

101年第二次專門職業及技術人員高等考試醫師考試分試考試、中醫師、營養師、心理師、醫事檢驗師、護理師考試暨普通考試護士考試、101年專門職業及技術人員高等考試中醫師（第一試）考試分試考試、法醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術師考試試題

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：2小時

座號：_____

※注意：禁止使用電子計算器。

甲、申論題部分：（50分）

- (一)不必抄題，作答時請在申論試卷上劃記及書寫題號，於本試題上作答者，不予計分。
- (二)作答時請使用藍、黑色鋼筆或原子筆，不得使用鉛筆及螢光筆。
- (三)本次考試申論題作答採線上閱卷，請確實依循考選部國家考試試卷封面注意事項書寫答案。

- 一、請說明餐飲業油炸油稽查管理原則？及其監控油炸油品質之測定方法與原理？（15分）
- 二、醫療機構之團體膳食人事管理內容應包括那些項目？（10分）
- 三、若遇到雷雨天，當日早晨預估晚餐用餐員工人數會突然激增，此時，使用標準食譜的營養師，要如何應用「調整係數」的概念，調整食材的總購買量才能順利供餐？請舉例說明。（10分）
- 四、營養師如何執行乾料庫房管理的業務？並同時考量調整置物架（8坪的正方形空間）使用方式，讓食材容易先進先出？請列出圖示搭配文字說明之。（15分）

乙、測驗題部分：（50分）

代號：4105

- (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 有關外賣年菜的特色，下列敘述何者錯誤？
 - (A)菜品命名常見吉祥用語
 - (B)場地費用不大
 - (C)資金高
 - (D)菜品選擇宜烹調後品質變化小
- 2 欲供應洋蔥炒肉絲（洋蔥、肉絲重各占 1/2）100 份，每份成品熟重 70 公克，洋蔥、豬後腿肉之廢棄率各為 10%及 15%，製備後成品與原材料重量比例（膨縮率）各為 90%及 85%，則各應準備多少公斤材料？
 - (A)洋蔥、豬後腿肉各 3.1、3.4 公斤
 - (B)洋蔥、豬後腿肉各 4.3、4.8 公斤
 - (C)洋蔥、豬後腿肉各 6.0、6.8 公斤
 - (D)無法計算
- 3 依據國人膳食營養參考攝取量（DRIs）評估供應對象的營養需求時，下列那一項不是先決條件？
 - (A)飲食習慣
 - (B)性別
 - (C)活動度
 - (D)年齡

- 4 菜單設計應盡量符合「三低二高」原則，此「二高」是指：
(A)高醣、高纖 (B)高鐵、高鈣 (C)高鐵、高纖 (D)高鈣、高纖
- 5 青江菜 1 公斤 25 元，生廢棄率為 10%，假定餐盒中給予 80 克炒青江菜，則 500 人份青江菜約需要多少錢？
(A)500 元 (B) 700 元 (C) 1110 元 (D) 2000 元
- 6 設計 1200 人份大學生自助午餐，當葷菜三選二時，則每道葷菜需設計多少人份？
(A)400 (B) 800 (C) 1200 (D) 3600
- 7 有關不同食材的貯存原則，下列何者正確？
(A)包裝良好的大包豬絞肉，在一般冷藏室中可以保存兩週
(B)全蛋要冷凍時，應打開直接置入容器內加蓋後冷凍
(C)鮮奶採購量過多時，可以冷凍貯存保持鮮度
(D)用不透明塑膠罐裝沙拉油比用鐵罐裝要適當
- 8 下列何者為較適合貯放米、麵粉等乾料之庫房條件？
(A)溫度 5~15°C，相對濕度 20~30% (B)溫度 5~15°C，相對濕度 50~60%
(C)溫度 16~25°C，相對濕度 20~30% (D)溫度 16~25°C，相對濕度 50~60%
- 9 有關盤點的敘述，下列何者正確？
(A)永續盤點適用於單價低、數量多、進出貨次數多之貨品
(B)實際盤點適用於單價高、數量少、進出貨次數少之貨品
(C)實際盤點又分為期末盤點與循環盤點
(D)循環盤點即庫管人員在一段時間（如每月、每季）進行一次實際盤點
- 10 撥發食材物料的請領單上不會出現下列那一項資訊？
(A)品名 (B)數量與單位 (C)期末存貨量 (D)規格說明
- 11 下列何種食物最常以切割驗收方式來驗收？
(A)青江菜、小白菜 (B)培根、火腿片 (C)蘿蔔、西瓜 (D)冷凍豬肉
- 12 下列何種食品驗收時，可採抽樣檢查之方式？
(A)季節性食品 (B)交貨數量很大之食品 (C)高價位食品 (D)容易檢查之食品
- 13 驗收檢驗時，將下列何種試劑加入白米中，隨著綠色指示劑變黃，顯示不新鮮的米含過多的游離脂肪酸？
(A)亞硫試劑 (B)酸鹼指示劑 (C)硫酸釩溶液 (D)皂黃試劑
- 14 欲進行大量且緊急之採購，且採購的物品僅有少數的廠商經營，宜採用何種方式？
(A)招標採購 (B)比價採購 (C)議價採購 (D)直接採購
- 15 海蜇皮是由何種海鮮曬乾製成？
(A)水母 (B)海膽 (C)海參 (D)花枝
- 16 油炸食物時，為避免引起油脂的氧化酸敗，所選用的鍋具以下列何者最適宜？
(A)深鍋，鍋面小 (B)深鍋，鍋面大 (C)淺鍋，鍋面小 (D)淺鍋，鍋面大

- 17 有關團膳廚房常用到的計量單位之敘述，下列何者正確（以水的密度為基準來計算）？
(A) $5t = 1T$ (B) $1C = 12T$ (C) $1t$ 約為 5 公克 (D) 1 台兩約為 30 公克
- 18 依據 GHP 的規定，廚房用水的蓄水池（塔、槽）設置地點應距離污穢場所多遠？
(A) 1 公尺以上 (B) 3 公尺以上 (C) 15 公尺以上 (D) 沒有一定的規定
- 19 有關米及其澱粉的敘述，下列何者正確？
(A) 在來米是秈米，直鏈澱粉含量是 25% (B) 糯米是稊米，支鏈澱粉含量是 75%
(C) 支鏈澱粉含量多時較容易老化 (D) 糯米的膨脹率約為 269%
- 20 調製相同甜度的甜湯時，添加下列何種糖的用量最少？
(A) 葡萄糖 (B) 果糖 (C) 蔗糖 (D) 蜂蜜
- 21 下列敘述何者錯誤？
(A) 為確保食物的衛生安全，隨機取樣之食物應以熱封膜包裝置於 5°C 冷藏備查
(B) 「脂肪性殘留物檢查」目的是藉以判斷餐具或容器是否有殘留脂肪，以判斷是否清洗乾淨
(C) 為判斷餐具是否清洗乾淨，得以「澱粉性殘留物檢查」行之，試藥為蘇丹 3 號或 4 號
(D) 經「脂肪性殘留物檢查」如發現殘留油脂，則會呈現紅色斑點
- 22 得知員工實際之工作內容的方法不包含下列何者？
(A) 實驗法 (B) 面談法 (C) 問卷調查法 (D) 觀察法
- 23 為避免洗淨的雙手又被水龍頭開關污染，所以不宜使用下列何種型式的水龍頭？
(A) 電子感應式 (B) 腳踏式 (C) 肘碰式 (D) 旋轉扭式
- 24 下列那一種特殊型的清潔劑無殺菌功能？
(A) 次氯酸鹽 (B) 過碳酸鹽
(C) 碘 (D) 含雙胍 (biguanide) 系清潔劑
- 25 起爐火時的步驟是：
(A) 先開點火器再開瓦斯 (B) 瓦斯不開，故直接點火
(C) 先開瓦斯再開點火器 (D) 同時開點火器和瓦斯
- 26 針對廚房設計需求及硬體規劃上之預算考量時，下列各項的先後排序為何？①環保 ②美觀 ③效率 ④安全 ⑤衛生
(A) ①②③④⑤ (B) ①④⑤③② (C) ③④①⑤② (D) ④⑤①③②
- 27 下列何者不是管理者訂定員工工作內容 (job description) 所必須包括之項目？
(A) 工作職銜 (B) 工作職責 (C) 工作關係 (D) 房屋津貼
- 28 依勞動基準法與兩性工作平等法的規定，妊娠 3 個月以上流產者，應使其停止工作，給予幾星期的產假？
(A) 4 (B) 5 (C) 6 (D) 8
- 29 四季餐廳的 4 月用餐人次為 3000 人次，平均每人消費 250 元。該餐廳的固定成本為 250,000 元，4 月的變動成本為 487,500 元，請計算出該餐廳 4 月的損益平衡點的顧客人數約為何？
(A) 2,500 人 (B) 2,858 人 (C) 2,910 人 (D) 3,000 人

- 30 製備 100 人份的螞蟻上樹，需要粉絲 600 元、絞肉 1000 元、青蔥 200 元，一份售價 40 元，則食材成本百分比為何？
(A) 25 (B) 35 (C) 40 (D) 45
- 31 於特定時間內，以數量單位表達未來財務與其他資源運用的詳細計畫稱為：
(A) 資產負債表 (B) 損益表 (C) 財務分析表 (D) 預算表
- 32 有關供膳的營收計算中，變動成本率 = 變動成本 ÷ 總營業額，貢獻率 = 1 - 變動成本率，則下列敘述何者正確？
(A) 固定成本 > 貢獻率，為「結餘」
(B) 固定成本 < 貢獻率，為「虧損」
(C) 固定成本 = 貢獻率，為「收支平衡」
(D) 固定成本 = 變動成本率，為「收支平衡」
- 33 餐具洗滌流程在清洗餐具後，採用氯水消毒時，其有效濃度最低為多少 ppm？
(A) 10 (B) 50 (C) 100 (D) 200
- 34 在落實安全管理的循環系統，下列組合之排序何者正確？①Act ②Check ③Do ④Plan
(A) ④③②① (B) ③①④② (C) ②④①③ (D) ①②③④
- 35 一般室內環境衛生，空氣中的二氧化碳濃度不得高於：
(A) 0.35% (B) 0.25% (C) 0.2% (D) 0.15%
- 36 下列何者是一般市售醬油常用之防腐劑？
(A) 苯甲酸 (B) β -萘酚 (C) 水楊酸 (D) 過氧化氫
- 37 有關團膳餐具三槽式洗滌流程的順序，下列何者正確？
(A) 浸泡 → 噴洗 → 消毒 → 沖水 → 滴乾 (B) 噴洗 → 浸泡 → 刷洗 → 沖洗 → 滴乾
(C) 浸泡 → 沖洗 → 消毒 → 滴乾 → 擦乾 (D) 噴洗 → 刷洗 → 沖洗 → 消毒 → 滴乾
- 38 廚房員工手上有刀傷且化膿時，應嚴禁其工作，因最容易引起何種細菌污染而造成食物中毒？
(A) 大腸桿菌 (B) 腸炎弧菌 (C) 沙門氏菌 (D) 金黃色葡萄球菌
- 39 有關「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」之規定，下列敘述何者錯誤？
(A) 餐廳廚房製備時，不得在室溫下解凍
(B) 午餐未用完的沾料應於 30 分鐘內妥善冷藏於攝氏 7 度以下，才能在晚餐時再使用
(C) 高級中等以下學校供應之點心不得使用代糖或代脂
(D) 與食品供應商訂定的書面合約應載明違約罰則
- 40 下列何種產品不可以申請「CAS」標章？
(A) 臺東稻米 (B) 阿里山茶業 (C) 紐西蘭奶粉 (D) 淡水魚酥