

1. (3) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
2. (2) 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的①碳酸菌②乳酸菌③酵母菌④酒釀。
3. (4) 醬油膏比一般醬油濃稠是因為①醱酵時間較久②加入了較多的糖與鹽③濃縮了，水分含量較少④加入修飾澱粉在內。
4. (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
5. (4) 食用油若長時間加高溫，其結果是①能殺菌、容易保存②增加油色之美觀③增長使用期限④產生有害物質。
6. (2) 沙拉油品質愈好則①加熱後愈容易冒煙②加熱後不易冒煙③一經加熱即很快起泡沫④不加熱也含泡沫。
7. (3) 通常所稱之奶油(Butter)係由①牛肉中抽出之油②牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油③牛乳內抽出之油脂④由植物油精製而成。
8. (2) 添加相同比例量的水於糯米中，烹煮後的圓糯米比尖糯米之質地①較硬②較軟③較鬆散④相同。
9. (1) 含有筋性的粉類是①麵粉②玉米粉③太白粉④甘藷粉。
10. (2) 下列何種澱粉以手捻之有滑感？①麵粉②太白粉③泡達粉④在來米粉。
11. (4) 黏性最大的米為①蓬萊米②在來米③胚芽米④糯米。
12. (1) 麵糰添加下列何種調味料可促進其延展性？①鹽②胡椒粉③糖④醋。
13. (1) 「粉蒸肉」之材料宜用①五花肉②里肌肉③豬蹄④豬頭肉。
14. (2) 製作包子之麵粉宜選用下列何者？①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④澄粉。
15. (3) 花生與下列何種食物性質差異最大？①核桃②腰果③綠豆④杏仁。
16. (4) 如貯藏不當易產生黃麴毒素的食品是①蛋②肉③魚④花生。
17. (3) 因存放日久而發芽以致產生茄靈毒素，不能食用之食物是①洋蔥②胡蘿蔔③馬鈴薯④毛豆。
18. (2) 下列食品何者含澱粉質較多？①荸薺②馬鈴薯③蓮藕④豆薯（刈薯）。
19. (4) 下列食品何者為非發酵食品？①醬油②米酒③酸菜④牛奶。
20. (1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
21. (3) 腐竹是用下列何種食材加工製成的？①綠豆②紅豆③黃豆④花豆。
22. (2) 豆腐是以①花豆②黃豆③綠豆④紅豆為原料製作而成的。
23. (3) 經烹煮後顏色較易保持綠色的蔬菜為①小白菜②空心菜③芥蘭菜④青江菜。
24. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
25. (3) 低脂奶是指牛奶中①蛋白質②水分③脂肪④鈣含量低於鮮奶。
26. (2) 下列何種食物切開後會產生褐變？①木瓜②楊桃③鳳梨④釋迦。
27. (4) 肝臟比肉類容易煮熟是因①脂肪成份少②蛋白質成份少③醣份少④結締組織少的關係。
28. (2) 下列哪一種物質是禁止作為食品添加物使用？①小蘇打②硼砂③味素④紅色 6 號色素。
29. (2) 假設製作下列菜餚的魚在烹調前都一樣新鮮，你認為烹調後何者可放置較長的時間？①清蒸魚②糖醋魚③紅燒魚④生魚片。
30. (2) 「走油扣肉」應用①排骨肉②五花肉③里肌肉④梅花肉（胛心肉）來做為佳。
31. (3) 菜名中含有「雙冬」二字，常見的是哪二項材料？①冬瓜、冬筍②冬菇、冬菜③冬菇、冬筍④冬菇、冬瓜。
32. (4) 菜名中有「發財」二字的菜，其所用材料通常會有①香菇②金針③蝦米④髮菜。
33. (4) 銀芽是指①綠豆芽②黃豆芽③苜蓿芽④去掉頭尾的綠豆芽。
34. (1) 食物腐敗通常出現的現象為①發酸或產生臭氣②鹽分增加③蛋白質變硬④重量減輕。
35. (3) 製造香腸、火腿時加硝的目的為①增加維生素含量②縮短醃製的時間③保持色澤及抑制細菌生長④使肉質軟嫩，縮短烹調的時間。
36. (4) 發霉的穀類含有①氰化物②生物鹼③蕈毒鹼④黃麴毒素對人體有害，不宜食用。
37. (4) 下列何種食物發芽後會產生毒素而不宜食用？①紅豆②綠豆③花生④馬鈴薯。

38. (3) 烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？①血水②硬筋③寄生蟲④抗生素。
39. (3) 黃麴毒素容易存在於①家禽類②魚貝類③花生、玉米④內臟類。
40. (3) 製作油飯時，為使其口感較佳，較常選用①蓬萊米②在來米③長糯米④圓糯米。
41. (2) 酸辣湯的辣味來自於①芥菜粉②胡椒粉③花椒粉④辣椒粉。
42. (2) 為使製作的獅子頭（肉丸）質脆味鮮，最適宜添加下列何物來改變肉的質地？①豆腐②荸薺③蓮藕④牛蒡。
43. (3) 下列何者為較新鮮的蛋？①蛋殼光滑者②氣室大的蛋③濃厚蛋白量較多者④蛋白彎曲度小的。
44. (2) 製作蒸蛋時，添加何種調味料將有助於增加其硬度？①蔗糖②鹽③醋④酒。
45. (2) 下列哪一種為天然膨大劑？①發粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
46. (1) 乾米粉較耐保存之原因為①產品乾燥含水量低②含多量防腐劑③包裝良好④急速冷卻。
47. (4) 冷凍食品是一種①不夠新鮮的食物放入低溫冷凍而成②將腐敗的食物冰凍起來③添加化學物質於食物中並冷凍而成④把品質良好之食物，處理後放在低溫下，使之快速凍結之食品。
48. (2) 油炸食物後應①將油倒回新油容器中②將油渣過濾掉，另倒在乾淨容器中③將殘渣留在油內以增加香味④將油倒棄於水槽內。
49. (3) 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為①添加防腐劑在內②罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌④罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。
50. (4) 食物烹調的原則宜為①調味料愈多愈好②味精用量為食物重量的百分之五③運用簡便的高湯塊④原味烹調。
51. (3) 下列材料何者不適合應用於素食中？①辣椒②薑③落蕎④九層塔。
52. (1) 「造型素材」如素魚、素龍蝦應少食用的原因為①高添加物、高色素、高調味料②低蛋白、高價位③造型欠缺真實感④高香料、高澱粉。
53. (2) 大部分的豆類不宜生食係因①味道噁心②含抗營養因子③過於堅硬，難以吞嚥④不易消化。
54. (4) 選擇生機飲食產品時，應先考慮①物美價廉②容易烹調③追求流行④個人身體特質。
55. (3) 一般製造素肉（人造肉）的原料是①玉米②雞蛋③黃豆④生乳。
56. (4) 所謂原材料，係指①原料及食材②乾貨及生鮮食品③主原料、副原料及食品添加物④原料及包裝材料。
57. (4) 肉經加熱烹煮，會產生收縮的情形，是由於加熱使得肉的①礦物質②筋骨質③磷質④蛋白質 凝固，析出肉汁的關係。
58. (3) 一般深色的肉比淺色的肉所含①礦物質②蛋白質③鐵質④磷質 為多。
59. (1) 麵粉糊中加了油，在烹炸食物時，會使外皮①酥脆②柔軟③僵硬④變焦。
60. (3) 將蛋放入 6%的鹽水中，呈現半沉半浮表示蛋的品質為下列何者？①重量夠②愈新鮮③不新鮮④品質好。
61. (2) 米粒粉主要是用來作為①酥炸的裹粉②粉蒸肉的裹粉③煮飯添加粉④煙燻材料。
62. (1) 一般湯包內的湯汁形成是靠①豬皮的膠質②動物的脂肪③水④白菜汁 作內餡。
63. (2) 乾燥金針容易有①一氧化硫②二氧化硫③氯化鈉④氫氧化鈉 殘留過量的問題，所以挑選金針時，以有優良金針標誌者為佳。
64. (1) 對光照射鮮蛋，品質愈差的蛋其氣室①愈大②愈小③不變④無氣室。
65. (2) 乳瑪琳係由下列何物製成？①牛脂肪②人造植物油③豬肥肉④牛乳。
66. (3) 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？①筊白筍②青蘆筍③白蘆筍④綠竹筍。
67. (1) 下列何種魚的內臟被稱為龍腸？①曼波魚②鯨魚③鱈魚④石斑魚。
68. (2) 螃蟹蒸熟後的腳容易斷是因為下列何種原因？①烹調前腳沒有綁住②烹調前沒有冰鎮處理③烹調前眼睛要遮住④烹調前腳沒有清洗。
69. (3) 下列何種本土水產被列為保育類？①鱈魚②錢鰻③鱸鰻④白鰻。
70. (1) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。
71. (2) 蛋黃醬中因含有①糖②醋酸③沙拉油④芥末粉 細菌不易繁殖，因此不易腐敗。
72. (2) 蛋黃醬之保存性很強，在室溫約可貯存多久？①一個月②三個月③五個月④七個月。
73. (3) 煮糯米飯(未浸過水)所用的水分比白米飯少，通常是白米飯水量的①1/2②1/3③2/3④1/4。

74. (2) 炒牛毛肚(重瓣胃)應用①文火②武火③文武火④煙火 以免肉質過老而口感差。
75. (3) 將炸過或煮熟之食物材料，加調味料及少許水，再放回鍋中炒至無汁且入味的烹調法是？①煨②燴③煸④燒。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 02：食物選購

1. (3) 蛋黃的彎曲度愈高者，表示該蛋愈①腐敗②陳舊③新鮮④與新鮮度沒有關係。
2. (2) 買雞蛋時宜選購①蛋殼光潔平滑者②蛋殼乾淨且粗糙者③蛋殼無破損即可④蛋殼有特殊顏色者。
3. (1) 選購皮蛋的技巧為下列何者？①蛋殼表面與生蛋一樣，無黑褐色斑點者②蛋殼有許多粗糙斑點者③蛋殼光滑即好，有無斑點皆不重要④價格便宜者。
4. (3) 鹹蛋一般是以①火雞蛋②鵝蛋③鴨蛋④鴛鴦蛋 醃漬而成。
5. (3) 下面哪一種是新鮮的乳品特徵？①倒入玻璃杯，即見分層沉澱②搖動時產生多量泡沫③濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀④含有粒狀物。
6. (1) 採購蔬果應先考慮之要項為①生產季節與市場價格②形狀與顏色③冷凍品與冷藏品④重量與品名。
7. (1) 選購蛤蜊應選外殼①緊閉②微開③張開④粗糙 者。
8. (3) 要選擇新鮮的蝦應選下列何者？①頭部已帶有黑色的②頭部脫落的③蝦身堅硬的④蝦身柔軟的。
9. (1) 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由①魚鰓的黏膜細胞②魚身③魚鰭④魚尾 所散發的味道得知。
10. (4) 下列何種魚類較適合做為生魚片的食材？①河流出海口的魚②箱網魚③近海魚④深海魚。
11. (4) 下列敘述何者為新鮮魚類的特徵？①魚鰓成灰褐色②魚眼混濁突出③魚鱗脫落④肉質堅挺有彈性。
12. (3) 螃蟹最肥美之季節為①春②夏③秋④冬 季。
13. (2) 廚師常以何種部位來辨別母蟹？①螯②臍③蟹殼花紋④肥瘦。
14. (3) 「紅燒下巴」的下巴是指①豬頭②舌頭③魚頭④猴頭菇。
15. (4) 製作「紅燒下巴」時常選用①黃魚頭②鮓魚頭③鯧魚頭④草魚頭。
16. (4) 一般作為「紅燒划水」的材料，是使用草魚的①頭部②背部③腹部④尾部。
17. (1) 正常的新鮮肉類色澤為①鮮紅色②暗紅色③灰紅色④褐色。
18. (3) 炸豬排時宜使用豬的①後腿肉②前腿肉③里肌肉④五花肉。
19. (4) 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是①里肌肉②梅花肉（胛心肉）③後腿肉④小里肌。
20. (1) 肉牛屠體中，肉質較硬，適合長時間燉煮的部位為①腱子肉②肋條③腓力④沙朗。
21. (4) 一般俗稱的滷牛肉係採用牛的①里肌肉②和尚頭③牛腩④腱子肉。
22. (1) 雞肉中最嫩的部份是①雞柳②雞腿肉③雞胸肉④雞翅膀。
23. (3) 選購罐頭食品應注意①封罐完整即好②凸罐者表示內容物多③封罐完整，並標示完全④歪罐者為佳。
24. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜為不影響色澤應選購①淡色②深色③薄鹽④醬油膏 醬油。
25. (2) 絲瓜的選購以何者最佳？①越輕越好②越重越好③越長越好④越短越好。
26. (4) 下列何種食物的產量與季節的關係最小？①蔬菜②水果③魚類④豬肉。
27. (3) 下列何者為一年四季中價格最平穩的食物？①西瓜②雞蛋③豆腐④虱目魚。
28. (3) 下列哪一種蔬菜在夏季是盛產期？①高麗菜②菠菜③絲瓜④白蘿蔔。
29. (2) 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？①蛋類②肉類③蔬菜類④水果類。
30. (4) 胚芽米中含①澱粉②蛋白質③維生素④脂肪 量較高，易酸敗、不耐貯藏。
31. (2) 下列魚類何者屬於海水魚？①草魚②鯧魚③鯽魚④鱈魚。
32. (2) 蛋液中添加下列何種食材，可改善蛋的凝固性與增加蛋之柔軟度？①鹽②牛奶③水④太白粉。
33. (1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
34. (3) 26 兩等於多少公克？①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。

35. (3) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
36. (2) 肉類食品產量的多少與季節的差異相關性①最大②最少③沒有影響④冬天影響較大。
37. (1) 瓜類中，冬瓜比胡瓜的儲藏期①較長②較短③不能比較④相同。
38. (4) 下列何者不屬於蔬菜？①豌豆夾②皇帝豆③四季豆④綠豆。
39. (3) 屬於春季盛產的蔬菜是①麻竹筍②蓮藕③百合④大白菜。
40. (2) 國內蔬菜水果之市場價格與①生長環境②生產季節③重量④地區性 具有密切關係。
41. (4) 下列何種食材不因季節、氣候的影響而有巨幅價格變動？①海產魚類②葉菜類③進口蔬菜④冷凍食品。
42. (3) 一般餐廳供應份數與①人事費用②水電費用③食物材料費用④房租 成正比。
43. (3) 選購以符合經濟實惠原則的罐頭，須注意①價格便宜就好②進口品牌③外觀無破損、製造日期、使用時間、是否有歪罐或銹罐④可保存五年以上者。
44. (2) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餒水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。
45. (2) 主廚開功能表製備菜餚，食材的選擇應以①進口食材②當地及季節性食材③價格昂貴的食材④保育類食材 來爭取顧客認同並達到成本控制的要求。
46. (4) 良好的①大量採購②進口食材③低價食材④成本控制 可使經營者穩定產品價格，增加市場競爭力。
47. (3) 身為廚師除烹飪技術外，採購蔬果應①不必在意食物生長季節問題②那是採購人員的工作③需注意蔬果生長與盛產季節④不需考量太多合用就好。
48. (2) 一般來說肉質來源相同的肉類售價，下列何者正確？①冷藏單價比冷凍單價低②冷藏單價比冷凍單價高③冷藏單價與冷凍單價一樣④視採購量的多寡來訂單價。
49. (4) 廚師烹調時選用當季、在地的各類生鮮食材①沒有特色②隨時可取食物，沒價值感③對消費者沒吸引力④可確保食材新鮮度，經濟又實惠。
50. (3) 空心菜是夏季盛產的蔬菜屬於①根莖類②花果類③葉菜類④莖球類。
51. (4) 臺灣近海魚類的價格會受季節、氣候的影響而變動，影響最大的是①雨季②秋季③冬季④颱風季。
52. (3) 主廚對於肉品的採購，應在乎它的單價與品質，對於耗損①可不必計較②耗損與單價無關③要求品質，對於耗損有幫助④品質與耗損沒有關聯。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 03：食物貯存

1. (2) 食品冷藏溫度最好維持在多少°C？①0°C 以下②7°C 以下③10°C 以上④20°C 以上。
2. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在①4°C ②0°C ③-5°C ④-18°C 以下。
3. (1) 蛋置放於冰箱中應①鈍端朝上②鈍端朝下③尖端朝上④橫放。
4. (4) 下列哪種食物之儲存方法是正確的？①將水果放於冰箱之冷凍層②將油脂放於火爐邊③將鮮奶置於室溫④將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
5. (2) 魚漿為了立即取用，應暫時放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④保溫箱 中。
6. (1) 冷凍櫃的溫度應保持在①-18°C 以下②-4°C 以下③0°C 以下④4°C 以下。
7. (4) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少°C？①30°C 以上②40°C 以上③50°C 以上④60°C 以上。
8. (2) 鹽醃的水產品或肉類①不必冷藏②必須冷藏③必須冷凍④包裝好就好。
9. (4) 下列何種方法不能達到食物保存之目的？①放射線處理②冷凍③乾燥④塑膠袋包裝。
10. (1) 處理要冷藏或冷凍的包裝肉品時①要將包裝紙與肉之間的空氣壓出來②將空氣留存在包裝紙內③包裝紙愈厚愈好④包裝紙與肉品之貯藏無關。
11. (3) 冰箱冷藏的溫度應在①12°C ②8°C ③7°C ④0°C 以下。
12. (3) 發酵乳品應貯放在①室溫②陰涼乾燥的室溫③冷藏庫④冷凍庫。
13. (2) 冷凍食品經解凍後①可以②不可以③無所謂④沒有規定 重新冷凍出售。

14. (1) 冷凍食品與冷藏食品之貯存①必須分開貯存②可以共同貯存③沒有規定④視情況而定。
15. (1) 買回家的冷凍食品，應放在冰箱的①冷凍層②冷藏層③保鮮層④最下層。
16. (1) 封罐良好的罐頭食品可以保存期限約①三年②五年③七年④九年。
17. (2) 下列何種方法可以使肉類保持較好的品質，且為較有效的保存方法？①加熱②冷凍③曬乾④鹽漬。
18. (2) 調味乳應存放在①冷凍庫②冷藏庫③乾貨庫房④室溫 中。
19. (4) 甘薯最適宜的貯藏溫度為① -18°C 以下② $0\sim 3^{\circ}\text{C}$ ③ $3\sim 7^{\circ}\text{C}$ ④ 15°C 左右。
20. (3) 未吃完的米飯，下列保存方法以何者為佳？①放在電鍋中②放在室溫中③放入冰箱中冷藏④放在電子鍋中保溫。
21. (3) 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？①不加處理，直接放入冷凍庫②整塊洗淨後，放入冷凍庫③清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫④整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。
22. (2) 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉①失去風味②表皮迅速變黑③肉質變軟④肉色褐化。
23. (4) 下列水果何者不適宜低溫貯藏？①梨②蘋果③葡萄④香蕉。
24. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？① $5\sim 8^{\circ}\text{C}$ ② $3\sim 5^{\circ}\text{C}$ ③ $2\sim -2^{\circ}\text{C}$ ④ $-5\sim -12^{\circ}\text{C}$ 。
25. (1) 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？①各類食物妥善包裝並分類貯存②食物交互置放③經常將食物取出並定期除霜④增加開關庫門之次數。
26. (1) 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？①脂肪酸會流失②肉色改變③慢速敗壞④重量減少。
27. (2) 有關魚類貯存，下列何者不正確？①新鮮的魚應貯藏在 4°C 以下②魚覆蓋的冰愈大塊愈好③魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中④魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。
28. (2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為① $5\sim 8^{\circ}\text{C}$ ② $10\sim 15^{\circ}\text{C}$ ③ $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ ④ $30\sim 35^{\circ}\text{C}$ 。
29. (3) 關於蔬果的貯存，下列何者不正確？①南瓜放在室溫貯存②黃瓜需冷藏貯存③青椒置密封容器貯存以防氧化④草莓宜冷藏貯存。
30. (4) 蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且①比重增加②氣室縮小③蛋黃圓而濃厚④蛋白粘度降低。
31. (2) 食物安全的供應溫度是指① $5\sim 60^{\circ}\text{C}$ ② 60°C 以上、 7°C 以下③ $40\sim 100^{\circ}\text{C}$ ④ 100°C 以上、 40°C 以下。
32. (1) 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？①必須保存在 7°C 以下的環境中②運送時不一定須使用冷藏保溫車③可保存在室溫中④需保存在冷凍庫中。
33. (4) 下列有關食物的儲藏何者為錯誤？①新鮮屋鮮奶儲放在 5°C 以下的冷藏室②冰淇淋儲放在 -18°C 以下的冷凍庫③利樂包（保久乳）裝乳品可儲放在乾貨庫房中④開罐後的奶粉為防變質宜整罐儲放在冰箱中。
34. (3) 下列敘述何者為錯誤？①低溫食品理貨作業應在 15°C 以下場所進行②乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕③保溫食物應保持在 50°C 以上④低溫食品應以低溫車輛運送。
35. (2) 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？①食物以先進後出為原則②相對濕度控制在 $40\sim 60\%$ ③最適宜溫度應控制在 $25\sim 37^{\circ}\text{C}$ ④儘可能日光可直射以維持乾燥。
36. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在① 80% 以上② $60\sim 80\%$ ③ $40\sim 60\%$ ④ $20\sim 40\%$ 。
37. (4) 為有效利用冷藏冷凍庫之空間並維持其品質，一般冷藏或冷凍庫的儲存食物量宜佔其空間的① 100% ② 90% ③ 80% ④ 60% 以下。
38. (4) 開罐後的罐頭食品，如一次未能用完時應如何處理？①連罐一併放入冰箱冷藏②連罐一併放入冰箱冷凍③把罐口蓋好放回倉庫待用④取出內容物用保鮮盒盛裝放入冰箱冷藏或冷凍。
39. (4) 採購回來的冷凍草蝦，如有黑頭現象，下列何者為非？①酪氨酸酵素作用的緣故②冷凍不當所造成③不新鮮才變黑④因新鮮草蝦急速冷凍的關係。
40. (3) 乾燥食品的貯存期限最主要是較不受①食品中含水量的影響②食品品質的影響③食品重量的影響④食品配送的影響。
41. (3) 冷藏的主要目的在於①可以長期保存②殺菌③暫時抑制微生物的生長以及酵素的作用④方便配菜與烹調。
42. (2) 冷凍庫應隨時注意冰霜的清除，主要原因是①以免被師傅或老闆責罵②保持食品安全與衛生③因應衛生檢查④個人的表現。
43. (4) 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法①可長期保存不必詳加區分②不需先進先出用完即可③不需有使用期限

的考量④應在有效期限內儘速用完。

44. (3) 鮮奶容易酸敗，為了避免變質①應放在室溫中②應放在冰箱冷凍③應放在冰箱冷藏④應放在陰涼通風處。
45. (3) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應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。
46. (2) 新鮮葉菜類買回來後若隔夜烹煮，應包裝好①存放於冷凍庫中②放於冷藏庫中③放在通風陰涼處④泡在水中。
47. (1) 依據 HACCP(食品安全管制系統)之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該①分開包裝，分開貯藏②不必包裝一起貯藏③一起包裝一起貯藏④不必包裝，分開貯藏。
48. (4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。
49. (4) 鮮奶如需熱飲，各銷售商店可將瓶裝鮮奶加溫至①30°C②40°C③50°C④60°C 以上。
50. (1) 一般食用油應貯藏在①陰涼乾燥的地方②陽光充足的地方③密閉陰涼的地方④室外屋簷下 以減緩油脂酸敗。
51. (2) 米應存放於①陽光充足乾燥的環境中②低溫乾燥環境中③陰冷潮濕的環境中④放於冷凍冰箱中。
52. (3) 買回來的冬瓜表面上有白霜是①發霉現象②糖粉③成熟的象徵④快腐爛掉的現象。
53. (1) 皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於①陰涼通風處②冷藏室③冷凍室④陽光充足處 密封保存。
54. (2) 油脂開封後未用完部分應①不需加蓋②隨時加蓋③想到再蓋④放冰箱不用蓋。
55. (3) 乾料放入儲藏室其數量不得超過儲藏室空間的①40%②50%③60%④70% 以上。
56. (4) 發霉的年糕應①將霉刮除後即可食用②洗淨後即可食用③將霉刮除洗淨後即可食用④不可食用。
57. (2) 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？①甘薯②小黃瓜③芋頭④胡蘿蔔。
58. (1) 蔬果產品之冷藏溫度下列何者為宜？①5~7°C②2~4°C③2~-2°C④-5~-12°C。
59. (3) 關於蔬果置冰箱貯存，下列何者正確？①西瓜冷凍貯存②黃瓜冷凍貯存③青椒置保鮮容器貯存以防氧化④香蕉冷藏貯存。
60. (2) 一般罐頭食品①需冷藏②不需冷藏③需凍藏④需冰藏，但其貯存期限的長短仍受環境溫度的影響。
61. (2) 買回來的冷凍肉，除非立刻烹煮，否則應放於①冷藏庫②冷凍庫③陰涼處④室內通風處。
62. (4) 剛買回來整箱（紙箱包裝）生鮮水果，應放於①冷藏庫地上貯存②冷凍庫地上貯存③冷藏庫架子上貯存④室溫架子上貯存。
63. (1) 封罐不良歪斜的罐頭食品可否保存與食用？①否②可③可保存1年內用完④可保存3個月內用完。
64. (2) 甘薯買回來不適宜貯藏的溫度為①18°C②0~3°C③20°C④15°C 左右。
65. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C 以上。
66. (1) 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？①絞肉②里肌肉③排骨④五花肉。
67. (4) 原料、物料之貯存，為避免混雜使用應依下列何種原則，以免食物因貯存太久而變壞、變質？①方便就好②先進後出③後進先出④先進先出。
68. (3) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)儲存管理，生、熟食貯存①一起疊放熟食在生食上方②分開放置熟食在生食下方③分開放置熟食在生食上方④一起放置熟食在生食上方 以免交叉汙染。
69. (2) 魚類買回來如隔夜後才要烹調，其保存方式是將魚鱗、內臟去除洗淨後①直接放於低溫的冷凍庫中②分別包裝放於冷凍庫中③分別包裝放於室溫陰涼處，且愈早使用愈好④分別包裝放於冷藏庫中。
70. (1) 冰箱可以保持食物新鮮度，且食品放入之數量應為其容量的多少以下？①60%②70%③80%④90%。
71. (4) 生鮮香辛料要放於下列何種環境中貯存？①陰涼通風處②陽光充足處③冰箱冷凍庫④冰箱冷藏庫。
72. (2) 放置冰箱冷藏的豬碎肉、豬肝、豬心應在多久內用完？①1週內②1~2天內③3~4天內④1個月內。
73. (4) 餐飲業實施 HACCP(食品安全管制系統)正確的化學物質儲存管理應在原盛裝容器內並①專人看顧②專櫃放置③專人專櫃放置④專人專櫃專冊放置。

1. (4) 扣肉是以論①秒②分③刻④時 為火候的菜餚。
2. (3) 較老的肉宜採下列何種烹煮法？①切片快炒②切片油炸③切塊紅燒④川燙。
3. (4) 將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？①燴②溜③爆④紅燒。
4. (4) 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用①文火溫油②文火熱油③旺火溫油④旺火熱油。
5. (4) "爆"的菜應使用①微火②小火③中火④大火 來做。
6. (4) 製作「燉」、「煨」的菜餚，應用①大火②旺火③武火④文火。
7. (4) 中式菜餚所謂「醬爆」是指用①蕃茄醬②沙茶醬③芝麻醬④甜麵醬 來做。
8. (2) 油炸掛糊食物以下列哪一溫度最適當？①140°C②180°C③240°C④260°C。
9. (2) 蒸蛋時宜用①旺火②文火③武火④三者隨意。
10. (4) 煎荷包蛋時應用①旺火②武火③大火④文火。
11. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
12. (1) 刀工與火候兩者之間的關係①非常密切②有關但不重要③有些微關係④互不相干。
13. (2) 為使牛肉肉質較嫩，切肉絲時應①順著肉紋切②橫著肉紋切③斜著肉紋切④隨意切。
14. (3) 製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在①刀工②排盤③刀工與排盤④火候。
15. (3) 泡乾魷魚時須①先泡冷水後泡鹼水②先泡鹼水後泡冷水③先泡冷水後泡鹼水再漂冷水④冷水、鹼水先後不拘。
16. (4) 洗豬網油時宜用①擦洗法②刮洗法③沖洗法④漂洗法。
17. (1) 洗豬舌、牛舌時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
18. (1) 豬腳的清洗方法以①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法 為宜。
19. (3) 剖魚肚時，不要弄破魚膽，否則魚肉會有①酸味②臭味③苦味④澀味。
20. (1) 一般生鮮蔬菜之前處理宜採用①先洗後切②先切後洗③先泡後洗④洗、切、泡、醃無一定的順序。
21. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
22. (1) 貝殼類之處理應該先做到①去沙洗淨②冷凍以保新鮮③擦拭殼面④去殼取肉。
23. (4) 洗豬腦時宜用①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
24. (3) 洗豬肺時宜用下列何種方式？①刮洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
25. (1) 洗豬肚、豬腸時宜用①翻洗法②擦洗法③沖洗法④漂洗法。
26. (4) 烹調魚類應該先做到①去除骨頭②頭尾不用③去皮去骨④清除魚鱗、內臟及鰓。
27. (4) 熬高湯時，應在何時下鹽？①一開始時②水煮滾時③製作中途時④湯快完成時。
28. (3) 烹調上所謂的五味是指①酸甜苦辣辛②酸甜苦辣麻③酸甜苦辣鹹④酸甜苦辣甘。
29. (3) 中式菜餚講究溫度，試請安排下列三菜上桌順序？(甲)清蒸鮮魚(乙)紅燒烤麩(丙)魚香烘蛋①甲乙丙②乙甲丙③乙丙甲④丙甲乙。
30. (4) 下列的烹調方法中何者可不芡？①溜②羹③燴④燒。
31. (2) 為製作「宮保魷魚」應添加何種香辛料？①紅辣椒②乾辣椒③青辣椒④辣椒粉。
32. (4) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉 為適合。
33. (2) 漿蝦仁時需添加哪幾種佐料？①鹽、蛋黃、太白粉②鹽、蛋白、太白粉③糖、全蛋、太白粉④糖、全蛋、玉米粉。
34. (4) 做蝦丸時為使其滑嫩可口，一般都摻下列何種食材拌合？①水②太白粉③蛋白④肥肉、蛋白與太白粉。
35. (1) 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先①擦乾水分後拌入蛋白和太白粉②拌入油③放多量蛋白④放小蘇打 去醃。
36. (1) 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達「明油亮芡」的效果應①勾芡時用炒瓢往同一方向推拌②用炒瓢不停地攪拌③用麵粉來勾芡④芡粉中添加小蘇打。
37. (1) 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？①檸檬汁②沙拉油③蛋黃④鹽。
38. (1) 烹調時調味料的使用應注意下列何者？①種類與用量②美觀與外形③顧客的喜好④經濟實惠。
39. (1) 解凍方法對冷凍肉的品质影響頗大，應避免解凍時將冷凍肉放於①水中浸泡②微波爐③冷藏庫④塑膠袋內包紮

好後於流動水中 解凍。

40. (2) 買回來的橘子或香蕉等有外皮的水果，供食之前①不必清洗②要清洗③擦拭一下④最好加熱。
41. (4) 蛋黃醬（沙拉醬）之製作原料為①豬油、蛋、醋②牛油、蛋、醋③奶油、蛋、醋④沙拉油、蛋、醋。
42. (4) 下列何者不是蛋黃醬（沙拉醬）之基本材料？①蛋黃②白醋③沙拉油④牛奶。
43. (1) 新鮮蔬菜烹調時火候應①旺火速炒②微火慢炒③旺火慢炒④微火速炒。
44. (4) 胡蘿蔔切成簡式的花紋做為配菜用，稱之為①滾刀片②長形片③圓形片④水花片。
45. (3) 哈士蟆是指雪蛤體內的①唾液②肌肉③輸卵管及卵巢上的脂肪④腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
46. (3) 煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？①味素、太白粉②糖、太白粉③鹽、太白粉④玉米粉、麵粉。
47. (4) 「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？①通心麵②玉米粉③太白粉④麵條。
48. (3) 傳統江浙式的「醉雞」是使用何種酒浸泡？①米酒②高粱酒③紹興酒④啤酒。
49. (2) 製作紅燒肉宜選用豬肉的哪一部位？①里肌肉②五花肉③前腿④小里肌。
50. (3) 「京醬肉絲」傳統的作法，舖底是用①蒜白②筍絲③蔥白絲④綠豆芽。
51. (2) 牛肉不易燉爛，於烹煮前可加入些①小蘇打②木瓜③鹼粉④泡打粉 浸漬，促使牛肉易爛且不會破壞其中所含有的維生素。
52. (2) 一般「佛跳牆」是使用何種容器盛裝上桌？①湯碗②甕③水盤④湯盤。
53. (1) 經過洗滌、切割或熟食處理後的生料或熟料，再用調味料直接調味而成的菜餚，其烹調方法為下列何者？①拌②煮③蒸④炒。
54. (3) 依中餐烹調檢定標準，食物製備過程中，高污染度的生鮮材料必須採取下列何種方式？①優先處理②中間處理③最後處理④沒有規定。
55. (1) 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？①香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋②蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇③小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔④蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
56. (4) 製備熱炒菜餚，刀工應注意①絲要粗②片要薄③丁要大④刀工均勻。
57. (1) 刀身用力的方向是「向前推出」，適用於質地脆硬的食材，例如筍片、小黃瓜片蔬果等切片的刀法，稱之為①推刀法②拉刀法③刮刀法④批刀法。
58. (4) 凡以「宮保」命名的菜，都要用到下列何者？①青椒②紅辣椒③黃椒④乾辣椒。
59. (1) 珍珠丸子是以糯米包裹在肉丸子的外表，以何種烹調製成？①蒸②煮③炒④炸。
60. (1) 羹類菜餚勾芡時，最好用①中小火②猛火③大火④旺火。
61. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。
62. (4) 下列刀工中何者為不正確？①「粒」比「丁」小②「末」比「粒」小③「茸」比「末」細④「絲」比「條」粗。
63. (2) 松子腰果炸好，放冷後顏色會①變淡②變深③變焦④不變。
64. (1) 醬油如用於涼拌菜及快炒菜應選購①淡色②深色③薄鹽④油膏 醬油。
65. (3) 製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是①切薄片②切絲③拍打浸料④切厚片。
66. (3) 炸豬排通常使用豬的①後腿肉②前腿肉③里肌肉④五花肉。
67. (1) 製作完成之菜餚應注意①不可重疊放置②交叉放置③可重疊放置④沒有規定。
68. (4) 菜餚如須復熱，其次數應以①四次②三次③二次④一次 為限。
69. (1) 食物烹調足夠與否並非憑經驗或猜測而得知，應使用何種方法辨識①溫度計②剪刀③筷子④湯匙。
70. (4) 生鮮石斑魚最理想的烹調方法為下列何者？①油炸②煙燻③煎④清蒸。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 05：排盤與裝飾

1. (4) 盤飾使用胡蘿蔔立體切雕的花，應該裝飾在①燴②羹③燉④冷盤 的菜上。

2. (2) 製作整個的蹄膀（如冰糖蹄膀）宜選用①方盤②圓盤③橢圓形盤（腰子盤）④任何形狀的盤子 盛裝。
3. (4) 整條紅燒魚宜以①深盤②圓盤③方盤④橢圓盤（腰子盤） 盛裝。
4. (3) 下列哪種烹調方法的菜餚，可以不必排盤即可上桌？①蒸②烤③燉④炸。
5. (2) 盛菜時，頂端宜略呈①三角形②圓頂形③平面形④菱形 較為美觀。
6. (3) 「松鶴延年」拼盤宜用於①滿月②週歲③慶壽④婚禮 的宴席上。
7. (2) 做為盤飾的蔬果，下列的條件何者為錯誤？①外形好且乾淨②用量可以超過主體③葉面不能有蟲咬的痕跡④添加的色素為食用色素。
8. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
9. (4) 盛裝「鴿鬆」的蔬菜最適宜用①大白菜②紫色甘藍③高麗菜④結球萵苣。
10. (4) 盤飾用的蕃茄通常適用於①蒸②燴③紅燒④冷盤 的菜餚上。
11. (3) 為求菜餚美觀，餐盤裝飾的材料適宜採用下列何種？①為了成本考量，模型較實際②塑膠花較便宜，又可以回收使用③為硬脆的瓜果及根莖類蔬菜④撿拾腐木及石頭或樹葉較天然。
12. (3) 勾芡而且多汁的菜餚應盛放於①魚翅盅較高級②淺盤③深盤④平盤 較為合適。
13. (4) 排盤之裝飾物除了要注意每道菜本身的主材料、副材料及調味料之間的色彩，也要注意不同菜餚之間的色彩調和度①選擇越豐富、多樣性越好②不用考慮太多浪費時間③選取顏色越鮮艷者越漂亮即可④不宜喧賓奪主，宜取可食用食材。
14. (3) 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應①直接放在工作檯，使用較方便②直接泡在水中即可③清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏④直接放置冰箱冷藏。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 06：器具設備之認識

1. (4) 用蕃茄簡單地雕一隻蝴蝶所需的工具是①果菜挖球器②長竹籤③短竹籤④片刀。
2. (2) 剝雞時應使用①片刀②骨刀③尖刀④水果刀。
3. (3) 下列刀具，何者厚度較厚？①水果刀②片刀③骨刀④尖刀。
4. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
5. (3) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生銹③不耐腐蝕④使用年限長。
6. (4) 最適合用來做為廚房準備食物的工作檯材質為①大理石②木板③玻璃纖維④不銹鋼。
7. (1) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者不正確？①四面採直角設計②彎曲處呈圓弧型③與食物接觸面平滑④完整而無裂縫。
8. (1) 消毒抹布時應以 100℃ 沸水煮沸①5 分鐘②10 分鐘③15 分鐘④20 分鐘。
9. (2) 盛裝粉質乾料（如麵粉、太白粉）之容器，不宜選用①食品級塑膠材質②木桶附蓋③玻璃材質且附緊密之蓋子④食品級保鮮盒。
10. (1) 傳熱最快的用具是以①鐵②鉛③陶器④琺瑯質 所製作的器皿。
11. (1) 盛放帶湯汁之甜點器皿以①透明玻璃製②陶器製③木製④不銹鋼製 最美觀。
12. (4) 散熱最慢的器具為①鐵鍋②鋁鍋③不銹鋼鍋④砂鍋。
13. (3) 製作燉的食物所使用的容器是①碗②盤③盅④盆。
14. (2) 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用①不銹鋼②鋁製③陶瓷製④搪瓷製 容器。
15. (4) 下列何種材質的容器，不適宜放在微波爐內加熱？①耐熱塑膠②玻璃③陶瓷④不銹鋼。
16. (3) 下列設備何者與環境保育無關？①抽油煙機②油脂截流槽③水質過濾器④殘渣處理機。
17. (1) 蒸鍋、烤箱使用過後應多久清洗整理一次？①每日②每 2~3 天③每週④每月。
18. (4) 下列哪一種設備在製備食物時，不會使用到的？①洗米機②切片機③攪拌機④洗碗機。
19. (3) 製作 1000 人份的伙食，以下列何種設備來煮飯較省事方便又快速？①電鍋②蒸籠③瓦斯炊飯鍋④湯鍋。

20. (4) 燴的食物最適合使用的容器為①淺碟②碗③盅④深盤。
21. (1) 烹調過程中，宜採用①熱效率高②熱效率低③熱效率適中④熱效率不穩定 之爐具。
22. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼 為宜。
23. (1) 選購瓜型打蛋器，以下列何者較省力好用？①鋼絲細，條數多者②鋼絲粗，條數多者③鋼絲細，條數少者④鋼絲粗，條數少者。
24. (1) 鐵氟龍的炒鍋，宜選用下列何者器具較適宜？①木製鏟②鐵鏟③不銹鋼鏟④不銹鋼炒杓。
25. (3) 下列對於刀具使用的敘述何者正確？①對初學者而言，為避免割傷，刀具不宜太過鋒利②為避免生鏽，於使用後盡量少用水清洗③可用醋或檸檬去除魚腥味④刀子的材質以生鐵最佳。
26. (4) 高密度聚丙烯塑膠砧板較適用於①剝②斬③砍④切。
27. (2) 清洗不銹鋼水槽或洗碗機宜用下列哪一種清潔劑？①中性②酸性③鹼性④鹼性。
28. (4) 量匙間的相互關係，何者不正確？①1 大匙為 15 毫升②1 小匙為 5 毫升③1 小匙相當於 1/3 大匙④1 大匙相當於 5 小匙。
29. (4) 廚房設施，下列何者為非？①通風採光良好②牆壁最好採用白色磁磚③天花板為淺色④最好鋪設平滑磁磚並經常清洗。
30. (2) 有關冰箱的敘述，下列何者為非？①遠離熱源②每天需清洗一次③經常除霜以確保冷藏力④減少開門次數與時間。
31. (2) 油炸鍋起火時不宜①用砂來滅火②用水來滅火③蓋緊鍋蓋來滅火④用化學泡沫來滅火。
32. (2) 欲檢查瓦斯漏氣的地方，最好的檢查方法為下列何者？①以火柴點火②塗抹肥皂水③以鼻子嗅察④以點火槍點火。
33. (4) 被燙傷時的立即處理法是①以油塗抹②以漿糊塗抹③以醬油塗抹④沖冷水。
34. (2) 地震發生時，廚房工作人員應①立刻搭電梯逃離②立即關閉瓦斯、電源，經由樓梯快速逃出③原地等候地震完畢④逃至頂樓等候救援。
35. (3) 廚房每日實際生產量嚴禁超過①一般生產量②沒有規範③最大安全量④最小安全量。
36. (3) 廚房瓦斯漏氣第一時間動作是①關閉電源②迅速呈報③打開門窗④打開抽風機。
37. (4) 安全的維護是①安全人員的責任②經理人員的責任③廚工的責任④全體工作人員的責任。
38. (1) 廚房排水溝宜採用何種材料①不銹鋼②塑鋼③水泥④生鐵。
39. (2) 大型冷凍庫及冷藏庫須裝上緊急用電鈴及開啟庫門之安全閥栓，應①由外向內②由內向外③視情況而定④沒有規定。
40. (4) 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為①節省能源②美觀③增加亮度④防止爆裂造成食物汙染。
41. (4) 殺蟲劑應放置於①廚房內置物架②廚房角落③廁所④廚房外專櫃。
42. (4) 食物調理檯面，應使用何種材質為佳？①塑膠材質②水泥③木頭材質④不鏽鋼。
43. (3) 廚房滅火器放置位置是①主廚②副主廚③全體廚師④老闆 應有的認知。
44. (4) 取用高處備品時，應該使用下列何者物品墊高，以免發生掉落的危險？①紙箱②椅子③桶子④安全梯。
45. (1) 使用絞肉機時，不可直接用手推入，以防止絞入危險，須以①木棍②筷子③炒杓④湯匙 推入。
46. (2) 砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落①菜瓜布②溼毛巾③竹筴④檯布。
47. (4) 蒸鍋內的水已燒乾了一段時間，應如何處理？①馬上清洗燒乾的蒸鍋②馬上加入冷水③馬上加入熱水④先關火把蓋子打開等待冷卻。
48. (1) 廚餘餾水需當天清除或存放於①7°C 以下②8°C 以上③15°C 以上④常溫中。
49. (1) 排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為①防止油脂汙染排水系統②防止老鼠進入③防止水溝堵塞④使排水順暢。
50. (2) 為求省力好用，剝雞、排骨時應使用①片刀②骨刀③水果刀④武士刀。
51. (2) 陶鍋傳熱速度比鐵鍋①快②慢③差不多④一樣快。
52. (4) 不銹鋼工作檯優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生鏽③耐腐蝕④耐躺、耐坐。

53. (4) 為使器具不容易藏污納垢，設計上何者正確？①彎曲處呈直角型②與食物接觸面粗糙③有裂縫④一體成型，包覆完整。
54. (2) 廚房工作檯上方之照明燈具①不加裝燈罩，以節省能源②需加裝燈罩，較符合衛生③要加裝細鐵網保護，較安全④加裝藝術燈泡以增美感。
55. (3) 廚房周邊所有門窗裝置的為下列何者較佳？①完整的窗戶、紗門或氣門②完整無破的紗門、窗戶③紗門或氣門、紗窗配合門窗，需完整無破洞④完整無破的門與紗窗。
56. (3) 廚房備有約 23 公分之不銹鋼漏勺其最大功能是①拌、炒用②裝菜用③撈取食材用④燒烤用。
57. (1) 中餐烹調術科測試考場下列何種設置較符合場地需求？①設有平面圖、逃生路線及警語標示②使用過期之滅火器③燈的照明度 150 米燭光以上④備有超大的更衣室一間。
58. (2) 中餐術科技能檢定考場內備有考試需用的機具設備，應考時①只須帶免洗碗筷跟刀具及廚用紙巾、礦泉水即可②只須帶刀具及廚用紙巾、包裝飲用水即可③怕考場準備不夠家裡有的都帶去④省得麻煩什麼都不用帶只要帶考試參考資料應考即可。
59. (4) 廚房的工作檯面照明度需要多少米燭光？①180②100③150④200 米燭光以上。
60. (1) 廚房之排水溝須符合下列何種條件？①為明溝者須加蓋，蓋與地面平②排水溝深、寬、大以利排水③水溝蓋上可放置工作檯腳④排水溝密封是要防止臭味飄出。
61. (1) 依據良好食品衛生規範準則，食品加工廠之牆面何者不符規定？①牆壁剝落②牆面平整③不可有空隙④需張貼大於 B4 紙張之燙傷緊急處理步驟。
62. (3) 廚房之乾粉滅火器下列何者有誤？①藥劑須在有效期限內②須符合消防設施安全標章③購買無標示期限可長期使用的滅火器④滅火器需有足夠壓力。
63. (2) 食品烹調場地紗門紗窗下列何者正確？①天氣過熱可打開紗窗吹風②配合門窗大小且需完整無破洞③考場可不須附有紗門紗窗④紗門紗窗即使破損也可繼續使用。
64. (1) 中餐烹調術科測試考場之砧板顏色下列何者正確？①紅色砧板用於生食、白色砧板用於熟食②紅色砧板用於熟食、白色砧板用於生食③砧板只須一塊即可④生食砧板不須消毒、熟食砧板須消毒。
65. (3) 中餐烹調術科應檢人成品完成後須將考試區域清理乾淨，而拖把應在何處清洗？①工作檯水槽②廁所水槽③專用水槽區④隔壁水槽。
66. (4) 廚房瓦斯供氣設備須附有安全防護措施，下列何者不正確？①裝設欄杆、遮風設施②裝設遮陽、遮雨設施③瓦斯出口處裝置遮斷閥及瓦斯偵測器④裝在密閉空間以防閒雜人員進出。
67. (4) 廚房排水溝為了阻隔老鼠或蟑螂等病媒，需加裝①粗網狀柵欄②二層細網狀柵欄③一層細網狀柵欄④三層細網狀柵欄，並將出水口導入一開放式的小水槽中。
68. (4) 廚房器具有大鋼盆、湯鍋、平底鍋，以下何者才是器具正確的使用方法？①大鋼盆裝菜、湯鍋洗菜、平底鍋煮湯②大鋼盆煮湯、湯鍋滷雞腿、平底鍋煎魚③大鋼盆洗菜、湯鍋拌餡、平底鍋燙麵④大鋼盆洗食材、湯鍋滷蛋、平底鍋煎鍋貼。
69. (2) 廚房刀具有片刀、剝刀、水果刀、刮鱗刀以下何者才是刀具正確的使用方法？①片刀切菜、剝刀切魚、水果刀切肉片、刮鱗刀殺魚②片刀切菜、剝刀剝排骨、水果刀切蕃茄、刮鱗刀刮魚鱗③片刀切排骨、剝刀切菜、水果刀刮魚鱗、刮鱗刀刮紅蘿蔔④片刀切肉片、剝刀剝雞、水果刀切魚片、刮鱗刀刮魚鱗。
70. (4) 廚房使用之反口油桶，其作用與功能是①煮水用②煮湯用③裝剩餘材料用④裝炸油或回鍋油用，可避免在操作中的危險性。
71. (3) 廚房內備有磁製的圓形平盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝煎或炸的菜餚④裝羹的菜餚。
72. (4) 廚房內備有磁製的圓形淺緣盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝羹的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。
73. (1) 廚房內備有磁製的圓形深盤直徑約 25 公分，其適作何功能用？①裝燴或帶多汁的菜餚②裝全魚或主食類等③裝煎或炸的菜餚④裝炒的菜餚。
74. (2) 廚房內備有磁製的橢圓形腰子盤長度約 36 公分，其適作何功能用？①做配菜盤②裝全魚或主食類等③裝燴的菜餚④裝炒、或稍帶點汁的菜餚。

75. (3) 廚房瓦斯爐開關或管線周邊設有瓦斯偵測器，如果有天偵測器響起即為瓦斯漏氣，你該用什麼方法或方式來做瓦斯漏氣的測試？①沿著瓦斯爐開關或管線周邊點火測試②沿著瓦斯爐開關或管線周邊灌水測試③沿著瓦斯爐開關或管線周邊抹上濃厚皂劑泡沫水測試④用大型膠帶沿著瓦斯爐開關或管線周邊包覆防漏。
76. (4) 廚房用的器具繁多五花八門，平常的維護、整理應由誰來負責？①老闆自己②主廚③助廚④各單位使用者。
77. (4) 廚房油脂截油槽多久需要清理一次？①一個月②半個月③一個星期④每天。
78. (4) 廚房所設之加壓噴槍，其用途為何？①洗碗專用②洗菜專用③洗廚房器具專用④清潔沖洗地板、水溝用。
79. (1) 廚房用的器具繁多五花八門，平常須如何維護、整理與管理？①清洗、烘乾（滴乾）、整理、分類、定位排放②清洗、擦乾、定位排放、分類、整理③分類、定位排放、清洗、烘乾、整理④清洗、烘乾（滴乾）、整理、定位排放、分類。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 07：營養知識

1. (1) 一公克的醣可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。
2. (3) 一公克脂肪可產生①4②7③9④12 大卡的熱量。
3. (1) 一公克的蛋白質可供人體利用的熱量值為①4②6③7④9 大卡。
4. (3) 構成人體細胞的重要物質是①醣②脂肪③蛋白質④維生素。
5. (3) 五穀及澱粉根莖類是何種營養素的主要來源？①蛋白質②脂質③醣類④維生素。
6. (1) 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應①蛋白質②脂質③醣類④維生素。
7. (4) 下列何種營養素不能供給人體所需的能量？①蛋白質②脂質③醣類④礦物質。
8. (4) 下列何種營養素不是熱量營養素？①醣類②脂質③蛋白質④維生素。
9. (3) 主要在作為建造及修補人體組織的食物為①五穀類②油脂類③肉、魚、蛋、豆、奶類④水果類。
10. (3) 營養素的消化吸收部位主要在①口腔②胃③小腸④大腸。
11. (3) 蛋白質構造的基本單位為①脂肪酸②葡萄糖③胺基酸④丙酮酸。
12. (3) 提供人體最多亦為最經濟熱量來源的食物為①油脂類②肉、魚、豆、蛋、奶類③五穀類④蔬菜及水果類。
13. (2) 供給國人最多亦為最經濟之熱量來源的營養素為①脂質②醣類③蛋白質④維生素。
14. (4) 下列何者不被人體消化且不具熱量值？①肝醣②乳糖③澱粉④纖維素。
15. (4) 澱粉消化水解後的最終產物為①糊精②麥芽糖③果糖④葡萄糖。
16. (1) 澱粉是由何種單醣所構成的①葡萄糖②果糖③半乳糖④甘露糖。
17. (2) 存在於人體血液中最多的醣類為①果糖②葡萄糖③半乳糖④甘露糖。
18. (3) 白糖是只能提供我們①蛋白質②維生素③熱能④礦物質 的食物。
19. (4) 下面哪一種食物含有較多的食物纖維質？①雞肉②魚肉③雞蛋④馬鈴薯。
20. (1) 肉類所含的蛋白質是屬於①完全蛋白質②部份完全蛋白質③部分不完全蛋白質④不完全蛋白質。
21. (1) 下列哪一種食物所含有的蛋白質品質最好？①蛋②玉米③米飯④麵包。
22. (1) 含脂肪與蛋白質均豐富的豆類為下列何者？①黃豆②綠豆③紅豆④豌豆。
23. (3) 醣類主要含在哪一大類食物中？①水果類②蔬菜類③五穀類④肉、魚、豆、蛋、奶類。
24. (2) 含多元不飽和脂肪酸最多的油脂為①椰子油②花生油③豬油④牛油。
25. (4) 下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？①牛油②豬油③椰子油④大豆沙拉油。
26. (4) 下列何種肉類含較少的脂肪？①鴨肉②豬肉③牛肉④雞肉。
27. (2) 膽汁可以幫助何種營養素的吸收？①蛋白質②脂肪③醣類④礦物質。
28. (4) 下列哪一種油含有膽固醇？①花生油②紅花子油③大豆沙拉油④奶油。
29. (1) 下列食物何者含膽固醇最多？①腦②腎③雞蛋④肝臟。
30. (1) 腳氣病是由於缺乏①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 B12。

31. (2) 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？①蘋果②橘子③香蕉④西瓜。
32. (2) 缺乏何種維生素，會引起口角炎？①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 B12。
33. (1) 胡蘿蔔素為何種維生素之先驅物質？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
34. (4) 缺乏何種維生素，會引起惡性貧血？①維生素 B1②維生素 B2③維生素 B6④維生素 B12。
35. (2) 軟骨症是因缺乏何種維生素所引起？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
36. (4) 下列何種水果，其維生素 C 含量較多？①西瓜②荔枝③鳳梨④蕃石榴。
37. (1) 下列何種維生素不是水溶性維生素？①維生素 A②維生素 B1③維生素 B2④維生素 C。
38. (4) 維生素 A 對下列何種器官的健康有重要的關係？①耳朵②神經組織③口腔④眼睛。
39. (1) 維生素 B 群是①水溶性②脂溶性③不溶性④溶於水也溶於油脂 的維生素。
40. (3) 粗糙的穀類如糙米、全麥比精細穀類的白米、精白麵粉含有更豐富的①醣類②水分③維生素 B 群④維生素 C。
41. (1) 下列何者為酸性灰食物？①五穀類②蔬菜類③水果類④油脂類。
42. (4) 下列何者為中性食物？①蔬菜類②水果類③五穀類④油脂類。
43. (2) 牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？①鈣②鐵③鈉④磷。
44. (2) 何種礦物質攝食過多容易引起高血壓？①鐵②鈉③鉀④銅。
45. (4) 下列何種食物是鐵質的最好來源？①菠菜②蘿蔔③牛奶④肝臟。
46. (1) 甲狀腺腫大，可能因何種礦物質缺乏所引起？①碘②硒③鐵④鎂。
47. (3) 含有鐵質較豐富的食物是①餅乾②胡蘿蔔③雞蛋④牛奶。
48. (1) 牛奶中含量最少的礦物質是①鐵②鈣③磷④鉀。
49. (1) 下列何種食物為維生素 B2 的最佳來源？①牛奶②瘦肉③西瓜④菠菜。
50. (1) 下列何者含有較多的胡蘿蔔素？①木瓜②香瓜③西瓜④黃瓜。
51. (4) 飲食中有足量的維生素 A 可預防①軟骨症②腳氣病③口角炎④夜盲症 的發生。
52. (4) 最容易氧化的維生素為①維生素 A②維生素 B1③維生素 B2④維生素 C。
53. (3) 具有抵抗壞血病的效用的維生素為①維生素 A②維生素 B2③維生素 C④維生素 E。
54. (2) 國人最容易缺乏的營養素為①維生素 A②鈣③鈉④維生素 C。
55. (4) 與人體之能量代謝無關的維生素為①維生素 B1②維生素 B2③菸鹼素④維生素 A。
56. (2) 下列何者為水溶性維生素？①維生素 A②維生素 C③維生素 D④維生素 E。
57. (4) 與血液凝固有關的維生素為①維生素 A②維生素 C③維生素 E④維生素 K。
58. (4) 下列何種水果含有較多的維生素 A 先驅物質？①水梨②香瓜③蕃茄④芒果。
59. (3) 下列何種食物為維生素 B2 的最佳來源？①豬肉②豆腐③鮮奶④米飯。
60. (1) 肝臟含有豐富的①維生素 A②維生素 B1③維生素 C④維生素 E。
61. (2) 能促進小腸中鈣、磷吸收之維生素為下列何者？①維生素 A②維生素 D③維生素 E④維生素 K。
62. (4) 下列哪一種食物含有較多量的膽固醇？①沙丁魚②肝③干貝④腦。
63. (4) 下列何種食物含膳食纖維最少？①牛蒡②黑棗③燕麥④白飯。
64. (1) 奶類含有豐富的營養，一般人每天至少應喝幾杯？①1~2 杯②3 杯③4 杯④愈多愈好。
65. (4) 下列敘述何者不是健康飲食的原則？①均衡攝食各類食物②天天五蔬果防癌保健多③吃飯配菜和肉，而非吃菜和肉配飯④多油多鹽多調味，飲食才夠味。
66. (4) 下列何者不是降低油脂的適當處理方式？①烹調前去掉外皮、肥肉②減少裹粉用量③湯汁去油後食用④炒牛肉前加油浸泡，肉質較嫩。
67. (2) 下列烹調器具何者可減少用油量？①不銹鋼鍋②鐵氟龍鍋③石頭鍋④鐵鍋。
68. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油量較少？①煎②炒③煮④炸。
69. (4) 患有高血壓的人應多食用下列何種食品？①醃製、燻製的食品②罐頭食品③速食品④生鮮食品。
70. (2) 蛋白質經腸道消化分解後的最小分子為①葡萄糖②胺基酸③氮④水。

71. (4) 所謂的消瘦症(Marasmus)係屬於①蛋白質②醣類③脂肪④蛋白質與熱量 嚴重缺乏的病症。
72. (2) 以下有助於腸內有益細菌繁殖，甜度低，多被用於保健飲料中者為①果糖②寡醣③乳糖④葡萄糖。
73. (1) 為預防便秘、直腸癌之發生，最好每日飲食中多攝取富含①纖維質②油質③蛋白質④葡萄糖 的食物。
74. (3) 下列何者在胃中的停留時間最長？①醣類②蛋白質③脂肪④纖維素。
75. (3) 以下何者含多量不飽和脂肪酸？①棕櫚油②氫化奶油③橄欖油④椰子油。
76. (4) 下列何者可協助脂溶性維生素的吸收？①醣類②蛋白質③纖維質④脂肪。
77. (3) 平常多接受陽光照射可預防①維生素 A②維生素 B2③維生素 D④維生素 E 缺乏。
78. (2) 下列何種維生素遇熱最不安定？①維生素 A②維生素 C③維生素 B2④維生素 D。
79. (1) 下列何者不是維生素 B2 的缺乏症？①腳氣病②眼睛畏強光③舌炎④口角炎。
80. (4) 下列何者與預防甲狀腺機能無關？①多吃海魚②多食海苔③食用含碘的食鹽④充足的核果類。
81. (3) 對素食者而言，可用以取代肉類而獲得所需蛋白質的食物是①蔬菜類②主食類③黃豆及其製品④麵筋製品。
82. (4) 黏性最強的米為下列何者？①在來米②蓬萊米③長糯米④圓糯米。
83. (3) 愈紅的肉，下列何者含量愈高？①鈣②磷③鐵④鉀。
84. (4) 長期的偏頗飲食會①增加免疫力②建構良好體質③健康強身④招致疾病。
85. (3) 楊貴妃一天吃七餐而營養過剩，容易引發何種疾病？①甲狀腺腫大②口角炎③腦中風④貧血。
86. (2) 貯存於動物肝臟與肌肉中，又稱為動物澱粉者為①果膠②肝醣③糊精④纖維質。
87. (3) 小雅買了一些柳丁，你可以建議她哪種吃法最能保持維生素 C？①再放成熟些後切片食用②新鮮切片放置冰箱冰涼後食用③趁新鮮切片食用④新鮮壓汁後冰涼食用。
88. (2) 大雄到了晚上總有看不清東西的困擾，請問他可能缺乏何種維生素？①維生素 E ②維生素 A ③維生素 C ④維生素 D。
89. (1) 下列何者是維生素 B1 的缺乏症？①腳氣病②眼睛畏強光③貧血④口角炎。
90. (3) 我國衛生福利部配合國人營養需求，將食物分為幾大類？①四②五③六④七。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 08：成本控制

1. (2) 一公斤約等於①二台斤②一台斤十台兩半③一台斤半④一台斤。
2. (4) 1 公斤的食物賣 80 元，1 斤重應賣①108 元②64 元③56 元④48 元。
3. (4) 1 磅等於①600 公克②554 公克③504 公克④454 公克。
4. (2) 下列食物中，何者受到氣候影響較小？①小黃瓜②胡蘿蔔③絲瓜④茄子。
5. (3) 下列食品的價格哪項受季節影響較大？①肉類、魚類②蛋類、五穀類③蔬菜類、水果類④豆類、奶類。
6. (3) ①豬肉②雞蛋③豆腐、豆干④蔬菜 一年四季的價格最為平穩。
7. (3) 在颱風過後選用蔬菜以①葉菜類②瓜類③根菜類④花菜類 成本較低。
8. (1) 目前市面上以何種水產品的價格最便宜？①吳郭魚②螃蟹③草蝦④日月貝。
9. (1) 何時的蕃茄價格最便宜？①1~3 月②4~6 月③7~9 月④10~12 月。
10. (1) 以 1 公斤的價格來比較①雞蛋②雞肉③豬肉④牛肉 最便宜。
11. (4) 比較受季節影響的水產品為①蜆②草蝦③海帶④虱目魚。
12. (3) 下列何種食物產量的多少與季節差異最少？①蔬菜類②水果類③肉類④海產魚類。
13. (4) 菠菜的盛產期為①春季②夏季③秋季④冬季。
14. (4) 下列何種瓜類有較長的儲存期？①胡瓜②絲瓜③苦瓜④冬瓜。
15. (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc？①180②200③220④240。
16. (3) 政府提倡交易時使用①台制②英制③公制④美制 為單位計算。

17. (2) 欲供應給 6 個成年人吃一餐的飯量，需以米①100 公克②600 公克③2000 公克④4000 公克 煮飯。(設定每人吃 250 公克，米煮成飯之脹縮率為 2.5)
18. (3) 五菜一湯的梅花餐，要配 6 人吃的量，其中一道菜為素炒的青菜，所食用的青菜量以①四兩②半斤③一台斤④二台斤 最適宜。
19. (2) 甲貨 1 公斤 40 元，乙貨 1 台斤 30 元，則兩貨價格間的關係①甲貨比乙貨貴②甲貨比乙貨便宜③甲貨與乙貨價格相同④甲貨與乙貨無法比較。
20. (2) 食品進貨後之使用方式為①後進先出②先進先出③先進後出④徵詢主廚意願。
21. (4) 下列何種方式無法降低採購成本？①大量採購②開放廠商競標③現金交易④惡劣天氣進貨。
22. (3) 淡色醬油於烹調時，一般用在①紅燒菜②烤菜③快炒菜④滷菜。
23. (1) 國內生產孟宗筍的季節是哪一季？①春季②夏季③秋季④冬季。
24. (1) 蔬菜、水果類的價格受氣候的影響①很大②很小③些微感受④沒有影響。
25. (4) 正常的預算應同時包含①人事與食材②規劃與控制③資本與建設④雜項與固定開銷。
26. (4) 一般飯店供應員工膳食之食材及飲料支出則列為①人事費用②原料成本③耗材費用④雜項成本。
27. (2) 1 台斤為 16 台兩，1 台兩為①38.5 公克②37.5 公克③60 公克④16 公克。
28. (4) 餐廳的來客數愈多，所須負擔的固定成本①愈多②愈少③平平④不影響。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 09：衛生知識

1. (3) 蒼蠅防治最根本的方法為①噴灑殺蟲劑②設置暗走道③環境的整潔衛生④設置空氣簾。
2. (4) 製造調配菜餚之場所①可養牲畜②可當寢居室③可養牲畜亦當寢居室④不可養牲畜亦不可當寢居室。
3. (1) 洗衣粉不可用來洗餐具，因其含有①螢光增白劑②亞硫酸氫鈉③潤濕劑④次氯酸鈉。
4. (2) 台灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？①大腸桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④沙門氏菌。
5. (2) 腸炎弧菌通常來自①被感染者與其他動物②海水或海產品③鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口④土壤。
6. (3) 密閉的魚肉類罐頭，若殺菌不良，可能會有①沙門氏菌②腸炎弧菌③肉毒桿菌④葡萄球菌 之產生，故此類罐頭食用之前最好加熱後再食用。
7. (3) 下列哪一個是感染型細菌①葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏桿菌④肝炎病毒。
8. (2) 手部若有傷口，易產生①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌 的污染。
9. (3) 夏天氣候潮濕，五穀類容易發霉，對我們危害最大且為我們所熟悉之黴菌毒素為下列何者？①綠麴毒素②紅麴毒素③黃麴毒素④黑麴毒素。
10. (2) 下列何種細菌屬毒素型細菌？①腸炎弧菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
11. (3) 在台灣地區，下列何種性質所造成的食品中毒比率最多？①天然毒素②化學性③細菌性④黴菌毒素性。
12. (4) 下列何種菌屬於毒素型病原菌？①腸炎弧菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④金黃色葡萄球菌。
13. (3) 下列病原菌何者屬感染型？①金黃色葡萄球菌②肉毒桿菌③沙門氏菌④仙人掌桿菌。
14. (3) 台灣地區所產的近海魚類遭受腸炎弧菌感染比例甚高，因此處理好的魚類，應放在置物架的何處，以免其它食物受滴水污染腸炎弧菌？①上層②中層③下層④視情況而異。
15. (1) 從業人員個人衛生習慣欠佳，容易造成何種細菌性食品中毒機率最高？①金黃色葡萄球菌②沙門氏菌③仙人掌桿菌④肉毒桿菌。
16. (4) 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？①65°C 以上即可將其破壞②80°C 以上即可將其破壞③100°C 以上即可將其破壞④120°C 以上之溫度亦不易破壞。
17. (3) 廚師手指受傷最容易引起①肉毒桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④綠膿菌 感染。
18. (1) 下列何種細菌性中毒最易發生於禽肉類？①沙門氏桿菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④腸炎弧菌。
19. (4) 一包未經殺菌但有真空包裝的香腸，其標示如下：「本品絕對不含添加物一硝」，你認為這包香腸最可能具

有下列何種食品中毒的危險因子？①沙門氏菌②金黃色葡萄球菌③腸炎弧菌④肉毒桿菌。

20. (1) 同重量的 1.肉毒桿菌毒素 2.河豚毒 3.砒霜，其對人體致命力依順序為①1>2>3②2>3>1③3>1>2④3>2>1。
21. (4) 米飯容易為仙人掌桿菌污染而造成食品中毒，今有一中午十二時卅分開始營業的餐廳，你認為其米飯煮好的時間最好為①八時卅分②九時卅分③十時卅分④十一時卅分。
22. (3) 金黃色葡萄球菌屬於①感染型②中間型③毒素型④病毒型 細菌，因此在操作上應注意個人衛生，以避免食品中毒。
23. (3) 真空包裝是一種很好的包裝，但若包裝前處理不當，極易造成下列何種細菌滋生？①腸炎弧菌②黃麴毒素③肉毒桿菌④沙門氏菌 而使消費者致命。
24. (3) 為了避免食物中毒，餐飲調理製備三個原則為加熱與冷藏，迅速及①美味②顏色美麗③清潔④香醇可口。
25. (1) 餐飲業發生之食物中毒以何者最多？①細菌性中毒②天然毒素中毒③化學物質中毒④沒有差異。
26. (4) 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？①高溫②低溫③高酸④低酸。
27. (2) 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殺菌④商業殺菌。
28. (1) 一般用肥皂洗手刷牙，其目的為①清潔清除皮膚表面附著的細菌②習慣動作③一種完全消毒之行為④遵照規定。
29. (1) 有人說「吃檳榔可以提神，增加工作效率」，餐飲從業人員在工作時①不可以吃②可以吃③視個人喜好而吃④不要吃太多 檳榔。
30. (1) 我工作的餐廳，午餐在 2 點休息，晚餐於 5 點開工，在這空檔 3 小時中，廚房①不可以當休息場所②可當休息場所③視老闆的規定可否當休息場所④視情況而定可否當休息場所。
31. (2) 我在餐廳廚房工作，養了一隻寵物叫「來喜」，白天我怕它餓沒人餵，所以將牠帶在身旁，這種情形是①對的②不對的③無所謂④只要不妨礙他人就可以。
32. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共用一塊即可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。
33. (2) 處理過的食物，擺放的方法①可以相互重疊擺置，以節省空間②應分開擺置③視情況而定④無一定規則。
34. (3) 你現在正在切菜，老闆請你現在端一盤菜到外場給顧客，你的第一個動作為①立即端出②先把菜切完了再端出③先立即洗手，再端出④只要自己方便即可。
35. (2) 儘量不以大容器而改以小容器貯存食物，以衛生觀點來看，其優點是①好拿②中心溫度易降低③節省成本④增加工作效率。
36. (1) 廚房使用半成品或冷凍食品做為烹飪材料，其優點為①減少污染機會②降低成本③增加成本④毫無優點可言。
37. (4) 餐廳的廚房排油煙設施如果僅有風扇而已，這是不被允許的，你認為下列何者為錯？①排除的油煙無法有效處理②風扇後的外牆被嚴重污染③風扇停用時病媒易侵入④風扇運轉時噪音太大，會影響工作情緒。
38. (2) 假設氣流的流向是從高壓到低壓，你認為餐廳營業場所氣流壓力應為①低壓②高壓③負壓④真空壓。
39. (3) 冬天病媒較少的原因為①較常下雨②氣壓較低③氣溫較低④氣候多變 以致病媒活動力降低。
40. (2) 每年七月聯考季節，有很多小販在考場門口販售餐盒，以衛生觀點而言，你認為下列何種為對？①越貴的，菜色愈好②烈日之下，易助長細菌增殖而使餐盒加速腐敗③提供考生一個很便利的飲食④菜色、價格的種類愈多，愈容易滿足考生的選擇。
41. (4) 關於「吃到飽」的餐廳，下列敘述何者不正確？①易養成民眾暴飲暴食的習慣②易養成民眾浪費的習慣③服務品質易降低④值得大力提倡此種促銷手法。
42. (2) 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？①可增加酸性，使成品更能保久②可增加酸性，但易導致腐敗③使牛肉更易軟化④使風味更佳。
43. (1) 採用合格的半成品食品比率越高的餐廳，一般說來其危險因子應為①越低②越高③視情況而定④無法確定。
44. (2) 餐廳的規模一定時，廚房越小者，其採用半成品或冷凍食品的比率應①降低②提高③視成本而定④無法確定。
45. (3) 一般說來，豬排較少見「七分熟」、「八分熟」之情形，而大多以「全熟」上桌，其主要原因為①七分熟的豬排不好吃②全熟豬排售價高③豬的寄生蟲較多未經處理不宜生食④民間風俗以「全熟」為普遍。
46. (1) 炸排骨起鍋時溫度大約為 200°C ①不可以②可以③無所謂④沒有規定 馬上置於保利龍餐盒內。

47. (4) 關於工作服的敘述，下列何者不正確？①僅限在工作場所工作時穿著②應以淡淺色為主③為衛生指標之一④可穿著回家。
48. (1) 一般說來，出水性高的食物其危險性較出水性低的食物來得①高些②低些③無法確定④視季節而定。
49. (3) 蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確：1.洗滌 2.選擇 3.打破 4.放入碗內觀察 5.再放入大容器內①2→4→5→3→1②3→1→2→4→5③2→1→3→4→5④1→2→3→4→5。
50. (1) 假設廚房面積與營業場所面積比為 1:10，下列何種型態餐廳較為適用？①簡易商業午餐型②大型宴會型③觀光飯店型④學校餐廳型。
51. (3) 廚房的地板①操作時可以濕滑②濕滑是必然現象無需計較③隨時保持乾燥清潔④要看是哪一類餐廳而定。
52. (4) 假設廚房面積與營業場所面積比太小，下列敘述何者不正確？①易導致交互污染②增加工作上的不便③散熱頗為困難④有助減輕成本。
53. (2) 我們常說「盒餐不可隔餐食用」，其主要原因為①避免口感變差②斷絕細菌滋生所需要的時間③保持市場價格穩定④此種說法根本不正確。
54. (3) 關於濕紙巾的敘述，下列何種不正確？①一次進貨量不可太多②不宜在高溫下保存③可在高溫下保存④由於高水活性，而易導致細菌滋生。
55. (4) 生吃淡水魚類，最容易感染①鉤蟲②旋毛蟲③毛線蟲④肝吸蟲 所以淡水魚類應煮熟食用才安全。
56. (2) 何種細菌性食品中毒與水產品關係較大？①彎曲桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④仙人掌桿菌。
57. (1) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？①旋毛蟲②鉤蟲③肺吸蟲④無鉤條蟲。
58. (3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上②食品、用具、器具、餐具不可放置在地面上③廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5% ④廚房的清潔區溫度必須保持在 22~25°C，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間。
59. (3) 餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？①可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理②使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔③每天清晨清理易腐敗的廢棄物④含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積。
60. (3) 餐具洗淨後應①以毛巾擦乾②立即放入櫃內貯存③先讓其風乾，再放入櫃內貯存④以操作者方便的方法入櫃貯存。
61. (3) 一般引起食品變質最主要原因為①光線②空氣③微生物④溫度。
62. (1) 每年食品中毒事件以五月至十月最多，主要是因為①氣候條件②交通因素③外食關係④學校放暑假。
63. (2) 食品中毒的發生通常以①春天②夏天③秋天④冬天 為最多。
64. (4) 下列何種疾病與食品衛生安全較無直接的關係？①手部傷口②出疹③結核病④淋病。
65. (1) 芋薯類削皮後的褐變是因①酵素②糖質③蛋白質④脂肪 作用的關係。
66. (4) 廚房女性從業人員於工作時間內，應該①化粧②塗指甲油③戴結婚戒指④戴網狀廚帽。
67. (1) 下列何種重金屬如過量會引起「痛痛病」？①鎘②汞③銅④鉛。
68. (3) 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？①用流動的水浸泡數分鐘②去皮可去除相當比率的農藥③以洗滌劑清洗④加熱時以不加蓋為佳。
69. (4) 吃了河豚而中毒是因河豚體內含有的①細菌②化學物質③過敏原④天然毒素 所致。
70. (4) 河豚毒性最大的部份，一般是在①表皮②肌肉③鰓④生殖器。
71. (4) 用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？①用鋼刷和洗滌劑來徹底清洗②用鹽粒搓磨鍋底後，將鹽倒掉再擦乾淨即可③以乾布擦乾淨即可④用軟質菜瓜布清洗乾淨即可。
72. (3) 若因雞蛋處理不良而產生的食品中毒有可能來自於①毒素型的腸炎弧菌②感染型的腸炎弧菌③感染型的沙門氏菌④毒素型的沙門氏菌。
73. (1) 當日本料理師父患有下列何種肝炎，在製作壽司時會很容易的就傳染給顧客？①A 型②B 型③C 型④D 型。
74. (1) 構成一件食品中毒，是指幾人以上攝取相同食品、發生相似之疾病症狀，並自檢體中分離出相同之致病原因（除肉毒桿菌中毒外）？①二人或二人以上②三人或三人以上③五人或五人以上④十人或十人以上。
75. (4) 養成經常洗手的良好習慣，其目的是下列何種？①依公司規定②為了清爽③水潤保濕作用④清除皮膚表面附

著的微生物。

76. (1) 台灣曾發生之食用米糠油中毒事件是由何種物質引起？①多氯聯苯②黃麴毒素③農藥④砷。
77. (1) 細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？①肉毒桿菌②大腸菌③葡萄球菌④腸炎弧菌。
78. (4) 台灣曾經發生錫米事件，若錫積存體內過量可能造成①水俣病②烏腳病③氣喘病④痛痛病。
79. (3) 依衛生法規規定，餐飲從業人員最少要多久接受體檢？①每月一次②每半年一次③每年一次④每兩年一次。
80. (3) 依中餐烹調檢定衛生規定，烹調材料洗滌之順序應為①乾貨→牛肉→魚貝→蛋②牛肉→魚貝→蛋→乾貨③乾貨→牛肉→蛋→魚貝④牛肉→乾貨→魚貝→蛋。
81. (2) 在烏腳病患區，其本身地理位置即含高百分比的①鉛②砷③鋁④汞。
82. (4) 有關使用砧板，下列敘述何者錯誤？①宜分 4 種並標示用途②宜用合成塑膠砧板③每次作業後，應充分洗淨，並加以消毒④洗淨消毒後，應以平放式存放。
83. (3) 為了維護安全與衛生，器具、用具與食物接觸的部分，其材質應選用①木製②鐵製③不銹鋼製④PVC 塑膠製。
84. (3) 中性清潔劑其 PH 值是介於下列何者之間？①3.0~5.0②4.0~6.0③6.0~8.0④7.0~10.0。
85. (2) 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？①可以抹布擦拭器具、砧板②手指受傷，應避免直接接觸食物③廚師的圍裙可用來擦手的④可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中。
86. (4) 食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？①5cm②10cm③20cm④30cm。
87. (4) 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為①立刻大聲尖叫②立刻讓客人結帳，再疏散客人③立刻搭乘電梯，離開現場④立刻按下警鈴，並疏散客人。
88. (4) 熟食掉落地上時應如何處理？①洗淨後再供客人食用②重新加熱調理後再供客人食用③高溫殺菌後再供客人食用④丟棄不可再供客人食用。
89. (4) 三槽式餐具洗滌設施的第三槽若是採用氯液殺菌法，那麼應以餘氯量多少的氯水來浸泡餐具？①50ppm②100ppm③150ppm④200ppm。
90. (1) 當客人發生食物中毒時應如何處理？①立即送醫並收集檢體化驗報告當地衛生機關②由員工急救③讓客人自己處理④順其自然。
91. (2) 選擇殺菌消毒劑時不需注意到什麼樣的事情？①廣效性②廣告宣傳③安定性④良好作業性。
92. (2) 手洗餐具時，應用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性。
93. (4) 中餐廚師穿著工作衣帽的主要目的是？①漂亮大方②減少生產成本③代表公司形象④防止髮屑雜物掉落食物中。
94. (4) 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項？①所洗滌的器具②洗淨力的要求③各種洗滌劑的性質④名氣的大小。
95. (4) 餿水的正確處理方式為①任意丟棄②加蓋後存放於室外③用塑膠袋包好即可④加蓋或包裝好存放於室內空調間，轉交環保機關處理。
96. (3) 魚肉會有苦味是因為殺魚時①弄破魚腸②洗不乾淨③弄破魚膽④魚鱗打不乾淨。
97. (4) 劣變的油炸油不具下列何種特性？①顏色太深②粘度太高③發煙點降低④正常發煙點。
98. (3) 油炸過的油應盡快用完，若用不完①可與新油混合使用②倒掉③集中處理由合格廠商回收④倒進餿水桶。
99. (4) 經長時間油炸食物的油必須①不用理它繼續使用②過濾殘渣③放愈久愈香④廢棄。
100. (4) 豬油加醬油拌飯美味可口，但因豬油含有較高的飽和脂肪酸，下列何種族群應減少食用？①少年②青年③壯年④慢性病患者。
101. (4) 廚房工作人員對各種調味料桶之清理，應如何處置？①不必清理②三天清理一次③一星期清理一次④每天清理。

07602 中餐烹調-葷食 丙級 工作項目 10：衛生法規

1. (3) 餐具經過衛生檢查其結果如下，何者為合格？①大腸桿菌為陽性，含有殘留油脂②生菌數 400 個，大腸菌群陰

性③大腸桿菌陰性，不含有油脂，不含有殘留洗潔劑④沒有一定的規定。

2. (1) 不符合食品安全衛生標準之食品，主管機關應①沒入銷毀②沒入拍賣③轉運國外④准其贈與。
3. (4) 違反「公共飲食場所衛生管理辦法」之規定，主管機關至少可處負責人新台幣①5千元②1萬元③2萬元④3萬元。
4. (3) 市縣政府係依據「食品安全衛生管理法」第14條所訂之①營業衛生管理條例②食品良好衛生規範③公共飲食場所衛生管理辦法④食品安全管制系統 來輔導稽查轄內餐飲業者。
5. (1) 餐廳若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品安全衛生管理法」第幾條命令餐廳暫停作業，並全面進行改善？
①41條②42條③43條④44條 以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。
6. (3) 餐飲業者使用地下水源者，其水源應與化糞池廢棄物堆積場所等污染源至少保持①5公尺②10公尺③15公尺④20公尺 之距離。
7. (3) 餐飲業之蓄水池應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源①1公尺②2公尺③3公尺④4公尺以上。
8. (2) 廚房備有空氣補足系統，下列何者不為其目的？①降溫②降壓③隔熱④補足空氣。
9. (1) 廚房清潔區之空氣壓力應為①正壓②負壓③低壓④介於正壓與負壓之間。
10. (1) 廚房的工作區可分為清潔區、準清潔區和污染區，今有一餐盒食品工廠的包裝區，應屬於下列何區才對？①清潔區②介於清潔區與準清潔區之間③準清潔區④污染區。
11. (4) 生鮮原料蓄養場所可設置於①廚房內②污染區③準清潔區④與調理場所有效區隔。
12. (2) 關於食用色素的敘述，下列何者正確？①紅色4號，黃色5號②黃色4號，紅色6號③紅色7號，藍色3號④綠色1號，黃色4號 為食用色素。
13. (1) 下列哪種色素不是食用色素？①紅色5號②黃色4號③綠色3號④藍色2號。
14. (2) 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是①一人或一人以上②二人或二人以上③三人或三人以上④十人或十人以上 有相同的疾病症狀謂之。
15. (3) 為了使香腸、火腿產生紅色和特殊風味，並抑制肉毒桿菌，製作時加入亞硝酸鹽（俗稱「硝」）①加入愈多愈好，可使顏色更漂亮②最好都不要加，因其殘留，對身體有害③要依照法令的亞硝酸鹽用量規定添加④加入硝量的多少，視所使用的肉類的新鮮度而定，肉類較新鮮的用量可少些，肉類較不新鮮的用量要多些。
16. (4) 有關防腐劑之規定，下列何者為正確？①使用對象無限制②使用量無限制③使用對象與用量均無限制④使用對象與用量均有限制。
17. (1) 下列食品何者不得添加任何的食品添加物？①鮮奶②醬油③奶油④火腿。
18. (1) 下列何者為乾熱殺菌法之方法？①110°C以上30分鐘②75°C以上40分鐘③65°C以上50分鐘④55°C以上60分鐘。
19. (1) 乾熱殺菌法屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
20. (4) 抹布之殺菌方法是以100°C蒸汽加熱至少幾分鐘以上？①4②6③8④10。
21. (1) 排油煙機應①每日清洗②隔日清洗③三日清洗④每週清洗。
22. (3) 罐頭食品上只有英文而沒有中文標示，這種罐頭①是外國的高級品②必定品質保證良好③不符合食品安全衛生管理法有關標示之規定④只要銷路好，就可以使用。
23. (2) 餐盒食品樣品留驗制度，係將餐盒以保鮮膜包好，置於7°C以下保存二天，以備查驗，如上所謂的7°C以下係指①冷凍②冷藏③室溫④冰藏 為佳。
24. (4) 廚房裡設置一間廁所①使用方便②節省時間③增加效率④是違法的。
25. (1) 餐廳廁所應標示下列何種字樣？①如廁後應洗手②請上前一步③觀瀑台④聽雨軒。
26. (4) 防止病媒侵入設施，係以適當且有形的①殺蟲劑②滅蚊燈③捕蠅紙④隔離方式 以防範病媒侵入之裝置。
27. (2) 界面活性劑屬於何種殺菌、消毒方法？①物理性②化學性③生物性④自然性。
28. (1) 三槽式餐具洗滌方法，其第二槽必須有①流動充足之自來水②滿槽的自來水③添加有消毒水之自來水④添加清潔劑之洗滌水。
29. (2) 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。
30. (3) 有關急速冷凍的敘述下列何者不正確？①可保持食物組織②有較差的殺菌力③有較強的殺菌力④可保持食物

風味。

31. (3) 下列有關餐飲食品之敘述何者錯誤？①應以新鮮為主②減少食品添加物的使用量③增加油脂使用量，以提高美味④以原味烹調為主。
32. (1) 大部分的調味料均含有較高之①鈉鹽②鈣鹽③鎂鹽④鉀鹽 故應減少食用量。
33. (1) 無機污垢物的去除宜以①酸性②中性③鹼性④鹹性 洗潔劑為主。
34. (4) 下列果汁罐頭何者因具較低的安全性，應特別注意符合食品良好衛生規範準則之低酸性罐頭相關規定？①楊桃②鳳梨③葡萄柚④木瓜。
35. (4) 食補的廣告中，下列何者字眼未涉及療效？①補腎②保肝③消渴④生津。
36. (1) 食補的廣告中，提及「預防高血壓」①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
37. (1) 食品的廣告中，「預防」、「改善」、「減輕」等字句①涉及療效②未涉及療效③百分之五十涉及療效④百分之八十涉及療效。
38. (4) 選購食品時，應注意新鮮、包裝完整、標示清楚及①黑白分明②色彩奪目③銷售量大④公正機關推薦 等四大原則。
39. (1) 配膳區屬於①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
40. (2) 烹調區屬於下列何者？①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
41. (3) 洗滌區屬於下列何者？①清潔區②準清潔區③污染區④一般作業區。
42. (4) 廚務人員（人流）的動線，以下述何者為佳？①污染區→清潔區→準清潔區②污染區→準清潔區→清潔區③準清潔區→清潔區→污染區④清潔區→準清潔區→污染區。
43. (2) 某人吃了經污染的食物至他出現病症的一段時間，我們稱之為①病源②潛伏期③危險期④病症。
44. (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。
45. (3) 最重要的個人衛生習慣是①一年體檢兩次②隨時戴手套操作③經常洗手④戒菸。
46. (4) 個人衛生是①個人一星期內的洗澡次數②個人完整的醫療紀錄③個人完整的教育訓練④保持身體健康、外貌整潔及良好衛生操作的習慣。
47. (1) 廚房器具沒有污漬的情形稱為①清潔②消毒③殺菌④滅菌。
48. (2) 幾乎無有害的微生物存在稱為①清潔②消毒③污染④滅菌。
49. (3) 污染是指下列何者？①食物未加熱至 70°C②前一天將食物煮好③食物中有不是蓄意存在的微生物或有害物質④混入其他食物。
50. (1) 國際觀光旅館使用地下水源者，每年至少檢驗①一次②二次③三次④四次。
51. (3) 廚師證照持有人，每年應接受①4 小時②6 小時③8 小時④12 小時 衛生講習。
52. (4) 廚師有下列何種情形者，不得從事與食品接觸之工作？①高血壓②心臟病③B 型肝炎④肺結核。
53. (2) 依衛生標準直接供食者每公克的生菌數是 10 萬以下者為①冷凍肉類②冷凍蔬果類③冷凍海鮮類④冷凍家禽類。
54. (4) 下列何者與消防法有直接關係？①蔬菜供應商②進出口食品③餐具業④餐飲業。
55. (2) 衛生福利部食品藥物管理署核心職掌是①空調之管理②食品安全衛生之管理③環境之管理④餵水之管理。
56. (2) 一旦發生食物中毒①不要張揚、以免影響生意②迅速送患者就醫並通知所在地衛生機關③提供鮮奶讓患者解毒④先查明中毒原因再說。
57. (1) 食品或食品添加物之製造調配、加工、貯存場所應與廁所①完全隔離②不需隔離③隨便④方便為原則。
58. (3) 食品安全衛生管理法第十七條所定食品添加物，不包括下列何者類別名稱？①溶劑②防腐劑、抗氧化劑③豆腐用凝固劑、光澤劑④乳化劑、膨脹劑。
59. (3) 菜餚製作過程愈複雜①愈具有較高的口感及美感②愈具有較高的安全性③愈具有較高的危險性④愈具有高超的技術性。
60. (3) 餐飲新進從業人員依規定要在什麼時候做健康檢查？①3 天內②一個禮拜內③報到上班前就先做好檢查④先做一天看看再去檢查。
61. (2) 沙門氏菌的主要媒介食物為①蔬菜、水果等產品②禽肉、畜肉、蛋及蛋製品③海洋魚、貝類製品④淡水魚、蝦、蟹等產品。

62. (3) 中餐技術士術科檢定時洗滌用清潔劑應置放何處才符合衛生規定？①工作台上②水槽邊取用方便③水槽下的層架④靠近水槽的地面上。



1. (2) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是①25°C ②5°C ③-18°C ④-30°C。
2. (2) 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。
3. (3) 牛奶製成奶粉最常用①熱風乾燥②冷凍乾燥③噴霧乾燥④滾筒乾燥。
4. (3) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？①澱粉②油脂③蛋白質④水分。
5. (2) 屬於全發酵茶的是①綠茶②紅茶③包種茶④烏龍茶。
6. (2) 食鹽的主成分為①氯化鉀②氯化鈉③氯化鈣④碘酸鹽。
7. (4) 鮑魚菇屬於①水產食品原料②香辛料③嗜好性飲料原料④植物性食品原料。
8. (3) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③冷凍④醃漬。
9. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
10. (3) 砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而①降低②不變③提高④不一定。
11. (1) 下列何者是豬屠體最軟的部位①小里肌②腹脇肉③後腿肉④前腿肉。
12. (2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
13. (4) 葵花籽油是取自於向日葵的①花②根③莖④種子。
14. (2) 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。
15. (1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②所需時間短③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④不會受到天候的影響。
16. (2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-5°C ②-18°C ③-50°C ④-100°C 以下。
17. (1) 食醋、豆腐乳是①發酵食品②冷凍食品③調理食品④生鮮食品。
18. (3) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所？①高溫、陽光直射②高溫、潮溼③陰冷、乾燥④高溫、乾燥。
19. (4) 食品加工使用最多的溶劑為①酒精②沙拉油③牛油④水。
20. (3) 蛋白質水解會產生下列何者？①甘油②葡萄糖③胺基酸④脂肪酸。
21. (4) 砂糖一包，每次用 2 公斤，可用 20 天，如果每次改用 5 公斤，可用①5 天②6 天③7 天④8 天。
22. (2) 速食麵每包材料費 10.4 元，售價 40 元，則其材料費用佔售價的①25%②26%③27%④28%。
23. (1) 雞蛋 1 公斤 40 元，則雞蛋 10 磅的價錢為①181 元②196 元③203 元④212 元。
24. (1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②細菌③黴菌④變形蟲。
25. (2) 麵糰經過醱酵之後，其 pH 值比未醱酵麵糰①增加②降低③相同④視配方油量。
26. (4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
27. (3) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白粘稠度增加②蛋殼變得粗糙③蛋黃體積變大④蛋白 pH 值降低。
28. (4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？①蛋白質②醣類③礦物質④維生素。
29. (2) 下列何者為常被加入食品中，當作乳化劑使用？①蒜頭②蛋黃③醬油④鹽。
30. (2) 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？①醱粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
31. (3) 添加下列何者可維持煮過蔬菜之鮮綠色？①鹽②味精③小蘇打④食用油。
32. (2) 1 卡的熱量為可使 1 公克水升高①0.5°C ②1.0°C ③1.5°C ④2.0°C。
33. (4) 純水之水活性為①0.2②0.5③0.7④1.0。
34. (4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②花生油③棕櫚油④氫化烤酥油。
35. (1) 下列糖類純度相同時，何者甜度最高？①果糖②葡萄糖③蔗糖④麥芽糖。
36. (1) 購買香腸應選擇①具優良肉品標誌之產品②肉攤加工者③不加硝之產品④價格較貴者。

1. (3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①乾眼症②口角炎③壞血病④腳氣病。
2. (4) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A②維生素 B₂③維生素 C④維生素 D。
3. (2) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 A②維生素 B③維生素 D④維生素 E。
4. (1) (本題刪題)我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示①每 100 公克②每 100 兩③每 100 磅④每 1 公斤。
5. (3) 下列何者不是衛生福利部規定的營養標示所必須標示的營養素？①蛋白質②鈉③膽固醇④脂肪。
6. (2) 微波在食品上是利用於①離心②加熱③過濾④洗滌。
7. (4) 下列那一種酵素可分解澱粉①蛋白酶②脂肪酶③風味酶④澱粉酶。
8. (4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
9. (1) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
10. (1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
11. (4) 依營養素的分類法，食物可分成①3 大類②4 大類③5 大類④6 大類。
12. (1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①肉②麵包③米飯④玉蜀黍。
13. (4) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①蔗糖②白米飯③麵包④牛奶。
14. (4) 下列那一種食物，不能做為醣類的來源①麵粉②米③蔗糖④牛肉。
15. (3) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①豬油②牛油③沙拉油④椰子油。
16. (1) 下列食物何者含膽固醇量較高①蛋②雞肉③米④麵粉。
17. (2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②奶油③花生油④麻油。
18. (4) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②脂質③維生素 B₁④維生素 C。
19. (2) 牛奶中不含下列哪一種營養素？①維生素 B₂②維生素 C③蛋白質④脂質。
20. (1) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①草莓②檸檬③香蕉④蘋果。
21. (2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 A②維生素 B 群③維生素 C④維生素 D。
22. (4) 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。
23. (4) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？①粉心粉②高筋粉③低筋粉④全麥麵粉。
24. (2) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 C④維生素 A。
25. (3) 精緻的飲食中主要缺乏①礦物質②維生素③纖維素④醣類。
26. (3) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①維生素②胺基酸③香料④無機鹽類。
27. (3) 人體之必需胺基酸有幾種①5 或 6②7③8 或 9④21。
28. (4) 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物。
29. (1) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①離胺酸②色胺酸③白胺酸④酪胺酸。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 03：食品包裝

1. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
2. (1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②鋁箔③耐龍(Ny)④聚酯(PET)。
3. (3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氧氣②氮氣③二氧化碳④氫氣。
4. (3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
5. (3) (本題刪題)下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？①真空包裝②充氮氣包裝③真空收縮包裝④熱成型充氣包裝。
6. (2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②衛生③價廉④高級。

7. (3) 下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
8. (1) 以容器包裝的食品必須明顯標示①有效日期②使用日期③出廠日期④販賣日期。
9. (2) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？①打開看內容物②看有效日期及外觀③憑感覺④看商標。
10. (2) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①玻璃紙②聚乙烯(PE)③鋁箔④紙板。
11. (4) (本題刪題)產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①增加貯存時間②防止風味改變③防止污染④所列選項答案皆是。
12. (4) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①需使用密封包裝②使用包材不易破裂③產品放冷後包裝④隔天銷售產品才需包裝。
13. (4) 食品包裝袋上不須標示①添加物名稱②有效日期③原料名稱④配方表。
14. (2) 按我國食品安全衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？①品名②製造方法③製造廠④有效日期。
15. (2) 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染①腸衣②紙箱③真空包裝袋④保鮮(縮收)膜。
16. (3) 肉品包裝材料的存放，應注意①隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休②最好存放在包裝室內，方便取用③存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放④紙箱為外包裝可直接堆放在地上。
17. (1) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①100°C ②80°C ③70°C ④60°C 以上之食品。
18. (1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①1ppm 以下②100ppm 以下③1000ppm 以下④沒有規定。
19. (2) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①磁碗②鋁盤③玻璃杯④聚丙烯(PP)塑膠餐盒。

90002 食品類共同科目 丙級 工作項目 05：食品衛生

1. (1) 健康食品之標示或廣告涉及醫療效能內容時，可處罰鍰①四十萬元以上二百萬元以下②六萬元以上三十萬元以下③四萬元以上二十萬元以下④三萬元以上十五萬元以下。
2. (4) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①六個月以下②一年以下③二年以下④三年以下。
3. (3) 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？①大蒜粉②胡椒粉③味精④薑粉。
4. (4) 預防調理食品中毒下列何者有誤？①清潔②迅速③加熱或冷藏④室溫存放。
5. (3) (本題刪題)下列何種違法行為應處刑罰？①食品含有毒成分②標示、廣告違規③違規而致危害人體健康④不願提供違規物品之來源。
6. (4) (本題刪題)食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處①十五萬元②二十萬元③九十萬元④一百萬元。
7. (2) (本題刪題)製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑①四年②三年③二年④一年。
8. (3) 腸炎弧菌是來自①土壤②空氣③海鮮類④肉類。
9. (2) (本題刪題)我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。
10. (4) 預防葡萄球菌的污染應注意①餐具②用水③砧板④手指之傷口、膿瘡。
11. (4) 製造、加工、調配食品之場所①可養牲畜②可居住③可養牲畜亦可居住④不可養牲畜亦不可居住。
12. (3) 下列何者非食品添加物①抗氧化劑②漂白劑③烤酥油④甘油。
13. (4) 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。
14. (1) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①穀類②肉類③魚貝類④乳品類。
15. (3) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②清潔劑③食品用洗潔劑④強酸。
16. (1) 使用食品添加物應優先考慮①安全性②有用性③經濟性④方便性。

17. (4) 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？①溫度②溼度③酸度④脆度。
18. (4) 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬①鈉②鉀③鐵④鎘。
19. (4) 下列何者非屬經口傳染病①霍亂②傷寒③痢疾④日本腦炎。
20. (1) 屠宰衛生檢查之目的是①防止人畜共通傳染病②保持肉品之新鮮③維護家畜之安全④判定肉品之優劣。
21. (3) 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於①酵母作用②黴菌作用③細菌作用④自然現象。
22. (3) 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？①5公尺②10公尺③15公尺④20公尺。
23. (2) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上①0°C②7°C③10°C④20°C。
24. (1) 下列何者為法定食品用防腐劑①丙酸鈉②吊白塊③福馬林④硼砂。
25. (4) 下列何者為允許可使用之人工食用紅色素？①食用紅色三號②食用紅色四號③食用紅色五號④食用紅色六號。
26. (1) 食品加工廠最普遍使用下列何種成分配製消毒水？①氯②碘③溴④四基銨。
27. (3) 食品加工設備較安全之金屬材質為①生鐵②鋁③不銹鋼④銅。
28. (4) 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源①清潔的空氣②乾淨且經消毒的水③有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員④掉落地面的肉品，直接撿起來即放回生產線上。
29. (1) 冷藏或冷凍可①抑制微生物的生長②降低食品的脂肪③增加食品的重量④增加食品中酵素的活力。
30. (3) 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內會①隨尿排出②沒影響③積存於體內造成傷害④隨汗排出。
31. (3) 食品若保溫貯存販賣（但罐頭食品除外）溫度應保持幾度以上？①37°C②45°C③65°C④50°C。
32. (1) 油脂製品中添加抗氧化劑可①防止或延遲過氧化物②調味③永久保存④提高油之揮發溫度。
33. (3) 工業級之化學物質，可否作為食品添加物？①如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中②視其安全性判定可否添加於食品③不得作為食品添加物用④沒有明文規定。
34. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？①50②100③150④200。

1. (3) 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綽號④護照號碼。
2. (3) 公司或個人於執行業務時對客戶個人資料之蒐集處理或利用原則，下列何者正確？①可自由運用不受任何限制②轉給其他人使用與自己無關③應尊重當事人之權益，依誠實及信用方法為之，不得逾越特定目的之必要範圍④屬於「特種資料」才受限制。
3. (4) 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。
4. (2) 下列何者應適用個人資料保護法之規定？①自然人為單純個人活動目的，而將其個人照片或電話，於社群網站 FACEBOOK 分享予其他友人等利用行為②與公司往來客戶資料庫之個人資料③將家人或朋友的電話號碼抄寫整理成電話本或輸入至手機通訊錄④自然人基於保障其自身或居家權益之個人或家庭活動目的，而公布大樓或宿舍監視錄影器中涉及個人資料畫面之行為。
5. (4) 公務機關或公司行號對於含有個資之廢棄書面文件資料，應如何處理①直接丟棄垃圾桶②送給鄰居小孩當回收紙利用③集中後賣予資源回收商④統一集中保管銷毀。
6. (2) 下列何者「並未」涉及蒐集、處理及利用個人資料？①內政部警政署函請中央健康保險局提供失蹤人口之就醫時間及地點等個人資料②學校要求學生於制服繡上姓名、學號③金融機構運用所建置的客戶開戶資料行銷金融商品④公司行號運用員工差勤系統之個人差勤資料，作為年終考核或抽查員工差勤之用。
7. (2) 下列何者非個人資料保護法所稱之「蒐集」？①人資單位請新進員工填寫員工資料卡②會計單位為了發給員工薪資而向人資單位索取員工的帳戶資料③在路上隨機請路人填寫問卷，並留下個人資料④在網路上搜尋知名學者的學、經歷。
8. (2) 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。
9. (4) 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。
10. (1) 公務機關或非公務機關所蒐集的個人資料正確性有所爭議，當事人提出停止處理或利用之請求時，機關不得逾幾日之期限對當事人提出准駁？①30 日②14 日③7 日④15 日。
11. (2) 非公務機關對個人資料之蒐集，下列敘述何者不正確？①符合特定目的且經當事人同意即可蒐集②符合特定目的且取自一般可得來源，無論當事人是否禁止皆可蒐集③符合特定目的且與公共利益有關④符合特定目的且與當事人具有契約或類似契約之關係。
12. (2) 公司為國際傳輸個人資料，而有何種下列情形之一，中央目的事業主管機關得限制之？①公司負責人有違反個人資料保護法前科②接受之他國公司對於個人資料之保護未有完善之法規，致有損當事人權益之虞③公司員工未受任何個人資料保護之教育訓練④公司未建立任何個人資料保護管理制度。
13. (4) 關於個人資料保護法適用範圍的敘述，下列何者正確？①自然人可隨意蒐集、處理或利用他人之個人資料②規範主體僅限於公務機關③只有中華民國領域內對國民個人資料蒐集、處理或利用者，才適用本法④非公務機關為自然人、法人或其他團體皆屬於本法規範主體範圍。
14. (4) 請問下列何者「不是」個人資料保護法所定義的個人資料？①姓名②職業③通訊地址④網路暱稱。
15. (3) 有關個人資料保護法所規範之敘述，下列何者不正確？①為維護國家安全或增進公共利益，公家機關可於蒐集個人資料之特定目的外利用②非公務機關蒐集或處理一般性個人資料，必須有特定目的③公務機關蒐集或處理一般性個人資料，不需有特定目的④非公務機關經當事人書面同意得於特定目的外利用。
16. (1) 非公務機關利用個人資料進行行銷時，下列敘述何者不正確？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。
17. (3) 不肖業者透過問卷來蒐集個人資料，且未經同意轉賣給他人圖利，請問這違犯下列何種法令①公司法②商標

法③個資法④專利法。

18. (2) 關於個人資料保護法規之敘述，下列何者不正確？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，也受到我國個資法的保障。
19. (2) 下列關於個人資料保護法的敘述，下列敘述何者不正確？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。
20. (3) 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。
21. (4) 若當事人尚未成年，下列對於個人資料蒐集需取得當事人或法定代理人同意之敘述何者不正確？①未滿 7 歲的未成年人，為無行為能力人：應由法定代理人代為意思表示，並代受意思表示②滿 7 歲以上的未成年人，為限制行為能力人：其為意思表示及受意思表示，原則上應得法定代理人之允許③未成年人為書面同意，應由法定代理人代為書面同意，或得到法定代理人之允許④已經結婚之未成年人，其為意思表示及受意思表示，原則上應得法定代理人之允許。
22. (4) 關於個人資料保護法規範範圍之敘述，下列敘述何者不正確？①自然人可單純個人或家庭活動之目的，而蒐集、處理或利用個人資料②規範主體包含公務機關與非公務機關③非公務機關為自然人、法人或其他團體皆屬於本法規範主體範圍④只有中華民國領域內對中華民國人民個人資料蒐集、處理或利用者，才適用個人資料保護法。
23. (1) 房屋仲介公司將客戶資料，做下列何者行為將觸犯個人資料保護法？①製成光碟來販賣給其他的業者②使用成交客戶個人資料，辦理房屋登記③聯絡客戶前來訂定契約④在客戶書面同意的情形下，寄送相關房屋銷售 DM。
24. (4) 房屋仲介公司將客戶資料保存在公司的電腦中，為防止資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏，下列維護措施何者不正確？①配置管理之人員及相當資源②建立個人資料蒐集、處理及利用之內部管理程序③認知宣導及教育訓練④將電腦檔案全部銷毀只保留紙本資料。
25. (1) 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。
26. (2) 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僱用人②受僱人③僱用公司或機關法人代表④由僱用人指定之自然人或法人。
27. (1) 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。
28. (1) 請問下列哪一種智慧財產權，不需向主管或專責機關提出申請即可享有？①著作權②專利權③商標權④電路布局權。
29. (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僅處罰僱用該名員工的公司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。
30. (1) 商標自註冊公告當日起，由權利人取得及展延商標權，期間皆各為①10 年②20 年③30 年④40 年。
31. (1) 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受到保護？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。
32. (3) 下列何者可以做為著作權之標的？①依法令舉行之各類考試試題②法律與命令③藝術作品④公務員於職務上草擬之新聞稿。
33. (4) 下列使用重製行為，何者已超出「合理使用」範圍？①將著作權人之作品及資訊，下載供自己使用②直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK③以分享網址的方式轉貼資訊分享於 BBS④將講師的授課內容錄音以供分贈友人。

34. (1) 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專利權可涵蓋、保護抽象的概念性商品④專利權為世界所共有，在本國申請專利之商品進軍國外，不需向他國申請專利權。
35. (2) 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。
36. (1) 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商標權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一。
37. (3) 阿翔發明了一種可以提昇太陽能電池蓄電效能的裝置，請問要向哪個機關申請專利權？①經濟部工業局②經濟部標準檢驗局③經濟部智慧財產局④經濟部能源局。
38. (4) 著作財產權，除著作權法另有規定外，存續於著作人之生存期間及其死亡後幾年？①10年②20年③40年④50年。
39. (3) 某室內設計師接受業主委託進行室內設計並施工，但由於在施工過程中雙方出現爭議，因此決定由業主支付設計圖設計費以及部分工程款後解約，但雙方並沒有針對著作財產權的歸屬進行約定，請問該名業主若希望另行僱工按原設計圖完成工程，請問下列敘述何者正確？①由於設計師為著作人，並享有著作財產權，因此業主必須取得設計師授權才得以施工②雖然設計師為著作人，但著作財產權屬於業主，因此業主可以逕行施工③雖然設計師為著作人，並享有著作財產權，但業主為出資人，仍可以依據該設計圖施工④由於雙方未約定著作財產權歸屬，因此在重新約定前，業主不得進行施工。
40. (4) 受雇人於非職務上所完成之發明、新型或設計，下列針對其專利申請權及專利權歸屬之敘述，何者正確？①若其發明、新型或設計係利用雇用人資源或經驗者，則專利申請權及專利權皆歸屬雇用人②如果雙方事前訂定契約，由受雇人表示願意放棄享受其發明、新型或設計之權益，則專利申請權及專利權歸雇用人所有③因非與職務相關，因此雇用人任何情況下，皆不得實施其發明、新型或設計④皆歸屬受雇人所有。
41. (1) 請問我國為保護智慧財產權所制定的法律，並不包括下列何者？①個人資料保護法②積體電路電路布局保護法③植物品種及種苗法④營業秘密法。
42. (3) 下列對於電路布局權的敘述，何者正確？①電路布局之創作人完成設計後不需登記即享有電路布局權②只要不涉商業目的，複製一部或全部之電路布局皆不會侵犯電路布局權③為增進公益之非營利使用，電路布局專責機關得依申請，特許該申請人實施電路布局權④輸入、散布電路布局不論目的為何，皆可能對電路布局權造成侵犯。
43. (1) 下列何者被認為屬於智慧財產權的一種，但是在我國尚未制定專法保護？①鄰接權②著作權③商標權④專利權。
44. (4) 將植物種苗列入智慧財產權進行保護的目的，不包括下列哪一項？①促進品種改良②實施種苗管理③增進農民利益④鼓勵有機農業。
45. (1) 下列有關著作權的敘述，何者不正確？①著作權的侵害屬於「非告訴乃論」罪，當發生侵害時，著作權人可以自己決定到底要不要對侵權之人進行刑事告訴②為紀念已故著作人，劇組導演可改拍原著作人的作品，但必須待著作權存續期消滅③到攝影展拍攝展示的作品，分贈給朋友，已侵害著作權的行為④著作財產權是財產權的一種，可轉讓他人，也可由繼承人依法繼承。
46. (1) 下列有關著作權的敘述，何者正確？①將正版書籍、漫畫上網公開販售②著作權不是「創作保護主義」，著作人在著作完成時必須申請登記或註冊，才享有著作權的保障③租用家用 DVD 可以在社區的非營利社團課程中播放④為公司所設計的電腦程式，著作權原則上歸我本人。
47. (1) 已領有證書之商標權利，是否有年限？年限為何？①有，10年，到期可申請展期②有，20年，到期可申請展期③有，30年，到期可申請展期④無，商標權為註冊人永久權利，直至該註冊人放棄為止。
48. (1) 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著作權要向智慧財產局申請通過後才可主張④以傳達事實之新聞報導，依然受著作權之保障。
49. (3) 下列何者行為，不違反著作權法？①將整本書籍分多次影印成冊②因工作需要，錄影重製 MLB 世界大賽現場

直播，回家再看③利用自己的新點子、新概念設計文宣④咖啡廳、服飾店播放音樂，雖未經授權，但仍屬合理使用。

50. (4) 下列有關著作權行為之敘述，何者正確？①觀看演唱會時，以手機拍攝並上傳網路自行觀賞，未侵害到著作權②使用翻譯軟體將外文小說翻譯成中文，可保有該中文小說之著作權③網路上的免費軟體，原則上未受著作權法保護④僅複製他人著作中的幾頁，供自己閱讀，算是合理使用的範圍，不算侵權。
51. (3) 出資聘請他人從事研究或開發之營業秘密，在未以契約約定的前提下，下列敘述何者正確？①歸受聘人所有，出資人不得於業務上使用②歸出資人所有，受聘人不得於業務上使用③歸受聘人所有，但出資人得於業務上使用④歸出資人所有，但受聘人得使用。
52. (1) 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。
53. (4) 受僱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。
54. (3) 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需負擔④刑事責任與民事損害賠償責任皆不需負擔。
55. (4) 下列對於外國人之營業秘密，在我國是否受保護的敘述，何者正確？①營業秘密的保護僅止於本國人而不包含外國人②我國保護營業秘密不區分本國人與外國人③外國人所有之營業秘密需先向主管或專責機關登記才可以在我國受到保護④外國人所屬之國家若與我國簽訂相互保護營業秘密之條約或協定才受到保護。
56. (2) 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「商業性營業秘密」？①專利技術②成本分析③產品配方④先進製程。
57. (3) 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生產製程②設計圖③客戶名單④產品配方。
58. (3) 營業秘密受侵害時，依據營業秘密法、公平交易法與民法規定之民事救濟方式，不包括下列何者？①侵害排除請求權②侵害防止請求權③命令歇業④損害賠償請求權。
59. (4) 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要求被授權人乙公司在一定期間負有保密義務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乙公司因此可以未經甲公司同意，再授權丙公司。
60. (1) 甲公司受僱人 A 於職務上研究或開發之營業秘密，契約未約定時，歸何人所有？①歸甲公司所有②歸受僱人 A 所有③歸受聘人所有④歸出資人所有。
61. (3) 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。
62. (4) 侵害他人之營業秘密而遭受民事求償，主觀上不需具備？①故意②過失③重大過失④意圖營利。
63. (3) 營業秘密受侵害時，請問下列請求救濟的方式何者正確？①確認該營業秘密是否已經超過保護期限②查詢洩漏營業秘密之員工是否違反競業禁止條款③向經濟部查禁仿冒商品小組檢舉或請求協助④確認該營業秘密是否辦理登記。
64. (2) 請問下列敘述，哪一項不是立法保護營業秘密的目的？①調和社會公共利益②保障企業獲利③確保商業競爭秩序④維護產業倫理。
65. (4) 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。
66. (3) 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。
67. (1) 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。
68. (3) 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。

69. (1) 下列何者「不」屬於營業秘密的保護措施？①未對含有機密性資訊的文件資料標示「機密」、「限閱」、「僅供內部參考」或其他類似字樣②限制訪客之參觀，建立門禁管制③電腦、影印機及傳真機等設備管制④與員工、交易對象或其他可能接觸營業秘密之人簽訂保密契約。
70. (1) 甲公司開發部主管 A 掌握公司最新技術製程，並約定保密協議，離職後就任同業乙公司，將甲公司之機密技術揭露於乙公司，使甲公司蒙受巨額營業上損失，下列何者「非」屬 A 可能涉及之刑事責任？①營業秘密法之以不正方法取得營業秘密罪②營業秘密法之未經授權洩漏營業秘密罪③刑法之洩漏工商秘密罪④刑法之背信罪。
71. (3) 下列何者「非」屬於營業秘密？①負面或消極的資訊②客戶名單③具廣告性質的不動產交易底價④公司內部的各種計畫方案。
72. (2) 下列何者「非」屬於以不正當方法取得營業秘密？①賄賂②還原工程③擅自重製④引誘他人違反其保密義務。
73. (4) 下列何者「非」屬於營業秘密的法律保護要件？①秘密性②價值性③保密措施④公開性。
74. (2) 雇主為避免其營業秘密遭洩漏，與員工簽訂「一定期間在特定區域不得從事與原職務相似工作」之約款，該約款稱之為？①保密條款②競業禁止條款③強制執行禁止條款④質權設定禁止條款。
75. (1) 甲公司之受僱人 A，因執行業務，觸犯營業秘密法之罪，除依規定處罰行為人 A 外，得對甲公司進行何種處罰？①罰金②拘役③有期徒刑④褫奪公權。
76. (4) 公司員工執行業務時，下列敘述何者不正確？①執行業務應客觀公正②不得以任何直接或間接等方式向客戶索取個人利益③應避免與客戶有業務外的金錢往來④在公司利益不受損情況下，可藉機收受利益或接受款待。
77. (2) 公司經理因個人財務一時周轉困難而挪用公司資金，事後感到良心不安又自行補回所挪用之金錢，是否構成犯罪？①已返還即不構成任何犯罪②構成刑法之業務侵占罪③構成詐欺罪④構成竊盜罪。
78. (3) 甲意圖得到回扣，私下將應保密之公司報價告知敵對公司之業務員乙，並進而使敵對公司順利簽下案件，導致公司利益受有損害，下列何者正確？①甲構成洩露業務上知悉工商秘密罪，不構成背信罪②甲不構成洩露業務上知悉工商秘密罪，但構成背信罪③甲構成洩露業務上知悉工商秘密罪及背信罪④甲不構成任何犯罪。
79. (3) 關於侵占罪之概念，下列何者不正確？①員工將公司財物由持有變成據為己有之時即已構成②員工私自將公司答謝客戶之禮盒留下供己使用，即會構成③事後返還侵占物可免除責任④員工不能將向客戶收取之貨款先行用於支付自己親屬之醫藥費。
80. (1) 因業務上往來之廠商係自己親友時，應如何處理？①依公司制度秉公處理不徇私②可不經公司同意給予較優惠之價格③可安心收受該親友業務上之回扣④告知公司應保密之營運內情予該親友。
81. (1) 下列何者非善良管理人之應有作為？①未依公司規定與廠商私下接洽②保守營業上應秘密事項③秉公處理職務④拒收廠商回扣。
82. (1) 如果工作中擔任採購的任務，自己的親朋好友都會介紹自己產品，以提供你購買時，我應該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，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暗中地幫忙親朋好友，不要被發現即可。
83. (2) 如果你是業務員，公司主管希望你要擴大業績，向某 A 公司推銷，你的親友剛好是某 A 公司的採購人員，你應該①給親友壓力，請他幫忙採購，最後共同平分紅利②向主管報備，應該不要參與自己公司與某 A 公司的採購過程③躲起來，不要接此案件④表面上表示不參與，但是暗中幫忙。
84. (2) 如果和自己的工作的有業務相關的廠商，廠商的老闆招待你免費參加他們公司的員工旅遊，請問你應該怎麼做比較恰當？①前往參加，應該沒有關係②不前往參加，委婉告訴廠商要利益迴避③前往參加，並且帶親友一同前往④不前往參加，將機會讓給同部門的同事。
85. (3) 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。小林有天提出，請小美給該公司招標的底標，並附幾十萬元的前謝金，請問小美該怎麼辦？①退回錢，並告訴小林都是老朋友，一定全力幫忙②全力幫忙，將錢拿出來給單位同事分紅③應該堅決拒絕，並避免每次見面都談相關業務④只給他一個接近底標的金額，又不一定得標，所以沒關係。
86. (3) 公司發給每人一台平板電腦，從買來到現在，業務上都很少使用，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，因為不用白不用②可以的，因為反正放在那裡不用它，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，如果年限到便可以拿回家。

87. (1) 某家銀行之主任甲，不遵守總行之限制放款之辦法，知道某錢莊即將要倒閉，便與該錢莊之經理乙，互相勾串貸給該錢莊鉅款。之後錢莊立即倒閉，導致該銀行受大量損失。則甲主任會受的刑法中何種罰則？①背信罪②詐欺罪③無罪④侵占罪。
88. (1) 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。
89. (2) 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工商秘密罪②侵占罪③侵害著作權罪④違反公平交易法。
90. (2) 遇親友要求提供公司業務上重要資料時，應如何處理？①私下提供不可張揚②依照規定程序申請③找民代索取④請其向其他同事索取。
91. (3) 執行職務時不應有下列何種行為？①認真工作②保守業務機密③業務機會以自己親友為優先④拒絕賄賂。
92. (1) 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背信罪②貪污罪③詐欺罪④侵占罪。
93. (2) 明知公司營運不佳，卻以公司經理人身分慫恿民眾入股投資，導致投資人血本無歸，觸犯下列何種罪刑？①屬投資風險不構成犯罪②詐欺罪③背信罪④侵占罪。
94. (3) 春紅是公司的主管，公司最近要招考新人，春紅的妹妹今年剛畢業，前來他的公司面試工作，請問春紅擔任面試主考官是否可以？①可以，因為春紅本人個性是公正無私的，不會受影響②可以，因為她是主管，本來就應該參加③不可以，因為有自己的親人參加，避免利益衝突，應該要迴避④可以，因為要幫妹妹做靠山，這樣就能夠獲得工作。
95. (1) 小華是公司的業務代表，與公司業務往來的廠商，每三個月就免費招待小華到鄰近國家旅遊，請問這樣的招待可以嗎？①不可以，因為有業務往來，應該利益迴避，且太過頻繁接待②可以，只要請事假前往便可③可以，因為免費招待為何不去④可以，只是旅遊，沒有涉及業務。
96. (3) 小林是主管，要面試員工，能力與學歷都差不多，請問該聘用誰？①老闆親戚指定推薦的人②自己的親人③依工作需求，決定適用的人④抽籤決定。
97. (3) 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。
98. (4) 小黃是公司停車收費員，親朋好友們來停車，他都免費讓朋友停車，請問可以嗎？①可以，反正有空位，不影響別人②可以，反正沒人看到③可以，因為是好友，免費停一下可增進友誼④不可以，應該公事公辦。
99. (3) 文雄是某公司高階主管，適逢公司組織改組，有一個辦事員的位置空出。文雄的媳婦正好在找工作，請問文雄可以安插他的媳婦進入公司嗎？①可以，因為他是高階主管，有主動決定權②可以，因為熟識好辦事③不可以，需經過必要應徵流程，由該部門主管決定適當人員④不可以，沒有經過該部門其他辦事員同意。
100. (4) 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。
101. (4) 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。
102. (2) 公司在申請案件本身合乎規定之情形下，僅為縮短辦理時程而對公家機關贈送高價禮品，是否合法？①屬人情世故不構成違法②構成不違背職務行賄罪③構成違背職務行賄罪④送禮均不構成違法送錢才違法。
103. (2) 受主管機關委託代辦汽機車檢驗之汽車修護廠負責人甲君以每輛車新臺幣伍仟元代價，出具不實檢驗報告，下列敘述何者不正確？①甲之行為已經觸犯貪污治罪條例②甲無公務員身分，出具不實報告之行為應論處偽變造文書罪責③甲受託行使公權力為刑法上之公務員④甲出具不實檢驗報告，是違背職務之行為。
104. (1) 甲君為工程設計、監造廠商，居間替 A 機關首長收取工程承包廠商乙交付之工程回扣賄款，下列敘述何者正確？①甲之行為為貪污治罪條例所稱之共犯②甲單純幫忙轉收，並沒有抽傭行為，無罪③甲之行為可能構成收受贓物罪④視本案例中是否有公務員違背職務而論。

105. (3) 為採購案而與公務機關人員互動時，下列敘述何者正確？①對於機關承辦人，經常給予不超過新台幣伍佰元以下的好處，無論有無對價關係，對方收受皆符合廉政倫理規範②招待驗收人員至餐廳用餐，是慣例屬社交禮貌行為③因民俗節慶公開舉辦之活動，機關公務員在簽准後可受邀參與④以借貸名義，餽贈財物予公務員，即可規避刑事追究。
106. (1) 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。
107. (3) 下列何者不會構成政府採購法之刑責？①專案管理廠商洩漏關於採購應秘密之資訊②借用他人名義或證件投標者③過失使開標發生不正確結果者④合意使廠商不為投標或不為價格之競爭者。
108. (2) 廠商某甲承攬公共工程，工程進行期間，經常招待監工及驗收之公務員喝花酒或送高級名錶，下列敘述何者正確？①只要工程沒有問題，某甲與相關公務員就沒有犯罪②某甲與相關公務員均觸犯貪污治罪條例③公務員若沒有收錢，就沒有罪④因為不是送錢，所以都沒有犯罪。
109. (1) 某甲家中頂樓加蓋房屋，被政府機關查報為違章建築，為避免立即遭拆除，透過朋友乙交付金錢予承辦公務員丙，下列敘述何者正確？①某甲與朋友乙、公務員丙均觸犯貪污治罪條例②乙僅從中轉手金錢，沒有犯罪③公務員丙同意收受，若沒拿到錢，則沒有罪④只有某甲構成犯罪。
110. (4) 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招待吃大餐②介紹工作③免除債務④開工邀請觀禮。
111. (1) 廠商或其負責人與機關首長有下列何者之關係者，不影響參與該機關之採購？①同學②配偶③三親等以內血親或姻親④同財共居親屬。
112. (3) 甲建築師事務所負責人 A，原在乙市政府建管處承辦採購，在 A 離職建管處未滿幾年內，甲建築師事務所不得參與原任職機關之採購？①1 年②2 年③3 年④4 年。
113. (1) 甲君為獲取乙級技術士證，行賄打點監評人員要求放水之行為，可能構成何罪？①違背職務行賄罪②不違背職務行賄罪③背信罪④詐欺罪。
114. (1) 甲為求其申請案件能通過相關審核作業，即包了一萬元紅包予承辦公務員乙，下列敘述何者正確？①如果甲申請文件均符合規定，乙亦依規定審核，則甲構成對公務員不違背職務行為行賄罪，乙構成不違背職務受賄罪②如果甲申請文件均符合規定，乙亦依規定審核，則甲乙皆不構成犯罪③如果甲申請文件不符合規定，乙亦未依規定審核而通過該申請案件，則甲不構成犯罪，乙則構成違背職務受賄罪④如果甲申請文件不符合規定，乙亦未依規定審核而通過該申請案件，則甲構成對公務員違背職務行為行賄罪，乙不構成犯罪。
115. (1) 公司申請建照，但要件不符合規定，花錢疏通後，公家機關核發該公司建照，該公司是觸犯貪污治罪條例之何種罪刑？①違背職務行賄罪②不違背職務行賄罪③違背職務收賄罪④公務員收錢有罪，公司人員無罪。
116. (2) 甲君因案件申請業務至主管機關洽公，下列敘述何者正確？①適逢中秋節，基於傳統禮俗應購買月餅贈與承辦人員②應備妥相關文件，依正當程序申請③洽公時間延誤承辦人員午休時間，應請客吃飯，才不失禮④事前送禮是違法行賄，但事後餽贈是為表達感謝，尚無不可。
117. (3) 有關向公務機關「請託關說」行為之敘述，下列何者不正確？①請託關說是指其內容涉及機關業務具體事項之決定或執行，且因該事項之決定或執行致有不當影響特定權利義務之虞者②要求制訂徇私之特殊規格，以利取得獨家議價權利，進而藉機獲取利益是違法之請託關說③請民意代表向機關爭取採購標案，是選民服務的一種，並非請託關說④不當請託關說有可能涉及刑事責任。
118. (2) 甲君以營建廠負責人名義參與 A 機關工程標案，在未開標前，甲君與 A 機關的關係是否適用公務員廉政倫理規範而有互動限制，下列何者正確？①尚未開標，甲君與 A 機關之間沒有承攬、買賣或其他契約關係，所以尚無職務上利害關係②甲君與 A 機關正在進行徵求或承攬、買賣或其他契約關係階段，兩者間有職務上利害關係③未成立承攬、買賣或其他契約關係前，並不適用公務員廉政倫理規範④只要該標案是經由公告招標程序，則兩者無職務上利害關係。
119. (3) 下列何者不屬公務員廉政倫理規範禁止公務員收受之「財物」？①旅宿業公關票②運動中心免費會員證③公司印製之月曆④農特產禮盒。
120. (2) 甲公司因低價搶標，導致成本利潤不符，多次以次級貨蒙混 A 機關，皆無法通過驗收，尋求立法委員出面，向 A 機關首長施壓，要求勿解除契約，並能延長履約期限通融過關，下列敘述何者不正確？①A 機關首長因

關說，在無正當理由情形下，違反契約條款，同意延長履約期限，使廠商因而獲得不法利益，恐將觸犯貪污治罪條例②立法委員為民服務為其主要職責，且有言論免責權關說並不違法③甲公司之行為可能涉及刑事責任④甲公司之行為可能被依法刊登不良廠商並停權。

121. (4) 貪污治罪條例所稱之「賄賂或不正利益」與公務員廉政倫理規範所稱之「餽贈財物」，其最大差異在於下列何者之有無？①利害關係②補助關係③隸屬關係④對價關係。
122. (2) 客觀上有行求、期約或交付賄賂之行為，主觀上有賄賂使公務員為不違背職務行為之意思，即所謂？①違背職務行賄罪②不違背職務行賄罪③圖利罪④背信罪。
123. (1) 依採購人員倫理準則規定，下列何者為公務機關採購人員應有之行為？①努力發現真實，對機關及廠商之權利均注意維護②對廠商有利及不利之情形一律不予查察③依廠商請託或關說辦理④參與廠商舉行之豪華餐會。
124. (4) 下列何者與職務或利益有關廠商之餽贈或招待，公務機關之採購人員得予接受？①要求廠商提供與採購無關之服務②價值在新臺幣五百元以上之飲食招待③利用職務關係向廠商借貸④價值在新臺幣五百元以下之禮物，如不接受反不符合社會禮儀或習俗者。
125. (3) 下列何者「非」屬得將廠商刊登政府採購公報之情形？①容許他人借用本人證件參加投標者②借用他人證件參加投標者③依規定分包或轉包者④偽造、變造投標相關文件者。
126. (3) 執行職務中，若懷疑有貪污瀆職或其他違反公共利益之不法情事，請問下列作法何者適當？①只要自己沒有責任就不管它②向朋友或同事訴苦③向權責機關檢舉④為避免對自己有不良影響最好睜一隻眼閉一隻眼。
127. (4) 請問下列有關受理檢舉機關對於檢舉人保護之說明，何者不正確？①政府訂有「獎勵保護檢舉貪污瀆職辦法」，明訂對檢舉人之保護②受理檢舉之機關對於檢舉人之姓名、年齡、住所或居所有保密義務③對於檢舉人之檢舉書、筆錄或其他資料，除有絕對必要者外，應另行保存，不附於偵查案卷內④如有洩密情事，雖不涉刑事責任，但檢舉人得以向受理檢舉機關提出民事損害賠償。
128. (4) 若員工因執行業務在食品製造加工的過程中，聽從雇主指示而攙偽製造黑心食品，下列有關該位員工法律責任之敘述，何者正確？①為保工作而聽從指示，因情有可原可免刑事責任②因製造黑心食品而有額外報酬，才需負刑事責任③刑事責任僅及於雇主，員工不需負刑事責任④該名員工需負起刑事責任。
129. (4) 某工廠員工向主管機關或司法機關揭露公司違反水污染防治法之行為，請問下列敘述哪一項是該公司可以採取的因應作為？①要求員工自願離職②透過減薪或降調迫使員工離職③按照勞基法資遣該位員工④不可做出不利員工之處分。
130. (2) 執行職務中若發現雇主或客戶之利益與公共利益矛盾或衝突，並違反法令時，下列觀念何者適當？①只要不損及人命便無關緊要②應向權責機關檢舉③通知親朋好友避免權益受損④如果大家都這樣做就應該沒有關係。
131. (4) 在執行業務的過程中，對於雇主或客戶之不當指示或要求，下列處理方式何者適當？①即使有損公共利益，但只要損害程度不高，仍可同意②勉予同意③基於升遷或業績考量只能照辦④予以拒絕或勸導。
132. (2) 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。
133. (2) 為建立良好之公司治理制度，公司內部宜納入何種檢舉人（深喉嚨）制度？①告訴乃論制度②吹哨者（whistleblower）管道及保護制度③不告不理制度④非告訴乃論制度。
134. (4) 公司訂定誠信經營守則時，不包括下列何者？①禁止不誠信行為②禁止行賄及收賄③禁止提供不法政治獻金④禁止適當慈善捐助或贊助。
135. (4) 因檢舉同一貪污瀆職案件，最高獎金以新臺幣多少元為限？①100萬②300萬③500萬④1000萬。
136. (3) 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。
137. (2) 受理檢舉機關，洩漏貪污瀆職案件檢舉人之資料，可能觸犯何罪？①背信罪②洩漏國防以外秘密罪③圖利罪④湮滅刑事證據罪。
138. (2) 某食品業者若有違反食品衛生管理法之情事，請問該公司員工受到食品衛生管理法保護的行為，不包含下列何者？①拒絕參與違法行為②為求保住飯碗而從事違法行為③向主管機關或司法機關揭露違法行為④擔任訴訟程序之證人。

139. (4) 食品公司某員工若曾參與違反食品衛生管理法之規定且應負刑事責任之行為，在下列哪一種情況下，依法減輕或免除其刑？①因良心不安而離職②為求保住飯碗而參與違法行為③曾規勸雇主或主管停止從事違法行為④因該位員工之揭露而破獲雇主之違法行為。
140. (2) 製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列食品或食品添加物，若出現下列哪一種情形，除情節輕微外，需處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金？①逾有效日期②添加未經中央主管機關許可之添加物③未成熟而有害人體健康④從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
141. (2) 某工廠汙水處理專責人員，若被主管要求從事違反水污染防治法之行為，請問下列作法何者正確？①為了保住工作而聽命行事②向主管或司法機關揭露③先聽命行事再找機會規勸主管④向主管要求加薪後才做。
142. (2) 若某公司從事違反水污染防治法之行為，則該公司事業廢（污）水處理專責人員或其他受僱人的哪一項可能作為，不受水污染防治法的保障？①擔任訴訟程序之證人②為蒐集違法情資而參與違法行為③拒絕參與違法行為④向主管機關或司法機關揭露違反本法之行為。
143. (3) 某工廠汙水處理專責人員，曾參與違反水污染防治法之行為，但事後發現該行為依法應負刑事責任，因而感到後悔與不安，希望能有機會改過自新。請問按照水污染防治法的規定，該員要如何才能獲得減輕或免除其刑？①在違法行為被查獲前即能拒絕繼續參與該違法行為②證明從事違法行為是因為擔心工作不保③向主管機關揭露或司法機關自白或自首，因而查獲其他正犯或共犯④在違法行為被查獲前即已經離職，不再同流合汙。
144. (1) 若是執行的職務涉及公共事務時，則以下所述各項工作目標，何者最為重要？①確保公共安全②追求自我實現③提升公司獲利④提升薪資報酬。
145. (3) 某公司員工執行職務時，應具備下列哪一項觀念？①基於對職務倫理的尊重，雇主的指示即使不當，也要盡力做好②當雇主的利益與公共利益相衝突時，即使違反法令也要以雇主利益優先③若懷疑有違反公共利益之不法情事，應向權責機關檢舉④舉報不法可能導致工作不保，應三思而後行。
146. (3) 公司在保持正常經營發展以及實現股東利益最大化之同時，應重視社會責任，下列何者「非」屬應關注之社會責任？①消費者權益②社區環保③高階經理人利益④公益。
147. (4) 公司訂定道德行為準則時，應避免董事、監察人或經理人圖私利機會，下列何者「非」屬之？①透過使用公司財產而有圖私利之機會②透過使用公司資訊以獲取私利③與公司競爭④增加公司所能獲取之正當合法利益。
148. (3) 公司制定以誠信為基礎之政策，「非」本於下列何經營理念？①廉潔②透明③逐利④負責。
149. (4) 我國制定何法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。
150. (1) 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。
151. (4) 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，任意散布或利用顧客資料④盡力維護雇主及客戶的權益。
152. (4) 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施工時不顧品質，以省時、省料為首要考量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。
153. (1) 身為專業人員，在服務客戶時穿著的服裝要①合乎公司要求及安全衛生規定②隨個人方便，高興就好③注重個性，追逐潮流④講求品味，引人注目。
154. (2) 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。
155. (1) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度是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力求專業表現，不必顧及雇主和顧客的立場。
156. (1) 當發現公司的產品可能會對顧客身體產生危害時，正確的作法或行動應是①立即向主管或有關單位報告②若無其事，置之不理③盡量隱瞞事實，協助掩飾問題④透過管道告知媒體或競爭對手。
157. (3) 早餐應該在何時完成，下列敘述何者正確？①上班打卡之後，盡量在 20 分鐘內完成②慢慢吃有益健康，應該

要一面工作一面吃，節省時間③應該於上班前完成，上班後不應該用餐，以免影響工作④等工作告一段落，而非休息時間的時候，到休息室完成用餐。

158. (4) 如果睡過頭，上班遲到，應該如何做比較好？①用通訊中的簡訊告知就可以了②遲到反正是扣獎金，遲到就算了，不用告知，休息一天③和比較要好的同事說，請他代為轉達④應該親自打電話給主管，說明請假理由，並指定工作代理人。
159. (2) 如果發現有同事，利用公司的財產做私人的事，我們應該要①未經查證或勸阻立即向主管報告②應該立即勸阻，告知他這是不對的行為③不關我的事，我只要管好自己便可以④應該告訴其他同事，讓大家來共同糾正與斥責他。
160. (2) 當工作累的時候，未到休息的時間，是否可以看一下網路新聞或個人信件①可以，不影響工作即可②不可以，因為是正常工作時間不是休息的時間③隨時都可以，不需要被限制④不可以，因為是公務電腦，用私人的電腦或設備即可。
161. (3) 公司上班的打卡時間為 8:00，雖然有 10 分鐘的緩衝時間，但是敬業的員工應該①只要上班時間開始的 10 分鐘內到便可，無須 8:00 到②只要在 8:10 分到就可以了，不要太早到③提早或準時 8:00 到公司④只要有來上班就好，遲到就算了，無所謂。
162. (2) 小禎離開異鄉就業，來到小明的公司上班，小明是當地的人，他應該？①不關他的事，自己管好就好②多關心小禎的生活適應情況，如有困難加以協助③小禎非當地人，應該不容易相處，不要有太多接觸④小禎是同單位的人，是個競爭對手，應該多加防範。
163. (4) 下列行為何者不屬於敬業精神的表現？①遵守時間約定②遵守法律規定③保守顧客隱私④隱匿產品瑕疵訊息。
164. (1) 關於員工之工作態度及行為，下列何者最符合敬業精神之要求？①做事奮發進取，勇於承擔②遇事推委塞責，爭功委過③散布公司業務機密予競爭對手以取得好處④遊走法律邊緣，為公司隱匿訊息。
165. (3) 員工尊重自己的行業、公司及職位，並且努力以赴把工作做好，如此可以說這位員工具有①使命感②創新精神③敬業精神④工作義氣。
166. (3) 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，盡量拖過保固期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。
167. (2) 一位好的專業工作人員應該秉持的正確態度是①只聽老闆的話，不用理會客戶意見②注重專業形象及敬業精神③利益為先，專業其次④堅持己見，不必理會他人的意見。
168. (1) 工業安全與衛生的基本目標是①維護工作者的安全與健康，避免意外事故發生②維護公司的利益，避免公司財務損失③維護生產線正常運作，確保產能充裕④維護企業形象，避免品質不良。
169. (1) 下列有關工廠通道的清潔與維護之敘述，何者不正確？①為了存貨及提貨方便，可將成品放置於通道或樓梯間②地面應隨時保持乾燥清潔③通道應保持暢通及清潔④防止油類濺灑地面，遇汙染應立即清洗乾燥。
170. (2) 安全衛生檢查的目的主要在①協助廠商提高生產效率②消除不安全的環境及糾正不安全的作業方式③防止設備損壞及偷竊事件發生④提升產品及服務品質。
171. (2) 下列有關防止電氣火災的敘述，何者不正確？①電氣不用時，應切斷電源②電器使用當中，臨時有事可以暫時離開③發生電氣火災應先關閉電源，再使用不導電的滅火器材滅火④易燃物質不得堆積於電路開關附近。
172. (1) 對於維護工作環境的整潔與安全，較為正確的作法是①選擇適當的機具及正確方法減少公害的發生②選擇低成本快速方法完成工作③將工作環境的整潔及安全只交付給安全管理人員負責④以達成工作任務優先，公共安全可以暫不考量。
173. (4) 為減少施工造成公害，下列的作法何者不適當？①施工場所設置警告標示及護欄②施工完成後，儘速將工作場所妥善復原③施工之前檢視機具設備是否正常④施工當中可以任意丟棄廢棄物，以方便工程進行。
174. (1) 為了維持工作周遭環境的清潔，我們應該要①隨時注意周遭環境，如果有髒亂應該立即打掃②等到最後下班以前，整理完畢即可③公司有專人打掃，所以留給他們即可④打掃會影響工作進度，只要專心工作即可。
175. (1) 如果工作環境中的廢棄輪胎中有死水，很容易會孳生蚊子，如果被蚊子叮咬，會傳染什麼疾病？①登革熱②瘧疾③日本腦炎④黃熱病。
176. (3) 完成工作之後所產生的有害之廢水或溶液，我們應該①應該直接倒到水溝中即可②應該先以專業技術處理一

下，再倒入水溝中③應該先集中起來，再由有專業處理的業者回收處理④應該不用理它，大自然便會自行分解循環。

177. (4) 國際對於環境保護簽訂一些著名的條約，下列何者不是①京都議定書②保護臭氧層維也納公約③里約環境與發展宣言④日內瓦公約。
178. (3) 對於工作使用的機具，應該如何保養才最適當①不需要每天保養，只要定時保養即可②不用保養，反正壞了，換掉就好③隨時注意清潔，每天最後結束時，都將機具做好保養④保養只要交給保養公司就好，他們很專業。
179. (3) 小櫻在公司是負責總務的業務，她想要在公司推行環保活動，下列何者不正確？①垃圾分類②紙張回收再利用③廁所不放衛生紙④冷氣設定在 26 度以上。
180. (3) 當發現工作同仁之施工方法及作業環境有潛在危險時，正確作法是①睜一隻眼，閉一隻眼，當作與自己無關②因尚未造成傷害，故可以不必加以理會③立即主動加以提醒及勸阻④礙於同事情誼，不便加以糾正。
181. (3) 一個建築物如果拆除後遺留下來的一般廢棄物，應該由誰負責清除，下列何者不是？①原所有人②管理人③執行機關④使用人。
182. (2) 每日工作結束之後，應該將所有的工具歸位，並將環境清潔乾淨，是為什麼？①避免被公司罰錢②讓下一位使用者，能夠更方便找得工具，也有舒適環境工作③可以提前早點休息，將時間用來打掃，消耗時間④公司有比賽，可以拿到獎金。
183. (3) 公司與工廠需要定期舉辦工安講習與專業教育訓練，其目的是要做什麼？①應付政府機關的稽查②消耗經費③保護員工安全，讓員工能夠防範未然④讓大家有相聚時間，彼此相互認識。
184. (1) 職場倫理契約是在約定雇主與員工、員工與員工之間的規範事項，此種契約基本原則為①公平對等②不溯既往③利益迴避④利潤共享。
185. (4) 員工應善盡道德義務，但也享有相對的權利，下列有關員工的倫理權利，何者不包括？①工作保障權利②抱怨申訴權利③程序正義權利④進修教育補助權利。
186. (4) 有關於社會新鮮人的工作態度，下列敘述何者不符合職場倫理？①多做多學，不要太計較②遇到問題要向主管或前輩請教③準時上班，不遲到早退，對同仁及顧客有禮貌④只要我喜歡，沒有什麼不可以。
187. (4) 下列哪一種工作態度並不足取？①在公司規定上班時間之前，就完成上工的一切準備動作②工作時注重細節，以追求最高的工作品質為目標③在工作時喜歡團隊合作，與其他同仁充分人際互動④在公司內使用 E-mail 時，任意發送與工作無關的訊息給同仁。
188. (1) 員工想要融入一個組織當中，下列哪一個做法較為可行？①經常參與公司的聚會與團體活動②經常加班工作到深夜③經常送禮物給同事④經常拜訪公司的客戶。
189. (1) 下列有關技術士證照及證書的使用原則之敘述，何者不正確？①為了賺取外快，可以將個人技術證照借予他人②專業證書取得不易，不應租予他人營業使用③取得技術士證照或專業證書後，仍需繼續積極吸收專業知識④個人專業技術士證照或證書，只能用於符合特定專業領域及執業用途。
190. (3) 您個人的敬業精神通常在下列哪個場域發揮與實踐？①家庭②百貨公司③職場④電影院。
191. (2) 引導時，引導人應走在被引導人的①正前方②左或右前方③正後方④左或右後方。
192. (2) 乘坐轎車時，如果由主人親自駕駛，按照乘車禮儀，首位應為①後排右側②前座右側③後排左側④後排中間。
193. (4) 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①年齡②性別③社會地位④職位 來訂定順序。
194. (3) 工作愉快的交談很容易與顧客建立友誼，不宜交談的話題是①流行資訊②旅遊趣事③他人隱私④體育新聞。
195. (1) 由組織成員自發性產生而非由組織正式規定的主動行為命名為①組織公民行為②組織認同行為③組織公益行為④組織自發行為。
196. (4) 關於員工的職場行為，下列敘述何者正確？①在上班時間內，可以自由應用公司資源及網路設備玩線上遊戲②下班後可以使用公司客戶資料，進行私人聯誼活動③公司的儀器設備未經允許可以私自帶回家或借朋友使用④員工應謹守本分、公私分明，愛護企業組織資產。
197. (1) 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，建立自己的小圈圈。
198. (1) 在公司開會時，下列哪一個態度或行為，不符合工作倫理？①別人發言時，埋頭做自己的事情或與臨座竊竊

私語②會議進行中，別人發言時雙眼目視發言人，注意聆聽③在開會中將手機關掉，避免使用手機④開會時攜帶筆記本，記下主管發言的重點。

199. (2) 服務業從業人員的道德規範不包括①履行義務②急功近利③待客一視同仁④公私分明。

200. (3) 顧客有抱怨及牢騷時，應以何種態度來處理？①推諉的態度②無禮的態度③誠懇的態度④不理不睬的態度。

