

**高雄市 108 年高雄市立高雄高級商業職業學校等 29 校護理師
及 3 校約聘營養師聯合甄選試題（約聘營養師答案卷）**

第一大題：選擇題（每題 2.5 分，共 50 分）

- 【A】1. 下列有關控制「諾羅病毒」造成群聚型感染的敘述，何者正確？
(A)如廁後、進食或準備食物前，應以肥皂與清水洗淨雙手
(B)應使用酒精消毒環境或乾洗手
(C)食物低溫冷藏即可防止繁殖
(D)罹患諾羅病毒的廚師，在症狀未消失前，處理食物時要戴口罩與手套，以避免感染進食者。
- 【C】2. 林營養師針對國小學童實施健康飲食體重控制班營養教育計畫，且在計畫執行前、後分別以相同問卷進行營養知識測驗，若想知道該計畫對增進學童營養知識之影響，可用下列何種統計方法進行分析？
(A)Chi-square test (B)One-way ANOVA (C)Paired t-test (D)Pearson correlation。
- 【A】3. 營養師鼓勵參加體重控制的同學「喝低卡路里的飲料取代高糖飲料」，或「吃纖維質高的食物以增加飽足感」。此乃依據行為改變的「跨理論模式」(Transtheoretical Model) 中的何種方法？
(A)反制約 (Counter conditioning) (B)助人人際關係 (Helping relationships)
(C)自我再評價 (Self-revaluation) (D)刺激控制 (Stimulus control)。
- 【B】4. 關於大量食物製備油脂的貯存，下列哪一敘述不正確？
(A)濕度太高會使油脂長黴，造成氧化酸敗。
(B)混合不同種類的油脂，可提高安定性，有利油脂貯存。
(C)食物中的鹽或血紅素會加速油脂酸敗，因此炸過肉的油不能久存。
(D)油脂與空氣接觸面積越大，越容易引起酸敗，因此要密封保存。
- 【B】5. 關於蔬果的貯存，下列哪一敘述不正確？
(A)貯存溫度的高低與貯存時間成反比。 (B)貯存濕度太高容易腐敗，微生物易於繁殖，因此愈乾燥愈好。
(C)甘藷貯存在 18℃ 以上會開始發芽，10~15℃ 較理想。 (D)皮厚的南瓜、冬瓜耐久藏，可直接放室溫。
- 【A】6. 厭食症 (anorexia nervosa) 和暴食症 (bulimia nervosa) 對身體產生廣泛影響，其共同的症狀為何？
①缺鐵性貧血 ②免疫功能下降 ③便秘 ④無月經症 ⑤血鉀不平衡。
(A)①②③⑤ (B)②③④ (C)①②⑤ (D)①④⑤。
- 【D】7. 長芽的馬鈴薯不能食用的原因，是因為下列哪一因素？
(A)葡萄球菌 (B)沙門氏桿菌 (C)黃麴毒素 (D)神經性毒素
- 【C】8. 關於蛋品的貯存，下列哪一敘述正確？
(A)品質好的帶殼蛋放冷凍，可貯存數個月。
(B)一般團體膳食蛋品的使用率很高，可直接放室溫，於 1~2 星期內儘速用完。
(C)乾燥的蛋粉應放於密閉容器內，並置於陰涼處。
(D)蛋粉加水恢復成蛋液時，當天用完即可。
- 【B】9. 下列哪一種人工合成色素非我國目前許可使用的？
(A)食用綠色 3 號 (B)食用橙色 2 號 (C)食用藍色 2 號 (D)食用黃色 5 號。
- 【A】10. 關於學校午餐的設計原則，下列敘述何者錯誤？
(A)公告菜單的菜名一定要吸引學生，學生不喜歡吃的食材名稱不要列出。
(B)油炸菜餚每週不超過 2 次。
(C)學校午餐供應的飲品、點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」之規定。
(D)若要提供甜品，以低糖之全穀雜糧類為主(例如:綠豆薏仁湯、地瓜湯)，供應頻率 1 週不超過 1 次。
- 【B】11. 長期禁食，身體不會產生下列何種代謝的改變？
(A)以酮體作為神經系統的能量來源 (B)腦部開始使用肝醣作為主要能量來源
(C)人體蛋白質分解減緩，儲存的脂肪利用增加 (D)禁食期間鈉與鉀會耗盡。



- 【B】12. 進行學童營養知識問卷試題分析時，下列何種試題品質最好？
- (A)難度 (item difficulty) .50、鑑別度 (item discrimination) .20
(B)難度.50、鑑別度.50
(C)敏感度 (sensitivity) .50、複雜度 (complexity) .50
(D)敏感度 (sensitivity) .10、複雜度 (complexity) .05。
- 【D】13. 依據衛生福利部公告的「國人膳食營養素參考攝取量」，下列敘述何者正確？
- (A)對鈣的攝取量，採用建議攝取量 (Recommended Dietary Allowance, RDA)
(B)AI (adequate intakes) < EAR (estimated average requirement)
(C)未制定 UL (tolerable upper intake levels) 的營養素，代表該營養素不會產生中毒
(D) RDA (recommended dietary allowances) > EAR (estimated average requirement)。
- 【D】14. 關於校園食品中毒之敘述，下列何者錯誤？
- (A)食品藥物管理署定義校園中有二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為一件食品中毒案件。
(B)肉毒桿菌毒素中毒或是因攝食食品造成急性中毒，有可能即使只有一人，也視為一件食品中毒事件。
(C)學校發生疑似食品中毒事件，學校應通知當地衛生主管機關。
(D)教育部將校園食品中毒列為乙級法定通報事件，學校於知悉食品中毒事件後，48 小時內應於校安通報網通報。
- 【D】15. 關於乳品類的貯存，下列哪一敘述不正確？
- (A)鮮奶只適合冷藏，不宜冷凍。
(B)鮮奶冷凍貯存後，在解凍時脂肪乳化力減少，脂肪塊會浮於上層，且牛奶會有氧化臭。
(C)即溶奶粉比一般奶粉的保存性差。
(D)加糖煉乳保存於 15°C，可保存一年以上。
- 【C】16. 攝食加熱殺菌不完全之罐、瓶裝食品、臘腸、火腿等，最容易感染下列何種細菌而引起的食品中毒？
- (A)沙門氏桿菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)肉毒桿菌 (D)腸炎弧菌。
- 【C】17. 國民中小學學校午餐供應之飲品、點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」之規定，不得提供下列何者？
- ①稀釋發酵乳 ②豆花 ③愛玉 ④布丁 ⑤100%果蔬汁 ⑥無糖綠茶。
(A)①②③④⑤⑥ (B)①②③④ (C)①②③④⑥ (D)①②③⑥。
- 【C】18. 下列有關運動前、中、後的飲食敘述何者正確？
- (A)運動前餐點應以高蛋白為主。
(B)耐力運動中給予脂肪，有助於提升運動表現。
(C)運動超過 60 分鐘，補充 6-8%碳水化合物的運動飲料，是耐力運動的良好能源。
(D)運動時應以口渴作為水分需求的指標。
- 【D】19. 關於校園食品安全規範之敘述，下列何者錯誤？
- (A)國中小校園中不能販售稀釋果汁、運動飲料、無糖茶飲料。
(B)國中小校園中所販售之飲品及點心食品一份供應量之熱量應在 250 大卡以下。
(C)學校衛生法第 23 條規範學校供應膳食者，禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
(D)食品如含 5%以下基因改造食品原料且非故意攙雜率，則不須標示「基因改造」。
- 【B】20. 林營養師這學期執行體重控制計畫後，發現在 20 位參與體重控制班的學生中，有 8 位達正常範圍，15 位改善飲食攝取習慣。以上評估計畫成效之方式屬於下列何者？
- (A)Process evaluation (B)Outcome evaluation
(C)Economic evaluation (D)Cost-effect evaluation

第二大題：申論題（每題 25 分，共 50 分）

- 一、落實「食安五環」政策，推動學校午餐使用「四章一Q」生鮮食材，請敘述何謂「四章一Q」食材。
- 二、請簡述校園營養師的工作職掌？

