漿 ④魚乾。
62. (4) 水產原料冷凍冷藏時為避免水份流失及品質變化宜 ①降低凍藏溫度 ②相互堆積 ③經常調節凍藏溫度 ④包冰後再包裝。
63. (2) 蝦蟹等甲殼類冷凍過程中產生黑變主要原因為下列何者氧化所致？ ①甘胺酸 ②酪胺酸 ③甲硫胺酸 ④色胺酸。
64. (1) 下列何者會造成加工原料腐敗？ ①細菌污染 ②添加食鹽 ③添加防腐劑 ④添加抗氧化劑。
65. (2) 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。
66. (4) 水產原料何項屬於頭足類動物？ ①海鰻 ②蝦 ③馬頭魚 ④烏賊。
67. (2) 分級分切後之水產加工原料應迅速降溫至中心溫度 ①40℃ ②5℃ ③20℃ ④30℃。
68. (1) 下列有關育齡女性營養之敘述何者正確？ ①食用富含葉酸的食物，如深綠色蔬菜 ②避免日曬，多攝取富含維生素 D 的食物，如魚類、雞蛋等 ③為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶 ④避免選用加碘鹽以及避免攝取含碘食物，如海帶、紫菜。
69. (3) 臺灣在一年中什麼時期會比較缺水(即枯水期)？ ①9 月至 12 月 ②6 月至 9 月 ③11 月至次年 4 月 ④臺灣全年不缺水。
70. (4) 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可以，要資源須有效使用 ③可以，只要不被公司發現即可 ④不可以，這是公司的車不能私用。
71. (3) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失 ②「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ③可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 ④分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C。
72. (1) 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優碘 ③碘酒 ④碘 131。
73. (3) 柴魚又稱為鰹節，是因為主要原料為 ①鱈魚 ②黃花魚 ③鰹魚 ④鮪魚 經煮熟、焙乾、發酵而製成像木材般之產品。
74. (4) 製造鹽鯖時，食鹽作用為？ ①提高產量 ②蛋白變性 ③提高鮮度 ④抑制細菌。
75. (4) 不影響魚肉煉製品彈力之因素有 ①添加物 ②鹽濃度 ③pH 值 ④產量。
76. (2) 煉製品加工過程中，水漂魚肉可以除去何種蛋白？ ①基質蛋白 ②肌漿蛋白 ③膠原蛋白 ④肌原纖維蛋白。

77. (1) 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外層有脂肪膜 ③用 75%酒精可以殺死 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。
78. (4) 在加工過程中，何項因素與阻止細菌的發育無關？ ①溫度 ②水分 ③空氣 ④顏色。
79. (2) 廚師證書有效期間為幾年 ①2 年 ②4 年 ③1 年 ④3 年。
80. (1) 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那些影響？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 ①ABC ②ABCD ③BCD ④ACD。