

月嫂暨樂齡膳食訓練班

參考題庫

1. (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。
2. (1) 保母收托孩子前，應注意下列哪一事項？①了解收托孩子的狀況②收托孩子父母之健康情形③托育費用的成本④日後調薪的可能性大小。
3. (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。
4. (2) 下列何者具有被委託育兒的權利？A. 受幼兒父母委託者；B. 代父母撫養幼童之親屬；C. 父母離婚，監護權停止的一方；D. 依法收容被虐兒童之相關單位。 ①ABC②ABD③ACD④BCD。
5. (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。
6. (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。
7. (4) 受托育兒簽約後，應注意下列哪件事情？①調查委託人之信用②查明委託人是否有委託的權利③了解托育費用行情④隨時了解委託人的狀況。
8. (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。
9. (4) 下列對領有專業訓練結業證書保母的描述，何者正確？①受訓後能力增加，收托小孩越多越好②可以擔任幼兒園教保員③身價看漲，可以大幅調高收托費用④善用所學經營居家式托育服務。
10. (4) 生吃淡水魚類，最容易感染①鈎蟲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。
11. (3) 政府委託辦理的「托育專業人員訓練課程」，其目的不包括下列哪一項？①增進保母對嬰兒發展的知識②增進保母照顧嬰幼兒的技巧③讓保母有機會到幼兒園工作④協助紓解當前社會的托兒壓力。
12. (1) 食用未經煮熟的豬肉，最易感染何種寄生蟲？①旋毛蟲②鈎蟲③肺吸蟲④無鈎條蟲。
13. (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。
14. (2) 所謂職前訓練是指①在就業場所門前舉辦的訓練②在就業前接受的就業準備訓練③自己生養幾個孩子後，再去帶別人的孩子④在就業前，去向有經驗的老手討教幾招應付雇主的方法。
15. (1) 一般用肥皂洗手刷手，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。

16. (4) 下列何者是有助保母托兒的社區資源？A. 社區公園；B. 公立圖書館；C. 托育資源中心；D. 電玩遊藝場。①ABD②BCD③ACD④ABC。
17. (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。
18. (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。
19. (2) 居家托育服務中心可提供保母人員哪些服務項目？A. 職前訓練；B. 媒合轉介；C. 在職輔導；D. 經濟援助。①ABD②ABC③ACD④ABCD。
20. (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。
21. (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。
22. (1) 如欲瞭解政府托育專業人員訓練相關訊息，應向下列哪個單位洽詢？①各縣市政府社會局(處)②各縣市政府教育局③各縣市政府勞工局(處)④各縣市衛生局。
23. (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。
24. (4) 家庭保母應具備的條件不包括哪一項？①注意個人操守與儀表②所照顧的兒童不能超過四位(含保母自己的小孩)③除了在家照顧孩子，不能有其他的職業④具備大專學歷。
25. (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。
26. (3) 與嬰幼兒整日相處，哪些言行對嬰幼兒日後的價值觀會有不良的影響？A. 言語經常攻擊異性；B. 參與賭博；C. 愛喝咖啡；D. 性喜順手牽羊。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
27. (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。
28. (1) 下列哪一項保母特質會對小孩的心理健康有不良影響？A. 討厭男性；B. 自怨自艾；C. 相信為富不仁；D. 有宗教信仰。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
29. (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。
30. (1) 給嬰兒洗澡時，如何調配水溫？①先放冷水再加熱水②先放熱水再加冷水③冷熱水同時加④無所謂。
31. (1) 以下何者為優良保母的特質？A. 對人和世界的事物充滿好奇心；B. 能適當扮演各種角色；C. 只喜歡和小孩在一起活動；D. 寵愛小孩、捨不得管教。①AB②BC③BCD④ABCD。
32. (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。
33. (4) 保母與自己家人協調的內容不包括哪一項？①讓家庭成員接受其受托計畫②幫助自己的孩子適應③認識自己孩子的發展階段④爭取家中所有空間的開放。

34. (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。
35. (2) 吸引家長委託孩子的條件不包括哪一點? ①只照顧少數的孩子②家中有 27 吋螢幕電視機③豐富育兒資源④有經驗與專業訓練。
36. (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。
37. (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。
38. (1) 以下敘述哪些為保母的责任? A. 維護兒童的權利; B. 維持孩子與其父母間的親密關係; C. 迎合家長所有的要求; D. 和家長結拜親家。①AB②BC③BCD④ABCD。
39. (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。
40. (4) 感覺系統不包括①視覺②本體感受覺③前庭平衡覺④腦容量。
41. (4) 保母的角色需求不包括下列哪一個? ①像老師一樣的教導孩子②像朋友一樣的陪孩子玩③像醫生一樣的照顧孩子④像父母一樣的疼愛孩子, 以取代其地位。
42. (1) 下列何者為合理的要求? ①要求薪資隨物價波動而調整②以不受托來要脅家長調薪③臨時有事無法收托, 要求家長立即配合④和家長競爭孩子的愛。
43. (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。
44. (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。
45. - 嬰幼兒照護的職業規範, 下列何者須特別注意? A. 具有專業知能; B. 注重個人操守與儀表; C. 保護嬰幼兒及其家庭的隱私; D. 尊重嬰幼兒及其家庭的生活文化。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
46. (1) 下列哪一項不符合保母的職業道德? ①把家長離婚的事告訴鄰居②把托兒心得告訴朋友③把受托小孩的病狀告訴醫生④把受托小孩受到暴力傷害的情形告訴社工人員。
47. (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。
48. (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。
49. (1) 下列何者屬於保母不應張揚的托兒家庭秘密? A. 小孩是領養的; B. 媽媽是後母; C. 爸爸有婚外情; D. 幼兒年紀; E. 孩子有發展遲緩現象。①ABCE②ACDE③BCDE④ABC。
50. - 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。 (2)

51. (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剝刀法④批刀法。
52. (2) 發現孩子有發展遲緩現象時，保母最應該做的是①為孩子好，盡量掩飾②提醒父母，促其帶孩子去檢查③告訴孩子平日的玩伴，以免小孩被欺負④與親朋好友討論案情。
53. (4) 下列哪些屬於保母的職業道德範圍？A. 誠信；B. 身體健康，無不良嗜好；C. 能善用社會資源；D. 履行契約或承諾，不隨便中止收托。①ABCD②ABC③CD④AD。
54. (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。
55. (3) 下列哪些機構可提供有關特殊兒童教育與問題諮詢服務？A. 醫院中的兒童心智科；B. 生命線；C. 學校中的特殊教育中心；D. 世界展望會；E. 小學中的資源教室。①ABCDE②ABCE③ACE④BCDE。
56. (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。
57. (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。
58. (3) 保母在收托孩子時，如何留意自己孩子的感覺？①帶著孩子去觀察其他媽媽怎麼照顧幼兒②從別的孩子口中來揣測③保留一個特別時間給自己的孩子④等待孩子自己主動提出。
59. (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。
60. (2) 餵完奶之後，給嬰兒拍背的目的是①促進嬰兒入睡②幫助排氣③叫醒嬰兒④觀察有無吐奶。
61. (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。
62. (3) 如何與家長保持良好的關係？①完全配合家長的要求，滿足每個人的需要②介入托兒的家庭，給予指導③傾聽家長的談話，接納建議④與他人討論托兒家庭的私事。
63. (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。
64. (2) 哪些資料是保母需要從家長方面取得的？A. 孩子的身高；B. 托兒的時數和天數；C. 家長的基本資料；D. 孩子特別的身心狀況。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
65. (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。
66. (3) 某種職業的從業人員，根據其職業道德法則和所服務的對象、內容，訂出一套共同遵守的行為規範，就是①生活公約②職業宣言③職業倫理④學術基礎。

67. (2) 一個具有職業道德的保母，不會有下列哪項行為？①向婦幼保護專線通報疑似被虐待的個案②太喜愛孩子，而阻擾其父母送至幼兒園就讀③拒絕和家人討論收托幼兒家庭內的私事④尊重和家長所定的規則。
68. (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。
69. (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。
70. (2) 在居家托育服務中心中，專業保母所享有的權利為何？A. 每兩年補助 500 元體檢費（健檢補助）；B. 有托育幼兒之保母補助參加公共意外責任險（保險補助）；C. 免費接受保母在職訓練（每年 18 小時）；D. 享有媒合轉介的服務。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
71. (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。
72. (3) 敬業的保母不會有下列哪項行為？①帶孩子去公共場所②帶孩子去公園玩③趁孩子單獨在家午睡時外出辦事④在休假日邀其他保母一同出遊。
73. (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。
74. (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。
75. - 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(1) 大腸菌③葡萄球菌④腸炎弧菌。
76. (2) 教保現場工作者為何需要具有屬於自己的專業倫理守則？A. 工作環境的孤立性；B. 服務對象的脆弱性；C. 才有資格加入專業組織；D. 托育人員或保母必須對各種托育決定負責。①BCD②ABD③ACD④ABCD。
77. (3) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。
78. (1) 家長與保母簽訂托兒契約時，對於家長與保母之間的權責應是①彼此皆須考量②完全考量家長的權益③考量保母的最大利益④考量居家托育服務中心的最大利益。
79. (1) 下列有關托兒契約簽訂的敘述，何者正確？A. 法律上只要有受託行為產生，必然產生法律關係；B. 無公證程序，不具法律效用；C. 簽約前要確定委託人身分，避免與被停止監護權的父母一方簽約；D. 用制式的契約書，只要簽名就好。①AC②BCD③ABD④ABCD。
80. - 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(3) 乾淨。
81. (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。
82. (1) 下列何者是保母尊重幼兒與家庭隱私，並謹慎使用與幼兒相關記錄與資料的具體作法？A. 在部落格呈現的記錄以代號取代幼兒的名字；B. 發表文章時以

<p>匿名處理幼兒的名字；C. 取得家長同意書後才讓幼兒參與相關研究；D. 無論如何都不能於網路使用幼兒相片。①ABC②BCD③ABD④ABCD。</p>
<p>83. (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。</p>
<p>84. (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。</p>
<p>85. (2) 對有托育需求的父母，政府單位有提供哪些協助？A. 提供托育諮詢管道；B. 提供托育補助；C. 提供全額托育保險費用；D. 提供媒合服務。①ABC②ABD③ACD④BCD。</p>
<p>86. (1) 當幼兒家庭成員間對幼兒教養有衝突時，保母應如何處理？A. 具體且坦誠地提出對幼兒的觀察；B. 提供幼兒影片或照片讓家庭成員間彼此溝通；C. 直接告訴家長應該怎麼做；D. 當和事佬，不要讓狀況更加惡化。①AB②BC③AD④BD。</p>
<p>87. (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。</p>
<p>88. (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。</p>
<p>89. (2) 保母對家長的專業倫理包括哪些項目？A. 了解家長對幼兒的期待；B. 全盤接受家長養育及教育方式；C. 與家長產生育兒的共識；D. 與家長共同學習成為育兒專家。①ABC②ACD③ABD④ABCD。</p>
<p>90. (4) 有關聯合國兒童權利公約維護兒童權利的基本原則，下列何者正確？A. 兒童有免受歧視權利，需平等對待；B. 做所有的決策時，以家庭的最大福祉為依歸；C. 兒童擁有生存及發展權利，並有權接觸其所需的資源；D. 兒童有參與的權利。①ABC②ABD③BCD④ACD。</p>
<p>91. (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。</p>
<p>92. (3) 保母為讓幼兒安全的在居家環境中長大，應採取哪些行為？A. 對幼兒實施安全教育；B. 教導幼兒如何自我保護與求救；C. 教導幼兒使用消防設備；D. 照顧者要時常檢視居家環境的安全。①ABC②BCD③ABD④ABCD。</p>
<p>93. (1) 下列有關倫理規範的敘述，何者正確？A. 什麼是便利的；B. 什麼是對的；C. 什麼是好的；D. 什麼是絕不可能採取的行動。①BCD②ABD③ACD④ABCD。</p>
<p>94. (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。</p>
<p>95. - 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) 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。</p>
<p>96. (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。</p>
<p>97. (4) 居家托育保母的專業倫理包括哪些方面？A. 對幼兒方面；B. 對家長方面；C. 對社區方面；D. 對機構方面。①BCD②ABD③ACD④ABC。</p>

98. (3) 政府開辦保母人員技術士技能檢定，其主要的目的何者錯誤？①增進保母從業人員專業素養②提升我國托兒服務品質③增加保母的收入④為保母人員的專業制度奠定基礎。
99. (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。
100. (2) 成功保母的特質，下列何者正確？A. 喜歡為孩子設計新事物；B. 定期與其他保母分享育兒經驗；C. 相信自己的育兒經驗，排斥新知識；D. 有正確托育動機，態度和藹；E. 定期閱讀幼教刊物。①ABCD②ABDE③BCDE④ACDE。
101. (4) 如果在替受托兒洗澡時，發現小孩身上不斷有各種形狀的傷痕出現，保母應該：A. 詢問家長原因；B. 詢問小孩原因；C. 查證是否屬受虐情形；D. 先和鄰人討論一下。①ABCD②ABD③ACD④ABC。
102. (4) 保母對家長的專業倫理包括哪些項目？A. 不做違背自己良心及道德的事；B. 不以拒托做為要求調薪的手段；C. 不隨便終止收托；D. 不破壞幼兒與其家人的關係。①ABC②ACD③ABD④BCD。
103. (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。
104. (3) 保母對社區的專業倫理包括哪些項目？A. 提供社區臨托服務；B. 不拒收生病的幼兒；C. 不搬弄是非；D. 不拒收特殊殘障的幼兒。①ABC②ACD③ABCD④BCD。
105. (2) 下列哪一項與保母敬業態度無關？①維持家庭整潔②維持自己子女名列前茅③與人交往彬彬有禮④盡量去了解所帶孩子的發展狀況與需求。
106. (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。
107. (3) 保母對自己的專業倫理包括哪些項目？A. 經常進修吸收新知；B. 積極參與保母專業組織；C. 努力通過高普考考試；D. 配合督導制度提升自我素質。①ABC②ACD③ABD④BCD。
108. (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。
109. (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。
110. - 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。 (4)
111. (1) 在居家托育服務中心中，專業保母所應負的義務為何？A. 保母人員應簽訂加入系統同意書，明定與系統之權利義務；B. 接受居家托育服務中心的訪視督導；C. 使居家環境符合收托幼兒之標準；D. 繳交費用後才能進入居家托育服務中心。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
112. (3) 下列敘述何者不正確？①消毒抹布以煮沸法處理，需以 100℃ 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℃，溼度保持在相對溼度 50~55% 之間。

113. (2) 在居家托育服務中心中，遇有下列何種情事應退出系統？A. 2 年內無收托幼兒，且不願接受媒合以提供托育服務者；B. 經查不符合保母資格規定、或未遵守收托守則者；C. 若保母或其家庭同住成員經衛生主管機關命令應接受結核病都治計畫或隔離治療而不遵從，致傳染風險已達危害收托幼童者；D. 其他經居家托育服務中心考核其身心不適任保母工作者。①ABC②BCD③ABD④ACD。
114. (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。
115. - 保母角色應有之行為，下列何者正確？①替家長做好所有的決定②臨時有事 (2) 時，應找適當的保母來代理③批評家長的教養方式④全心全意關愛受托兒以取代父母的地位。
116. (3) 有關保母專業成長的敘述，下列何者正確？①保母的工作重視育兒經驗，不需要特別進修②專業成長是個人行為，與保母工作品質無關③保母可透過研習，充實各項育兒知識④當家長要求時，保母再參加研習課程。
117. (2) 阿英是一位資深保母，發現自己的收費比別人低，想調高收托費用，下列方式何者不宜？①誠懇的與家長溝通②通知家長下個月即調整收費③等合約到再調整收托費用④評估自己的服務品質與收費是否相當。
118. (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。
119. (3) 下列烹調方法何者可使成品含油脂量較少？①煎②炒③煮④炸。
120. (4) 有關保母專業倫理的敘述，下列何者錯誤？①是應該遵循的道德責任②是應具備的專業教養與社會規範③對象應涵蓋幼兒及其家庭④保母可以因地制宜、選擇性遵守。
121. (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。
122. (2) 優質保母的條件，下列何者正確？A. 喜愛孩子；B. 家中成員支持與肯定；C. 高社經背景；D. 持續學習和成長。①ABC②ABD③BCD④ACD。
123. (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。
124. (3) 華許本(Washburn)所指保母應具備的專業角色功能，不包含下列哪一項？①老師的角色②監護人的角色③生意人的角色④醫生的角色。
125. - 當收托的幼兒在保母家跌倒，無明顯外傷，但孩子一直哭鬧說想吐時，保母 (4) 應①哄著孩子別哭就好②教訓小孩不要撒嬌③替小孩再洗一次澡④為小孩檢查是否有內傷或腦震盪現象，並將實情告知來接幼兒之家長。
126. (1) 大茴香俗稱①八角②丁香③花椒④甘草。
127. (3) 有關保母人員單一級技術士技能檢定術科測試之敘述，下列何者正確？A. 各區子題須按題號順序操作；B. 應檢人進場前須剪短指甲不可擦指甲油；C. 每

一試題區均達 60 分方能及格；D. 測試時配合情境或應檢人需要，可適時調整、移動設備位置。①ABC②ABD③BCD④ACD。

128. (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。

129. (3) 居家托育服務中心的服務目標，下列何者正確？A. 促進幼教老師育兒的專業知能，使幼兒獲得妥善照顧；B. 協助家長解決托兒問題，使能投入就業市場，促進經濟繁榮；C. 掌握保母托育現況，給予適時之輔導與協助，保障嬰幼兒托育服務品質；D. 協助保母與家長雙方有效溝通，以維持良好的托育關係；E. 透過社區式宣傳輔導，提升家長育兒知能，增進親職功能。①ABCD②ABDE③BCDE④ACDE。

130. (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。

131. (4) 保母應盡的義務，下列敘述何者正確？A. 擬定托育服務計畫表，按時填寫托育紀錄表或製作嬰幼兒成長日誌；B. 每年一次定期身體健康檢查；C. 接受承辦的系統家訪與輔導；D. 參加居家托育服務中心辦理之在職研習，每年至少 18 小時。①ABC②ABD③BCD④ACD。

132. (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 E②維生素 A③維生素 C④維生素 D。

133. (3) 家庭托育比機構托育較具優勢的項目為何？①資源充足②金錢來源③情感依附④專業程度。

134. (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。

135. - 氣質的評估包括：A. 活動量；B. 規律性；C. 適應度；D. 規範性。①ABD②BCD
(3) ③ABC④ACD。

136. (1) 有關保母到宅臨托的敘述，下列何者正確？A. 服務範圍廣且機動性較強；B. 較不容易取得托育資源；C. 缺乏緊急事的安排流程；D. 不需要有督導系統。①ABC②ABD③BCD④ACD。

137. (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。

138. (1) 托育人員在專業倫理守則上，針對幼兒部分應給予哪幾項良好的照顧？A. 情感方面；B. 言語方面；C. 社會方面；D. 理智方面。①ABC②ABD③BCD④ACD。

139. (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。

140. (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。

141. (1) 在「保母托育管理與托育費用補助實施計畫」中，明確揭示保母托育制度：A. 提供平價、可靠與普及的托育服務；B. 對提供照顧服務者建構非低薪、權益受保障及大量照顧的福利服務工作機會；C. 政府以補助政策結合民間團

體、機構及學校，培訓專業管理人力，以滿足幼兒、家長及保母三方面的需求；D. 此制度是依據消極性福利的概念而設計。①ABC②ABD③BCD④ACD。
142. (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。
143. (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。
144. (1) 在兒少福利領域中，那一種意識型態主張應解放兒童的束縛，可為自己發聲，有權力選擇並採取獨立於父母的行動？①解放者的干預觀點②拯救者的干預觀點③角色理論④生態系統理論。
145. - 下列何者為「兒童及少年福利與權益保障法」所不容許的行為？A. 利用兒童(2) 行乞；B. 供應兒童觀看有礙身心的影片；C. 為協尋失蹤兒公開兒童個案資料；D. 供應菸、酒及檳榔予兒童。①ABC②ABD③BCD④ABCD。
146. (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。
147. (2) 有關育嬰假的敘述，下列何者正確？①受僱 3 年以上的勞工才可提出申請②在子女未滿 3 歲前，可申請育嬰留職停薪③只能申請 1 年④僅女性員工適用。
148. (4) 公司形象④防止髮屑雜物掉落食物中。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
149. (2) 依據「特殊境遇家庭扶助條例」，扶助措施包括下列哪幾項？A. 緊急生活扶助；B. 子女生活津貼；C. 子女教育補助；D. 兒童托育津貼；E. 法律訴訟補助及創業貸款補助。①ABCD②ABCDE③ABDE④ACDE。
150. (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。
151. (1) 優質保母的托育準備，下列何者正確？A. 家人關係的經營與支持；B. 托育服務時段的壓力調適與情緒管理；C. 避免照顧姿勢造成的身體壓力與傷害；D. 有效的安排旅遊時間。①ABC②ABD③BCD④ACD。
152. (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。
153. (2) 下列有關保母敬業的表現，何者正確？A. 盡量了解孩子發展狀況與需求；B. 維護家長權利；C. 維持孩子與其父母間親密關係；D. 臨時有事時，應找適當保母代理。①ABC②ACD③BCD④ABCD。
154. (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。
155. - 手洗餐具時，應用何種清潔劑？①弱酸②中性③酸性④鹼性。 (2)
156. (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。

157. (2) 從事保母工作前，應做好下列哪些準備？A. 檢核家中是否乾淨安全；B. 需要和家人討論對於保母工作的想法；C. 將自己過去的獎狀和成績單做成檔案，讓家長了解自己過去的努力；D. 對幼兒的作息安排、活動項目及空間規劃等資料予以彙整。①ABC②ABD③BCD④ACD。
158. (4) 有關保母送托服務內容，下列何者錯誤？①因保母提供托育服務的地點不同，分為「在宅保母」及「到宅保母」②「在宅保母」指將幼兒送到保母家中，由保母提供照顧幼兒的服務③「到宅保母」指保母至幼兒家中提供照顧幼兒的服務④「到宅保母」的工作內容包含無關照顧幼兒的家事服務。
159. (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。
160. (3) 依「居家式托育服務提供者登記及管理辦法」，托育人員不得有下列哪些行為？A. 虐待、疏忽或違反相關保護兒童規定之行為；B. 對托育服務為誇大不實之宣傳；C. 依直轄市、縣（市）主管機關訂定之收退費項目收費；D. 收托時間兼任或經營足以影響其托育服務之職務或事業。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
161. (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。
162. (2) 依「居家式托育服務提供者登記及管理辦法」之規定，每一托育人員照顧托育兒童數，下列敘述何者正確？A. 照顧半日、日間、延長或臨時托育兒童至多四人，其中未滿二歲兒童至多二人；B. 照顧全日或夜間托育兒童至多三人；C. 照顧全日或夜間托育兒童一人者，得增加收托半日、日間、延長或臨時托育之兒童至多二人，其中未滿二歲兒童至多二人；D. 二名以上托育人員於同一處所共同照顧兒童至多四人，其中全日或夜間托育兒童至多二人。①ABC②ACD③ABD④BCD。
163. (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。
164. (1) 依「兒童少年保護及高風險家庭通報表」，所謂高風險家庭是指哪一種家庭？A. 非自願性失業者；B. 主要照顧者為自殺風險個案；C. 負擔家計者死亡、出走、重病或入獄服刑；D. 低收入家庭。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
165. - 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(2) 菌的污染。
166. (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。
167. (2) 當兒童及少年未受適當之養育或照顧，直轄市、縣（市）主管機關應予緊急保護、安置或為其他必要之處置，應遵循安置順序為何？A. 收容於經核准立案之兒童及少年安置及教養機構；B. 安置於已登記合格之寄養家庭；C. 安置於合適之親屬家庭；D. 收容於其他安置機構。①BCAD②CBAD③DABC④CBDA。

168. (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。
169. (2) 依據「居家式托育服務提供者登記及管理辦法」，托育人員應遵守下列哪些事項？①依收托兒童之家人意願訂定書面契約②每年至少接受十八小時之在職訓練。每二年所接受之在職訓練，應包括八小時以上之基本救命術③收托兒童之當月，投保責任保險④每年至少接受一次健康檢查。
170. (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。
171. (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。
172. (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。
173. (3) 簽訂托育契約時，應注意下列何種事項？A. 保母簽約前應比對家長身分證及戶籍資料，確定家長與送托孩童的身分關係；B. 家長如未滿二十歲且未婚，應得到其法定代理人的同意，契約才具效力；C. 蓋章效力大於簽名，因此簽約時只需雙方蓋章；D. 簽約後，契約每一頁間應記得蓋上騎縫章，以避免遭抽換或修改。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
174. (2) 托育服務的主要角色與功能是①替代父母的照顧角色②是一種社會服務措施，以補充家庭照顧功能的不足③取代家庭照顧兒童的功能④托育服務的主要任務是教育兒童學習才藝。
175. (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餿水之管理。
176. (1) 羹類菜餚勾芡時，最好用①中小火②猛火③大火④旺火。
177. (4) 下列何者不能作為評量托育服務品質的指標？①照顧者與小孩比例②小孩的數目③照顧者的訓練與經驗④照顧者的性別。
178. (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。
179. (2) 未來托育服務將走向「社區化」，可見托育服務走向更趨於：A. 近便化；B. 精緻化；C. 大團體化；D. 家庭化。①ACD②ABD③ABC④BCD。
180. (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。
181. (1) 有關未來托育服務的發展趨勢，下列何者不正確？①增加大型托育機構的設立②增進家長參與托育服務方案③政府協助家長尋找符合其需要的托育服務④加強各類托育人員的訓練。
182. (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。
183. (2) 「爆」的時間要比「炒」的時間①長②短③相同④不一定。

184. (3) 下列哪些措施有助提高托育服務品質? A. 合理化托育人員的待遇與福利; B. 減少托育人數; C. 重視托育服務人員學歷背景甚於實務經驗; D. 加強托育服務人員的職前與在職訓練。①ABCD②ABC③ABD④BCD。
185. - 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 (2) ③海洋魚、貝類製品④淡水魚、蝦、蟹等產品。
186. (4) 1 公斤的食物賣 80 元, 1 斤重應賣①108 元②64 元③56 元④48 元。
187. (2) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定, 對兒童有下列哪些行為者, 得公告其姓名? A. 拐騙、綁架、押賣兒童; B. 身心虐待; C. 引誘兒童為猥褻行為或性交; D. 讓六歲以下兒童獨處或由不適當之人代為照顧。①ABCD②ABC③ABD④BCD。
188. (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。
189. (4) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定, 保育人員知悉兒童有受虐待、疏忽或其它傷害之情事, 而未向主管機關通報者, 將受何種處分? ①停職②取消保育人員資格③監禁 24 小時④罰鍰。
190. (1) 1 台斤為 600 公克, 3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
191. (3) 利用或對兒童犯罪者, 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定, 將加重其刑至①三分之一②三分之二③二分之一④四分之一。
192. (4) 1 標準量杯的容量相當於多少 cc? ①180②200③220④240。
193. (4) 兒童的權利不包括下列何者? ①遊戲權②生存權③受教育權④受懲戒權。
194. (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。
195. (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。
196. (2) 針對日本婦女晚婚及拒絕生育的趨勢, 日本政府所採行的對策是①減少托育措施②增加托育措施③提高托育人員要求④沒有影響。
197. (3) 26 兩等於多少公克? ①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。
198. (3) 政府訂定完善的托育政策及法令, 並獎勵設置多元化的兒童托育設施, 此做法可保障兒童的①人身自由權②健康權③受撫育權④優先受救助權。
199. (1) ③肉毒桿菌④腸炎弧菌。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
200. (2) 歐美托育政策中, 大多界定最適合由家庭保母照顧的年齡層是①未滿月的新生兒②滿月至三歲的嬰幼兒③三歲至六歲的幼兒④六歲至十二歲的兒童。
201. (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。
202. (1) ④聽雨軒。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
203. (3) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定, 兒童有下列哪些情形時應予緊急保護? A. 兒童未受到適當的養育或照顧; B. 兒童有立即接受診治的必要, 且

已就醫者；C. 兒童遭遺棄、虐待；D. 兒童之父母離異者。①ABD②BCD③AC④ABCD。

204. (4) A 型肝炎是屬於①細菌②寄生蟲③真菌④病毒。

205. - 無機污垢物的去除宜以①酸性②中性③鹼性④鹼性洗潔劑為主。
(1)

206. (1) 托育人員受兒童之父母、監護人或其他實際照顧之人委託，在托育人員提供托育服務登記處所提供之托育服務叫做①在宅托育服務②到宅托育服務③集中照顧托育服務④機構托育服務。

207. (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。

208. (1) 提供兒童充足的食物、安全的居所、清潔的飲水及基本的健康照顧，是保障兒童的①生存權利②受保護權利③發展權利④優先受救助權。

209. (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—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。

210. (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。

211. (1) 一位稱職的廚師在供餐後可①穿著整潔工作服，詢問顧客滿意度②穿著廚衣與顧客共餐，增進感情交流③敬酒④只要做好廚房的工作即可。

212. (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。

213. (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。

214. (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。

215. (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。

216. (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。

217. (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。

218. (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。

219. (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。

220. (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。

221. (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。

222. (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。

223. (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。
224. (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。
225. - 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。 (2)
226. (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。
227. (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。
228. (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。
229. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
230. (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。
231. (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。
232. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
233. (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。
234. (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。
235. - 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 (1) 瓜片蔬果等切片的刀法，稱之為①推刀法②拉刀法③剝刀法④批刀法。
236. (3) 目前電影有分級制，大人可以帶 12 歲以下的孩子看那種電影？①普級②普級和輔級③普級和護級④普級、輔級和護級。
237. (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。
238. (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。
239. (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。
240. - 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。 (2)

241. (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。
242. (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。
243. (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。
244. (1) 何時的蕃茄價格最便宜？①1~3月②4~6月③7~9月④10~12月。
245. - 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
(2) 果類。
246. (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。
247. (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。
248. (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。
249. (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。
250. (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。
251. (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。
252. (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。
253. (4) 冷凍食品應保存之溫度是在①4°C②0°C③-5°C④-18°C以下。
254. (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。
255. - 食材450公克最接近①1台斤②半台斤③1磅④8兩。
(3)
256. (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。
257. (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。
258. (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。
259. (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。
260.	- 食物安全的供應溫度是指①5~60°C②60°C以上、7°C以下③40~100°C④100(2)°C以上、40°C以下。
261.	(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。
262.	(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。
263.	(4) 1磅等於①600公克②554公克③504公克④454公克。
264.	(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。
265.	(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。
266.	(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。
267.	(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。
268.	(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。
269.	(3) 食材450公克最接近①1台斤②半台斤③1磅④8兩。
270.	- 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(3)性③細菌性④黴菌毒素性。
271.	(2) 食物安全的供應溫度是指①5~60°C②60°C以上、7°C以下③40~100°C④100°C以上、40°C以下。
272.	(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。
273.	(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。
274.	(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。
275.	(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。
276.	(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。
277.	(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。
278.	(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。
279.	(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。

280. (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。
281. (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。
282. (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。
283. (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。
284. (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。
285. (2) 保母對幼兒的專業倫理包括哪些項目？A. 以自己的價值要求幼兒；B. 公平對待每一位幼兒；C. 不以任何理由傷害幼兒的身心發展；D. 維護幼兒應有的權益。①ABC②BCD③ABD④ABCD。
286. (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。
287. (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。
288. (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。
289. (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。
290. (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。
291. (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。
292. (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。
293. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？①5~8°C ②3~5°C ③2~-2°C ④-5~-12°C。
294. (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。
295. - 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。
296. (1) 砧板材質以①塑膠②硬木③軟木④不銹鋼為宜。
297. (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。

298. (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。
299. (2) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8°C②10~15°C③20~25°C④30~35°C。
300. (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。