

中餐乙丙級 2015

1. 一位敬業的廚師應有什麼心態？ (A)將菜餚做得色、香、味俱全即好 (B)只要將廚房環境之衛生做好 (C)多花時間與主管攀交情最重要 (D)看重自己的每一項工作，並熱忱投入與廚師相關之工作
2. 早期廚師學廚藝的心路歷程非常辛苦，大部分是採 (A)師徒制 (B)自行學習 (C)互動觀摩 (D)烹飪補習的方式
3. 依照衛生法規相關規定，廚師工作前、如廁後，正確的洗手程式為 (A)濕搓沖捧擦 (B)濕捧搓沖擦 (C)濕捧搓擦沖 (D)搓濕捧沖擦
4. 廚師在廚房工作結束時應 (A)交代好其他人做好善後的整理工作 (B)把所有器具集中讓清潔人員好整理，就可下班 (C)與全體同仁共同一起做好善後的清潔整理工作 (D)讓學徒及助廚做好善後的清潔整理工作，廚師不用做
5. 食用油若長時間加高溫，其結果是 (A)能殺菌、容易保存 (B)增加油色之美觀 (C)增長使用期限 (D)產生有害物質
6. 通常所稱之奶油 (Butter) 係由 (A)牛肉中抽出之油 (B)牛肉中之肥肉部分，油炸而出之油 (C)牛乳內抽出之油脂 (D)植物油精製而成
7. 黏性最大的米為 (A)蓬萊米 (B)在來米 (C)胚芽米 (D)糯米
8. 食物腐敗通常出現的現象為 (A)發酸或產生臭氣 (B)鹽分增加 (C)蛋白質變硬 (D)重量減輕
9. 下列那一種為天然膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞
10. 一般湯包內的湯汁形成是靠 (A)豬皮的膠質 (B)動物的脂肪 (C)水 (D)白菜汁作內餡
11. 下面那一種是新鮮的乳品特徵？ (A)倒入玻璃杯，即見分層沉澱 (B)搖動時產生多量泡沫 (C)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 (D)含有粒狀物(原題號 03-05)
12. 選購蛤蜊應選外殼 (A)緊閉 (B)微開 (C)張開 (D)粗糙者
13. 正常的新鮮肉類色澤為 (A)鮮紅色 (B)暗紅色 (C)灰紅色 (D)褐色
14. 冷凍食品應保存之溫度是在 (A)4°C (B)0°C (C)-5°C (D)-18°C 以下
15. 冷凍櫃的溫度應保持在 (A)-18°C 以下 (B)-4°C 以下 (C)0°C 以下 (D)4°C 以下
16. 下列何種方法，可防止冷藏(凍)庫的二次污染？ (A)各類食物妥善包裝並分類貯存 (B)食物交互置放 (C)經常將食物取出並定期除霜 (D)增加開關庫門之次數
17. 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為錯誤？ (A)脂肪酸會流失 (B)肉色改變 (C)慢速敗壞 (D)重量減少
18. 蛋儲藏一段時間後，品質會產生變化且 (A)比重增加 (B)氣室縮小 (C)蛋黃圓而濃厚 (D)蛋白黏度降低
19. 較老的肉宜採下列何種烹煮法？ (A)切片快炒 (B)切片油炸 (C)切塊紅燒 (D)川燙
20. 「雀巢」的製作使用下列哪種材料為佳？ (A)通心麵 (B)玉米粉 (C)太白粉 (D)麵條
21. 烹煮牛肉前可加入些什麼浸漬，促使其易燉爛且不會破壞所含有的維生素 (A)小蘇打 (B)木瓜 (C)鹼粉 (D)泡打粉
22. 廚房發生電器火災時，首先應如何處理？ (A)大聲呼叫 (B)關閉電源開關 (C)用水滅火 (D)走為上策

23. 廚房工作檯上方之照明燈具，加裝燈罩是因為 (A)節省能源 (B)美觀 (C)增加亮度 (D)防止爆裂造成食物汙染
24. 砧板下應有防滑設置，如無，至少應墊何種物品以防止滑落 (A)菜瓜布 (B)溼毛巾 (C)竹筴 (D)檯布(原題號 07-48)
25. 下列哪一種油脂含多元不飽和脂肪酸最豐富？ (A)牛油 (B)豬油 (C)椰子油 (D)大豆沙拉油
26. 下列何者含有較多的胡蘿蔔素？ (A)木瓜 (B)香瓜 (C)西瓜 (D)黃瓜
27. 貯存於動物肝臟與肌肉中，又稱為動物澱粉者為 (A)果膠 (B)肝醣 (C)糊精 (D)纖維質
28. 我國衛生署配合國人營養需求，將食物分為幾大類？ (A)四 (B)五 (C)六 (D)七
29. 燒菜時，若加熱過度，引起鍋裡油脂著火，必須 (A)用水撲滅 (B)先關掉瓦斯開關再蓋上鍋蓋 (C)使用滅火器滅火 (D)用抹布撲打
30. 蔬菜類價格何時最不穩定？ (A)冬季天氣寒冷 (B)過年過節 (C)夏天颱風季 (D)秋季休耕
31. 下列病原菌何者屬感染型？ (A)金黃色葡萄球菌 (B)肉毒桿菌 (C)沙門氏菌 (D)仙人掌桿菌
32. 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？ (A)金黃色葡萄球菌 (B)沙門氏菌 (C)仙人掌桿菌 (D)肉毒桿菌
33. 一般說來，細菌的生長在下列何種狀況下較不易受到抑制？ (A)高溫 (B)低溫 (C)高酸 (D)低酸
34. 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？ (A)可以抹布擦拭器具、砧板 (B)手指受傷，應避免直接接觸食物 (C)廚師的圍裙可用來擦手的 (D)可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中
35. 食物中毒的定義(肉毒桿菌中毒除外)是有多少人相同的疾病症狀謂之 (A)一人或一人以上 (B)二人或二人以上 (C)三人或三人以上 (D)十人或十人以上
36. A 型肝炎是屬於 (A)細菌 (B)寄生蟲 (C)真菌 (D)病毒
37. 酥油(白油)主要用途是 (A)油炸或烘烤 (B)一般家庭烹調 (C)調製沙拉醬 (D)蛋黃醬之製作
38. 魚類在冷藏不足的情況下，很容易釋出高量 (A)蛋白質 (B)組織胺 (C)胺基酸 (D)脂肪酸
39. 抗氧化劑的主要用途為 (A)防腐 (B)漂白 (C)殺菌 (D)防止油脂氧化
40. 哪種蔬菜的顏色受酸、鹼、鹽的影響較少？ (A)青江菜 (B)白色花菜 (C)紅蕃茄 (D)紫色高麗菜
41. 下列何者屬於乳化肉製品？ (A)熱狗 (B)臘肉 (C)中式香腸 (D)中式火腿
42. 白水煮蛋時間過久，造成蛋黃呈暗綠色的原因是下列何種因素所形成？ (A)鐵質與硫的反應 (B)蛋白質變性 (C)脂肪與鐵質的反應 (D)蛋白質與脂肪的結合
43. 肉類貯藏時會發生一些變化，下列何者為非？ (A)腐敗 (B)脂肪酸流失 (C)重量減少 (D)肉色改變
44. 蒜苗每台斤 45 元，折算每公斤 (A)60 元 (B)65 元 (C)70 元 (D)75 元

45. 食品貯藏量最多佔冷藏庫容積的 (A)20% (B)30% (C)60% (D)80%
46. 下列有關食物低溫保存的敘述，哪一項是錯誤的？ (A)魚肉蔬果盡量放在一起保存 (B)冷藏庫定期清洗保養 (C)盡量減少食物存取次數 (D)食材包裝良好預防血水外滲
47. 蛋類的貯藏應先 (A)洗淨外殼污物，鈍端向上冷藏 (B)鈍端向上冷凍 (C)尖端向上冷藏 (D)尖端向上冷凍為宜
48. 下列哪種糖的吸濕力最差？ (A)果糖 (B)蜂蜜 (C)玉米糖漿 (D)葡萄糖
49. 烹調器具的使用散熱速率最慢者為 (A)鐵鍋 (B)鋁鍋 (C)不銹鋼鍋 (D)砂鍋
50. 烹調區屬於 (A)清潔區 (B)準清潔區 (C)汙染區 (D)一般作業區
51. 缺乏哪二種礦物質會導致貧血？ (A)鐵、鋅 (B)鋅、銅 (C)鐵、銅 (D)錳、鋁
52. 富含維生素 B 群和醣類的食物為 (A)蘋果 (B)香蕉 (C)肝臟 (D)糙米
53. 若豬排由生至熟的收縮率為 20%，要做一塊 80 公克熟豬排，應用多重的里脊肉？ (A)80 公克 (B)100 公克 (C)120 公克 (D)160 公克
54. 一顆 3 公斤的鳳梨每公斤 40 元，去皮後的廢棄率為 25%，因此真正可食用的果肉價格為 (A)60 元 (B)70 元 (C)80 元 (D)90 元
55. 燙傷的急救處理步驟為 (A)沖脫泡蓋送 (B)泡沖脫蓋送 (C)脫沖泡蓋送 (D)蓋泡沖脫送
56. 下列食物何種較易受污染或變質造成食物中毒？ (A)五穀類 (B)沙拉 (C)水果 (D)汽水
57. 界面活性劑屬於下列何種殺菌、消毒方法？ (A)物理性 (B)化學性 (C)生物性 (D)自然性
58. 腸炎弧菌大多存在於 (A)畜肉 (B)蛋類 (C)禽肉 (D)魚貝類中
59. 對於肉毒桿菌的敘述，下列何種為錯？ (A)酸度 4.8 以下，可以抑制 (B)加硝酸鹽可以抑制 (C)充氧可以抑制 (D)為毒素型細菌
60. 沙門氏菌易存在於下列何種食物上？ (A)海產類 (B)蔬菜類 (C)肉類、蛋類 (D)水果類
61. 以紙為包裝材料，最可能引起之安全問題為 (A)螢光增白劑 (B)單體物質 (C)有害金屬 (D)抗氧化劑
62. 洗好的乾淨碗盤應置於 (A)清潔區 (B)準清潔區 (C)汙染區 (D)行政管理區
63. 美耐皿餐具的最高耐熱之安全標準為 (A)120°C (B)100°C (C)80°C (D)60°C
64. 直接敷蓋於熟食上的食材，下列何者非為考量重點？ (A)低水活性 (B)高酸性 (C)含硫化物高的食材 (D)酸度介於 pH(酸鹼值)4.6~9 之間的食材
65. 洗潔劑中，用來洗食品原料的是 (A)無機洗潔劑 (B)酸性洗潔劑 (C)中性洗潔劑 (D)鹼性洗潔劑
66. 於 5 公斤水中，添加含有 10%有效氯之漂白粉 10 公克，所配之漂白水其含氯量為 (A)200ppm (B)500ppm (C)400ppm (D)50ppm
67. 違反「食品安全衛生管理法」時 (A)可處罰行為人與負責人 (B)僅可處罰行為人 (C)僅可處罰負責人 (D)不可處分法人
68. 就算只有一人患病，下列何項仍可稱為食品中毒？ (A)沙門式菌 (B)腸炎弧菌 (C)肉毒桿菌 (D)A 型肝炎

69. 一道容易引起細菌滋生的熱食，應該用下列何種溫度保溫？ (A)40°C (B)50°C (C)70°C (D)100°C以上
70. 觀光飯店之中餐廳持有中餐烹調技術證之烹調從業人員，其比例應在百分之多少 (A)五十 (B)六十 (C)七十 (D)八十以上

1. D	2. A	3. A	4. C	5. D	6. C	7. D	8. A	9. B	10. A
11. C	12. A	13. A	14. D	15. A	16. A	17. A	18. D	19. C	20. D
21. B	22. B	23. D	24. B	25. D	26. A	27. B	28. C	29. B	30. C
31. C	32. A	33. D	34. B	35. C	36. D	37. A	38. B	39. D	40. C
41. A	42. A	43. B	44. D	45. C	46. A	47. A	48. D	49. D	50. B
51. C	52. D	53. B	54. D	55. A	56. B	57. B	58. D	59. A	60. C
61. A	62. A	63. D	64. D	65. C	66. A	67. A	68. C	69. C	70. D

旅館管理 2015

1. 屬客房部掌管客務及洗衣外的一切活動之部門是 (A)客務部 (B)客房餐飲 (C)調度室 (D)房務部
2. 清潔旅館一切衣物、布巾類裝備之部門是 (A)客務部 (B)客房部 (C)洗衣房 (D)總務部
3. 旅館內掌管一切餐飲相關事宜之部門是 (A)客房部 (B)餐飲部 (C)客房餐飲部 (D)財務部
4. 負責分析市場、規劃銷售策略及介紹產品之旅館部門是 (A)市場行銷部 (B)公關部 (C)秘書室 (D)財務部
5. 管理對外形象、廣告並維持旅館內部和諧之部門是 (A)秘書室 (B)公關部 (C)市場行銷部 (D)人事室
6. 管理旅館一切有形、無形、固定及變動資產之部門是 (A)總務部 (B)工程部 (C)財務部 (D)安全室
7. 旅館內旅客可能接觸之區域或泛指營業區及公共區域的是：(A)總機室 (B)廚房 (C)前檯 (D)安全室
8. 泛指旅館內旅客不可進入之區域或服務準備區域是 (A)餐廳 (B)前檯 (C)房間 (D)後檯
9. 依據中華民國觀光法令，觀光旅館業及旅館業發現旅客罹患疾病時，應於幾小時內協助就醫？(A)三小時內 (B)十二小時內 (C)二十四小時內 (D)三十六小時內
10. 依中華民國觀光法令，觀光旅館客房層每層樓客房數在幾間以上者，應設置備品室一處 (A)10 間 (B)20 間 (C)30 間 (D)50 間以上者
11. 下列何者非中華民國觀光法令規定旅館業及觀光旅館業應置於旅館客房明顯易見處之資料？(A)房租價格 (B)旅客住宿須知 (C)避難位置圖 (D)餐飲價格
12. 依據中華民國觀光法令，國際觀光旅館的營業最下樓層至客房樓層，設置客用升降機，以下何者有誤？(A)150 間以下 2 座 (B)251 至 375 間 4 座 (C)501 至 625 間 6 座 (D)901 間以上每增 100 間增設一座
13. 觀光旅館發現旅客有下列何種狀況不須報請該管機關處理？(A)自殺企圖 (B)施用煙毒 (C)發燒、嘔吐、腹瀉併發症 (D)盲腸炎
14. 我國國際觀光旅館主管機關是 (A)內政部營建署 (B)交通部觀光局 (C)觀光處 (D)觀光所
15. 我國一般旅館之主管機關是 (A)交通部觀光局 (B)省政府觀光處 (C)各縣(市)警察局 (D)直轄市及縣(市)觀光主管機關
16. 目前觀光法令規定應設置單位或指定專人執行有關旅宿安寧維護事項的是 (A)觀光旅館業 (B)旅館業 (C)民宿 (D)休閒農場
17. 規劃設施偏重於服務個別及單獨旅客之旅館分類為 (A)團體旅館 (B)散客旅館 (C)會議旅館 (D)觀光旅館
18. 規劃及設施偏重於能滿足大量而同時之旅客需求之旅館為 (A)國民旅舍 (B)散客旅館 (C)團體旅館 (D)商務旅館
19. 位置接近商業區且交通方便之旅館較適於為 (A)國民旅舍 (B)會議旅館 (C)過境旅館 (D)商務旅館
20. 旅館內需加強秘書性服務之旅館為 (A)國民旅舍 (B)休閒旅館 (C)團體旅館 (D)商務旅館
21. 位置接近購物區且方便大型車輛出入及停放之旅館最適合經營 (A)團體旅館 (B)會議旅

館 (C)國民旅舍 (D)機場旅館

22. 位於風景名勝區且方便大型車輛出入及停放之旅館經營 (A)過境旅館 (B)會議旅館 (C)休閒渡假旅館 (D)商務旅館
23. 需具備完整會議設施之旅館為 (A)渡假旅館 (B)民宿 (C)休閒旅館 (D)會議旅館
24. 需位於當地國際機場或國內轉機點之旅館為 (A)小型旅館 (B)過境旅館 (C)休閒旅館 (D)商務旅館
25. 旅館連鎖經營之連線業務可藉電腦完成之事為 (A)打掃 (B)訂房 (C)鋪床 (D)洗衣
26. 汽車旅館的發源地在 (A)英國 (B)法國 (C)加拿大 (D)美國
27. 台灣第一家中國宮殿式、發揚中華傳統文化的旅館是 (A)台北圓山大飯店 (B)台北希爾頓大飯店 (C)中泰賓館 (D)彰化民俗村
28. 下列何種房間之間的共用牆壁應有門相通？(A)雙人房 (B)三人房 (C)連通房 (D)角落房
29. 一般旅館客房所能容納之最多旅客數應為 (A)三人 (B)一家 (C)二人 (D)原設床鋪所能容納人數加一
30. 「SUITEROOM」是指 (A)單人房 (B)雙人房 (C)套房 (D)三人房
31. CONNECTINGROOM 是指 (A)房間向內 (B)兩間客房之共用牆面有門互通 (C)兩間客房中間無門互通 (D)客房有沙發床
32. 出納員之工作不包含 (A)兌換貨幣 (B)保管貴重物品 (C)結帳 (D)定期至生鮮市場詢價
33. 飯店裡專司替客人開車門或雇計程車，並指揮交通秩序的是 (A)門衛 (B)櫃台 (C)客房服務員 (D)清潔領班
34. 協助維護旅館大廳之清潔是誰之職掌？(A)洗衣房 (B)財務部 (C)服務中心 (D)餐務組
35. 在旅館大廳代為尋人(PAGINGSERVICE) 之工作屬誰較適合？(A)門衛 (B)大廳副理 (C)出納員 (D)行李員
36. 飯店行李輸運及寄存是何人之工作？(A)行李員 (B)誰接單誰做 (C)房務員 (D)門衛
37. 旅館旅客信函、包裹之轉送與寄存屬何單位之職掌？(A)安全室 (B)服務中心 (C)出納組 (D)總務室
38. 掌理旅館旅客物品、書信、書報及留言的轉送至客房，是何單位之責 (A)總務室 (B)調度室 (C)服務中心 (D)房務部
39. 凡放置於大廳內之行李，那一單位應主動代為保管？(A)總務室 (B)接待組 (C)安全室 (D)服務中心
40. 旅客進出飯店自動門時或上下台階時，那個單位應主動前往親切的招呼與服務？(A)服務中心 (B)安全室 (C)出納組 (D)接待組
41. 在夜間時，那一單位需協助夜間主管執行訪客登記工作？(A)採購組 (B)總機房 (C)訂房組 (D)服務中心
42. 飯店機場代表在組織上不屬於？(A)櫃台 (B)客房部 (C)餐飲部 (D)接待組
43. 下列何者非櫃台接待員之職務？(A)出售、調配客房 (B)保管鑰匙 (C)處理郵物 (D)負責當保姆
44. 下列何單位是客務部服務的中心點，也是所有準備工作的呈現者？(A)訂房組 (B)總機組 (C)機場代表 (D)接待組

45. 旅客無錢付賬時應 (A)留置其身分證至付清 (B)留置其衣物至付清 (C)留置旅客至付清 (D)提出告訴請警方調解
46. 旅客遺失客房門鑰匙時應立即 (A)交付備份鑰匙 (B)要求賠償 (C)將其列入黑名單 (D)更換門鎖或為其換房
47. 緊急廣播系統啟動時若地區音響開關未開啓則該區聽到廣播之效果是 (A)仍然可以 (B)不能 (C)不一定能 (D)需稍後才能
48. 房客與旅館間之住房租賃合約即是 (A)訂房卡 (B)訂房收據 (C)團體名單 (D)旅客住宿登記卡
49. 飯店內可作為流動戶口之申報書的是 (A)旅客住宿登記卡 (B)訂房收據 (C)團體簽認單 (D)訂房卡
50. 對臨時抵達且無身份證明登記或登記地址為臨近飯店的旅客，住房期間，總機部門應注意其 (A)房間狀況 (B)消費狀況 (C)訪客狀況 (D)通信狀況
51. 旅館(hotel)是 (A)為公眾提供住宿、餐飲及服務的建築物或設備 (B)以供應餐宿、提供服務為目的，而得到合理利潤的事業體 (C)提供各類會議、社交、文化、資訊情報的場所 (D)以上皆是
52. 旅館的客房若無法於當日出售，形同廢棄，無法保留到明日出售，此為飯店特性之 (A)供給缺乏彈性 (B)商品不可儲存性 (C)不可移動性 (D)季節波動性
53. 下列何者屬於旅館的外務部門/營運單位? (A)餐飲部 (B)財務部 (C)工務部 (D)行政單位
54. 旅館的哪一個部門是「核心單位」，並包含前檯、房務、訂房、安全部門等單位? (A)餐飲部 (B)人力資源部 (C)客房部 (D)工務部
55. 在客房部門中，負責 check-in、check-out、入住期間服務等第一線工作的單位是 (A)服務中心 (B)大廳櫃檯 (C)訂房部 (D)夜間稽核
56. 下列何者非旅館的內務部門/管理單位? (A)服務中心 (B)財務部 (C)工務部 (D)人力資源
57. 下列對台灣旅館分級評鑑制度的敘述，何者錯誤? (A)民國 78 年以前以「梅花級」評鑑 (B)目前交通部觀光局推動星級旅館評鑑制度 (C)米其林評鑑以餐飲為主，最高為五星 (D)台灣星級評鑑制度由觀光局主導，其內容參考美國 AAA 制度
58. 一般而言，客務部不包含哪一個單位? (A)服務中心 (B)總機 (C)櫃台接待 (D)客房服務
59. 負責在大廳處理顧客的疑難問題，需對旅館有全盤了解，且能處理突發事件及顧客抱怨，此為飯店哪一個職務的工作? (A)總機 (B)接待 (C)大廳副理 (D)訂房
60. 門衛的工作不包含 (A)搬運行李 (B)機場接送 (C)叫車 (D)指揮門前交通 (5)引導旅上下車
61. 下列對旅館收費方式的敘述，何者錯誤? (A)商務套房房價比標準套房高 (B)低樓層的房價比高樓層的貴 (C)有景緻(如海景、山景、湖景)的房價比一般房型價格高 (D)商務旅館週一至週五的房價比週末房價高
62. 下列何者不是目前常見的訂房管道? (A)散客自行訂房 (B)旅行社訂房 (C)郵件訂房 (D)電話預約
63. 超額訂房的原因為 (A)預測錯誤 (B)登記錯誤 (C)故障房影響 (D)以上皆是
64. 餐飲部門不包括 (A)酒吧 (B)麵包坊 (C)客房服務 (D)洗衣房

65. 餐飲部設立哪個單位，可以節省食材採購成本、前製備時間與人力? (A)咖啡廳 (B)中央廚房 (C)客房服務 (D)工務部
66. 餐廳外場經理的主要職責包含 (A)建立服務品質 (B)雇用、訓練並提升員工素質 (C)員工考核 (D)以上皆是
67. 下列對宴會廳的敘述，何者錯誤? (A)主要負責喜宴、會議、展覽及外燴 (B)設有訂席人員的職位，處理顧客不同的需求 (C)宴會廳外場服務人員的工作內容與西餐廳外場服務人員所需執行的工作內容相同 (D)主要業務需仰賴行銷人員做業務推廣
68. 一般而言，餐飲部門營業毛利最高的單位是 (A)西餐廳 (B)麵包坊 (C)咖啡廳 (D)酒吧 (5)中餐廳
69. 熱忱歡迎客人、確認顧客桌次、引導顧客入座，是哪一個外場服務人員的主要工作? (A)領班 (B)領檯 (C)點菜員 (D)服務員
70. 旅館特性中，消費需求易受到季節、氣候、假期等影響，而有淡旺季之分。此一情況稱之為 (A)複雜性 (B)波動性 (C)參與性 (D)擴展性 (5)時效性

1. D	2. C	3. B	4. A	5. B	6. C	7. C	8. D	9. C	10. B
11. D	12. D	13. D	14. B	15. D	16. D	17. B	18. C	19. D	20. D
21. A	22. C	23. D	24. B	25. B	26. D	27. A	28. C	29. D	30. C
31. B	32. D	33. A	34. C	35. D	36. A	37. B	38. C	39. D	40. A
41. D	42. C	43. D	44. D	45. D	46. D	47. A	48. D	49. A	50. D
51. D	52. B	53. A	54. C	55. B	56. A	57. C	58. D	59. C	60. B
61. B	62. C	63. D	64. D	65. B	66. D	67. C	68. D	69. B	70. B

餐旅行銷 2015

1. 韓劇「大長今」將韓國飲食文化藉由戲劇情境，建構消費者在不知不覺中的意識知覺，此種行銷方式稱之為 (A)置入式行銷 (B)崇拜行銷 (C)媒體行銷 (D)口碑行銷
2. 林書豪在美國職籃 NBA 引發「林來瘋」話題，各大企業廠商都希望重金邀請林書豪來為其企業產品拍攝廣告，企業廠商是想採取何種行銷策略？ (A)置入式行銷 (B)崇拜行銷 (C)媒體行銷 (D)口碑行銷
3. 消費者在超級市場可以買到遠方農場生產的蔬果商品，這是行銷為消費者創造了何種效用？ (A)空間效用 (B)資訊效用 (C)價值效用 (D)時間效用
4. 便利商店延長服務時段至 24 小時，這是行銷為消費者創造了何種效用？ (A)形式效用 (B)資訊效用 (C)地點效用 (D)時間效用
5. 餐廳透過 DM 傳達商品資訊給顧客；旅行社透過旅展宣傳旅遊觀光；速食餐廳利用營養標示提供顧客健康選擇，這是行銷為消費者創造了何種效用？ (A)空間效用 (B)資訊效用 (C)價值效用 (D)時間效用
6. 現代行銷觀念中，下列何者錯誤？ (A)行銷適用於營利、非營利與政府組織 (B)行銷指的僅是廣告與人員銷售 (C)行銷是滿足顧客的需要，也要使公司獲利 (D)進行行銷活動時，也要考量社會、環境等問題
7. 黑松公司由葉瓊菱代言歐香咖啡，不但成功塑造產品形象，也讓葉瓊菱創造了演藝事業的高峰，此種行銷方式稱之為 (A)置入式行銷 (B)崇拜行銷 (C)媒體行銷 (D)口碑行銷
8. 台新銀行以女性的喜好與消費習慣，推出台新玫瑰卡，並搭配「認真女人最美麗」的 Slogan，此種行銷方式稱之為 (A)置入式行銷 (B)女性行銷 (C)崇拜行銷 (D)口碑行銷
9. 行銷理念包括 (A)顧客滿意 (B)全公司整體的行銷活動 (C)利潤或長期成果作為公司目標 (D)以上皆是
10. 企業隨著社會、經濟、競爭情勢的變遷，對於行銷導向的演化，分為四個階段。以下排序由古至今，何者正確？ (A)銷售，行銷，生產，社會責任 (B)生產，行銷，銷售，社會責任 (C)生產，銷售，行銷，社會責任 (D)社會責任，生產，行銷，銷售
11. 社會生產不足而需求甚殷，企業只要生產合乎品質及訂價合理的商品，便能為消費者所購買的賣方市場，稱之為 (A)生產導向企業 (B)銷售導向企業 (C)行銷導向企業 (D)企業社會責任導向企業
12. 始於消費者的需要，透過消費者的滿足，或進一步創造消費者的需要，甚至刺激消費者的需求，來獲得利益及達成企業的經營目標，稱之為何？ (A)產品導向 (B)銷售導向 (C)行銷導向 (D)生產導向
13. 當市場的競爭者逐漸增加之後，企業開始感受到競爭的壓力，此時企業採取何項行銷概念？ (A)產品導向 (B)顧客導向 (C)銷售導向 (D)社會責任導向
14. 顧客導向又稱下列何項？ (A)行銷導向 (B)產品導向 (C)銷售導向 (D)社會行銷導向
15. 某旅館積極參與環境保護的相關公益活動，並鼓勵房客自行攜帶盥洗用具，此時企業乃採取何項行銷概念？ (A)產品導向 (B)顧客導向 (C)銷售導向 (D)社會責任導向
16. 台灣菸酒公司實施「空瓶回收」活動，這是符合下列何種觀念？ (A)產品觀念 (B)生產觀念 (C)銷售觀念 (D)社會行銷觀念

17. 那種行銷觀念最有可能發生行銷短視症(marketing myopia)? (A)產品觀念 (B)銷售觀念 (C)行銷觀念 (D)社會行銷觀念
18. 京都議定書是針對各國未來的「能源政策」,除了要求提高能源使用效率外,更要減少對環境的污染,主要以降低何者的排放量為重點 (A)工業廢水 (B)生物廢水 (C)二氧化碳 (D)戴奧辛
19. 下列有關行銷理念(marketing concept)的敘述,何者正確? (A)以製造廠商為出發點 (B)焦點在於顧客需要 (C)以強勢推銷為主要手段 (D)利潤來自銷售量極大化
20. 當企業位於經濟學中的獨佔市場時,其行銷概念為何?(A)產品導向 (B)銷售導向 (C)行銷導向 (D)以上皆非
21. 「貨既售出,概不退換」是屬於何項行銷概念? (A)產品導向 (B)顧客導向 (C)銷售導向 (D)社會責任導向
22. 美體小舖 (The Body Shop)商品均以植物性原料製造,宣揚綠色環保理念,乃採取何項行銷概念? (A)行銷導向 (B)產品導向 (C)銷售導向 (D)社會行銷導向
23. 行銷機會的決定因素包括 (A)市場大小 (B)滿足市場所需條件 (C)同業對市場服務程度及品質 (D)以上皆是
24. 行銷管理程序四步驟分別為:(1)擬定行銷組合(2)執行行銷策略(3)分析市場機會(4)選擇目標市場,下列何者為正確之前後順序步驟? (A)(4)(2)(1)(3) (B)(2)(3)(4)(1) (C)(3) (4)(1)(2) (D)(3)(4)(2)(1)
25. 在策略規劃時,廠商常會進行市場機會分析(SWOT)。針對 SWOT 分析的描述,下列何者正確? (A)是瞄準市場的「Signals、Warnings、Outlook&Truth」以降低風險 (B)確認公司的「Strengths、weaknesses、Opportunities & Threats」 (C)專注公司在規劃前應「Satisfy wishes Of a Target」 (D)分析公司的「Strategy、wishes、Organization & Tactics」的縮寫
26. 市場機會分析(SWOT)的主要目的為何? (A)瞭解「我們身在何方」 (B)瞭解「我們的目標為何」 (C)瞭解「如何達到目標」 (D)以上皆是
27. 政府開放陸客自由行,就台灣的餐旅產業而言,此為 SWOT 分析的哪一部分? (A)內部優勢 (B)外部機會 (C)外部威脅 (D)內部劣勢
28. 一個企業自行生產其所需原材料或自行掌握其產品銷售管道,例如飲料製造工廠另斥資建保特瓶生產線或保特瓶工廠,在行銷學上我們稱此種行銷機會擴展為 (A)市場滲透 (B)市場擴展 (C)垂直整合 (D)策略聯盟
29. 根據波斯頓顧問團模式(BCG),高市場占有率和高市場成長率的事業單位稱為 (A)問題兒童事業 (B)明星事業 (C)金牛事業 (D)看門狗事業
30. 一般行銷策略規劃常用的 SWOT 分析,其中的「S」是指: (A)優勢 (B)劣勢 (C)機會 (D)威脅
31. 一般行銷策略規劃常用的 SWOT 分析,其中的「W」是指: (A)優勢 (B)劣勢 (C)機會 (D)威脅
32. 一般行銷策略規劃常用的 SWOT 分析,其中的「O」是指: (A)優勢 (B)劣勢 (C)機會 (D)威脅
33. 一般行銷策略規劃常用的 SWOT 分析,其中的「T」是指: (A)優勢 (B)劣勢 (C)機會 (D)

威脅

34. 以 SWOT 而言，下列何者為潛在外部機會？ (A)新通路的產生 (B)豐沛的資金 (C)擁有較佳的行銷專業 (D)擁有專利權
35. 目標市場行銷可分為 STP 三步驟，其中「S」是指： (A)市場區隔 (B)選擇目標市場 (C)定位 (D)促銷
36. 目標市場行銷可分為 STP 三步驟，其中「T」是指： (A)市場區隔 (B)選擇目標市場 (C)定位 (D)促銷
37. 目標市場行銷可分為 STP 三步驟，其中「P」是指： (A)市場區隔 (B)選擇目標市場 (C)定位 (D)促銷
38. 以下何者不是農業產品之特性 (A)需求波動大 (B)有季節性 (C)供需彈性小 (D)產量無法準確控制
39. 某消費者在購買鮮奶時，總是仔細比較所有的資訊、分析各個品牌的訴求與差異，也總會比較製造日期和那一家比較便宜等資訊，此消費者在鮮奶的購買行為屬 (A)高涉入程度消費者 (B)低涉入程度消費者 (C)輕度使用者 (D)品牌忠誠者
40. 餐飲產業是一門包含產品無形性與有形性之綜合性產業，請問下列哪一項屬於餐飲產業之有形性部分？ (A)浪漫唯美的用餐氛圍 (B)細心體貼的服務 (C)精緻可口的餐點 (D)以上皆是
41. 旅行社在店門口貼上宣傳海報，飯店則在客房擺放住宿指南、客房服務點菜單，餐廳在展示櫥窗裡介紹套餐組合促銷活動，這種賣點展示的宣傳方式主要是為了克服服務產品的哪種特性？ (A)不可儲存性 (B)易變性 (C)無形性 (D)不可分割性
42. 飯店業與航空業在旅遊旺季時通常會採用“over booking”之訂位策略，是因為其產業具有何種特性？ (A)不可儲存性 (B)易變性 (C)無形性 (D)整體性
43. 餐廳服務流程要求「標準化作業」，這些作法主要在克服何種服務特性？ (A)無形性 (B)不可分割性 (C)易變性 (D)不可儲存性
44. 通常那一階段產品生命週期的銷售量達到最高點？ (A)導入期 (B)成長期 (C)成熟期 (D)衰退期
45. 產品因競爭激烈，生產者常利用價格、交易、折扣及特殊促銷方法，此時是在產品生命週期那一階段？ (A)導入期 (B)成長期 (C)成熟期 (D)衰退期
46. 以下何者是影響購買行為的因素 (A)購買理由 (B)購買時機 (C)週遭環境 (D)以上皆是
47. 在組織型採購中，對於新採購任務所需要的時間需求是 (A)較多 (B)中等 (C)較少 (D)無關
48. 下述為購買行為之演變歷程，(1)考量功能(2)追求流行(3)注重感性(4)產生虛幻，試問步驟依序為何？ (A)(1)(2)(3)(4) (B)(2)(1)(3)(4) (C)(3)(1)(2)(4) (D)(3)(2)(1)(4)
49. 便利商店常將巧克力和口香糖擺設在結帳櫃台，主要是為了引發何種消費行為？ (A)例行性購買 (B)臨時需要型購買 (C)提高新產品的知名度 (D)衝動型購買
50. 消費者理性購買行為之決策過程，一般是： (A)資訊蒐集→需求刺激→評價行為→購買決策→購後評估 (B)需求刺激→資訊蒐集→評價行為→購買決策→購後評估 (C)需求刺激→資訊蒐集→購買決策→評價行為→購後評估 (D)需求刺激→評價行為→資訊蒐集

→購買決策→購後評估

51. 以下何者是有有效過濾潛在客戶的準則 (A)找出曾購買你商品或服務的潛在客戶 (B)找出客戶為什麼喜歡他們所購買的商品或服務 (C)找出能拍板定案的人 (D)以上皆是
52. 有關顧客的滿意是：(A)顧客所知覺到的價值高於所期望的價值 (B)顧客期望低於顧客成本 (C)廣告與行銷人員所宣傳的價值高過顧客所期待的價值 (D)管理者所想要的價值高過顧客所預期的價值
53. 亞都麗緻飯店嚴長壽認為「服務標準是用來超越的」，他指的是：(A)顧客所知覺到的價值要高於顧客所期望的價值 (B)顧客期望低於顧客成本 (C)廣告與行銷人員所宣傳的價值要高過顧客所期待的價值 (D)管理者所想要的價值高過顧客所預期的價值
54. 進行市場區隔的前提是市場需求具有：(A)異質性 (B)同質性 (C)無形性 (D)回溯性
55. 下述為市場區隔步驟，(1)確認區隔市場(2)評估區隔市場(3)鎖定目標市場(4)擬定區隔策略，試問步驟依序為何？(A)(1)(2)(3)(4) (B)(2)(1)(3)(4) (C)(3)(1)(2)(4) (D)(3)(2)(1)(4)
56. 某大飯店為突顯顧客的社會階級，推出符合上流社會人士之豪華房間。這是採取何種區隔變數？(A)地理變數 (B)人口變數 (C)行為變數 (D)心理變數。
57. 將整個大市場區分成許多不同特性之小區隔市場，從中選擇一個或數個小區隔市場擬定產品及行銷策略稱之為 (A)大量行銷 (B)目標行銷 (C)產品多樣化行銷 (D)以上皆是
58. 當消費族群的差異不大時可用那一種行銷方法？(A)大眾行銷 (B)目標行銷 (C)集中化行銷 (D)客制化行銷
59. 選擇目標市場時需考慮之因素為何？(A)總體的行銷環境 (B)市場的競爭態勢 (C)自身的資源與能力 (D)以上皆是
60. 某旅行社針對同一個旅遊國家推出購物團、美食團、遊學團、文化古蹟團、超級豪華團等，請問此為何種行銷方法？(A)大眾行銷 (B)目標行銷 (C)集中化行銷 (D)以上皆非
61. 下列那一項不是餐旅業者使用「顧客意見卡」所要瞭解的因素？(A)服務體驗的滿意程度 (B)顧客的期望 (C)競爭者產品價值 (D)未來可以改善的方向
62. 以下何者不屬於行銷組合的”4P” (A)人員 (B)價格 (C)通路 (D)產品
63. 長榮航空與鼎泰豐合作，推出具有地方特色的航空餐點，其行銷通路整合屬於？(A)垂直的通路整合 (B)水平的通路整合 (C)契約型垂直行銷 (D)加盟連鎖體系
64. 便利超商舉行購物滿額集點送贈品，這是屬於行銷組合 4P 當中的哪一項？(A)產品 (B)定價 (C)通路 (D)推廣
65. 「薄酒萊」新酒的行銷策略以每年十一月的那一天為各大酒商的年度例行活動 (A)第一個星期四 (B)第二個星期四 (C)第三個星期四 (D)第四個星期四。
66. 著名的「藍海策略」理論是由以下那位學者提出的 (A)金偉燦 (W. Chan Kim) 與芮妮·莫伯尼 (Renee Mauborgne) (B)約瑟夫·熊彼得 (Joseph A. Schumpeter) (C)彼得·杜拉克 (Peter Drucker) (D)卡爾·艾布瑞契 (Karl Albrecht)
67. 產品、定價、通路、推廣，四者合稱為 (A)行銷目標 (B)行銷組合 (C)行銷控制 (D)行銷溝通
68. 新產品發展過程的第一個機制是：(A)產品設計 (B)商業分析 (C)創意篩選 (D)發掘創意
69. 對於消費者而言，品牌的功能在於？(A)建立競爭品牌的差異化定位 (B)濃縮資訊與協助

辨識不同產品 (C)根據品牌權益決定產品願付價格 (D)以上皆是

70. 企業建立品牌之目的為何？ (A)維持產品的價格 (B)培養忠實顧客群 (C)累積產品在顧客心中的價值 (D)以上皆是

1. A	2. B	3. A	4. D	5. B	6. B	7. B	8. B	9. D	10. C
11. A	12. C	13. C	14. A	15. D	16. D	17. A	18. C	19. B	20. A
21. C	22. D	23. D	24. C	25. B	26. A	27. B	28. C	29. B	30. A
31. B	32. C	33. D	34. A	35. A	36. B	37. C	38. A	39. A	40. C
41. C	42. A	43. C	44. C	45. C	46. D	47. A	48. A	49. D	50. B
51. D	52. A	53. A	54. A	55. A	56. D	57. B	58. A	59. D	60. B
61. C	62. A	63. B	64. D	65. C	66. A	67. B	68. D	69. D	70. D

餐旅衛生 2015

1. 關於餐飲業之說明何者正確？ (A)以生產為主要導向 (B)經營型態屬食品製造業 (C)供應食物一般加工層次低 (D)年營業額約有台幣 5,000 億元
2. 商業型餐飲業是指？ (A)指團膳餐飲 (B)主要以營利為目標 (C)服務對象以機關團體員工為主 (D)以上皆是
3. 關於 GHP 之說明何者正確？ (A)指良好製造作業規範 (B)精神似 HACCP 系統 (C)指食品安全管制系統 (D)屬強制性法規
4. 以下何者不會影響細菌的增殖？ (A)水 (B)氧氣 (C)營養素 (D)氮氣
5. 以下關於細菌型食品中毒的敘述何者正確？ (A)感染型細菌食品中毒的潛伏期較毒素型短 (B)中間型細菌性食品中毒是細菌在食物中大量增殖並產生毒素後與食物一起攝入而引起 (C)毒素型細菌性食品中毒通常會有嘔吐的症狀 (D)感染型細菌性食品中毒通常無法於病患的糞便中培養出菌體
6. 如何預防病毒引起的食品衛生安全問題？ (A)勤洗手 (B)避免生食 (C)接種相關疫苗 (D)以上皆是
7. 食用牛排時應以五分熟以上為宜，主要是為了預防哪一種寄生蟲的感染？ (A)無鉤條蟲 (B)有鉤條蟲 (C)廣東住血線蟲 (D)中華肝吸蟲
8. 若發生食品中毒，是因廚師的手不慎受傷，沒有確實戴手套。你認為是因為： (A)感染了腸炎弧菌 (B)因為廚師感冒了 (C)受到金黃色葡萄球菌感染 (D)查不出原因
9. 下列食物中，何者吃了會引發天然毒素食品中毒？ (A)河豚 (B)毒菇 (C)發芽的馬鈴薯 (D)以上皆是
10. 小明因食入有毒食物，而引起食品中毒，下列何種急救方法較為正確？ (A)立刻替小明催吐，並將嘔吐物及小明一併送醫 (B)立刻打開門窗，讓小明呼吸新鮮空氣 (C)立刻將小明送醫急救，並保留剩餘食品及患者嘔吐物，以調查食品中毒原因 (D)立刻讓小明躺下，並給予大量白開水喝
11. 所謂「食品中毒」是指： (A)會引起呼吸系統的不適 (B)吃進了被致病微生物、有毒化學物質或其他毒素等污染的食物所引起的 (C)會有咳嗽、發燒等症狀 (D)主要是吃了未包裝食品所引起的
12. 有關食品中毒的原因敘述，何者正確？ (A)誤食了有毒的天然動植物，而引起的中毒為「天然毒素食品中毒」 (B)通常細菌在極低溫的情況會被殺滅，可以採用此法殺菌 (C)因為細菌引起的中毒現象，稱為「化學性食品中毒」 (D)任何細菌吃進人的身體內都會引發食品中毒
13. 所謂無縫科學地板係指： (A)金鋼砂 (B)合成樹脂 (C)不鏽鋼 (D)磁磚地面
14. 廚房排油煙設施僅使用抽送風扇是被不允許的，其原因不包括： (A)無法有效排除油煙 (B)風扇停用時病媒易侵入 (C)無法適度換氣 (D)噪音影響工作情緒
15. 廚房工作檯面之照明度應在多少米燭光以上？ (A)50 (B)100 (C)200 (D)300
16. 作業區門戶若使用塑膠簾，應採什麼顏色，以防蒼蠅飛入？ (A)水藍 (B)淺綠 (C)橙黃 (D)無限制
17. 盡量不以大容器儲存食物，以衛生觀點，其優點是： (A)避免溢出污染 (B)食物中心溫度

容易降低 (C)操作時不會接觸內緣 (D)以上皆是

18. 食物接觸面之衛生設計應： (A)四面採直角 (B)彎曲處呈圓弧 (C)不可焊接 (D)避免使用塑膠材質
19. 飲用水水質標準之有效餘氯量應為多少 ppm？ (A)0.2~1.0 (B)1.0~1.5 (C)1.5~2.0 (D)200
20. 驗收食材最直接的方式是： (A)檢驗內容物 (B)看包裝 (C)看標示 (D)視覺、嗅覺與觸覺等方式辨別
21. 下列何種食材最易受季節性影響？ (A)肉類 (B)蔬果 (C)豆／油類 (D)五穀乾貨類
22. 驗收工作必須堅持： (A)標準與契約化 (B)組織分工化 (C)立即化 (D)多元化 方能有系統的依程序有效確實執行驗收工作，以上何者為非
23. 乾貨區的最佳儲存濕度： (A)30~40% (B)50~60% (C)60~80% (D)80~90%
24. 固體與固體之間的熱量交換，由分子間傳遞震動能量而造成熱量傳遞是： (A)微波 (B)對流 (C)傳導 (D)輻射
25. 兩段式冷卻法為將具潛在危害性的食物加熱後，於： (A)1 小時內由 60°C(140°F)降至 21°C(70°F)，再於 2 小時內由 21°C(70°F)降至 5°C(41°F)以下 (B)2 小時內由 60°C(140°F)降至 21°C(70°F)，再於 2 小時內由 21°C(70°F)降至 5°C(41°F) (C)4 小時內由 60°C(140°F)降至 21°C(70°F)，再於 4 小時內由 21°C(70°F)降至 5°C(41°F) (D)2 小時內由 60°C(140°F)降至 21°C(70°F)，再於 4 小時內由 21°C(70°F)降至 5°C(41°F)
26. 下列何者可能屬於食品安全管制系統(HACCP)在處理壽司時的重要管制點(CCP)？ (A)前處理 (B)擺盤 (C)暫存 (D)以上皆是
27. 下列何者非處理冰品類時需注意事項？ (A)容器必須清潔 (B)使用飲用水標準的過濾水 (C)暫時冰鎮用的冰塊可煮沸再使用 (D)取完冰後，冰杓不可留置於製冰機中
28. 台灣在 1979 年發生的多氯聯苯事件是由於食用哪類食品？ (A)米糠油 (B)肉類罐頭 (C)醃製品 (D)蛋類
29. 熱製備時，需測量食材與熱源接觸最遠點的溫度，一般需維持在： (A)74°C 至少 15 秒 (B)74°C 至少 5 秒 (C)65°C 至少 15 秒 (D)60°C 至少 15 秒
30. 清洗設備時，下列事項何者有誤？ (A)準備食品接觸面用洗潔劑 (B)準備非食品接觸面用洗潔劑 (C)確認電源已打開 (D)食品應該儲存或覆蓋完全
31. 餐具洗滌、乾燥後應儲存於： (A)一般工作區 (B)汙染區 (C)準清潔區 (D)清潔區
32. 氯液殺菌法之有效氯含量為何？ (A)20 ppm (B)50 ppm (C)100 ppm (D)200 ppm
33. 餐具三槽式洗滌順序中的第二槽為： (A)預洗槽 (B)清洗槽 (C)沖洗槽 (D)消毒槽。
34. 下列何者不是超音波洗碗機的優點？ (A)耗水 (B)省時 (C)水溫約 40~60°C (D)有部分殺菌效果
35. 食品用洗潔劑依使用時的酸鹼度，共可分為幾種？ (A)2 種 (B)5 種 (C)6 種 (D)8 種
36. 下列何者不屬於中性洗潔劑？ (A)LAS (B)LBS (C)ABS (D)AOS
37. ABS 殘留物檢查法用於檢查餐具是否殘留： (A)蛋白質 (B)脂肪 (C)微生物 (D)洗潔劑。
38. 濃度為何的酒精殺菌裡最強？ (A)100% (B)95% (C)85% (D)75%
39. 下列何者非餐飲工作人員健康檢查之必要項目？ (A)A 型肝炎 (B)傷寒 (C)結核病 (D)糖尿病

40. 以下何者非洗手時機？ (A)工作前 (B)如廁後 (C)處理生鮮食物後 (D)接觸垃圾桶前
41. 食物傳送之衛生規則，下列何者為非？ (A)提供乾淨的餐具 (B)使用托盤 (C)托盤上的食物可以相疊 (D)掉落地上的餐具需洗淨後方可在使用
42. 當您進入廚房聞到瓦斯味道時，首先第一個動作是： (A)打開窗戶讓空氣流通 (B)開抽風機 (C)開燈 (D)打開電風扇
43. PE 乃是指： (A)二甲酸酯 (B)聚乙烯 (C)聚氯乙烯 (D)聚苯乙烯
44. 台灣地區所生產的垃圾成分中，廚餘約佔了： (A)45% (B)35% (C)25% (D)15%
45. 食品衛生管理法對於業者能提出適當方法請求改製，得經審查核可後限期改製物品之違法處分為： (A)定期封存 (B)限期改製 (C)限期改正 (D)沒入銷毀
46. 現行食品 GMP 之認證產品有： (A)脫水食品 (B)味精 (C)醬油 (D)以上皆是
47. 下列哪個單位不是 HACCP 系統的原先發展單位？ (A)NASA (B)Pillsbury (C)WHO (D)Natick
48. 下列何者不是 HACCP 系統之物理性危害因素？ (A)頭髮 (B)農藥 (C)金屬 (D)玻璃碎片
49. 下列何者不屬於良好作業規範的涵蓋範圍？ (A)操作人員 (B)機械設備及用具 (C)建築物及設施 (D)以上皆非
50. 下列何者真菌產生的毒素可能會引起肝癌？ (A)黑黴菌屬 (B)黃麴菌屬 (C)青黴菌屬 (D)紅黴菌屬
51. 依據美國疾病管制及預防中心對「食物中毒」的定義，一般是指二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的中毒症狀，但以下何者即使只有一人中毒而引起死亡，也視為一件『食物中毒』： (A)肉毒桿菌毒素 (B)沙門氏桿菌內毒素 (C)金黃色葡萄球菌內毒素 (D)仙人掌桿菌腸毒素
52. 根據統計，台灣地區引起最多食品中毒案件的病原菌是： (A)肉毒桿菌 (B)腸炎弧菌 (C)沙門氏菌 (D)金黃色葡萄球菌
53. 根據統計，台灣地區引起最多食品中毒案件的原因食品是： (A)乳製品 (B)水產品 (C)肉製品 (D)複合調理食品
54. 食用發芽的馬鈴薯而引起的食品中毒是因含有何種成分： (A)硫代配糖體 (B)異黃酮素 (C)茄靈 (D)含氰配糖體
55. 河豚毒性最強的部位為何： (A)魚皮 (B)卵巢 (C)魚肉 (D)魚腸
56. 英國在 1960 年發生因餵食花生粕而導致十萬隻火雞突然死亡之事件，是因何種真菌毒素而引起的： (A)黃變米毒素 (B)赭麴黴毒素 (C)黃麴毒素 (D)梭黴菌毒素
57. 以下何者屬黃麴毒素的特性 (A)主要是因農作物在收成後之儲藏因高溫多濕受黴菌污染而產生的毒素 (B)具有極高的熱安定性 (C)不易被一般加工酸鹼處理所破壞 (D)以上皆是
58. 「水俣病」是因何種化學性有害金屬引起的： (A)汞 (B)砷 (C)鉛 (D)鎘
59. 「烏腳病」是因何種化學性有害金屬引起的： (A)汞 (B)砷 (C)鉛 (D)鎘
60. 「痛痛病」是因何種化學性有害金屬引起的： (A)汞 (B)砷 (C)鉛 (D)鎘
61. 台灣過去曾發生「綠牡蠣」是因何種化學性金屬引起的： (A)銅 (B)鋅 (C)錫 (D)鐵
62. 以下何者是衛生指標菌： (A)生菌數 (B)金黃色葡萄球菌 (C)大腸桿菌 (D)沙門氏桿菌

63. 以下何者是糞便指標菌，它的存在表示食物中有腸內病原菌之污染：(A)生菌數 (B)金黃色葡萄球菌 (C)大腸桿菌 (D)沙門氏桿菌
64. 以下何者為食品中之低溫菌，其生長溫度範圍在 1~ 45°C，常存在牛奶、起士、煙燻魚、生魚片等冷藏之即食食品：(A)李斯特菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)大腸桿菌 (D)沙門氏桿菌
65. 以下何種病原菌，細菌本身不耐熱，但產生的內毒素 (enterotoxins) 具耐熱性，在 100 °C 要 120 min 才會被破壞：(A)李斯特菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)肉毒桿菌 (D)產氣莢膜桿菌
66. 以往製造鹼粽常以硼砂添加於煮粽子的水中，使鹼粽不致於與葉子黏著。但因為硼砂是一種非法的添加物，近幾年衛生單位推廣的代用品為：(A)過氧化氫 (B)三偏磷酸鈉 (C)鏈黴菌素 (D)去水醋酸
67. 台灣曾於民國七十五年發生蔭花生瓶裝罐頭中毒事件，造成兩個人死亡，是因何種細菌毒素而引起的：(A)肉毒桿菌毒素 (B)沙門氏桿菌內毒素 (C)金黃色葡萄球菌內毒素 (D)仙人掌桿菌腸毒素
68. 市售超涼無糖口香糖 “Airwaves” 的原料標示中述及添加 “阿斯巴甜 (Aspartame)” ，請問 “阿斯巴甜” 是一種：(A)人工甘味料 (B)抗氧化劑 (C)人工色素 (D)合成香料
69. 中式香腸加入亞硝酸鹽的功用是：(A)形成醃漬肉色及賦予醃漬肉味 (B)延緩油脂氧化酸敗 (C)防止肉毒桿菌增殖及產毒 (D)以上皆是
70. 過氧化氫 (雙氧水) (Hydrogen Peroxide) 在食品添加物法規上屬於：(A)漂白劑 (B)抗氧化劑 (C)防腐劑 (D)殺菌劑

1. C	2. B	3. D	4. D	5. C	6. D	7. A	8. C	9. D	10. C
11. B	12. A	13. B	14. D	15. C	16. C	17. B	18. B	19. A	20. D
21. B	22. D	23. B	24. C	25. D	26. D	27. C	28. A	29. A	30. C
31. D	32. D	33. C	34. A	35. B	36. B	37. D	38. D	39. D	40. D
41. C	42. A	43. B	44. B	45. B	46. D	47. C	48. B	49. D	50. A
51. A	52. B	53. B	54. C	55. B	56. C	57. D	58. A	59. B	60. D
61. A	62. A	63. C	64. A	65. B	66. B	67. A	68. A	69. D	70. D

餐飲管理 2015

1. 「餐廳人員的接待與應對」屬於何種類型的餐飲服務？ (A)軟體服務 (B)硬體服務 (C)軟體加硬體服務 (D)非軟體亦非硬體服務
2. 下列何者是負責食材進貨、切配菜餚等前置作業，並對餐食原料的成本與份量進行管控？ (A)爐灶師傅 (B)排菜師傅 (C)蒸籠師傅 (D)砧檯師傅
3. 下列哪些屬性最符合餐飲服務的特質？ 甲：無形性 乙：即時性 丙：可評量性 丁：可轉售性 (A)甲、乙 (B)乙、丙 (C)乙、丁 (D)丙、丁
4. 下列何種做法可提升餐廳座位翻檯率 (Turnover Rate)？ (A)採用最低消費制度 (B)限定用餐人數 (C)改善製備流程 (D)增加餐廳桌數
5. 有關專業廚師職稱與別稱，下列敘述何者正確？ (A)點心師傅又稱紅案 (B)切割師傅又稱白案 (C)排菜師傅又稱打荷 (D)爐灶師傅又稱料清
6. 餐廳服務員在服務顧客時，下列哪一項溝通技巧最不正確？ (A)集中注意力傾聽對方的訊息 (B)不清楚的問題避開不要回答 (C)運用幽默的語氣應對 (D)複誦並確認顧客的點餐內容
7. 下列何者較符合廚房從業人員的實際工作職責？ (A)西餐廚房冷盤師傅負責熱菜製作 (B)西餐廚房燒烤師傅負責冷盤製作 (C)中餐廚房籠鍋頭手負責蒸燉菜湯的製作 (D)中餐廚房排菜頭手負責果菜雕刻
8. 國際觀光旅館餐飲部由何人負責菜單設計？ (A)行政主廚 (B)廚師 (C)外場經理 (D)外場領班
9. 餐旅業未來發展的趨勢，下列敘述何者正確？ (A)旅館經營要家族式經營成本才會降低 (B)連鎖化經營方式會持續發展 (C)組織精簡要減少兼職人員 (D)速食業已飽和應創新
10. 爲了預估餐廳未來的銷售量，在餐點銷售紀錄表 (卡) 中，除了餐點的個別銷售量和單價外，最需要填寫下列哪一項資料？ (A)餐點營養成分 (B)餐點主要食材 (C)主廚姓名 (D)當日天氣
11. 爲保持菜餚質量之穩定，我們通常將製作程序予以書面化，指的是使用下列哪一項標準化作業？ (A)標準採購 (Standard Purchasing) (B)標準得利 (Standard Yield) (C)標準食譜 (Standard Recipe) (D)標準份量 (Standard Portion)
12. 一般洗滌刀、叉、匙等餐具的適當溫度爲 (A)10°C (B)25°C (C)40°C (D)65°C
13. 器皿的洗滌、保養、採購、分配，及營業場所清潔與衛生的維護等，是屬於餐飲管理工作中的哪一項？ (A)服務管理 (B)食物製備管理 (C)餐務管理 (D)飲料管理
14. 下列何者是餐廳招募新進員工的最佳途徑？ (A)員工的介紹 (B)自由應徵者 (C)報紙廣告 (D)其他潛在工作族群
15. 安排員工於一段時間內，分別到不同性質的工作場所見習，以提升其整體的工作能力，稱之爲 (A)工作實習 (B)工作輪調 (C)短期講習 (D)考察進修
16. 教育訓練的課程包含：組織行爲、工作方法訓練、人事政策的檢討等專業知識的加強，並以輪流或代理的方式來熟悉各單位主管業務，藉以吸收相關經驗。上述屬於何種員工訓練？ (A)始業訓練 (B)在職訓練 (C)工作技能訓練 (D)高級主管人員訓練
17. 在餐飲管理目的中，下列何者屬於經濟性目地？ (A)提升社會形象，回饋社區鄰里 (B)

縮小公害問題 (C)員工成就感的自我實踐 (D)控制成本，創造利潤

18. 餐廳主管準備好訓練計畫，對新進服務員說明準備自助餐檯的內容及重要性，並示範動作和提出詢問，再由此服務員執行操作並依序說明步驟，最後找出改進問題，並且給予優良表現的讚美。上述訓練方式屬於 (A)受訓者控制式指導 (B)角色扮演法 (C)個人式訓練法 (D)個案研究
19. 設定目標、制定策略及擬定行動計畫等事項，是餐飲管理的哪一項基本要素？ (A)規劃 (B)組織 (C)領導 (D)控制
20. 下列何者屬於向內羅致人才的方式？ (A)請員工推薦外界優秀人士 (B)由現職人員直接晉升 (C)利用大眾傳播方式向各界公開徵求 (D)請就業輔導機構介紹適當的求職者參加甄試
21. 餐飲業為了發揮管理功能，其應遵行的正確管理程序為何？ (A)指引與協調工作→安排人力→規劃活動目標→監控所有活動 (B)規劃活動目標→安排人力→指引與協調工作→監控所有活動 (C)監控所有活動→指引與協調工作→規劃活動目標→安排人力 (D)安排人力→監控所有活動→指引與協調工作→規劃活動目標
22. 「將餐廳所有的工作加以統籌劃分，並組成分工合作的團隊」，是哪一項管理功能的發揮？ (A)規劃 (B)組織 (C)領導 (D)控制
23. 下列哪一種情況，是符合餐飲從業人員良好服務態度的具體作法？ (A)積極服務以暗示客人給予小費 (B)自我控制情緒不惡言相對 (C)保持濃妝並展現端莊儀態 (D)直接跟客人稱兄道弟以表示親切
24. 「餐飲產品隨著服務提供者、用餐地點和時間等之不同，很難維持品質的穩定性」，指的是餐飲業的下列哪一項特性？ (A)無形性(intangibility) (B)不可分割性(inseparability) (C)可變性(variability) (D)易逝性(perishability)
25. 廚房廚餘處理的正確程序為何？ (A)磨碎→脫水→密封貯存→清運 (B)脫水→磨碎→密封貯存→清運 (C)脫水→密封貯存→磨碎→清運 (D)密封貯存→磨碎→脫水→清運
26. 「金融風暴引起的經濟不景氣，可能造成消費者減少到餐廳消費的次數或意願，進而對餐飲業的經營造成衝擊」，這是屬於下列哪一種餐飲業的特性？ (A)無形性 (B)變化性 (C)不可儲存性 (D)需求異質性
27. 在廚房工作時若不小心被熱沸油湯燙傷，依照所謂「沖、脫、泡、蓋、送」處理原則，下列哪一項處理方式不正確？ (A)沖：先以流動冷水沖洗傷口，約 15~30 分鐘 (B)脫：離開水，小心脫掉受傷部位的衣物 (C)泡：脫掉衣物後，再用冷水浸泡約 15~30 分鐘 (D)蓋：受傷部位以乾淨的布巾覆蓋
28. 關於食品儲存的溫度，下列何者符合衛生安全條件？ (A)冷凍雞塊存放於-5°C 以下的冷凍庫、一般豆腐存放於 7°C 以下的冷藏庫 (B)冷凍雞塊存放於-7°C 以下的冷凍庫、一般豆腐存放於 5°C 以下的冷藏庫 (C)冷凍雞塊存放於-7°C 以下的冷凍庫、一般豆腐存放於 7°C 以下的冷藏庫 (D)冷凍雞塊存放於-18°C 以下的冷凍庫、一般豆腐存放於 7°C 以下的冷藏庫
29. 下列哪一種訓練與其他三種類型的訓練差異性最大？ (A)職前訓練 (B)在職訓練 (C)進修訓練 (D)管理訓練

30. 客人若食用過期的土司麵包，容易導致何種性質的食物中毒？ (A)細菌性 (B)黴菌毒素 (C)化學性 (D)植物性天然毒素
31. 預防食物中毒的原則中，關於細菌之生長與溫度條件的敘述，何者正確？ (A)一般細菌生長最適宜之溫度為 7~60°C 之間，又稱為安全溫度區間 (B)若溫度達到 7°C 或 60°C 的臨界點時，細菌就會停止繁殖且死亡 (C)冷藏溫度應在 7°C 以下，冷凍溫度應在 -18°C 以下，急速冷凍則在 -40°C 以下 (D)以低溫 -18°C 冷凍剩餘菜餚時，細菌會被凍死而無法繁殖，因此從冰箱取出食物時，不一定要以高溫來殺菌，即可放心食用
32. 「提高餐廳員工的工作意願，鼓勵員工發揮潛能，提升工作成效，以同時達成餐廳與員工的最終目標」，主要是描述下列哪一項措施？ (A)員工進修 (B)員工激勵 (C)員工發展 (D)員工訓練
33. 五穀類、豆類不當的存放在高溫潮溼的環境中，易導致何種性質的食物中毒？ (A)細菌性 (B)植物性天然毒素 (C)化學性 (D)黴菌毒素
34. 餐廳發生火災時，應做的緊急措施為 (A)立刻大聲尖叫，讓客人知道 (B)立刻讓客人結帳，再疏散客人 (C)立刻搭乘電梯，離開現場 (D)立刻按下警鈴，疏散客人
35. 餐廳經理與員工溝通時，下列哪一種方式最適當？ (A)透過副理以電話轉達 (B)運用雙向方式與員工溝通 (C)短時間內傳達大量訊息 (D)不要讓員工有發言的機會
36. 為達到飲食衛生，餐具可浸在自由餘氯多少 ppm 的溶液內 2 分鐘？ (A)200 (B)220 (C)300 (D)100
37. 「遴選員工之前先建立工作目的、範圍和主要職責，並確認工作人員資格、知識和技能，以作為遴選員工的申請條件依據」，是描述下列哪一項措施？ (A)工作分配 (B)工作性質 (C)工作分析 (D)工作輪調
38. 如果將餐飲服務人員分成二組：一組當作顧客組接受服務，另一組則成為不同階級的餐飲服務人員，服務顧客組人員，然後完成整個服務流程之訓練。這種訓練方法稱為什麼？ (A)焦點群體 (focus group) (B)學徒制 (apprenticeship) (C)實習 (internship) (D)角色扮演 (role playing)
39. 下列有關「食物中毒的預防」之敘述，何者錯誤？ (A)食物在儲存時應保持清潔與衛生 (B)應注意食材之正確加工處理方法 (C)不使用專用的食物運輸工具 (D)不購買來源不明的原物料
40. 餐飲業支出分為材料成本、勞務成本及其他費用等三項，其中有關勞務成本的控制重點為何？ (A)削減人員 (B)增加人員工作時間 (C)提升員工生產力 (D)降低人員薪資
41. 關於餐飲業的經營狀況，下列哪一種組合的獲利性最高？ 甲：飲料收入降低 乙：營業額增加 丙：食物成本提高 丁：餐廳租金降低 (A)甲和丙 (B)甲和丁 (C)乙和丙 (D)乙和丁
42. 餐飲經營中，員工餐食成本屬於下列哪一成本項目？ (A)水電成本 (B)餐廳食物成本 (C)行銷成本 (D)人事成本
43. 關於餐廳之成本控制，下列敘述何者正確？ (A)理想的食材成本一般維持在 60~70 % 之間 (B)標準食譜的使用與食材成本控制無關 (C)食材成本比例的計算是菜餚售價除以食材價格 (D)瓦斯費屬於經常費之變動成本

44. 定期盤點法，可以計算出何種餐飲業相關資訊？ (A)材料成本 (B)人事費用 (C)營業費用 (D)餐飲總成本
45. 觀光旅館附設餐廳負責一切餐具的管理、清潔、維護及換發等工作之部門為 (A)餐廳部 (B)餐務部 (C)飲務部 (D)廚房部
46. 餐飲部中主要之兩大部分為內場的廚房與外場的 (A)酒吧 (B)餐廳 (C)庫房 (D)出納
47. 飯店內的餐飲單位獲得房間銷售統計資料，來安排隔日內外場服勤人數，並預測銷售量，以提供廚房備餐之參考；餐飲部舉辦各種宴會活動時，亦能協助諮詢、引導客人等服務。上述情況為餐飲部與哪一部門之密切互動？ (A)業務部 (B)房務部 (C)財務部 (D)客務部
48. 國際觀光飯店於特定期間編列一定預算，推出各國美食節、節慶組合套裝行程等活動，結合不同部門的專業人力合作完成，此為何種類型之組織架構？ (A)地區型 (B)功能型 (C)產品型 (D)矩陣型
49. 應用標準食譜烹製菜餚，原食譜中記載的產出供應量是 10 人份 (Portions)、每一人份 600 公克；現在若其他因素不變，但每一人份縮小成 400 公克、共要製作 30 人份；則原食譜中應準備 20 公克的 A 材料，現在應該準備多少？ (A)10 公克 (B)20 公克 (C)30 公克 (D)40 公克
50. 某餐廳採購羊腿原料總重為 10 公斤，原料成本為每公斤新臺幣 300 元，經切割去除脂肪、蹄筋和骨頭後共剩 8 公斤，請問切割耗損率為多少百分比 (%)？ (A)20 (B)40 (C)60 (D)80
51. 某餐廳採購羊腿原料總重為 10 公斤，原料成本為每公斤新臺幣 300 元，經切割去除脂肪、蹄筋和骨頭後共剩 8 公斤。若以原料總重為基準的烹調耗損率為 30%，請問此羊腿在烹調後剩下多少公斤？ (A)4 (B)5 (C)6 (D)7
52. 下列有關組織架構類型的敘述，何者最適當？ (A)直線型的組織架構，又稱為專職式或分職式組織架構 (B)功能型的組織架構，具有高度專業化，適合規模較大的餐廳採用 (C)產品型的組織架構，主要是以工作內容與性質作為其部門劃分的依據 (D)功能型的組織架構，主要是以餐飲產品作為其部門劃分的依據
53. 某餐廳採購羊腿原料總重為 10 公斤，原料成本為每公斤新臺幣 300 元，經切割去除脂肪、蹄筋和骨頭後共剩 8 公斤，若以原料總重為基準的烹調耗損率為 30%。若此羊腿烹調後再切割成為菜餚只剩 4 公斤，請問烹調後，以原料總重為基準的切割耗損率為多少百分比 (%)？ (A)10 (B)20 (C)30 (D)40
54. 餐飲部主任對餐飲部經理有所報告時，所使用的文書種類稱之為 (A)令 (B)咨 (C)呈 (D)函
55. 下列何者較符合餐廳從業人員的實際工作職責？ (A)服務人員負責食譜的研發創新 (B)餐廳經理負責擬定餐廳的營業方針 (C)調酒員負責製作餐廳所需的麵包與甜點 (D)副主廚負責控管服務流程
56. 某餐廳採購羊腿原料總重為 10 公斤，原料成本為每公斤新臺幣 300 元，經切割去除脂肪、蹄筋和骨頭後共剩 8 公斤，若以原料總重為基準的烹調耗損率為 30%。若此羊腿烹調後再切割成為菜餚只剩 4 公斤，請問此羊腿的實際淨料成本為新臺幣每公斤多少元？

(A)150 (B)350 (C)550 (D)750

57. 爲了開發新菜色，並掌握物料供應廠商的最新資訊，餐飲部須與哪個部門密切配合？ (A) 工程部 (B)財務部 (C)業務部 (D)採購部
58. 製作菜餚時，若需要水煮蘆筍成品 372 克來涼拌，則應購買多少克的蘆筍？（已知蘆筍漲縮率爲 93%，可食部分爲 50%） (A)800 克 (B)400 克 (C)200 克 (D)600 克
59. 在一般國際觀光旅館的組織架構下，哪個部門會協助餐飲部有關布巾的洗滌、公共區域的清潔等工作？ (A)服務中心 (B)房務部門 (C)採購部門 (D)財務部門
60. 某餐廳糖醋魚排的標準食譜爲每份成品含兩塊魚排，每塊魚排重 50 公克，生產耗損率爲 40%。若餐廳原有庫存原料魚肉 20 公斤，經製作 60 份糖醋魚排後，應剩下多少庫存？ (A)6 公斤 (B)8 公斤 (C)10 公斤 (D)12 公斤
61. 餐廳購買鱸魚 20 條（每條重 1 公斤），購進價格每公斤 80 元，經去鱗，去內臟，去頭尾及骨頭，可食部分剩 12 公斤，請問切割耗損率是多少？ (A)20% (B)40% (C)60% (D)80%
62. 下列哪一個部門統籌餐廳的垃圾分類與處理？ (A)飲務部 (B)宴會部 (C)廚房部 (D)餐務部
63. 一般國際觀光旅館中，下列哪一種工作人員的排班或輪班方式，原則上與其餘三種的差異性最大？ (A)廚房排菜員 (B)中餐廚房爐灶廚師 (C)西餐廳服務員 (D)客房餐飲服務員
64. 下列何者是決定餐飲服務品質的關鍵因素？ (A)人 (B)事 (C)物 (D)時
65. 餐飲部門在預算編列、報表製作，和營運分析等工作上，必須與下列哪個部門密切配合？ (A)採購部 (B)人事訓練部 (C)行銷業務部 (D)財務部
66. 「標準作業程序」之英文縮寫爲 (A)P.O.S. (B)S.O.P. (C)S.O.S. (D)S.Q.C.V.
67. 下列旅館部門，何者屬於後勤支援單位（back of the house）？ (A)客務部 (B)行銷業務部 (C)宴會部 (D)餐飲部
68. 時間管理著重於 (A)增加工作時間 (B)減少工作時間 (C)善用工作時間 (D)增加休閒時間
69. 心理學家馬斯洛（A. Maslow）的需求層級理論，從最基本層級到最高層級的順序爲何？ (A)受尊重的需求→安全需求→愛／歸屬感的需求→自我實現的需求→生理需求 (B)愛／歸屬感的需求→自我實現的需求→生理需求→安全需求→受尊重的需求 (C)生理需求→安全需求→愛／歸屬感的需求→受尊重的需求→自我實現的需求 (D)安全需求→生理需求→受尊重的需求→自我實現的需求→愛／歸屬感的需求
70. 依心理學家馬斯洛（A. Maslow）的需求層級理論，餐廳提供美味可口、衛生安全的食物與用餐環境，爲客人舉辦溫馨的生日宴會等服務，可以說尚未達到哪個層級的需求？ (A)愛／歸屬感的需求 (B)生理需求 (C)自我實現的需求 (D)安全需求

1. A	2. D	3. A	4. C	5. B	6. B	7. C	8. A	9. B	10. D
11. C	12. D	13. C	14. A	15. B	16. D	17. D	18. C	19. A	20. B
21. B	22. B	23. B	24. C	25. A	26. B	27. B	28. D	29. A	30. B
31. C	32. B	33. D	34. D	35. B	36. A	37. C	38. D	39. C	40. C
41. D	42. D	43. D	44. A	45. B	46. B	47. D	48. B	49. D	50. A
51. B	52. B	53. A	54. C	55. B	56. D	57. D	58. A	59. B	60. C
61. B	62. D	63. D	64. A	65. D	66. B	67. B	68. C	69. C	70. C

營養學 2015

1. 建議國人營養素攝取量表中將國人之成人活動量分成那幾個等級？ (A)輕、中 (B)極輕、輕、中、重 (C)輕、中、重、極重 (D)輕、中、重
2. 黃太太吃了一份水果，二份五穀根莖類，請問她共攝取幾大卡熱量？ (A)78 (B)68 (C)196 (D)176
3. 行政院衛生署最近修訂之成年人理想體重公式為： (A) $BMI=24$ (B)男性： $62 + (\text{身高} - 170) \times 0.6$ ，女性： $52 + (\text{身高} - 158) \times 0.5$ (C) $BMI=22$ (D)男性： $(\text{身高} - 80) \times 0.7$ ，女性： $(\text{身高} - 70) \times 0.6$
4. 飲食中 SFA 與 MUFA 與 PUFA 的比值為多少是最合適的： (A)1：2：1 (B)1.5：1：1 (C)1：1：1 (D)1.5：1.5：1
5. 我國飲食指南中，鈉的攝取量應在： (A)2400 毫克 (B)350 毫克 (C)500 毫克 (D)550 毫克以下
6. 我國飲食指南中建議國人維持身體質量指數為： (A)18.5 以下 (B)22 (C)18.5～23.9 (D)24 以上
7. 以下何者不是膳食纖維的功能： (A)幫助消化吸收 (B)幫助排便 (C)增加飽食感 (D)降低血液膽固醇
8. 當甜度相同時，以下何者所含熱量最低： (A)果糖 (B)糖精 (C)蔗糖 (D)葡萄糖
9. 每日醣類至少要攝取多少公克始可防酮中毒(Ketosis)之發生？ (A)20～50 (B)50～100 (C)100～150 (D)150～200 公克
10. 下列敘述何者為非？ (A)人體可將多餘的 Glucose 轉變為 Starch(澱粉)，儲存在肝臟和肌肉中 (B)唯一不存在天然界的單醣類為 Galactose(半乳糖) (C)飲食中有適當量醣類是必需的，因其可促進脂質的代謝 (D)阿斯巴甜為一人工甜味劑
11. 下列敘述何者為非？ (A)攝取太多的糖會導致糖尿病 (B)攝取太多的糖會導致三酸甘油酯過高症 (C)攝取太多的糖容易導致營養不良 (D)攝取太多的糖會導致肥胖症
12. 一個人盡全力地跑百米競賽時，其腿部肌肉所消耗的能量來源，主要是原貯存在肌肉中的： (A)葡萄糖(Glucose) (B)肝糖(Glycogen) (C)脂肪(Lipid) (D)蛋白質(Protein)
13. 體內的碳水化合物是以肝醣的形式儲存，大約有多少公克？ (A)200～250 (B)300～350 (C)400～450 (D)500～550
14. 正常的血糖值範圍是： (A)10～20 (B)40～60 (C)70～120 (D)150～200mg/dl
15. 下列何者之甜度最大？ (A)蔗糖 (B)葡萄糖 (C)果糖 (D)半乳糖
16. 攝食豆類後常有的脹氣現象是由於豆類中的那一種糖被腸道微生物利用產氣所致？ (A)葡萄糖 (B)水蘇四糖(stachyose) (C)果寡糖(fructooligosaccharide) (D)果糖
17. 人體合成尿素的主要器官為： (A)脾臟 (B)肝臟 (C)胰臟 (D)腎臟
18. 平均而言，氮在蛋白質中之含量為： (A)6.25% (B)16% (C)20% (D)25%
19. 蛋白質攝取過量時，尿中何種礦物質流失量會增加？ (A)鈣 (B)磷 (C)硫 (D)鎂
20. 豆類的第一限制氨基酸(Limiting amino acid)為： (A)色胺酸(Tryptophan) (B)異白胺酸(Isoleucine) (C)甲硫胺酸(Methionine) (D)羥丁胺酸(Threonine)

21. 對於成年人所需的必需胺基酸有 8 種，但對於嬰兒則必須增加那一種胺基酸？ (A)麩胺酸(Glutamic acid) (B)半胱胺酸(Cysteine) (C)組胺酸(Histidine) (D)脯胺酸(Proline)
22. 以下何者為飽和植物油： (A)椰子油、橄欖油 (B)棕櫚油、椰子油 (C)棕櫚油、橄欖油 (D)橄欖油、花生油
23. 脂肪酸中的 EPA(Eicosapentaenoic acid)，其碳數有： (A)18 (B)20 (C)22 (D)24 個
24. 膽鹽是在胃腸道那一部位之末端被再吸收？ (A)胃 (B)十二指腸 (C)空腸 (D)迴腸
25. 某食物含 120 公克醣類，40 公克脂質，25 公克蛋白質及 200 公克水，其中脂質提供的熱量占百分之幾？ (A)26 (B)38 (C)43 (D)49
26. 關於基礎代謝率 (BMR) 之敘述以下何者正確？ (A)女性之 BMR 較男性高 (B)懷孕時 BMR 會升高 (C)體表面積愈大 BMR 愈低 (D)熱帶民族之 BMR 較高
27. 當攝取過多熱量時，不管是來自醣類、蛋白質、或脂質，最後都會轉變成什麼儲存於體內？ (A)脂肪 (B)葡萄糖 (C)果糖 (D)胺基酸
28. 有關基礎代謝率的敘述，下列何者錯誤？ (A)基礎代謝率為維持人體生命現象與體能活動所需耗費的能量 (B)測量基礎代謝率應在室溫、靜臥、清醒、禁食 12 小時等條件下進行 (C)影響基礎代謝率的因素包括年齡及性別 (D)體溫升高 1°C 則基礎代謝率上升 12~13 %
29. 若一星期欲減肥 0.5 公斤之體重，則理論上每天之熱量攝取應減少多少大卡？ (A)250 大卡 (B)500 大卡 (C)750 大卡 (D)1,000 大卡
30. 正常情況成年人每公斤體重需要多少毫升的水？ (A)20 (B)35 (C)50 (D)75
31. 何種營養素攝取過量會使得因缺乏維生素 B12 所造成的貧血不易被查覺？ (A)維生素 B6 (B)維生素 B1 (C)葉酸 (D)維生素 B2
32. 鮮奶使用紙盒包裝是為防止光線影響到何種營養素？ (A)鈣 (B)維生素 B2 (C)維生素 B1 (D)維生素 C
33. 經皮下合成之維生素 D，在體內經羥化作用而形成活化型維生素 D3，其途徑是： (A)皮膚→胰→肝 (B)皮膚→肝→胰 (C)皮膚→腎→肝 (D)皮膚→肝→腎
34. 哪些維生素參與熱量代謝？ (A)B2、B6、泛酸 (pantothenic acid) (B)B12、葉酸、生物素 (biotin) (C)B1、B2、niacin (D)C、B1、B6
35. 缺乏核黃素 (維生素 B2) 時易發生哪一種症狀？ (A)腳氣病 (B)影響神經系統 (C)口角炎 (D)影響心血管系統
36. 下列有關泛酸 (pantothenic acid) 的敘述何者為誤？ (A)廣泛分布於各種食物 (B)是參與脂肪酸合成的醯基載體蛋白質 (acyl carrier protein) 的主成分 (C)合成輔酶 A (coenzyme A) 的重要成分 (D)攝取過多會導致中毒的發生
37. 具有保護維生素 A、E 及多元不飽和脂肪酸避免過度氧化的維生素是？ (A)維生素 B6 (B)維生素 B2 (C)維生素 C (D)維生素 B12
38. 有關維生素功能的敘述，下列何者錯誤？ (A)膠原蛋白的合成需要維生素 C，若缺乏則導致壞血病 (B)維生素 D 促進腸道鈣吸收，缺乏則導致軟骨症 (C)維生素 B1 為菸鹼素的先驅物質 (precursor)，缺乏則導致癩皮病 (D)維生素 E 位於細胞膜上，具有抗氧化的功能

39. 下列何者不是缺乏維生素 A 之症狀？ (A)夜盲症 (B)皮膚乾燥 (C)乾眼病 (D)口角炎
40. 當蛋白質的攝取量增加時，下列何種維生素的需要量也要提高？ (A)菸鹼素 (niacin) (B)維生素 (B2 riboflavin) (C)維生素 (B6 pyridoxine) (D)葉酸 (folic acid)
41. 菸鹼素缺乏會造成癩皮病，有哪些“3Ds”症狀？ (A)dermatitis, dementia, diarrhea (B)dermatitis, diverticulitis, diarrhea (C)dehydration, dementia, diarrhea (D)dermatitis, depression, dementia
42. 維生素 B12 的吸收，需要下列何者的輔助？ (A)膽汁 (bile) (B)脂解酶 (lipase) (C)內在因子 (intrinsic factor) (D)胃酸 (gastric acid)
43. 下列何者與維持人體正常之味覺功能有關？ (A)鎂 (B)鉻 (C)銅 (D)鋅
44. 指甲成凹形，呈匙狀是因為： (A)鐵不足 (B)鈣不足 (C)蛋白質不足 (D)氟過多
45. 人體正常血鈣濃度約控制在每 100 ml： (A)10 mg (B)15 mg (C)20 mg (D)25 mg
46. 下列敘述何者正確？ (A)血基質鐵 (heme iron) 比非血基質鐵 (non-heme iron) 吸收率佳 (B)血基質鐵比非血基質鐵吸收率差 (C)血基質鐵與非血基質鐵吸收率沒有差別 (D)還原劑的存在會抑制鐵吸收
47. 20~54 歲年齡層中，女性每日應攝取量高於男性之營養素為： (A)鈣 (B)鐵 (C)葉酸 (D)維生素 C
48. 會影響肌肉收縮及鬆弛的礦物質為： (A)鈉、鎂 (B)錳、鈣 (C)銅、鈣 (D)鈣、鎂
49. 下列何種礦物質元素可促成鐵轉變成鐵傳遞蛋白 (transferrin)？ (A)鎂 (B)鈷 (C)錳 (D)銅
50. 人體血脂肪之理想值(mg/dl) -總膽固醇？ (A)<100 (B)>=60 (C)<200 (D)<130
51. 缺乏時會導致巨球性貧血之營養素為： (A)Fe、Cu (B)Zn、Cu (C)維生素 B6、B12 (D)葉酸、維生素 B12
52. 長期吃全素食者最可能會有何種營養素之缺乏？ (A)鈣 (B)鐵 (C)蛋白質 (D)維生素 B12
53. 吃飯時或飯後喝杯柳橙汁可助下列何者之吸收？ (A)鈣、鎂 (B)銅、鋅 (C)鈣、鐵 (D)鐵、鉻
54. 多少毫克的維生素 C 即可預防壞血病的發生？ (A)100 (B)20 (C)30 (D)40
55. 缺乏時會導致巨球性貧血之營養素為： (A)Fe、Cu (B)Zn、Cu (C)維生素 B6、B12 (D)葉酸、維生素 B12
56. 以下何種維生素為蛋白質代謝所必需？ (A)B1 (B)B2 (C)B6 (D)菸鹼素
57. 指甲成凹形，呈匙狀是因為： (A)鐵不足 (B)鈣不足 (C)蛋白質不足 (D)氟過多
58. 20~54 歲年齡層中，女性每日應攝取量高於男性之營養素為： (A)鈣 (B)鐵 (C)葉酸 (D)維生素 C
59. 下列何者是青春期女孩最容易缺乏之營養素？ (A)醣類 (B)脂肪 (C)鐵 (D)鈉、鉀
60. 吃飯時或飯後喝杯柳橙汁可助下列何者之吸收？ (A)鈣、鎂 (B)銅、鋅 (C)鈣、鐵 (D)鐵、鉻
61. Wilson's disease 為肝臟中有大量之何種物質之堆積？ (A)鐵 (B)銅 (C)鉻 (D)鋅
62. 純素食者，最易缺乏何種礦物質？ (A)copper (B)cobalt (C)iodine (D)chromium

63. 貧血與缺乏何種礦物質無關？ (A)iron (B)copper (C)cobalt (D)chromium
64. 一杯鮮奶（240 c.c.）約含有多少毫克的鈣質？ (A)120 (B)200 (C)280 (D)360
65. 我國 DRIs 建議成年女性每日鐵的攝取量需多少毫克？ (A)10 (B)15 (C)20 (D)30
66. 人體合成尿素的主要器官為： (A)脾臟 (B)肝臟 (C)胰臟 (D)腎臟
67. 人類腦部的主要熱量來源為： (A)脂肪 (B)醣類 (C)酒精 (D)蛋白質
68. 以下何種食物不含膽固醇： (A)豬油 (B)魚肉 (C)雞蛋白 (D)雞蛋黃
69. 在以下的油脂當中，那一種所含的單元不飽和脂肪酸最多？ (A)花生油(Peanut oil) (B)黃豆油(Soybean oil) (C)棉籽油(Cottonseed oil) (D)橄欖油(Olive oil)
70. 下列何者不是缺乏維生素B1之症狀？ (A)食慾不振 (B)生長遲滯 (C)脂漏性皮膚炎 (D)腳氣病

1. C	2. C	3. C	4. C	5. A	6. C	7. A	8. B	9. B	10. A
11. A	12. B	13. B	14. C	15. C	16. B	17. B	18. B	19. A	20. C
21. C	22. B	23. B	24. D	25. B	26. B	27. A	28. A	29. B	30. B
31. C	32. B	33. D	34. C	35. C	36. D	37. C	38. C	39. D	40. C
41. A	42. C	43. D	44. A	45. A	46. A	47. B	48. D	49. D	50. C
51. D	52. D	53. C	54. A	55. D	56. C	57. A	58. B	59. C	60. C
61. B	62. B	63. D	64. C	65. B	66. B	67. B	68. C	69. D	70. C