



4-19-2

公告試題僅供參考

水產群 專業科目(二)

注意：考試開始鈴(鐘)響前，不可以翻閱試題本

104 學年度科技校院四年制與專科學校二年制
統 一 入 學 測 驗 試 題 本

水 產 群

專業科目(二)：水產概要

【注 意 事 項】

- 1.請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
- 2.請檢查答案卡(卷)、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
- 3.本試卷共 50 題，每題 2 分，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。試卷最後一題後面有備註【以下空白】。
- 4.本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 **2B** 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
- 5.有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
- 6.本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
- 7.請在試卷首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡(卷)」及「試題」一併繳回。

准考證號碼：□□□□□□□□

考試開始鈴(鐘)響時，請先填寫准考證號碼，再翻閱試題本作答。

公告試題僅供參考

1. 下列何者是業者保鮮水產品食物里程的首要工作？
(A) 捕撈 (B) 分級包裝 (C) 運輸 (D) 販賣
2. 紅燒鰻魚罐頭，為使肉質結實呈金黃色，其油炸溫度須達到的條件為：
(A) 100 °C (B) 150 °C (C) 200 °C (D) 250 °C
3. 水產原料未經加熱或調味，而直接乾燥製成之成品稱作：
(A) 鹽乾品 (B) 燻乾品 (C) 素乾品 (D) 調味乾製品
4. 水產養殖業的經營管理，增加「營業外收入」的作為，下列何者不正確？
(A) 協助飼料廠做實驗 (B) 兼營休閒漁業
(C) 開拓外銷市場 (D) 經銷飼料
5. 下列何者是臺灣享有鰻魚王國美譽之時期？
(A) 臺灣光復至民國 57 年間 (B) 民國 57 至 76 年間
(C) 民國 76 至 85 年間 (D) 民國 86 年迄今
6. 臺灣 CAS 優良水產品之認證，始於水產加工業的什麼時期？
(A) 萌芽期 (B) 轉型期 (C) 成長期 (D) 衰退期
7. 國內水產加工業經多年發展後，下列何者產量居首？
(A) 乾製品 (B) 煉製品 (C) 罐頭製品 (D) 冷凍加工品
8. 下列何者屬於毒素型致病菌？
(A) 枯草桿菌 (B) 腸炎弧菌 (C) 沙門氏菌 (D) 肉毒桿菌
9. 下列何者不是漁船內燃機的優點？
(A) 啟動省時 (B) 震動強烈
(C) 機件易於管理 (D) 熱效率高、耗油量少
10. 臺灣四面環海，海岸線約為：
(A) 600 公里 (B) 600 海浬 (C) 1600 公里 (D) 1600 海浬
11. 有關發生於日本的「痛痛病」之敘述，下列何者正確？
(A) 以家庭有機廢水污染河域為主因
(B) 又稱為「骨軟化病」
(C) 中毒初期造成腦部病變，產生痛的幻覺
(D) 因為長期食用含多量汞的魚貝類所造成
12. 世界農糧組織(FAO)對於水產養殖的定義，下列何者不正確？
(A) 要做有計畫的投餵及採收
(B) 在固定水域中從事水中生物之蓄養，使其不能逃逸
(C) 可以從事商業性買賣
(D) 不是以賺取利益為目的
13. 下列何者不是漁業署的組織架構？
(A) 企劃組 (B) 漁政組 (C) 遠洋漁業組 (D) 資訊組

14. 有關海水中營養鹽類之敘述，下列何者不正確？
(A) 深海的營養鹽較多
(B) 暖海比寒海有較多營養鹽類
(C) 澄清湛藍海水營養鹽最少
(D) 硝酸鹽是海水浮游植物重要的營養鹽類之一
15. 有關鯉科魚類養殖之敘述，下列何者正確？
(A) 四大家魚是指草魚、鰱魚、鱖魚及鯉魚
(B) 鯉科魚類在台灣之養殖，以草魚、鰱魚占大宗
(C) 鱖魚以濾食動物性浮游生物為主，在池塘底層生活
(D) 鰱魚以濾食植物性浮游生物為主，棲息在池塘底層
16. 有關養殖池水質管理之敘述，下列何者正確？
(A) 淡水魚池完全沒有鹽度
(B) pH 值偏酸，硫化氫毒性較低
(C) 池水溶氧量與酸鹼值的日變化是相似的
(D) 魚類是變溫動物，幼苗可容忍的溫差較成魚大
17. 有關波浪、潮汐及海流之敘述，下列何者不正確？
(A) 波浪會由海上吹風而產生
(B) 海流為海水運動之一種現象，與波浪、潮汐不相同
(C) 潮汐是一種週期性的海面升降運動
(D) 海流比較固定且以一定方向前進，週年變動不大，故無強弱及季節的變化
18. 有關養殖池整備之敘述，下列何者正確？
(A) 有水色的魚塭之水溫與保溫效果比沒有水色的魚塭低
(B) 曬池的功用是要將無機物質氧化轉換成為有機營養鹽類
(C) 新築造之水泥硬池必須注水浸池7天以上，以充分去除酸性
(D) 施放有機肥料必須經過微生物分解成為無機鹽類，才能被藻類吸收利用
19. 下列法規，何者規範漁業權？
(A) 野生動物保育法 (B) 漁會法 (C) 漁港法 (D) 漁業法
20. 下列何者具面積廣大、鹽度穩定且有獨特的潮汐和海流系統？
(A) 地中海 (B) 北海 (C) 大西洋 (D) 南海
21. 下列何者是由大陸的灣入部份，其外部有小島圍繞，且與外海有自由流通的水域？
(A) 南海 (B) 紅海 (C) 波斯灣 (D) 北極海
22. 有關世界各區水產養殖狀況之敘述，下列何者正確？
(A) 美洲水產養殖主要是生產性養殖，其次供遊釣用
(B) 在東亞區，日本的海水珍珠養殖產量佔世界首位
(C) 東南亞地區以泰國、越南和印度的水產養殖最發達
(D) 歐洲主要的水產物種是牡蠣
23. 21 世紀初全世界水產品養殖中的海水養殖總產量，下列何者最接近？
(A) 1 千 6 百萬噸 (B) 3 千 2 百萬噸 (C) 4 千 8 百萬噸 (D) 6 千 4 百萬噸

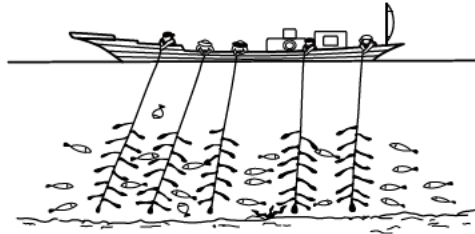
公告試題僅供參考

24. 有關魚貝肉之營養功能之敘述，下列何者正確？
(A) 沙丁魚及鮭魚含有較多飽和脂肪酸
(B) 二十碳五烯酸(EPA)屬於 ω -3 型脂肪酸
(C) 鰻魚油富含維生素 B
(D) 牡蠣富含銅，是 DNA 合成之必需元素
25. 有關捕撈漁業經營管理之敘述，下列何者不正確？
(A) 訂定漁業管理制度不包括協商漁船數配額
(B) 捕撈漁業每次出海作業一趟的機會成本都一樣
(C) 漁船的作業能力與船上導航設備的好壞有密切關係
(D) 同樣是水產品生產者，「捕撈漁業」比「養殖漁業」更要靠天吃飯
26. 有關水產罐頭製造流程之敘述，下列何者正確？
(A) 原料前處理 → 注液 → 裝罐 → 密封 → 脫氣 → 殺菌 → 冷卻 → 成品
(B) 原料前處理 → 裝罐 → 注液 → 密封 → 脫氣 → 殺菌 → 冷卻 → 成品
(C) 原料前處理 → 注液 → 裝罐 → 脫氣 → 密封 → 殺菌 → 冷卻 → 成品
(D) 原料前處理 → 裝罐 → 注液 → 脫氣 → 密封 → 殺菌 → 冷卻 → 成品
27. 以下列何種身份不具有加入漁會甲類會員資格？
(A) 魚塢養殖漁民 (B) 水族館經營業者 (C) 近海漁民 (D) 遠洋漁民
28. 下列魚種的產卵形式，何者正確？
(A) 香魚：終生只產卵一次 (B) 黑鯛：生殖季只產卵一次
(C) 鱒魚：生殖季多次產卵 (D) 鮭魚：生殖季多次產卵
29. 水產養殖場計算淨利時，捐錢給廟宇的歸屬項目，下列何者正確？
(A) 機會成本 (B) 銷管費用 (C) 營業外收入 (D) 營業外費用
30. 有關潮汐之敘述，下列何者不正確？
(A) 全世界地區之海岸全為半日潮
(B) 半日潮連續兩次低潮間的時差為 12 小時 25 分鐘
(C) 每日高低潮發生之時間，均較前一天約晚 50 分鐘
(D) 是太陽、月球對地球各地作用力不同所引起的週期性漲落現象
31. 下列何者是走私水產品對國內水產業影響最直接的項目？
(A) 養殖生物疾病傳染 (B) 食品安全衛生
(C) 生態衝擊 (D) 水產品價格
32. 成本分析分為「變動成本」與「固定成本」，下列何者正確？
(A) 養殖場的增氧裝置是隨著產量增加而增加的成本，屬於固定成本
(B) 漁撈業的漁具是隨著生產行為而增加的成本，屬於變動成本
(C) 捕撈業的網具維修是隨著生產行為而增加的成本，屬於變動成本
(D) 投資利息是隨產量之增減而變化的成本，屬於固定成本
33. 在臺灣超市買到的鮭魚，下列何者是最可能的來源？
(A) 臺灣養殖 (B) 臺灣沿海捕撈 (C) 挪威冷凍進口 (D) 印尼冷凍進口
34. 巾著網屬於下列何種漁具？
(A) 曳網類 (B) 圍網類 (C) 敷網類 (D) 刺網類

35. 下列何者不是湧升流形成的原因？
(A) 風力 (B) 氣溫 (C) 地形 (D) 海流
36. 下列何者不是養殖池水中氨的主要來源？
(A) 細菌的硝化作用 (B) 殘餌
(C) 含氮有機物的礦化作用 (D) 施用氮肥
37. 魷釣漁業的漁法是利用魷魚的哪一種趨性？
(A) 趨光性 (B) 趨流性 (C) 趨化性 (D) 趨觸性
38. 有關水產飼料之敘述，下列何者正確？
(A) 微粒飼料粒徑範圍 50-100 微米
(B) 鰻魚飼料特別注重水中安定性
(C) 浮性飼料為膨化飼料的一種，比重約 0.45
(D) 飼料轉換率(FCR)越大表示飼料營養越好，FCR 一般應在 2 以上

39. 右圖所示是何種漁法？

- (A) 一支釣
(B) 延繩釣
(C) 曳繩釣
(D) 底延繩釣



40. 下列何者屬於漁航儀器中的「航海儀器」？
(A) 航行燈 (B) 求救設備 (C) 船速測定器 (D) 信號
41. 下列何者不是湧升流漁場中，海洋浮游植物生長必需的營養鹽？
(A) 矽酸鹽 (B) 磷酸鹽 (C) 硝酸鹽 (D) 硫酸鹽
42. 下列何者，不是水產業生產合作社體系的宗旨？
(A) 進一步建立自有品牌 (B) 鼓勵大量生產，以量制價
(C) 對外有助於與對談對象談判 (D) 對內有助於分享經驗成果及協調生產
43. 公海對所有國家開放，任何國家皆得享有下列何種自由行為？
(A) 劃設經濟海域 (B) 劃設領海 (C) 進行科學研究 (D) 破壞海洋環境
44. 在五都縣市升格及合併前，臺灣漁會數量以哪三個縣市最多？
(A) 台南縣、高雄市、澎湖縣 (B) 台北縣、台南縣、屏東縣
(C) 台北縣、高雄縣、屏東縣 (D) 台北縣、台南縣、高雄縣
45. 有關水產冷凍、乾製品之敘述，下列何者正確？
(A) 食物以急速凍結法可使水分迅速形成細小均勻的冰晶
(B) 柴魚加工過程中需有「附黴」步驟，其黴為 *Mucor* 屬
(C) 乾製品常見變質之主因為貯存溫度變動
(D) 魷魚乾成品的水分為 30-32%，水活性 0.85 以下會有發花現象

公告試題僅供參考

46. 有關草蝦蝦苗發育過程之敘述，下列何者正確？
(A) Nauplius 經三次脫殼後變態為 Zoea
(B) 發育過程為 Nauplius → Mysis → Zoea → Post larvae
(C) Zoea 忌強光，如強光照射會停止攝食及畸形而死亡
(D) Mysis 又稱拖糞期
47. 有關水產加工品之敘述，下列何者不正確？
(A) 超低溫冷凍之黃鰭鮪主要做為罐頭原料
(B) 長鰭鮪以冷凍食品銷往美國作為白肉罐頭之原料
(C) 鰻魚、鮪魚、蝦是臺灣外銷之主要三大水產品
(D) 目前臺灣漁獲產物外銷第一名的是鮪魚產品
48. 基隆八斗子漁港以及宜蘭南方澳漁港是屬於：
(A) 第一類漁港 (B) 第二類漁港 (C) 第三類漁港 (D) 第四類漁港
49. 下列何者是因為海底中隆起的部分造成亂流、渦流，使上下層水混合，所形成的漁場？
(A) 湧升漁場 (B) 渦流漁場 (C) 潮境漁場 (D) 堆礁漁場
50. 有關國際漁業及海洋相關法規之敘述，下列何者正確？
(A) 在公海不可捕魚
(B) 第一次海洋法會議於 1958 年在日內瓦召開
(C) 鄰接區自測定領海寬度的基線量起可超過 24 浬
(D) 立法院公告明定我國領海之基線及領海之外界線

【以下空白】

公告試題僅供參考