

等 別：高等考試
類 科：營養師
科 目：團體膳食設計與管理
考試時間：1 小時 30 分

座號：_____

※注意：本試題禁止使用電子計算器。

甲、申論題部分：(50 分)

- (一)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在申論試卷上，於本試題上作答者，不予計分。
(二)請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、團膳營養師要如何建立正確的食材驗收機制，才能鑑定豬肉的品質？(10 分)
- 二、某盒餐食品公司的「製造流程之重要管制點」未通過 HACCP 認證評鑑，請問你到該公司上班後要如何建立符合 HACCP 標準之「製造流程之重要管制點」？(15 分)
- 三、「可愛醫院」的團膳營養師要如何決定中午在門診區外賣之「糖尿病便當」的售價？(10 分)
- 四、開心安養中心的 80 位老人(男女各半)，平均年齡 75 歲，每天早晚可自己散步 30 分鐘，皆為全口假牙並且吞嚥正常，血壓平均為 125 mmHg，請問這些老年人的健康飲食原則為何？(15 分)

乙、測驗題部分：(50 分)

代號：4108

- (一)本測驗試題為單一選擇題，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)共 40 題，每題 1.25 分，須用 2B 鉛筆在試卡上依題號清楚劃記，於本試題或申論試卷上作答者，不予計分。

- 1 下列何者不是「非選擇性菜單」之特點？
(A)份量易控制 (B)有較多之盤餘量 (C)考慮顧客之嗜好 (D)便於大量製備
- 2 肉排由生至熟的收縮率為 20%，骨：肉 = 10：90，若要有一塊不帶骨 90 公克熟肉排，應採購多重的帶骨肉？
(A)99 公克 (B)113 公克 (C)125 公克 (D)141 公克
- 3 餐會中供應葷菜五道，每人可選擇二道，預估有 60 位同學用餐，則每道葷菜需平均設計多少人份？
(A)24 (B)48 (C)80 (D)120
- 4 下列有關學童盒餐設計原則之敘述，何者錯誤？
(A)參考教育部公布之「學校午餐食物內容及營養基準」作設計的基準
(B)食材多樣化
(C)菜餚設計多液體，以利學童吞食容易
(D)選用較不易變色之食材
- 5 下列有關國小學童午餐營養量設計之敘述，何者錯誤？
(A)脂肪含量以不超過午餐熱量的 20% (B)國小四到六年級一天午餐熱量為 750 大卡
(C)午餐蛋白質含量應占一天總蛋白質需要量 30-35% (D)午餐鈣的含量應為 280-350 毫克
- 6 依據行政院衛生署所訂定的國人膳食營養素參考攝取量 (DRIs)，下列那一項營養素於哺乳期婦女的建議量較懷孕期婦女建議量少？
(A)鐵 (B)維生素 D (C)葉酸 (D)碘
- 7 馬鈴薯、香蕉等蔬果驗收後應：
(A)立即入冷藏室存放 (B)在室溫下存放
(C)馬鈴薯放冷藏室，香蕉放室溫 (D)香蕉放冷藏室，馬鈴薯放室溫
- 8 下列為食物材料驗收之作業步驟，其正確順序應為何？①貼標示入庫 ②核對合約規格 ③核對送貨單據或發票
④檢驗品質及數量 ⑤決定收貨或退貨 ⑥製作驗收記錄
(A)②③④⑤⑥① (B)③②④⑤①⑥ (C)③④②⑤①⑥ (D)④②③⑤⑥①
- 9 下列何者是錯誤之撥發行爲？
(A)依據有簽章之領貨單才能撥發 (B)驗收蔬菜等生鮮材料後不需入庫直接撥發
(C)遵守先進先出原則撥發 (D)將解凍之魚、雞肉及蛋、乳製品放在同一推車上撥發
- 10 穀類在貯存時，其本身水分應在多少為宜，才不會發霉？
(A)13-14% (B)16-18% (C)20-22% (D)23-25%
- 11 下列有關乾料庫房的敘述，何者錯誤？
(A)溫度 40°F-70°F (B)相對濕度 40-60%
(C)常取用的食品應放於離地面 70-140 公分 (D)每人每餐所需體積為 0.014-0.028 m²
- 12 下列肉類冷藏時，何者之貯存期限最短？
(A)小排骨 (B)里脊肉 (C)醃肉 (D)絞肉
- 13 下列何者不是庫房盤存之目的？
(A)撥發正確數量之食材及用品 (B)提供食物成本掌控之數據
(C)瞭解實際庫存量決定採購之需求 (D)防止損失及失竊之控管
- 14 為節省人力與時間，當各類食品儲存量達到最少時，進行盤點的方式稱爲：
(A)定期盤點 (B)循環盤點 (C)全部盤點 (D)下限盤點
- 15 年輕的動物骨頭呈現的顏色與質地爲何？
(A)質軟色紅 (B)質軟色白 (C)質硬色白 (D)質硬色紅

(請接背面)

等 別：高等考試
類 科：營養師
科 目：團體膳食設計與管理

- 16 皮蛋製作時常添加鹼，目的為何？
(A)使蛋白質凝固 (B)賦予風味 (C)改變顏色 (D)殺菌
- 17 牛奶加熱形成皮膜的成分為：
(A)20-25%的脂肪，70%以上的蛋白質 (B)20-25%的脂肪，20-25%的醣類，50%的蛋白質
(C)20-25%的醣類，20-25%的蛋白質，50%的脂肪 (D)20-25%的蛋白質，70%以上的脂肪
- 18 煎蛋皮時，蛋應打發到何程度？
(A)乾性發泡期 (B)硬性發泡期 (C)濕性發泡期 (D)起始擴展期
- 19 下列敘述何者錯誤？
(A)若手指有刀傷，則常會有沙門氏菌滋生 (B)驗血可及早發現 B 型肝炎
(C)檢查糞便可及早發現赤痢菌及傷寒菌 (D)X 光檢查可及早發現結核病
- 20 製作油酥麵食之麵粉多使用：
(A)特高筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)低筋麵粉
- 21 下列有關 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 的敘述，何者錯誤？
(A)可分為 Hazard Analysis 及 Critical Control Point 兩個部分
(B)重於事前監控，非事後彌補
(C)注重成品或半成品之檢驗
(D)是從「食物生產製造」以至於「個人飲食」上每個環節所可能發生之各種危害的控制
- 22 下列何種高溫加熱材料需要用到石英管？
(A)傳統式烤箱 (B)紅外線烤爐 (C)電磁爐 (D)微波爐
- 23 下列何種材質製的餐盤在安全上較差，不適用於團膳供餐？
(A)不銹鋼 (B)聚碳酸鹽 (PC 樹脂, Polycarbonate)
(C)聚丙烯 (PP, Polypropylene) (D)鋁
- 24 下列那一項與廚房工作台的尺寸、樣式較無關？
(A)設備的多寡 (B)空間的安排 (C)工作人員的情緒 (D)工作效率
- 25 下列那一種材質的容器較適合盛放粉質乾料？
(A)不銹鋼 (B)陶瓷 (C)玻璃 (D)塑膠
- 26 民國 97 年 4 月 25 日於立法院院會三讀通過勞動基準法第 54 條強制退休年齡修正案，有經驗及健康情形良好的勞工將可繼續工作至幾歲，雇主尚不得強制其退休？
(A)50 歲 (B)55 歲 (C)60 歲 (D)65 歲
- 27 Annie 餐廳採購每磅牛肉是 160 元，可食部分產率 (Edible Yield %) 是 80%，菜單標示銷售牛排餐中每份牛肉供應量 (Servicing Size or Portion Size) 10 oz，則每份牛排餐中牛肉可食部分成本多少元？
(A)115 元 (B)125 元 (C)135 元 (D)145 元
- 28 依勞動基準法與性別工作平等法的規定，女性廚工分娩前後，應停止工作，給予幾星期的產假？
(A)2 (B)4 (C)6 (D)8
- 29 下列那些會計科目在團膳公司財務報表中不屬於流動資產？
(A)存貨 (B)股本 (C)銀行存款 (D)應收帳款
- 30 團體膳食業者較其他企業成本控制困難的主要原因為：
(A)廚師需要技術人員難找，人事成本較高 (B)產品具易腐性和季節性，膳食銷售供應量較難估計
(C)物價波動起伏，原物料成本難控管 (D)石油價格不定，燃料費等管理成本不易控制
- 31 餐廳、廚房的基本設施中，廚房內工作台或是調理台面採光應該在多少米燭光以上？
(A)50 (B)100 (C)200 (D)250
- 32 食品業者本身之規範不包括下列何者在內？
(A)作業環境 (B)人員外貌 (C)製作程序 (D)貯存販賣場所
- 33 環境與設備的 5S 管理是指下列何者？
(A)整理、整頓、清掃、清潔、教養 (B)整齊、清潔、紀律、清掃、禮貌
(C)整潔、親和、紀律、教養、清掃 (D)整頓、清洗、親和、禮貌、清靜
- 34 下列何種症狀是誤食含有錫的果汁罐頭所引起？
(A)牙齦、黏膜及皮膚變色 (B)刺激消化器官，造成嘔吐、下痢
(C)頭暈、頭痛、發抖、嗜眠 (D)食慾不振、貧血、皮膚色素沉澱、肝臟肥大、神經系統受損
- 35 被手指有甲溝炎的廚工接觸過之食物，容易受下列何種微生物污染？
(A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)魏氏梭菌
- 36 下列何者不是餐廳設計時需要的原則？
(A)清潔衛生 (B)工作人員的外型 (C)經濟效益 (D)安全舒適
- 37 有關團膳廚房管理的敘述，下列何者正確？
(A)發現瓦斯漏氣時，應立即開啓抽風機或是電扇吹散 (B)當廚師要離開爐灶去休息時，可留下母火
(C)保溫餐車消毒後要密閉數天後才使用 (D)廚房鼠跡入侵率調查也是內部管理的範圍之一
- 38 食用油脂之最適當貯存方式為何？
(A)油炸過的油過濾後可倒入新油中存放 (B)存放於黑暗陰涼乾燥處
(C)可用銅、鐵製之容器盛放 (D)存放於烹煮區易於取拿之地方
- 39 熱水消毒餐具時，正確的溫度與時間分別為：
(A)65°C，30 秒 (B)90°C，1 分鐘 (C)80°C，1 分 30 秒 (D)100°C，2 分鐘
- 40 下列何者為室內衛生的指標？
(A)溫度 (B)濕度 (C)二氧化碳濃度 (D)落菌量