

創意養生料理及坐月子服務培訓班

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 ) 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。   |
| 3. ( 3 ) 26 兩等於多少公克？①26 公克②850 公克③975 公克④1275 公克。  |
| 4. ( 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。                               |
| 5. ( 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。  |
| 6. ( 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。   |
| 7. ( 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。  |
| 8. ( 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。   |
| 9. ( 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。   |
| 10. ( 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。                     |
| 11. ( 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。     |
| 12. ( 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。   |
| 13. ( 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。  |
| 14. ( 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。 |
| 15. ( 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。                      |
| 16. ( 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。   |
| 17. ( 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。  |
| 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. ( 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。  |
| 20. ( 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。  |
| 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 ) 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。  |
| 23. ( 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。  |
| 24. ( 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。  |

|           |  |
|-----------|--|
| 25. ( 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。         |
| 26. ( 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。                        |
| 27. ( 1 ) | 下列何者不是幼兒圖畫書的功能？①獲得豐富的知識②提供幼兒語言學習機會③培養幼兒審美的能力④增進親子關係。   |
| 28. ( 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。  |
| 29. ( 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。                    |
| 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. ( 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。   |
| 32. ( 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。                         |
| 33. ( 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。  |
| 34. ( 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。  |
| 35. ( 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。   |
| 36. ( 2 ) | 炒牛肉時添加鳳梨，下列敘述何者不正確？①可增加酸性，使成品更能耐久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。                                |
| 37. ( 4 ) | 下列何者不一定是洗滌劑選擇時須考慮的事項的要求？①所洗滌的器具②洗淨力③各種洗滌劑的性質④名氣的大小。  |
| 38. ( 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。   |
| 39. ( 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。  |
| 40. ( 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。  |
| 41. ( 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。 |
| 42. ( 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。                       |
| 43. ( 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。                                 |
| 44. ( 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。                           |
| 45. ( 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。               |

|  |
|--|
| 46. ( 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。  |
| 47. ( 3 ) 下列何種食物不屬堅果類？①核桃②腰果③黃豆④杏仁。  |
| 48. ( 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。   |
| 49. ( 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。  |
| 50. ( 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。   |
| 51. ( 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。   |
| 52. ( 1 ) 下列何種魚有迴游習性？①鮭魚②草魚③飛魚④鯊魚。   |
| 53. ( 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。  |
| 54. ( 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。  |
| 55. ( 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。                                      |
| 56. ( 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。  |
| 57. ( 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。  |
| 58. ( 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。 |
| 59. ( 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。    |
| 60. ( 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。                      |
| 61. ( 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。  |
| 62. ( 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。   |
| 63. ( 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。                                      |
| 64. ( 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。  |
| 65. ( 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。  |
| 66. ( 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。   |
| 67. ( 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。                                |
| 68. ( 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。   |

|   |
|---|
| 69. ( 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。                               |
| 70. ( 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。  |
| 71. ( 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。  |
| 72. ( 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。  |
| 73. ( 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。  |
| 74. ( 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。   |
| 75. ( 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。   |
| 76. ( 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。                                |
| 77. ( 4 ) 片刀主要用來切①雞腿②豬腳③排骨④豬肉。  |
| 78. ( 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。   |
| 79. ( 4 ) 牛腩的調理以①炸②炒③爆④燉為適合。  |
| 80. ( 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。   |
| 81. ( 4 ) 熟食掉落地面上時應如何處理？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。  |
| 82. ( 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。   |
| 83. ( 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。   |
| 84. ( 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。  |
| 85. ( 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。  |
| 86. ( 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。  |
| 87. ( 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。 |
| 88. ( 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。  |
| 89. ( 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。  |
| 90. ( 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。                   |

|            |   |
|------------|---|
| 91. ( 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。  |
| 92. ( 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。   |
| 93. ( 4 )  | 以紅外線保溫的食物，溫度必須控制在①7°C②30°C③50°C④60°C以上。   |
| 94. ( 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。   |
| 95. ( 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。   |
| 96. ( 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。  |
| 97. ( 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。   |
| 98. ( 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。  |
| 99. ( 4 )  | 生鮮肉類的保鮮冷藏時間可長達①10天②7天③5天④2天。  |
| 100. ( 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。  |
| 101. ( 2 ) | 冰箱應多久整理清潔一次？①每天②每週③每月④每季。   |
| 102. ( 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。 |
| 103. ( 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。  |
| 104. ( 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。   |
| 105. ( 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。  |
| 106. ( 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。  |
| 107. ( 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。  |
| 108. ( 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。   |
| 109. ( 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。  |
| 110. ( 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。  |
| 111. ( 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。                            |
| 112. ( 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。  |
| 113. ( 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。   |
| 114. ( 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。   |
| 115. ( 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。   |
| 116. ( 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。  |
| 117. ( 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。  |
| 118. ( 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。   |
| 119. ( 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。  |
| 120. ( 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。                                    |
| 121. ( 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。  |
| 122. ( 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。   |
| 123. ( 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。   |
| 124. ( 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。  |
| 125. ( 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。   |
| 126. ( 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。                                |
| 127. ( 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。   |
| 128. ( 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。                             |
| 129. ( 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。 |

|            |   |
|------------|---|
| 130. ( 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。   |
| 131. ( 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。  |
| 132. ( 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。   |
| 133. ( 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。   |
| 134. ( 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。   |
| 135. ( 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。  |
| 136. ( 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。  |
| 137. ( 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。  |
| 138. ( 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。  |
| 139. ( 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。 |
| 140. ( 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。   |
| 141. ( 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。  |
| 142. ( 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。  |
| 143. ( 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。  |
| 144. ( 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。  |
| 145. ( 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。   |
| 146. ( 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。  |

|            |   |
|------------|---|
| 147. ( 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。  |
| 148. ( 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。  |
| 149. ( 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。                        |
| 150. ( 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。  |
| 151. ( 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。  |
| 152. ( 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。   |
| 153. ( 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。  |
| 154. ( 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。   |
| 155. ( 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。  |
| 156. ( 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。 |
| 157. ( 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。   |
| 158. ( 2 ) | 孩子與生俱來的特質稱為①態度②氣質③遺傳④風度。  |
| 159. ( 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。  |
| 160. ( 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。   |
| 161. ( 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。  |
| 162. ( 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。   |
| 163. ( 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。   |
| 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。                   |
| 166. ( 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。                               |
| 167. ( 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。   |
| 168. ( 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。   |
| 169. ( 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。                      |
| 170. ( 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。                  |
| 171. ( 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。  |
| 172. ( 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。  |
| 173. ( 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。                                      |
| 174. ( 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。                         |
| 175. ( 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。  |
| 176. ( 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。  |
| 177. ( 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。  |
| 178. ( 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。                |
| 179. ( 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。                                   |
| 180. ( 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。  |
| 181. ( 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。                      |
| 182. ( 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。  |
| 183. ( 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，不能其他的職業④具備大專學歷。 |
| 184. ( 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。                           |
| 185. ( 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。                                    |
| 186. ( 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。                       |
| 187. ( 2 ) 馬鈴薯的最適宜貯存溫度為①5~8°C②10~15°C③20~25°C④30~35°C。                                     |
| 188. ( 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。  |

|   |
|---|
| 189. ( 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。  |
| 190. ( 3 ) 乾貨庫房的相對濕度應維持在①80%以上②60~80%③40~60%④20~40%。  |
| 191. ( 1 ) 做清蒸魚時宜用①武火②文武火③文火④微火。  |
| 192. ( 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。   |
| 193. ( 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。   |
| 194. ( 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。                       |
| 195. ( 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。  |
| 196. ( 1 ) 深色醬油較適用於何種烹調法？①紅燒②炒③蒸④煎。   |
| 197. ( 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。   |
| 198. ( 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。   |
| 199. ( 2 ) 清洗蔬菜宜用①擦洗法②沖洗法③泡洗法④漂洗法。  |
| 200. ( 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。  |
| 201. ( 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。  |
| 202. ( 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。  |
| 203. ( 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。   |
| 204. ( 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。   |
| 205. ( 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。  |
| 206. ( 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。  |
| 207. ( 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。                           |
| 208. ( 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。  |
| 209. ( 3 ) 魚類的脂肪分佈在①皮下②魚背③腹部④魚肉為多。  |
| 210. ( 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。 |
| 211. ( 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。                          |
| 212. ( 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。   |
| 213. ( 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。                               |

|            |   |
|------------|---|
| 214. ( 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。   |
| 215. ( 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。   |
| 216. ( 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。  |
| 217. ( 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。 |
| 218. ( 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。   |
| 219. ( 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。   |
| 220. ( 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。  |
| 221. ( 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。  |
| 222. ( 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。   |
| 223. ( 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。          |
| 224. ( 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。           |
| 225. ( 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。  |
| 226. ( 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。  |
| 227. ( 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。  |
| 228. ( 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。  |
| 229. ( 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。  |
| 230. ( 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。  |
| 231. ( 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。  |
| 232. ( 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。   |
| 233. ( 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。  |
| 234. ( 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。  |
| 235. ( 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。  |

|            |  |
|------------|--|
| 236. ( 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。   |
| 237. ( 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。  |
| 238. ( 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。  |
| 239. ( 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。   |
| 240. ( 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。  |
| 241. ( 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。   |
| 242. ( 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。  |
| 243. ( 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。  |
| 244. ( 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。   |
| 245. ( 4 ) | 食品與器具不可與地面直接接觸，應高於地面多少？①5cm②10cm③20cm④30cm。  |
| 246. ( 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。  |
| 247. ( 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。   |
| 248. ( 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。   |
| 249. ( 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。  |
| 250. ( 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。   |
| 251. ( 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。   |
| 252. ( 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。   |
| 253. ( 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。  |
| 254. ( 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。 |
| 255. ( 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。  |
| 256. ( 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。                                    |
| 257. ( 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。   |
| 258. (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。 |
| 259. (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。      |
| 260. (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。   |
| 261. (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。  |
| 262. (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。  |
| 263. (4) | 製作拼盤時，何者較不重要？①刀工②排盤③配色④火候。   |
| 264. (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。   |
| 265. (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。  |
| 266. (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。                                  |
| 267. (2) | 製備筵席大菜，將切割下來的邊肉及魚頭①倒餽水桶②轉至其他烹調③帶回家④沒概念。  |
| 268. (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。   |
| 269. (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。   |
| 270. (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。   |
| 271. (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。  |
| 272. (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。  |
| 273. (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。  |
| 274. (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。   |
| 275. (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。                              |
| 276. (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。   |
| 277. (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。  |
| 278. (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。                                   |
| 279. (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。   |
| 280. (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。                          |
| 281. (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。   |

|            |  |
|------------|--|
| 282. ( 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。  |
| 283. ( 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。  |
| 284. ( 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。   |
| 285. ( 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。   |
| 286. ( 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。   |
| 287. ( 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。   |
| 288. ( 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。   |
| 289. ( 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。   |
| 290. ( 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。 |
| 291. ( 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。  |
| 292. ( 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。  |
| 293. ( 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。  |
| 294. ( 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。  |
| 295. ( 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。  |
| 296. ( 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。   |
| 297. ( 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。   |
| 298. ( 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。   |
| 299. ( 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。   |
| 300. ( 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。  |