

餐飲、觀光科 衛生安全與職業道德題庫

1. (1) 職業道德最重要之因素為(A)敬業精神 (B)追求利潤 (C)供應美味可口的食品 (D)杜絕浪費。
2. (1) 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。
3. (3) 颱風後某些菜餚成本價格提高，有職業道德的餐廳應如何做？ (A)菜量減少，仍維持原有方式供應 (B)部份食物原料改用價廉者代替 (C)維持正常量及價格 (D)建議客人更換菜式。
3. (4) 下列何者不是健全的服務心態？ (A)工作有榮譽感 (B)隨時有熱忱及愉快的心 (C)工作藝術化 (D)以金錢目標為唯一激勵。
4. (3) 當工作場所的機器設備有故障情形發生時，工作人員正確處理態度是 (A)裝作沒事 (B)馬上逃離現場，當做不知道 (C)主動通知維修單位及該單位主管 (D)停止工作。
5. (4) 酒吧的飲務員必須遵守道德規範，除個人忠於職守外還必須強調 (A)人際關係 (B)業務規範 (C)企業規範 (D)廉潔和誠實。
6. (3) 餐飲服務人員在服裝儀容上以下何者不被允許 (A)指甲適當修剪 (B)保持制服整潔 (C)濃妝艷抹 (D)綁髮髻。
7. (4) 清理調酒場所整理調酒工具，對調酒技術士而言是 (A)不必浪費這種時間，以免影響調理飲料之工作 (B)不一定要做的工作 (C)可交雜工全權完成 (D)必要的工作。
8. (1) 餐飲工作人員於工作時可否吃檳榔 (A)不可以吃 (B)可以吃 (C)不可以吃太多 (D)視個人喜好而吃。
9. (3) 因為吧檯的工作很繁雜 (A)垃圾分類可以視實際情況來決定，以免浪費時間與資源 (B)垃圾可以不分類 (C)垃圾仍必需分類 (D)只要簡單把需回收的物件整理好即可。
10. (3) 對職位從屬關係之尊重是 (A)工作契約 (B)法令 (C)職業倫理 (D)專業技術一環。
11. (2) 服務人員每日工作前的儀容修飾，應該以 (A)濃妝艷抹力求標新立異 (B)整齊清潔端莊為宜 (C)保持芳香氣味 (D)注重個人風格。
12. (1) 當有顧客留下完全未食用的食物或飲料時，應該如何處理 (A)一律丟棄、不可做其他使用 (B)看看是否真的完全未食用，如果確定之後，飲料倒掉、食物留下 (C)如果有客人 Order 一樣的項目，正好可以遞補 (D)問過主管之後，可以給員工用。
13. (2) 所謂適當優質的服務，不應該涵蓋下列哪一項 (A)飲務人員不因為情緒低潮，影響對顧客服務態度 (B)所謂的「服務態度」，不包括執行主管臨時交辦的任務 (C)工作人員應儘可能記住個別顧客的愛好與憎惡，以提供較佳之服務 (D)「好的服務」是需隨時設身處地的為客人著想。
14. (1) 對於昏迷或意識不清者，維持其體溫的方法，下列何者正確 (A)加蓋毛毯 (B)給熱水袋 (C)喝點烈酒 (D)喝熱咖啡及熱茶。
15. (2) 對於食物中毒的急救，下列何者錯誤 (A)保暖，但不要讓患者有出汗現象 (B)將剩餘食物、嘔吐物、容器及排泄物，丟棄並毀滅 (C)病人清醒者，給予食鹽水 (D)立刻送醫急救。
16. (1) 假設顧客不小心跌倒，引起骨折，除了送醫急救外，下列急救何者錯誤 (A)用熱敷，可幫助血液循環，並可減少腫脹 (B)將傷患移動前，先要固定骨折受傷部位 (C)千萬不要把突出之骨骼推進去 (D)抬高受傷的部位，以減少腫脹。
17. (3) 兒童在餐廳過於吵鬧時，下列何者去請兒童的父母勸導較適當？ (A)服務員 (B)別區服務員 (C)主管級人員 (D)老闆。
18. (2) 為了安全起見，偵煙式探測器之保養與維護，應 (A)壞了再說 (B)定期維護 (C)髒了再擦拭 (D)誤報發生後再處理。
19. (1) 下列那一個場所不適於設置偵煙式探測器？ (A)停車場 (B)客房 (C)辦公室 (D)餐廳。
20. (4) 下列那一個場所不適於設置差動式探測器？ (A)餐廳 (B)客房 (C)辦公室 (D)燒烤區。
21. (2) 甲類火災（普通火災）是指以下何物引起之火災？ (A)電爐 (B)木材、纖維 (C)硫化鈣 (D)煤氣。
22. (4) 乙類火災（油脂火災）是指以下何物引起之火災？ (A)電視 (B)橡膠 (C)生石灰 (D)石油類。
23. (1) 丙類火災（電器火災）是指以下何物引起之火災？ (A)馬達 (B)棉毛 (C)油脂類 (D)木柴。
24. (3) 丁類火災（金屬火災）是指以下何物引起之火災？ (A)纖維 (B)半固體 (C)禁水性物質 (D)

機械器具。

25. (3)乾粉滅火器外桶，藍色標示者適用於何型火災？(A)普通火災 (B)油脂火災 (C)電器火災 (D)金屬火災。
26. (2)乾粉滅火器外桶，黃色標示者適用於何型火災？(A)普通火災 (B)油脂火災 (C)電器火災 (D)金屬火災。
27. (1)乾粉滅火器外桶，白色標示者適用於何型火災？(A)普通火災 (B)油脂火災 (C)電器火災 (D)金屬火災。
28. (3)工作制服之最佳三功能是：方便作業操作、與工作場所裝璜融合一致，仍需注意何事項？(A)流行線條 (B)耐髒持久 (C)方便顧客識別 (D)突顯個性。
29. (1)電線走火引起火災時，要使用什麼滅火器較正確？(A)甲乙丙類 (ABC 型) 乾粉滅火器 (B)泡沫滅火器 (C)水 (D)滅火彈。
30. (1)最有效及最快的消防隊是 (A)店內的消防組織 (B) 119 消防隊 (C)義勇警察 (D)救難隊。
31. (2)主管食品衛生的中央機關是 (A)縣市衛生局 (B)衛福部 (C)衛生處 (D)縣衛生局。
32. (1)食品衛生的標準是由那一個衛生機關訂定 (A)中央 (B)省 (C)市 (D)縣 衛生機關。
33. (3)以下那一種不屬於救生器材 (A)滅火器 (B)水龍帶 (C)防爆燈 (D)消防安全斧。
34. (4)以下那一種物質燃燒不適合用水來滅火 (A)木頭 (B)布料 (C)紙張 (D)油料。
35. (1)當人休克時，使用的急救方式是 (A)心肺復甦術 (B)人工呼吸法 (C)心臟按摩術 (D)電療法。
36. (2)心臟按摩是指胸腔的何部位按摩 (A)上方 (B)下方 (C)左方 (D)右方。
37. (4)當火災發生時高樓應如何逃生 (A)坐電梯 (B)從窗台跳 (C)躲進浴缸 (D)從安全梯逃生。
38. (4)食品衛生檢驗之方法依國家標準，無國家標準者由那一機關公告 (A)縣政府 (B)市政府 (C)省政府 (D)中央主管機關。
39. (1)飲料調製技術士的工作主要是調製酒類飲料給顧客飲用，因此工作中 最需要注意的是 (A)衛生習慣 (B)調酒技巧 (C)溝通能力 (D)儀態表現。
40. (1)飲料調製技術士的衛生習慣最重要，因此進入調酒場所的第一件事是洗滌 (A)雙手 (B)抹布 (C)工具 (D)食物器材。
41. (4)如儲藏不當，易產生黃麴毒素的食品是 (A)蛋 (B)肉 (C)魚 (D)穀類。
42. (2)下面那一種物質是禁止用作食品添加物 (A)硝 (B)硼砂 (C)味素 (D)糖精。
43. (3)低脂奶是指牛奶中何物質含量低於鮮奶 (A)蛋白質 (B)水分 (C)脂肪 (D)鈣。
44. (1)食物腐敗通常出現的現象為 (A)發酸或產生臭氣 (B)水分增加 (C)蛋白質變硬 (D)重量減輕。
45. (4)辨別食物材料的新鮮與腐敗要依靠 (A)外觀包裝 (B)商品宣傳 (C)價格高低 (D)視覺嗅覺。
46. (2)食品冷藏其中心溫度最好維持在 (A)0℃ 以下 (B)7℃ 以下 (C)10℃ 以下 (D)20℃ 以上。
47. (4)冷凍食品應儲藏在何溫度以下 (A)4℃ (B)0℃ (C)-5℃ (D)-18℃ 。
48. (4)下列何種方法不能達到食物保存之目的？(A)放射線處理 (B)冷凍 (C)乾燥 (D)塑膠袋包裝。
49. (3)發酵乳品應儲放在 (A)室溫 (B)陰涼乾燥的溫室 (C)冷藏庫 (D)冷凍庫。
50. (3)不銹鋼工作檯的好處下列何者不正確 (A)易於清理 (B)不易生鏽 (C)不耐腐蝕 (D)使用年限很長。