

102年第一次專門職業及技術人員高等考試醫師中醫師考試
分試考試、中醫師、營養師、心理師、醫事檢驗師、護理師、
社會工作師考試、特種考試聽力師、牙體技術人員考試、
102年專門職業及技術人員特種考試語言治療師考試試題

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、請說明在團膳作業系統中庫存盤點的目的與執行的方法，並請設計一適用表單以利庫存盤點紀錄之使用。(15 分)
- 二、請說明依衛生管理原則團膳廚房之作業區劃分及各作業區包含之項目。(10 分)
- 三、請以生鮮豬肉為例，說明其選購原則及在製備上可增加嫩度之方法。(15 分)
- 四、試述學校營養師進行瞭解或評估學生對餐食接受度之方法。(10 分)

乙、測驗題部分：(50 分)

代號：4106

- (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 「鐵板燒」、「涮涮鍋」等屬於下列何種餐食的供應型態？
(A)餐桌服務 (table service) (B)自助式服務 (buffet service)
(C)速簡餐食服務 (cafeteria service) (D)櫃檯服務 (counter service)
- 2 標準食譜之內容，不包含下列何者？
(A)作業標準 (B)烹調者姓名 (C)產品名稱 (D)材料名稱及份量
- 3 何謂「refreshment stands service」？
(A)自助式服務 (B)速簡餐食服務 (C)外賣服務 (D)小吃攤
- 4 下列何者與標準食譜的功能無關？
(A)確保食物成品品質的一致性 (B)準備使用的器具及設備
(C)計算供餐所需的食材 (D)計算工作人員的工時
- 5 王小姐經營小型簡餐店預估要煮 50 碗飯量，需要多少米量？
(A) 6200 公克 (B) 8 台斤 (C) 4 公斤 (D) 10.6 公斤
- 6 欲供應 500 人份之「糖醋高麗菜」，每份供應量為 100 公克，高麗菜可食部分占 95%，收縮率為 90%，約需購買多少公斤的高麗菜？
(A) 43 公斤 (B) 47 公斤 (C) 53 公斤 (D) 59 公斤

- 7 欲供應每人份相等重量之全素菜時，下列何種蔬菜之採購需要量最多？
(A)花椰菜 (B)菠菜 (C)高麗菜 (D)油菜
- 8 下列對穀類貯存的敘述，何者正確？
(A)穀類水分含量越高，越容易貯存 (B)穀類在水分 13% 以下的環境貯存較好
(C)穀類在相對濕度 85% 以上的環境貯存較好 (D)去殼穀類貯存期限較長
- 9 下列何者是錯誤之庫房管理？
(A)物品以先進先出為原則
(B)解凍的冷凍食品，可於烹調前一天拿至冷藏庫解凍
(C)庫房物品應分類存放，排列整齊，重的物品放在靠門處之地面以便拿取
(D)每天檢查庫房溫度，確保食物安全，以免造成重大損失
- 10 由物品之價值決定採購量及庫存量之庫存管理方法稱為：
(A)經濟型訂貨法 (economic order quantity method)
(B)先進先出法 (first in first out method)
(C)最小及最大庫存量訂貨法 (minimum-maximum method)
(D) ABC 分類法 (ABC method)
- 11 下列何種水果不適合貯存於 0~7°C？
(A)香蕉 (B)番石榴 (C)草莓 (D)李子
- 12 下列敘述何者錯誤？
(A)蔬菜品質標準有特級、優級、良級品 (B)蔬菜品質標準可分大、中和小號
(C)葉狀蔬菜以重量做分類標準之一 (D)葉狀蔬菜以長度做分類標準之一
- 13 下列那些為驗收退貨的條件？①品質不符合 ②送貨時間不對 ③價格不符合 ④發票未送達
(A)①②③ (B)①②④ (C)①③④ (D)②③④
- 14 下列食物在驗收時，何者是採用全數檢查驗收？
(A)鮑魚罐頭 (B)青江菜 (C)雞腿肉 (D)雞蛋
- 15 採購食物材料時以報紙、雜誌、網站等方式公開刊登採購訊息，依發標、投標、開標、決標、簽訂合約之程序進行，以符合規定的最低價者得標，稱為：
(A)拍賣採購 (B)議價採購 (C)招標採購 (D)訂購採購
- 16 製作芋泥點心的過程，下列何種方式正確？
(A)芋頭蒸熟後放冷壓碎 (B)芋頭蒸熟後趁熱壓碎 (C)芋頭切碎再蒸熟 (D)芋頭水煮後放冷壓碎
- 17 蛋黃醬的製造，主要是利用蛋品的何種性質？
(A)起泡作用 (B)乳化作用 (C)凝固作用 (D)擴散作用

- 18 下列何者不是抑制酵素性褐變的方法？
(A)避光 (B)避氧氣 (C)加酸 (D)加熱
- 19 有關肉品加熱的變化，下列敘述何者錯誤？
(A)肌纖維愈長、收縮愈厲害 (B)結締組織受熱收縮變硬
(C)豬肉採順紋逆切，可減少肌纖維的收縮 (D)結締組織愈多，成品愈韌，宜採用乾熱加熱法
- 20 下列有關計量單位換算之敘述，那些正確？①1 量杯=16 茶匙 ②1 台兩=37.5 公克 ③1 加侖 (gallon) = 4 品脫 (pint) ④1 公斤=2.2 磅
(A)①③ (B)①④ (C)②③ (D)②④
- 21 下列敘述何者錯誤？
(A)工作分析 (job analysis) 是工作內容說明書 (job description) 之基礎
(B)吉爾伯斯 (Gilbreth) 是動作研究 (motion study) 的創始者
(C)動作研究是為了追求效果 (effectiveness)，而非效率 (efficiency)
(D)「工作過程圖」是為了改善製備時間及走動距離
- 22 團膳用具之清潔可用下列那一種方式？
(A) 100 ppm 的漂白水 (B) 75% 的酒精 (C) 雙氧水 (D) 碘
- 23 設計廚房的排水道時，下列何者不宜？
(A)使用不鏽鋼材質 (B)具有弧度 (C)具有斜度 (D)為水平
- 24 餐廳內的工作區，光線亮度應為多少較適宜？
(A) 50 米燭光 (B) 100 米燭光 (C) 200 米燭光 (D) 300 米燭光
- 25 瓦斯或水管的控制把手與供氣供水的供應，下列何者正確？
(A)把手與管線平行為開 (B)把手與管線呈 45° 斜角為關
(C)把手與管線垂直為開 (D)把手與管線平行為關
- 26 廚房地面的鋪設，下列何種材料最不適宜？
(A)防滑地磚 (B)磨石子加金屬條分隔 (C)環氧樹脂 (Epoxy) (D)塑膠地磚
- 27 有關人事費用的控制，下列敘述何者錯誤？
(A)應刪減較費人力的菜單 (B)使用標準化食譜或循環菜單
(C)可購買事先處理好的半成品以縮短工時 (D)盡量讓有技術的人員多幫忙不需技術的工作
- 28 人的動作之操作範圍中，最大工作範圍是：
(A)以手腕為中心，中指為半徑 (B)以肩膀為中心，整個手臂為半徑
(C)以手肘為中心，前臂為半徑 (D)以頭為中心，肩膀為半徑

- 29 一般在團體採購預算編製上，採購數量估算必有誤差，故可以總預算的多少作為備用？
(A) 3% (B) 5% (C) 10% (D) 12%
- 30 有關食材採購數量與成本計算，下列敘述何者錯誤？
(A) 食物成本% = 100% + 利潤% - 營運管理費%
(B) 最高採購量 = 生產需求量 + 最高存貨量 - 期末存貨量
(C) 安全庫存量亦即最低存貨量
(D) 採購量 = 運送期間需求量 + 標準庫存量 - 手中現有存貨量
- 31 假設阿滿餐廳每人每客單價為 120 元，固定成本 (fixed cost) 為 400,000 元，10、11、12 月來客數分別是 7,000 人、8,000 人與 8,500 人，變動成本 (variable cost) 依序為 560,000 元、576,000 元與 580,000 元，請計算出 11 月損益平衡點 (break-even point) 的來客人次為多少？
(A) 8,233 (B) 8,333 (C) 8,400 (D) 8,500
- 32 承上題，阿滿餐廳 11 月份營業收入有無賺錢？
(A) 有賺錢 (B) 有虧損 (C) 不賺不賠 (D) 無從得知
- 33 依據「即食餐食工廠良好作業規範」，作為切割用之塑膠砧板，應使用何種顏色及材質？
(A) 橘色，LDPE (B) 白色，LDPP (C) 橘色，HDPE (D) 白色，HDPP
- 34 政府回收水銀乾電池是要避免下列何種重金屬的污染？
(A) 汞 (B) 鉛 (C) 鎘 (D) 砷
- 35 具嗜鹽性的食品污染菌為：
(A) 沙門氏菌 (B) 腸炎弧菌 (C) 金黃色葡萄球菌 (D) 魏氏梭菌
- 36 餐飲人員的身體檢查項目包括：
(A) A 型肝炎、手部膿瘡、心臟病 (B) A 型肝炎、手部膿瘡、結核病
(C) B 型肝炎、手部膿瘡、心臟病 (D) B 型肝炎、手部外傷、結核病
- 37 若門窗緊閉的廚房發生油脂引起的火災，最好使用那一種方式滅火？
(A) 大量的清水 (B) 四氯化碳滅火器 (C) 泡沫滅火器 (D) 碳酸鈉溶液滅火劑
- 38 行政院農業委員會推動的產銷履歷驗證標章不包括下列那一項資訊？
(A) 行動條碼 (B) 追溯號碼 (C) 追溯網址 (D) 生產農民姓名
- 39 餐具清洗後需殺菌處理，若使用乾熱消毒櫃消毒，其溫度、時間應如何設定？
(A) 80°C，2 分鐘以上 (B) 100°C，2 分鐘以上 (C) 100°C，10 分鐘以上 (D) 110°C，30 分鐘以上
- 40 依據「營養師法」第 7 條規定，營養師執業應接受繼續教育，並應每幾年提出完成繼續教育證明文件，辦理執業執照更新？
(A) 三年 (B) 五年 (C) 六年 (D) 七年