

## 【09 食品職群-1.職群概論】

- (B) 1.依據行政院主計處的行業分類標準，食品職群的行業是屬於下列何者？  
(A) 藥品及醫用化學製品製造業 (B) 農、林、漁、牧業 (C) 有害廢棄物處理業 (D) 綜合研究發展服務業。
- (C) 2.食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 (A) 成本控制 (B) 新產品開發 (C) 個人與環境衛生維護 (D) 滅火器認識。
- (B) 3.下列何者不屬於食品群科別 (A) 食品加工科 (B) 漁業科 (C) 水產食品科 (D) 食品科。
- (C) 4.下列何者不是食品群實習科目 (A) 食品加工實習 (B) 食品微生物實習 (C) 水產養殖實習 (D) 食品化學與分析實習。
- (C) 5.請問下列何者「不是」個人資料保護法所定義的個人資料？ (A) 身分證號碼 (B) 最高學歷 (C) 綽號 (D) 護照號碼。
- (A) 6.如果你擔任公司採購的職務，親朋好友們會向你推銷自家的產品，希望你要採購時，你應該 (A) 適時地婉拒，說明利益需要迴避的考量，請他們見諒 (B) 既然是親朋好友，就應該互相幫忙 (C) 建議親朋好友將產品折扣，折扣部分歸於自己，就會採購 (D) 可以暗中地幫忙親朋好友，進行採購，不要被發現有親友關係便可。
- (C) 7.下列何種產品一定要使用高筋麵粉？ (A) 海綿蛋糕 (B) 比薩餅 (C) 白土司麵包 (D) 天使蛋糕。
- (D) 8.食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品 (A) 腸炎弧菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 病原性大腸桿菌 (D) 金黃色葡萄球菌。
- (D) 9.冷凍食品之保存溫度為？ (A) 0°C (B) 4°C (C) -5°C (D) -18°C 以下。
- (C) 10.雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成？ (A) 金黃色葡萄球菌 (B) 大腸桿菌 (C) 沙門氏桿菌 (D) 肉毒桿菌。
- (D) 11.生物技術包含下列哪些科學？ (A) 微生物學 (B) 化學 (C) 生理學 (D) 以上皆是。
- (C) 12.現在市面上的蝴蝶蘭價廉物美，主要是拜下列哪一種生物技術所賜？ (A) 基因重組 (B) 細胞融合 (C) 組織培養 (D) 發酵工程。