

115 年安馨月嫂婦嬰照顧培訓班

參考題庫

1. (1) 1 台斤為 600 公克，3000 公克為①3 公斤②85 兩③6 台斤④8 台斤。
2. (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。
3. (4) 製備熱炒菜餡，刀工應注意①絲要粗②片要薄③丁要大④刀工均勻。
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. (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以洗潔劑清洗④加熱時以不加蓋為佳。
6. (4) 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。
7. (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。
8. (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。
9. (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。
10. (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。
11. (3) 氣質的評估包括：A. 活動量；B. 規律性；C. 適應度；D. 規範性。①ABD②BCD③ABC④ACD。
12. (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。
13. (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。
14. (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。

15. (1) 餵食母乳的嬰兒，最早應添加營養素為①鐵質②鈣質③維生素 A④維生素 C。
16. (2) 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。
17. (3) 餵奶的時間表應為①嚴格規定時間②不必嚴格規定時間③有彈性的調整時間④隨時隨地均。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (2) 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。
22. (4) 的要求③各種洗潔劑的性質④名氣的大小。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
23. (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。
24. (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倒進餵水桶。
25. (4) 河豚毒性最大的部份，一般是在①表皮②肌肉③鰭④生殖器。
26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (4) 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。

32. (4) 下列何者不是讓幼兒集中注意力的方法？①教材設計生動、有趣②配合偶戲的方式引起幼兒學習動機③利用錄影帶④吃飯時間到了，馬上叫小孩停止遊戲、收拾玩具。
33. (2) 嬰兒滿幾個月大時，能坐在地板上不需雙手支撐而維持數秒鐘？①四個月②六個月③九個月④十一個月。
34. (2) 嬰兒由仰臥姿勢被拉至坐姿時，常有頭部後仰而無法和軀幹成一直線之現象，此種情形一般約幾個月大時消失？①二個月②三個月③四個月④五個月。
35. (2) 嬰幼兒的分離焦慮開始於①三個月②六個月③週歲④一歲半。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (4) 影響嬰幼兒發展的主要因素有哪些？A. 遺傳；B. 環境；C. 成熟；D. 學習。①AB②CD③ACD④ABCD。
40. (4) 影響嬰幼兒社會行為發展的環境因素中，以下列何者最為重要？①社會②社區③學校④家庭。
41. (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。
42. (2) 影響人格發展最重要的因素是①學校②家庭③社會④生理因素。
43. (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。
44. (2) 廚房的衛生管理作業，主要由①助廚②全體工作人員③老闆④新廚師負責。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (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。

50. (2) 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餿水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。
51. (4) 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。
52. (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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (3) 食材 450 公克最接近①1 台斤②半台斤③1 磅④8 兩。
57. (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。
58. (4) 遊戲發展的特性有哪些？A. 遊戲的類型隨年齡的增加而變化；B. 遊戲發展是社會適應的指標；C. 遊戲發展具有個別差異；D. 遊戲發展和性別無關。①ABCD②BCD③ACD④ABC。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (1) 新生兒臍帶護理，下列何者正確？A. 洗澡時儘量勿弄濕臍帶；B. 洗完澡以 75%酒精消毒臍帶；C. 肚臍及四周皮膚有發紅、異味及分泌物，應立即就醫；D. 臍根部以 95%酒精促進乾燥；E. 包尿布時要將臍帶包住保護著。①ABCD②BCDE③ABDE④ABCE。
63. (4) 新生兒出生體格大小與下列何者無關？①雙親體格②嬰兒性別③母親的健康營養④生產方式。
64. (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。
65. (4) 感覺統合失調的現象，不包括下列何項？①大熱天也要穿長袖②平衡感差③動作笨拙、緩慢④話多。

66. (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。
67. (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。
68. (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。
69. (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。
70. (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。
71. (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。
72. (4) 食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？①5cm②10cm③20cm④30cm。
73. (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。
74. (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。
75. (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。
76. (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。
77. (4) 用鐵弗龍的平底鍋煎過魚後，需作何種洗滌處理？①用鋼刷和洗潔劑來徹底清洗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。
78. (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。
79. (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。
80. (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。
81. (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。
82. (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。
83. (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。

84. (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。
85. (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。
86. (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。
87. (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。
88. (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。
89. (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。
90. (3) 評估「孩子是否因外界刺激的干擾而改變或中斷他正在進行的活動」的氣質評估向度，稱為①趨避②堅持度③注意力分散度④適應度。
91. (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。
92. (2) 給嬰兒餵奶吸吮時間以不超過多少時間為宜？①15 分鐘②30 分鐘③45 分鐘④1 小時。
93. (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。
94. (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。
95. (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。
96. (1) 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。
97. (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。
98. (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。
99. (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。
100. (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。
101. (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。
102. (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。

103. (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。
104. (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。
105. (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。
106. (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。
107. (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。
108. (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。
109. (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。
110. (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。
111. (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。
112. (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。
113. (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。
114. (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。
115. (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。
116. (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。
117. (3) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。
118. (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。
119. (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。
120. (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。

121. (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。
122. (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。
123. (2) 處理副食品時，若手部有傷口易產生何種污染？①腸炎弧菌②金黃色葡萄球菌③仙人掌桿菌④沙門氏菌。
124. (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。
125. (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。
126. (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。
127. (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。
128. (2) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。
129. (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。
130. (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。
131. (1) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。
132. (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。
133. (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。
134. (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。
135. (1) 培養小孩在生活上與人相處時的適當行為，是屬於哪一發展階段？①社會行為②動作③認知④語言。
136. (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。
137. (1) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。
138. (3) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。
139. (2) 畜產品之冷藏溫度下列何者適宜？①5~8°C②3~5°C③2~-2°C④-5~-12°C。
140. (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。

141. (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。
142. (4) 哺餵母乳時，下列何者為乳頭破皮最常見的原因？①嬰兒吸奶次數太頻繁②媽媽奶水過多③太少做乳房護理④嬰兒含奶姿勢不正確。
143. (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。
144. (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。
145. (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。
146. (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。
147. (4) 台灣曾經發生鎘米事件，若鎘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。
148. (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。
149. (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。
150. (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。
151. (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。
152. (4) 食品保存原則以下列何者最重要①方便②營養③經濟④衛生。
153. (2) 食品冷藏溫度最好維持在多少℃？①0℃以下②7℃以下③10℃以上④20℃以上。
154. (3) 下列何者不是影響語言發展的因素？①社會環境②家庭狀況③身高④性別。
155. (3) 下列何者不是幼兒如廁訓練應注意的事項？①提供幼兒專用的便盆②耐心地教導幼兒自己解尿③愈早訓練愈能增加幼兒的信心④適時地引導幼兒自行大小便。
156. (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。
157. (3) 下列有關收養兒童的敘述，何者正確？A. 必須經法院認可裁定；B. 應考量兒童的最佳利益；C. 大人自行決定；D. 應尊重滿七歲兒童之意願。①AB②ABC③ABD④CD。
158. (3) 下列有關人權的敘述，何者錯誤？①人權是天生的②人權是普遍的③人權是依年齡不同而定④人權是不可被剝奪的。
159. (2) 人生的第一個反抗期出現在①嬰兒期②幼兒期③兒童期④青春期。

160. (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。
161. (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。
162. (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。
163. (4) 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？①30℃以上②40℃以上③50℃以上④60℃以上。
164. (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。
165. (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。
166. (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。
167. (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。
168. (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。
169. (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。
170. (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。
171. (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。
172. (2) 孩子與生俱來的特質稱為①態度②氣質③遺傳④風度。
173. (1) 保持食物養分的方法，下列何者錯誤？①炒菜時多加水②淘米次數不要太多③避免添加小蘇打或鹼④避免重覆烹煮。
174. (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。
175. (1) 保母的個人操守包括下列哪些？A. 不可賺錢；B. 不可任意調漲費用；C. 不可欺騙；D. 不可片面毀約。①BCD②ABD③ACD④ABCD。
176. (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

<p>(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。</p>
<p>177. (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。</p>
<p>178. (2) 林小弟能自己爬樓梯也會開門，但不會單腳站立，您想他可能是幾歲？①一歲②二歲③三歲④四歲。</p>
<p>179. (1) 明知社會規範為何卻故意違反的行為，叫做①反社會性行為②非社會性行為③社會化④社會行為。</p>
<p>180. (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。</p>
<p>181. (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。</p>
<p>182. (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。</p>
<p>183. (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。</p>
<p>184. (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。</p>
<p>185. (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。</p>
<p>186. (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. 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。</p>
<p>187. (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。</p>
<p>188. (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。</p>

189. (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。
190. (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。
191. (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。
192. (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。
193. (2) 居家托育服務中心的建構與實施，是依據政府婦女權益施政的哪一項目規劃的？①婦女決策參與②婦女就業與經濟③婦女福利與自立④婦女進修與成長。
194. (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。
195. (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。
196. (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。
197. (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。
198. (2) 兒童繪畫發展具有哪些功能？A. 滿足兒童的想像空間；B. 抒發情緒；C. 幫助心理疾病的診斷與治療；D. 培養思考力。①AB②ABCD③BCD④ACD。
199. (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。
200. (1) 依據我國嬰幼兒發展里程碑，嬰兒俯臥時能以手臂支撐，令胸部離地之年齡約為滿①四個月②六個月③八個月④十個月。
201. (2) 依據史登(Stern. W)語言發展階段的研究來說，嬰幼兒期名詞發展最多的年齡層為①一歲至一歲半②一歲半至二歲③二歲至二歲半④二歲半至三歲。
202. (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。

203. (1) 依照嬰幼兒動作發展的順序來說，下列哪一種動作最早發展完成？①上樓梯②下樓梯③快步走路④雙腳跳躍。
204. (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。
205. (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。
206. (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。
207. (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。
208. (2) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定，兒童課後照顧服務的主管單位是①衛生主管機關②教育主管機關③勞工主管機關④警政主管機關。
209. (4) 依「兒童及少年福利與權益保障法」規定，兒童及孕婦應優先獲得照顧，此外，亦有優先考量兒童最佳利益的立法精神，藉此彰顯兒童有①人身自由權②健康權③受撫育權④優先受救助權。
210. (4) 身為廚師除烹飪技術外，對於食材生長季節問題，是否也需認識？①那是採購人員的工作②沒有必要瞭解認識③廠商的事④應經常吸收資訊，多認識食材。
211. (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。
212. (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。
213. (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。
214. (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。
215. (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。
216. (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。
217. (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。
218. (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。
219. (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。

220. (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。
221. (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。
222. (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。
223. (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。
224. (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。
225. (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。
226. (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。
227. (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。
228. (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。
229. (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。
230. (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。
231. (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。
232. (3) 26兩等於多少公克？①26公克②850公克③975公克④1275公克。
233. (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。
234. (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。
235. (1) 有關母親奶水量不足常見的原因，下列敘述何者錯誤？①乳房太小②太晚開始第一次哺乳③餵食次數不夠頻繁④嬰兒只含住乳頭以致吸吮刺激量不足。
236. (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。
237. (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。

238. (2) 有明顯咀嚼的動作，雙手握物，自行食用餅乾的年齡大約是滿①四個月②六個月③八個月④十個月。
239. (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。
240. (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。
241. (4) 如果家長經常沒有按時來接小孩，保母應該做什麼？①逕自出門去做自己預訂的事②鄭重告知小孩要提醒父母守時③把小孩的收托費用提高④和家長討論一個雙方都可遵守的條件契約。
242. (3) 在兒童繪畫發展的階段中，哪一階段的圖畫已漸能看出幼兒所畫為何？①塗鴉期②象徵期③圖式期④寫實期。
243. (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。
244. (2) 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。
245. (2) 全世界推動幼兒照顧及學前教育最早的國家，是哪一國？①芬蘭②英國③美國④法國。
246. (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。
247. (4) 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。
248. (3) 母乳中何種礦物質的含量比牛乳高，且嬰兒的吸收率也較好？①錳②鋅③鐵④鉀。
249. (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。
250. (4) 幼兒的視覺機能發展大約幾歲才發育完全？①一歲②二歲③四歲④六歲。
251. (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。
252. (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。
253. (4) 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C以上。
254. (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。

255. (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。
256. (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。
257. (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。
258. (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。
259. (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。
260. (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。
261. (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。
262. (4) 王小弟對張小妹說：「我跟你一起玩好不好？」，這是一種①自我中心②反覆③批評④社會化的語言。
263. (4) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉為適合。
264. (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。
265. (4) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。
266. (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。
267. (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。
268. (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。
269. (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。
270. (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。
271. (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。
272. (3) 不銹鋼工作檯的優點，下列何者不正確？①易於清理②不易生鏽③不耐腐蝕④使用年限長。
273. (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。
274. (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。

275. (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。
276. (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。
277. (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。
278. (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。
279. (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。
280. (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。
281. (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。
282. (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。
283. (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。
284. (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。
285. (1) 下列哪一類型的孩子堅持度高、有個性？①磨娘精型②安樂型③慢吞吞型④中間偏易型。
286. (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。
287. (3) 下列哪一項不是執行優質的兒童福利政策，可以得到的福利效果？①促進親子關係②滿足家長照顧需求③降低性別平等④提高生育率。
288. (1) 下列哪一法案的目的在保護兒童權益，促進兒童身心健全發展？①兒童及少年福利與權益保障法②民法③兒童及少年性交易防制條例④少年事件處理法。
289. (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。
290. (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。
291. (1) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。

292. (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。
293. (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。
294. (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。
295. (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。
296. (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。
297. (1) 下列何者會傷害到兒童的身心發展？①在保母家受到不公平的待遇②在保母家常常聆聽優美的音樂③在保母家吃到家裏從來沒有吃過的營養食物④在保母家定期和大人一起運動。
298. (1) 下列何者為感覺統合失調的現象？A. 左右方向混淆不清；B. 特別好動；C. 易激動；D. 愛睡覺。①ABC②ACD③BCD④ABD。
299. (1) 下列何者是促進動作敏捷的運動？A. 爬行；B. 踩踏活動；C. 跳躍活動；D. 寫字。①ABC②ABD③ACD④BCD。
300. (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。