

**證照代碼：9615**

**餐飲業採購與庫存規劃師**

**體驗題庫**

發證單位：ABMA 中華民國應用商業管理協會（台內設字第 1000239935 號）

答案	題數	考題
B	1	下列何者非物料管理的重點？ (A)適時 (B)適才 (C)適量 (D)適質。
A	2	哪一項管理的重要任務是確保整個餐廳所有需要的物品能夠適時、適量、適質、適價的供應各個部門的需求？ (A)物料管理 (B)人事管理 (C)設備管理 (D)廚房管理。
A	3	如果供應商屬於本企業之競爭廠商，我們在選擇供應來源時，必須事先衡量得失而加以考慮，這是供應商選定時的(A)利益相互衝突(B)互惠條件(C)忠誠度(D)指定廠牌之選擇
C	4	倉儲作業須注意事項，何者為非(A)貨品須分類(B)須鋪設棧板與放物架(C)須標示各項物品價錢 (D)採光須良好
B	5	對買方而言，長期合約採購之優點為何(A)可獲得穩定供應顧客而按一定的計畫生產(B)購物統一穩定而不受市面缺貨影響(C)可獲得較可靠的利潤(D)以上皆非
C	6	使用「標準作業流程(SOP)」，可以改善下列何種服務特性的缺失？ (A)無形性(B)不可分割性(C)變異性(D)易逝性
B	7	物料盤點的用意是讓餐廳的各種物料之庫存量，能經常的保持適當的 (A)數量和價格 (B)數量和品質 (C)品質和服務 (D)價格和服務 避免庫存過多或過少。
B	8	餐飲材料成本的計算式為 (A)期末存貨－期初存貨－本月進貨 (B)期初存貨＋本月進貨－期末存貨 (C)期末存貨－本期損益＋上月進貨 (D)期初存貨＋上月進貨－本月用貨。
B	9	定期盤點法要避免物料閒置或變質浪費，其盤點週期 (A)愈長愈好 (B)愈短愈好 (C)開董事會決定 (D)依經驗法則。
C	10	某一家高級餐廳在 3月1日時有里肌肉10 kg ( 120 元/kg )，3 月15 日、25 日分別進貨20 kg ( 170元/kg )、10 kg ( 190 元/kg )，月底盤點時剩30 kg，若此餐廳領貨時採FIFO ( First in First out ) 法，請問里肌肉庫存價值為： (A) 4100 元(B) 4600 元(C) 5300 元(D) 5500 元
D	11	下列有關餐廳每月商品銷售ABC分析的敘述，何者錯誤？ (A) 可以得知餐廳的商品構成比例及成本比例(B) 可以作為更換菜單的依據(C) 可以得知餐廳的強勢產品與弱勢產品(D) 可以得知每月現金流量
C	12	定期盤點除了可避免庫存過多或過少外，另一方面的功能是 (A)增加營運成本 (B)各司其職 (C)防止偷竊 (D)控制品質。
D	13	餐廳的物料管理中適價並非一味的壓低價錢，而是在符合何種條件下所購買的最低價錢？ (A)適時、適才、適所 (B)適時、適情、適品 (C)適時、適用、適宜 (D)適時、適量、適質。
C	14	餐飲部對物料部所需做到的責任，下列何者錯誤？ (A)提供採購物品的規格 (B)提供採購物品的數量 (C)提供採購廠商的名單 (D)設定標準的庫存量。
B	15	蛋類及蔬菜類適宜採用何種儲存法？ (A)室溫儲存法 (B)冷藏儲存法 (C) 冷凍儲存法 (D)以上皆可。
D	16	以狹義的角度看採購部的工作，不包括： 甲、採購 乙、驗收 丙、儲存 丁、發放 (A) 甲乙 (B)乙丙 (C)丙丁 (D)乙丙丁。
D	17	物料數量過於龐大時可採用何種方法較為省時省力？ (A)目視驗收 (B)普通驗收 (C)技術驗收 (D)抽樣檢驗驗收。
C	18	一公斤青花菜 20 元，廢棄率約為 20%，若欲得 40 公斤可用的青花菜需花費多少錢？ (A)600 元 (B)800 元 (C)1000 元 (D)1200 元。

A	19	公開招標的步驟，何者正確？(A) 發標 → 開標 → 決標 → 合約 (B) 發標 → 決標 → 開標 → 合約 (C) 發標 → 合約 → 決標 → 開標 (D) 決標 → 發標 → 開標 → 合約
A	20	要檢驗貢丸是否添加硼砂，我們通常會採用何種驗收方式？(A) 技術驗收 (B) 目視驗收 (C) 一般驗收 (D) 百分之百檢驗驗收
D	21	「評估餐廳實際作業績效，與原訂目標核對，研究績效偏差的原因，及採取必要的改正方案」，此為管理功能中的哪一項內容？ (A) 規劃 (B) 組織 (C) 領導 (D) 控制
B	22	下列何者不是採購目的所要達到的宗旨？(A) 維持適當的物料供應 (B) 增加業者的投資額度 (C) 維持適當的物料品質 (D) 維持公司的競爭地位
D	23	下列有關翻檯率（Turnover Rate）之敘述，何者為正確選項組合？甲、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈低；乙、翻檯率愈高時，表示顧客總數愈高；丙、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較長；丁、翻檯率愈高時，表示顧客停留在餐廳的時間相對較短。 (A) 甲和丙 (B) 乙和丙 (C) 甲和丁 (D) 乙和丁
C	24	餐飲成本中，採購新鮮食材、乾貨等所需的費用是屬於哪一種成本？ (A) 半固定成本 (B) 固定成本 (C) 變動成本 (D) 間接成本
B	25	調查目前市場之行情，進而瞭解該產品製造成本及方法，再針對 該產品從事價值分析，以釐定合理的市場價格。我們稱之為？ (A) 物料調查 (B) 市場調查 (C) 經濟調查 (D) 信用調查
C	26	下列何者不是目前餐飲業廚房製備工作為求標準化所可以採用的措施？ (A) 標準食譜 (B) 標準採購基準 (C) 標準點菜流程 (D) 標準得利。
A	27	蒐集目前市面上本公司所需的原料、食品、設備等有關資訊，就其品質、特性、價格從事分析比較。我們稱之為？ (A) 物料調查 (B) 市場調查 (C) 經濟調查 (D) 信用調查
D	28	有關 ABC 物料價值分析法，下列何種物料屬於 A 類物料？ (A) 義大利麵條 (B) 辣椒醬 (C) 豆腐 (D) 鮑魚
B	29	在庫存管理系統中，ABC 分析法通常係根據何種原則分類？物料用途 (B) 物料年度使用金額 (C) 物料單位價值 (D) 以上皆非
C	30	下列何者屬於餐廳營業的變動成本（variable cost）？ 固定店面租金 (B) 設備折舊費用 (C) 材料費用 (D) 保險費
B	31	有關採購預算的功能，何者為非？ (A) 採購進貨量與用量時間完全配合 (B) 臨時採購會發生低價採購的優點 (C) 可避免誤購的弊端 (D) 可增進營運效率與控制成本
C	32	下列哪一項不屬於標準耗損量的計算方式？ (A) 經驗分析法 (B) 統計分析法 (C) 累積分析法 (D) 技術分析法。
D	33	餐旅業物料外購或自製所需考量中，何者是最重要的因素？ (A) 數量 (B) 品質 (C) 人工 (D) 成本
D	34	有關 ABC 庫存管理系統的敘述，下列何者為錯誤？(A) A 類存貨：數量少但金額最高，或是占存貨總價值比例最高，實行重點管理。(B) B 類存貨：為一般存貨，品種占全部存貨的 20%~30%，資金占全部存貨總額的 15% 左右，適當控制，實行日常管理，如日常生產消耗用材料等。(C) C 類存貨：數量多，但是價值比率最低，進行一般管理。(D) ABC 存貨分析法係以物料的使用年限為分類標準

D	35	下列哪一項不屬於盤點方式？(A)全面性盤點 (B)抽樣性盤點 (C)定期盤點法 (D)損耗盤點法。
A	36	有關投機性採購，何者敘述錯誤？(A) 在市場最高價時，趁機大批採購 (B)根據餐旅備品原料之市場情報 (C) 此種採購政策須仰賴正確市場情報與判斷 (D)採購政策中風險最大的一種。
A	37	期初存貨+本月進貨-期末存貨= (A)餐飲材料成本 (B)餐廳成本 (C)物料成本 (D)庫存成本。
B	38	定期盤點法不可以哪一個時間為固定的盤點時間？ (A)一週 (B)一年 (C)一個月 (D)三天。
D	39	何者不是預購的優點？(A) 較省事(B)倉庫存貨不虞匱乏(C)大批採購價錢較便宜 (D)節省倉儲費
B	40	物料管理的範圍，下列何者錯誤？ 甲、餐飲產品銷售量的預測 乙、所有物品需求量的成本控制 丙、物料採購的比價或招標工作 丁、呆廢料的預防與處理 (A)甲乙丙 (B)甲丙丁 (C)甲乙丁 (D)甲乙丙丁。
C	41	餐廳為防止破損率過高，規定無法繳交舊品時，則應全數賠償，最主要的功能是在 (A)防止一點小缺口就報廢 (B)防止惡意破壞爭取業績 (C)防止盜用、無謂的浪費 (D)增加餐廳營運收入。
B	42	如何評定物料價值之高低？價值等於 (A)價格/品質 (B)品質/價格 (C)訂價/售價 (D)品質/訂價
A	43	物料管理是以運用科學的管理方法，成為餐飲營運中何者的重要關鍵？ (A)提高品質及降低成本 (B)提高成本及降低品質 (C)提高銷售量及降低需求量 (D)提高需求量及降低銷售量。
B	44	餐旅業者與食品原料供應商，或由第三者雙方直接交換所需之採購策略，我們稱之為？(A) 多家採購 (B)互惠採購 (C) 長期採購 (D) 獨家採購
D	45	標準消耗量的訂定方法中，根據實際觀察測量或透過計算確定物料消耗的定額標準，稱之為 (A)經驗分析法 (B)期末盤點法 (C)統計分析法 (D)技術分析法。
C	46	餐旅業者所需衛星工廠承包本公司之食品、物料，為了要求品質一致，將本身所需原料及衛星工廠所物料，一併列入本身採購範圍再轉發承製，我們稱之為？ (A) 多家採購 (B)互惠採購 (C) 連帶採購 (D) 獨家採購
B	47	標準消耗量的訂定方法，下列何者不屬之？ (A)經驗分析法 (B)期末盤點法 (C)統計分析法 (D)技術分析法。
A	48	有關餐旅採購組織、採購制度、採購策略及採購方針等，如物品之採購究竟採用集中採購或分類採購，我們稱之為？(A)採購政策 (B)採購條約 (C) 採購議價 (D)採購合約
A	49	在規定的標準作業下，為完成某一類的生產或服務，所必須消耗的物料數量標準稱之為 (A)標準消耗量 (B)標準需求量 (C)標準儲備定額 (D)標準作業程序。
D	50	對未來用料需要而採購是何種形式的採購？ (A) 投機性採購 (B) 需要性採購 (C) 市場性採購 (D) 計劃性採購。
D	51	餐旅業者對於所需之物料，大部分只向一家廠商訂貨，我們稱之為？ (A) 多家採購 (B)合約採購 (C) 長期採購 (D) 獨家採購
A	52	有些餐旅業採購之方式是將同一物料同時向多家廠商分別採購，或第一項向甲廠商採購，第二項向乙廠商採購，我們稱之為？ (A) 多家採購 (B)合約採購 (C) 長期採購 (D) 獨



		家採購
A	53	何者不屬於進貨驗收單位? (A)客服部 (B)採購單位 (C)請購單位 (D)財務管理
B	54	良好的採購、良好的品質及良好的價位，你會優先考慮何者? (A)良好的採購 (B)良好的品質 (C)良好的價位 (D)無法區分其優先順序。
B	55	蒐集自己公司及國內外有關的各種現成資料，再將這些資料予以歸納分類、分析研究，藉以獲得結論，作為我們將來採購作業之參考，我們稱之為? (A) 實地研究 (B) 案上研究 (C)市場研究 (D)觀察研究
D	56	物料的管理方法，下列何項不屬之? (A)核定需要量 (B)訂定良好採購模式 (C)做好物料的分類工作 (D)物料的數碼管理辦法。
D	57	有關物料盤點的目的，何者有誤? (A)確保質量 (B)確保適時供應 (C)避免存量過高造成損失 (D) 額外人力去盤點，會產生企業成本
A	58	計劃採購工作第一步驟是 (A)詢價 (B)議價 (C)運送方式 (D)品質評估。
A	59	下列何者不是採購數量編製的原則 (A) 不連續性原則 (B) 適時性原則 (C)富彈性原則 (D)適量性原則
B	60	對於特殊性能與規格之產品可採用何者採購方式，以確保品質? (A)詢價 (B)議價 (C)拍賣 (D)郵購。
A	61	有關倉儲區應備的基本條件，下列何者有誤? (A)考慮盤存之作業流程，採先進後出法 (B)能夠供給有效組織化的空間 (C)能減少倉儲費用 (D)便於材料之收發、儲存與控制
B	62	採購方式如為公開招標，其步驟為何? 甲、決標 乙、發標 丙、開標 丁、合約 (A) 甲→乙→丙→丁 (B)乙→丙→甲→丁 (C)丙→乙→甲→丁 (D)甲→丙→乙→丁。
A	63	餐廳的物料分類通常以四種方式分類，其中分為消耗性物品及非消耗性物品是 (A)依消耗性程度 (B)依物料價值 (C)依營業特性 (D)依物料特性 來分類。
C	64	物料於財產清冊中標明進貨日期與使用年限者，多為 (A)消耗性物品 (B)非消耗性物品 (C)A、B、C 類物品 (D)水電及燃料類。
C	65	餐旅企業對存量，有嚴格控制，當倉庫物料存貨降到「某一水準」時，則要依經濟訂購量來下訂單，以補充存貨至最高庫存量，而此某一水準即為所謂的訂購點，另稱為「理想最低存量」。我們稱之為? (A) 雙份制 (B)觀察制 (C)訂購點制 (D)週期檢查制
C	66	餐廳購買 30 公斤的海鮮食材，其中廢棄不用的部分共佔 1.2 公斤，所以此項食材的使用率是多少? (A) 8 % (B) 92 % (C) 96 % (D) 4%
D	67	甲、遵行 FIFO 原則 乙、物料應標示進貨日期與有效期限 丙、選擇適當的儲存環境與方式 丁、定期全面淘汰所有存貨，請問何者在庫存管理上的作法為錯誤? (A) 甲 (B)乙 (C) 丙 (D)丁
B	68	蔬果類的儲存，其冷藏溫度以多少為宜? (A)0-4℃ (B) 5-7℃ (C)8-10℃ (D) 11-15℃
D	69	為了開發新菜色，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
B	70	良好採購包含品質、價格、服務，其重要性由大至小依序為何? (A)品質>價格>服務 (B)品質>服務>價格 (C)價格>品質>服務 (D)服務>品質>價格。
D	71	下列何者不屬於餐旅業採購的驗收的種類? (A) 依權責分(B)依時間分 (C)依地區分 (D)依照職位高低

A	72	某咖啡館每天賣出 600 杯咖啡，每一磅咖啡豆可沖煮 30 杯咖啡。此咖啡館的咖啡豆由國外進口，從訂購到進貨需 20 天，該咖啡豆的安全存量為 150 磅，則咖啡豆的最低庫存量應為多少磅？(A) 550 磅 (B) 400 磅 (C) 190 磅 (D) 170 磅
D	73	採購基本要求中，何者是第一優先考量？ (A) 時間(B) 服務(C) 服務(D) 品質
B	74	甲、倉儲主管簽章 乙、使用單位主管簽章 丙、使用單位填寫領料單 丁、發放物料，請問下列何者為正確流程？(A) 甲 → 乙 → 丙 → 丁 (B) 丙 → 乙 → 甲 → 丁 (C) 丙 → 甲 → 乙 → 丁 (D) 乙 → 甲 → 丙 → 丁
B	75	下列何者不屬於餐旅業採購的驗收的方法？ (A)一般驗收 (B) 實驗驗收 (C)試驗驗收 (D)技術驗收
C	76	消耗性物品管理稍有不慎會影響 (A)編號管制 (B)安全庫存量 (C)餐廳營運 (D)遺失率及破損率。
A	77	餐旅業者為確保貨源供應無缺，唯受到本身倉儲空間之限制，無法儲存空間之限制，無法儲存大量的物料，所以跟供應商交涉將大量採購進來之物料暫存供應商的倉庫，我們稱之為？(A) 倉儲式採購(B)合作採購法 (C)成本加成採購法 (D)中央集中採購法
B	78	「資本財產」破損毀壞須由財產保管單位或使用單位填具何種文件報請核准，請廠商維修？(A)財產請領單 (B)財產請修單 (C)餐飲訂席單 (D)餐飲宴會單。
C	79	廠商代買方向原廠或原廠地訂購所需物料，而廠商再以其進貨成本加上固定成數利潤做為買方的進貨價，我們稱之為？ (A) 倉儲式採購(B)合作採購法 (C)成本加成採購法 (D)中央集中採購法。
C	80	在標準的作業下，為完成一定的生產及服務工作，所必需的最經濟合理的物料使用數量標準，稱之為 (A)標準消耗量 (B)標準需求量 (C)標準儲備定額 (D)標準作業程序。
D	81	美國羊肉品質最低級別為？ (A)Choice (B)Prime (C)Select (D)Utility
B	82	在物料編號時最好符合哪些原則？ 甲、多變性 乙、專屬性 丙、擴展性 丁、異質性 (A)甲丁 (B)乙丙 (C)丙丁 (D)甲乙。
A	83	下列何者不是餐旅採購通路流程的價值？ (A)經濟價值 (B)時間價值 (C)商品型態價值 (D)資訊價值
A	84	物料編號可使眾多而繁雜的物料在哪些過程中變得省時省力？ (A)驗收、盤點 (B)驗收、烹調 (C)烹調、服務 (D)盤點、服務。
D	85	議價採購應注意事項，其中何者不在第一要件中？(A)指定廠牌 (B)確定品質 (C)規格 (D)交貨期
D	86	物料編號不以何物來代表物料的品名、規格或類別？(A)文字(B)符號(C)數字(D)顏色。
D	87	消耗量固定且量大的餐旅業最常使用的存量控制方法？ (A) 雙份制 (B)觀察制 (C)訂購點制 (D)週期檢查制
A	88	餐廳物料依其營業用途來分類，如口布、檯布、服務巾、窗簾等物品，屬於 (A)布巾類 (B)日常用品類 (C)餐廳用具類 (D)維修器材類。
C	89	為確保冷凍食品的食材風味、營養成分及衛生安全等均能維持在一定水準的良好品質，冷凍食品自製備、倉儲、運送、銷售一直到消費者購買及存放等系列，均需在-18℃以下進行，此系列鏈串式的低溫環境，我們稱之為？ (A)食物鏈 (B)產業鏈 (C) 冷凍鏈(D)冷藏鍊
C	90	餐廳物料依其特性來分類，如米、飲料、酒、油等物品屬於 (A)生活雜貨類 (B)食材類 (C)糧油酒水類 (D)能源燃料類。
C	91	食物哩程(Food Miles)，另稱「碳哩程數」。食物哩程最好在幾哩以下為宜？ (A) 160 哩 (B)

		150 哩 (C) 100 哩 (D) 200 哩
C	92	餐廳物料依其價值來分類，如調味料、清潔劑等物品存貨數量多，但單價低的物品，屬於 (A)A 類 (B)B 類 (C)C 類 (D)D 類 物品。
B	93	餐旅企業對存量，有嚴格控制，其中每周或兩周查點一次，把短缺部分進貨補充，以確保一定存量標準，我們稱之為？ (A) 雙份制 (B)觀察制 (C)訂購點制 (D)週期檢查制
D	94	下列對於餐廳採購人員的工作績效評估之敘述何者正確？(A)較高的 back orders 表示營業狀況很理想，餐點全數售完 (B) 採購主管最重視採購的績效表現是餐廳的顧客滿意度 (C) 預算中編列食材成本為 35% ，通常採購者可以有額外 5% AP 和 EP 間的差異 (D) 採購員在取得貨源和服務的表現是工作的重心
A	95	下列何者不是食品原料類？ (A) 文具(B)穀物(C) 油脂類(D)蔬菜類
B	96	餐廳物料依其價值分類，其中如牛肉、羊排、鮭魚、起司等物料存貨與數量占整個進貨成本相當的比例，屬於 (A)A 類 (B)B 類 (C)C 類 (D)D 類 物品。
A	97	下列何者不是餐旅採購部的職責？ (A)選擇距離最近的供應商 (B)研判商情，瞭解物價 (C) 採購條件與採購合約之簽訂 (D)確保貨源及時供應與服務
A	98	餐廳物料依其價值分類，其中如鮑魚、魚翅、魚子醬等高單價食品，屬於 (A)A 類 (B)B 類 (C)C 類 (D)D 類 物品。
C	99	餐桌高度通常在幾公分之間？ (A)50-60 公分 (B)61-70 公分(C)71-76 公分(D) 77-80 公分
C	100	乾貨的最佳貯存溫度和相對濕度是：(A) - 1.1 ~ 1.1 度 C，75 ~ 85 % (B) 3.3 ~ 4.4 度 C，75 ~ 85 % (C)10 ~ 21 度 C，50 ~ 60 % (D)4.4 ~ 7.2 度 C，85 ~ 95 %
D	101	在採購學上，下列何者不屬於「適當的品質」的特質？ (A)適合性 (B)實用性 (C)成本 (D)規格
D	102	下列何者不屬於實地研究？ (A) 觀察法 (B) 研究法 (C) 實驗法 (D) 專業法
D	103	盤點是庫存管理上非常重要的工作，下列何者不是盤點的主要功能？(A) 財務部門記帳的依據 (B) 訂貨與採購的依據 (C) 存貨差異與產能控制的依據 (D) 辦理退貨的依據
B	104	下列何者不屬於品質構成的要件？ (A)功能性 (B)維修性 (C)操作性 (D)安全性
A	105	採購規格表 (purchase specifications) 的內容不包括下列哪一項？(A) 營養成份 (B) 重量 (C) 包裝要求 (D) 產品等級
D	106	餐旅業者向供應商購買最適當品質與服務之物料，於交貨時所付出的最適當價格，我們稱之為？ (A) 時價 (B)壟斷價格 (C)經濟價格 (D) 餐旅採購價格
C	107	下列何者不屬於現代採購管理的四大基本要件中？ (A)品質 (B)價格 (C)規格 (D)數量
A	108	王先生為餐廳的採購人員、林小姐是餐廳的副理、李先生是餐廳的服務員、張小姐是餐廳 的調酒員；原則上哪一個人因為職務編制的屬性不同，上班時可以不用穿著餐廳制服？ (A) 王先生 (B) 林小姐 (C) 李先生 (D) 張小姐
A	109	有關現代餐旅採購，下列何者為非？(A) 單純的進貨 (B) 動態的實用管理科學 (C) 餐旅企業提升營運成本的開始 (D)確保餐旅服務品質，降低成本創造利潤，提升市場競爭力的管理科學
C	110	下列有關餐旅採購部門的敘述錯誤？ (A)必須與其他部門保持聯繫與合作 (B) 行政支援單位 (C)必須保持獨立客觀，所以必須與各部門保持距離 (D)一種後勤補給單位
D	111	有關現代餐旅採購管理員就是目的下列何者為非？ (A)提供最新最正確的採購資料 (B)培養餐旅採購專業人才 (C)建立健全採購機構 C 降低採購價格



D	112	物料數量過於龐大時可採用何種方法較為省時省力？ (A)目視驗收 (B)普通驗收 (C)技術驗收 (D)抽樣檢驗驗收。
C	113	在採購學上指最符合企業營運需求與成本效益，即全年採購成本與全年存或保管成本相等，我們稱之為？ (A)合宜訂購量 (B)規模訂購量 (C)經濟訂購量 (D)最佳訂購量
D	114	有關餐旅採購循環的三位一體,下列何者不包含在內？ (A)採購 (B)銷售 (C) 生產 (D)會計
B	115	下列有關「食品儲存溫度」之敘述，何者錯誤？ (A) 冷藏食品應保持在 7℃ 以下，凍結點以上 (B) 冷凍食品應保持在 - 18℃ 以上 (C) 7℃ 至 60℃ 為「食物危險溫度帶」(D) 食品之高溫儲存，溫度應保持在 60℃ 以上
D	116	付款條件方式(A)第一次下貨收現金,第二次以後可月結(B)一律收現(C)月結開票(D)以上皆是
D	117	採購人員的工作內容(A)商品市場調,查同業重點商品及售價調查(B)新商品開發,評估,議定,引進,試銷及推廣(C)協調供貨廠商配合相關促銷活動及公司採購規定(D)以上皆是
A	118	採購人員的職掌(A)擬定商品引進及淘汰之作業程序及標準(B) 落實執行“稱重”(C) 是否按規定時間送貨(D)以上皆是
D	119	採購入庫重點把關驗收(A)品質/數量/規格/種類(B)落實執行“稱重”(C)是否按規定時間送貨(D)以上皆是
D	120	核心商品採購模式(A)找源頭供應商(B)自行開發(C)貼標自創品牌(D)以上皆是
B	121	商品採購(A)無須分級(B)分級採購(C)降低成本即使量少商品仍需找供貨源頭(D)以上皆是
D	122	好的採購應有策略(A)比品質、比服務、比價格(B)每三個月評核廠商一次(C)每季,半年,每年邀約廠商配合企業發展,研發新品(D)以上皆是
A	123	供貨廠商通知漲價(A)問明漲價原因再呈報處裡(B)通知後即接受調漲(C)直接下架(D)以上皆是
D	124	進貨量放大時(A)要求降價、維持同品質(B)不降價但提昇品質(C)要求降價也提昇品質(D)以上皆是
D	125	通路商為預防客戶倒帳通常會採何種措施?(A)要求客戶提供企業相關營運資料，或設進貨額度(B)通路商間互通訊息有無(C)一有風吹草動馬上就緊縮(D)以上皆是
C	126	通路商面對新客戶第一次交易時，通常收款條件為(A)月結收現(B)月結收票(C)下貨收現(D)以上皆是
D	127	採購新鮮魚貨的要領，下列何者不正確？(A) 眼睛明亮有神 (B) 眼睛不會脫落 (C) 眼睛無混濁現象 (D) 眼球微凹
A	128	飯店餐廳各部門至庫房領取貨品，通常需填寫何種單據？(A) 請領單 (B) 採購單 (C) 食品飲料追加單 (D) 驗收單
C	129	通常商品採購集於一人之身是在企業發展何階段?(A)連鎖體系發展初期(B)連鎖體系已達穩定運作階段(C)獨立店舖(D)以上皆是
D	130	下列餐飲成本控制循環順序，何者正確？(A) 採購 → 儲存 → 驗收 → 撥發 (B) 採購 → 驗收 → 撥發 → 儲存(C) 採購 → 撥發 → 驗收 → 儲存 (D) 採購 → 驗收 → 儲存 → 撥發
C	131	下列何種驗收程序是正確的？(A) 驗收前準備 → 填寫驗收報告 → 檢查品質規格及數量 (B) 檢查品質規格及數量 → 驗收前準備 → 填寫驗收報告(C) 驗收前準備 → 檢查品質規格及數量 → 填寫驗收報告(D) 填寫驗收報告 → 驗收前準備 → 檢查品質規格及數量
C	132	一般食材在發貨時，我們依何種存貨轉換系統運作？(A) 先進後出 (B) 後進先出 (C) 先進



		先出 (D) 快進慢出
D	134	商品採購的原則(A)合乎營業收益的原則(B)合乎商品組合原則(C)合乎毛利率目標的原則(D)以上皆是
C	135	商品採購的原則(A)合乎低回轉的原則(B)進,退貨規定為財務部門主管(C)適於差異化原則(D)以上皆是
B	136	庫存管理人員(A)只要年度清點庫存(B)庫存在帳面上是資產,也可能變成損失(C)盤點庫存以數量統計為主(D)以上皆是
C	137	採購時間除應符合需求時限外另應考慮(A)交貨期(B)採購成本(C)季節性(D)以上皆是
C	138	連鎖體系已達全球品牌運作階段時, 商品採購會建致何種模式?(A)採購委員會模式(B)商品部模式(C)全球運籌模式(D)以上皆可
C	139	驗收人員絕不能同時由採購人員來擔任, 主要著眼於何種機制? (A) 平衡飯店組織人數 (B) 節省費用支出(C) 防止弊端 (D) 平均勞務負擔
C	140	我們將質量標準以文字書面表格方式表是, 我們稱之為?(A)品質 (B)價格 (C)規格 (D)數量
A	141	有關採購的物料, 其功能、成份、形狀、尺寸、色澤符合企業本身要求的質量標準, 我們稱之為? 下列何者不屬於現代採購管理的四大基本要件中? (A)品質 (B)價格 (C)規格 (D)數量
C	142	麥當勞的全球物流是採何種方式? (A)共同配送(B) 自設物流供應鏈(C)委外物流供應鏈(D)以上皆是
A	143	整個供應鏈體系同步化, 這其間不僅需要端對端的供應鏈功能知識, 更需要對什麼的面向掌握? (A)垂直分工(B)橫向分工(C)多元分工(D) 以上皆是
D	144	供應鏈體系進入協力作業層次時, 要開始著手規劃哪些工作?(A)供應廠商與顧客間的協力作業模式(B)建立資料交換系統(C)由供應廠商管理庫存(D)以上皆是
C	145	在建置電子商務前端之前, 首先需(A)著手規劃供應廠商與顧客間的協力作業模式(B)建立資料交換系統(C)整合公司內部所有資訊流及功能(D)以上皆是
A	146	下列哪項數量與採購數量預算計算方法無關? (A)期末存貨 (B)期初存貨 (C)生產需要量 (D)最高存貨限額
B	147	美國牛肉品質最高級別為? (A)Choice (B)Prime (C)Select (D)Utility
D	148	採購量預估可參考哪些資料?(A)參考過去的銷售情形(B)分析 Popularity Index(C)預估各項菜餚的生產量(D)以上皆是
D	149	儲存管理應注重(A)定期盤點, 維持安全庫存(B)採先進先出(C)隨時保持清潔、衛生(D)以上皆是
B	150	下列何者不是餐旅採購部中運輸科的職責? (A) 運送費率 (B) 採購部之報表 (C) 包裝方式 (D)延期交貨之索賠與督導
A	151	供應商所提供的配送頻率及最小批量影響企業每次補貨的數量, 因此供應商的配送頻率增加, 可以降低: (A)存貨持有成本及安全存量 (B)供應彈性 (C)隱藏成本 (D)匯率、稅率及關稅
C	152	有關現代餐飲採購的目標與使命, 下列敘述何者錯誤? (A)採購應有整體持有成本的觀念, 而非只把焦點放在價格上的節省。(B)採購人員不可利用職務關係對廠商要求回扣、餽贈或招待。(C)採購屬於企業內部行政庶務工作, 對於提升企業競爭力沒有幫助。(D)採購人員採購相關認證, 可增加在職場上的專業與競爭力。
C	153	如果以招標採購方式採購各類食材, 下列選項何者為理想標單應具備的內容? 甲.品質、規

		格需符合需求及價格、乙.品名須採用耳熟能詳的俗名或俗稱、丙.包裝與儲運方式有利於食材的保鮮、丁.確定適當的採購數量，避免過期與損耗、戊.需規範如期供交貨及各種可能替代方案 (A)甲乙丙 (B)甲乙丙戊 (C)甲丙丁戊 (D)甲乙丙丁戊
D	154	有關食材採購條件談判原則，下列敘述何者為非？(A)對於新進供應商應貨比三家，以量制價。(B)原配合供應商提出漲價要求，需了解原因後以不漲、少漲或緩漲為原則。(C)對於合作已久供應商，需邀求協助新產品開發、送貨彈性等附加服務。(D)議價過程須先將願購金額(底價) 提供給供應商評估。
C	155	有關現代餐飲採購的特色，下列敘述何者錯誤？(A)餐飲原物料製造包含採購、驗收、倉儲、製造、運輸、販售等環節。(B)沒有採購安全的食材，就會不斷的衍生出食安問題。(C)餐飲採購首重降低成本，食材的安全與衛生次之。(D)採購食材的安全性在現今食安問題氾濫下顯得十分重要。
C	156	採購人員對於訂單價格與整體持有成本應考量，下列敘述何者為非？(A)最低的報價並不代表最低的成本，必須要求採購人員對整體持有成本(Total Cost of Ownership, TCO)做出合理的評估。(B)TCO 為產品或服務交貨之前或之後，原始採購價格加上額外成本。(C)TCO 包含採購物品的價格與運送成本，但不含搬運、檢驗、維護品質、設備維修、以及其他與採購相關的成本。(D)衡量所有關於採購及使用的相關費用後，決定自製、外購(成品或半成品)或是作業委外。
D	157	餐飲採購人員應備的專業技能，下列敘述何者為非？(A)熟悉各種食品與原料的種類及相關的衛生標準、管理辦法 (B)注意食材物料市場國內外相關動態 (C)注意衛福部公告動態，違法食材供應商與流向避免採購高風險原料 (D)考量色、香、味應優先於其他衛生安全考量
C	158	有關餐飲業各類食品或食材採購方法，下列敘述何者為非？(A)招標採購多用於大宗採購或預先採購。(B)議價採購適於緊急或特殊規格採購，並維持良好的品質。(C)有季節性或較高價水產魚貨，適合採用在特定期限內才有效的確定報價。(D)保存期短的食品或食材適合採用詢價、議價即訂約方式進行。
C	159	有關餐飲業存貨管理原則，下列敘述何者錯誤？(A)支援生產相關活動及滿足顧客需求。(B)在採購、運輸和製造方面達到規模經濟，降低原物料或是產品單位成本。(C)須準備較高的存貨量，降低顧客缺貨風險。(D)季節性供需的不均衡必須藉由庫存加以調節
A	160	某知名連鎖咖啡門市，咖啡最大庫存量為 50 包，每日用量約 10 包，供應商送貨期為 2 日，請分別試算再訂購點及訂購量為何？(A)再訂購點 30 包、訂購量 40 包 (B)再訂購點 40 包、訂購量 30 包 (C)再訂購點 30 包、訂購量 20 包 (D)再訂購點 25 包、訂購量 35 包