

高雄市 111 年高雄市立鳳西國民中學等 8 校護理人員及營養師 聯合甄選試題

科目：營養師專業知能（含食品營養、食品衛生管理）

考試時間： 90 分鐘

※注意：(一)本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當的答案，複選作答者，該題不予計分。

(二)本科目共 50 題，每題 1 分，須用 2B 鉛筆在試卡上依題號清楚劃記，於本試題上作答者，不予計分。

(三)禁止使用電子計算器。

C	1.	依據學校午餐食物內容及營養基準，下列何者不是營養午餐食材內容目標值？ (A) 未精製全穀雜糧類占全穀雜糧類 1/3 以上 (B) 乳品類目標值每週供應 3 份 (C) 豆製品每週供應 5 份以上 (D) 豆魚蛋肉類每餐供應 2 份
C	2.	設計午餐菜單給小學生食用，下列那個組合最適合？ (A) 炸雞翅、薯條 (B) 東坡肉、炒酸菜 (C) 滷雞腿、燒雙色蘿蔔 (D) 鮮炒花枝、醉蝦
A	3.	當緊急採購某食材，下列何種採購方法最常使用： (A) 議價採購 (B) 比價採購 (C) 報價採購 (D) 招標採購
B	4.	進行 HACCP 潛在食品安全危害分析時，下列何者不屬化學性危害？ (A) 野菇毒素 (B) 諾羅病毒 (C) 多氯聯苯 (D) 組織胺
B	5.	關於廚房抹布的消毒法，下列何者正確？ (A) 80℃ 之熱水加熱 2 分鐘以上 (B) 100℃ 沸水煮沸 5 分鐘以上 (C) 110℃ 乾熱加熱 15 分鐘以上 (D) 100 ppm 氯水浸泡 2 分鐘以上
A	6.	烘焙業者使用蛋液製造產品所容易引起的食品中毒，最可能是下列何種菌的感染？ (A) 沙門氏菌 (B) 金黃色葡萄球菌 (C) 仙人掌桿菌 (D) 肉毒桿菌
B	7.	依據衛生福利部公告之「包裝食品營養標示應遵行事項」，下列敘述何者錯誤？ (A) 個別營養素得列於所屬營養素項下標示，如各個脂肪酸得列於脂肪項下標示 (B) 包裝份數值只能以整數標示 (C) 膳食纖維以公克或 g 標示 (D) 糖含量為必須標示之項目
D	8.	解凍大量的食物最好的方法： (A) 拆開包裝沖泡冷水 (B) 泡在溫水中 (C) 直接煮熟 (D) 保留包裝置冷藏溫度下
B	9.	滿意度調查問卷之答案選項：非常滿意、滿意、普通、不滿意、非常不滿意 屬於下列何種量尺？



		(A) 名義量尺 (nominal scale) (B) 次序量尺 (ordinal scale) (C) 等距量尺 (interval scale) (D) 比率量尺 (ratio scale)
B	10.	下列何組合可供素食者？ (A) 吉利丁果凍 (B) 蒟蒻凍 (C) 洋菜凍 (D) 雞皮凍
B	11.	某國小營養師提出「回家吃晚飯」系列活動，設計「30 分鐘準備一餐的食譜」，在高年級的課外活動教授學生動手做餐食，中年級學生教授洗米煮飯、洗碗技巧，低年級學生教授擺置餐具，並制定下列活動目標，請問何者不屬於過程目標？ (A) 全校 90%學生知道「回家吃晚飯」活動 (B) 有 90%中年級學生活動結束後會洗米煮飯 (C) 有 60%學校學生參加「回家吃晚飯」活動 (D) 有 90%學校老師和 80%學生家庭獲得「30 分鐘準備一餐的食譜」
C	12.	不肖商人製作脆丸時常用何種危害人體的添加物？ (A) 硝酸鹽 (B) 吊白塊 (C) 硼砂 (D) 螢光增白劑
A	13.	某小學的營養師設計學校營養午餐循環菜單，請問下列那一個作法較不適合？ (A) 循環天數以週為一個循環 (B) 將食譜依主食材編號，依序使用 (C) 注意食材的季節性 (D) 考慮學生的接受性
C	14.	膳食委外作業為確保供膳不中斷，應要求委外廠商訂定供膳危機緊急應變計畫，不包括下列何者？ (A) 顧客抱怨處理 (B) 天災及意外災害 (C) 經營計畫及財務管理 (D) 感染管控及衛生安全
C	15.	廚房的環境衛生管理，烹調作業區的落菌數應保持在多少 CFU/plate/5 min 以下？ (A) 100 (B) 70 (C) 50 (D) 30
A	16.	下列何者不屬於採購合約的規格訂定？ (A) 採購人員的工時 (B) 肉的切割部位和大小 (C) 容許規格誤差的範圍 (D) 需另外加工的加工費
C	17.	處理學校午餐疑似食品中毒事件，下列敘述何者錯誤？ (A) 儘速將患者送醫，並通知當地衛生主管機關 (B) 依據教育部各級學校發生疑似食品中毒事件處理作業流程處置 (C) 校園食品中毒屬於甲級法定通報事件，至遲不得逾 24 小時於教育部資安通報網通報 (D) 若確認為廠商之責任，學校應依契約規定辦理，包括違約記點、繳納違約金、契約終止等
B	18.	下列敘述何者正確？ (A) 以蘇丹溶液檢測餐具之油脂殘留，如有殘留，其顏色應呈藍紫色 (B) 以薑黃試紙檢測油麵有無摻用硼砂，如有摻用，其顏色應呈暗青色 (C) 以硫酸鈦溶液檢測魚丸有無殘留過氧化氫，如有殘留，其顏色應呈藍色 (D) 以碘試液檢測餐具之澱粉殘留，如有殘留，其顏色應呈黃褐色



A	19.	下列關於爐具及爐火控制的組合，何者火力最大？ (A) 鼓風爐，爐火呈現藍紫色火焰 (B) 鼓風爐，爐火呈現橘紅色火焰 (C) 快速爐，爐火呈現藍色火焰 (D) 梅花爐，爐火呈現紅色火焰
A	20.	有關食品貯存的敘述，何者為非？ (A) 鹽漬法是增加水活性，防止微生物繁殖 (B) 低溫冷凍或冷藏可抑制酵素反應 (C) CA(Controlled atmosphere)貯存法是控制氣體組成 (D) CA 法可用於蔬果保鮮
D	21.	學校新進營養師提出重新設計國小學校午餐菜單的計畫，其中包括了解國小所在地的農產品供應與產銷情況，此步驟屬於計畫的那個階段？ (A) 成效評價 (B) 執行管理 (C) 策略規劃 (D) 需求評估
D	22.	有關魚類的貯存敘述，何者不正確？ (A) 新鮮的魚應貯藏在 4°C 以下 (B) 魚覆蓋冰時要避免使魚泡在冰水中 (C) 魚片應冷藏保存在防潮密封包裝袋內 (D) 魚覆蓋的冰塊愈大塊 愈好，以降低溫度
D	23.	關於爐灶上油鍋起火處理之敘述，下列何者錯誤？ (A) 熟悉滅火器正確使用方法 (B) 先蓋上鍋蓋，阻絕空氣 (C) 關掉火源（瓦斯） (D) 潑灑大量清水
D	24.	學校午餐公開招標作業分 5 個階段，其流程的前後順序，下列何者正確？①發標 ②訂定招標須知③進行審查 ④簽訂合約 ⑤決標 (A) ①→②→③→⑤→④ (B) ①→③→②→④→⑤ (C) ②→③→①→④→⑤ (D) ②→①→③→⑤→④
D	25.	「校園飲品及點心販售範圍」規定，下列敘述何者錯誤？ (A) 鈉含量應在 300 毫克以下 (B) 一份供應熱量應在 250 大卡以下 (C) 添加糖的供應熱量應在 10%以下 (D) 油、糖個別所占之熱量不得超過總熱量之 30%
A	26.	下列餐點中何者較容易產生食品中毒危險？ (A) 麻醬麵 (B) 義大利麵 (C) 廣東泡菜 (D) 韓國泡菜
B	27.	某縣市執行「國中小學校午餐改善計畫」前，先蒐集學校之供餐資料。這步驟是屬於改善計畫內容之那一部分？ (A) 訂定目標 (B) 確認問題 (C) 評價計畫成效 (D) 研擬對策和執行計畫
C	28.	欲供應 4000 人份、每份 90 公克的菠菜，其生廢棄率為 10%，收縮率為 30%，至少需採購多少公斤？ (A) 520 (B) 560 (C) 575 (D) 600
D	29.	下列有關乾貨庫房的管理，何者錯誤？ (A) 驗收入庫前確認食材完整，規格數量正確



		(B) 每日記錄溫濕度，以維持貯存環境適宜 (C) 每週定期清潔整理環境，確保食材衛生 (D) 為搬運方便，食品外包裝紙箱不必拆封直接入庫
B	30.	某團膳機構採購不銹鋼廚具，不銹鋼規格為 SUS 304，SUS 304 代表的是： (A) 材質厚度 (B) 材質中鉻、鎳的比例 (C) 成品批號代碼 (D) 材質表面是鏡面或霧面處理
B	31.	對於蔬菜營養素的保留，其食材處理原則，下列敘述何者錯誤？ (A) 縮短前處理時間 (B) 蔬菜細切 (C) 烹調前再切 (D) 烹調時儘量少加水
D	32.	依據 HACCP 系統中央廚房式餐飲製造業重要管制點，食物烹煮過程最後一個加熱步驟的成品中心溫度應： (A) $\geq 50^{\circ}\text{C}$ (B) $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (C) $\geq 65^{\circ}\text{C}$ (D) $\geq 75^{\circ}\text{C}$
A	33.	下列那一種油最適合油炸？ (A) 棕櫚油 (B) 橄欖油 (C) 大豆油 (D) 芝麻油
D	34.	設計菜單時在烹調用具方面的考量，何者不宜？ (A) 以更合適的用具製備食物 (B) 避免某些用具不常被使用到 (C) 避免在同一時間製備不同菜餚而一再使用相同用具 (D) 採用比製備量容積小的蒸籠、烤箱、電器用具…以節省能源
C	35.	有關食材撥發原則，下列何者錯誤？ (A) 應採先進先出 (FIFO) 的原則 (B) 庫管人員可依照請領單分別計算各類食物的撥發量 (C) 就是將食材及貨品運送至庫房的過程 (D) 當日需使用的生鮮食材可驗收後直接送往前處理區
D	36.	人體工學應用在團膳設施規劃中，主要的功能為： (A) 改善工作程序 (B) 節約能源 (C) 自動化生產 (D) 提高員工良好的工作環境
C	37.	下列何者不屬於黃豆加工製品？ (A) 干絲 (B) 素雞 (C) 麵腸 (D) 納豆
B	38.	下列為食物驗收時應注意之事項，何者為非？ (A) 交貨量大且較無不良品混入可能的食物，可用抽樣檢查 (B) 高價位且容易破損之食物可用抽樣檢查 (C) 避免食物在驗收前損傷或遺失 (D) 驗收時應將食品分類整理
C	39.	有關澱粉回凝之敘述，下列那些正確？①米飯保溫於 50°C 以上，較不易回凝 ②麵包比米飯回凝慢 ③壽司比白飯不易回凝 ④麻糬比碗粿不易回凝 (A) ①② (B) ①③ (C) ②④ (D) ③④
D	40.	量測食物溫度是大量食物製備的重要安全管制點，關於溫度計之使用，下列敘述何者正確？



		(A) 以酒精擦拭溫度計會因快速揮發而干擾數據判讀，正確消毒方式是將溫度計置於濃鹽水中 (B) 測量大鍋中 200 人份滷雞腿食物溫度，應將溫度計插入滷汁中至少 15 秒以求整體食物之均溫 (C) 驗收進貨食材溫度時，密封包裝應予拆開並將溫度計插入食品中以測量確實溫度 (D) 量測冷凍食材溫度時，可將溫度計放在兩個包裝食品之間做量測，無需將溫度計插入食品中
D	41.	食物顏色會影響食慾，下列何者較不易引起食慾？ (A) 紫色茄子 (B) 黃橙色彩椒 (C) 翠綠色空心菜 (D) 黃綠色小白菜
B	42.	教育部為配合學校供應午餐，提出「學校午餐內容及營養素基準」，其中國小 4 年級到 6 年級需要熱量在 750 大卡，則油脂量建議在多少公克以下？ (A) 15 克 (B) 25 克 (C) 30 克 (D) 40 克
D	43.	下列何者不屬於學校衛生法中規範學校營養師的職責範疇？ (A) 健康飲食教育之實施 (B) 個案營養照顧 (C) 飲食衛生安全督導 (D) 學生個人衛生督導
C	44.	下列團膳餐具何者殺菌法溫度可能未達 100°C？ (A) 煮沸 (B) 蒸氣 (C) 熱水 (D) 乾熱
A	45.	有關團體膳食業廢棄物處理，下列敘述何者正確？ (A) 液相廢棄物宜去除上層油脂後可直接排入下水道 (B) 固相廚餘裝袋後可暫時儲存於肉品冷藏庫 (C) 氣相廢棄物由風扇排出戶外 (D) 廚房內可使用開放式廚餘桶
A	46.	一份學童午餐菜單應提供蔬菜 1.5 份，其中一道葷素菜提供彩椒 0.5 份，另需要一份素菜，則可選用下列何者以符合設計原則？ (A) 青江菜（可食部分 100 公克） (B) 蓮藕（可食部分 100 公克） (C) 南瓜（可食部分 110 公克） (D) 毛豆（可食部分 100 公克）
B	47.	配製一杯酪梨牛奶，使用酪梨 30 公克 (EP)、全脂鮮奶 1 杯 (240 mL)，所含的蛋白質、脂肪、醣類各約多少？ (A) 蛋白質 8 公克、脂肪 8 公克、醣類 27 公克 (B) 蛋白質 8 公克、脂肪 13 公克、醣類 14 公克 (C) 蛋白質 8 公克、脂肪 9 公克、醣類 12 公克 (D) 蛋白質 7 公克、脂肪 8 公克、醣類 12 公克
D	48.	為維護製成菜餚的品質安全，廚房設計應由清潔區→準清潔區→一般工作區的方向為下列何者？ (A) 空氣流向、排水流向、食物流向 (B) 排水流向、食物流向、人員走向 (C) 食物流向、人員走向、空氣流向 (D) 人員走向、空氣流向、排水流向
D	49.	蒜泥白肉、白斬雞以下列何種方法製備可以保持肉質的甜味？ (A) 將肉放入冷水中煮熟 (B) 將肉放入 30°C 溫水中煮熟



		(C) 將肉放入 50°C 熱水中煮熟 (D) 將肉放入沸水中煮熟
C	50.	某學校規劃每半年檢測水質，在 pH 值為 6.0~8.5 時，其有效餘氯檢測的標準值為多少 ppm? (A) <0.05 (B) 0.05~1.5 (C) 0.2~1.0 (D) 1.6~3.0

