

105年第一次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段  
考試、營養師、心理師、護理師、社會工作師考試試題

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：可以使用電子計算器。

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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、過新年營養師會使用鮮魚供應膳食，請問：依捕獲地區不同，新鮮魚的分類為何？  
（請舉例說明）鮮魚在烹調過程中應注意那些事項？（20 分）

二、客來大飯店之西式餐廳的膳食成本及其營運紀錄如下：6 月初食物存貨總值為 50 萬元，6 月食物採購成本 100 萬元，移出到中式餐廳的食物成本為 8 萬元，6 月末的食物存貨總值 30 萬元，6 月份員工伙食費用為 12 萬元，6 月份營業額為 250 萬元。請問：實際食物成本的定義？食物移入與食物移出，對食物成本會造成什麼影響？6 月份的食物成本百分比為何？（20 分）

三、5 種乳製品之採購規格，根據中國國家標準（CNS）規定，包括：脫脂鮮乳、低脂鮮乳、全脂鮮乳、高脂鮮乳及鮮羊乳的乳脂肪含量百分比各為何？（10 分）

乙、測驗題部分：（50 分）

代號：4103

- (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。

- 一碗綠豆湯，湯和綠豆量約各一半，加入蔗糖 15 克，如果綠豆膨脹收縮率（熟重／生重）約 300%，則一碗綠豆湯約含幾份（Ex）全穀根莖類？  
(A)0.5 (B)1 (C)1.5 (D)2
- 下列關於「標準食譜」之敘述，何者正確？  
(A)標準食譜中之食物材料重量為可食熟重（EP 熟重）  
(B)利用標準食譜，廚房中任何廚師都能製備出美味菜餚  
(C)應用 100 人份之標準食譜炒製 500 人份蔬菜時，不需分多次烹調，可一次烹調完畢  
(D)標準食譜是將小量食譜材料直接放大至 100 人份後，直接製備，品評再修改
- 關於 1 份（1 Ex）食物之可食部分生重，下列那些正確？①黃豆乾 70 公克 ②五香豆乾 60 公克 ③香腸 40 公克 ④馬鈴薯 90 公克 ⑤文蛤 45 公克 ⑥白海參 100 公克  
(A)①③④⑥ (B)②③④⑤ (C)③④⑤⑥ (D)①②⑤⑥
- 關於不同宗教之飲食限制，下列敘述何者正確？  
(A)正統猶太教不吃魚肉 (B)喇嘛教忌食牛肉 (C)回教禁食豬肉 (D)道教禁食菸酒
- 下列何者是膳食設計作業的正確流程？①配膳 ②採購 ③菜單設計 ④驗收 ⑤製備 ⑥供餐  
(A)①②③④⑤⑥ (B)②④③⑤⑥① (C)③②④⑤①⑥ (D)③①②④⑤⑥

- 6 有關幼稚園 4~6 歲兒童供餐需要注意之事項，下列那些正確？①菜餚調味宜溫和清淡 ②菜餚顏色宜柔和不可鮮豔 ③男童每天需要攝取 1,250 大卡 ④三餐外可搭配 2 次點心  
(A)①② (B)①④ (C)②③ (D)③④
- 7 關於白米貯存需注意的事項，下列敘述何者正確？  
(A)應貯存於冷凍庫  
(B)應貯存於 13°C、相對溼度 60% 以下之陰涼處  
(C)應貯存於 23°C 日照充足處，以免濕氣破壞米質  
(D)應貯存 6 個月後再使用，因為貯存使纖維質含量增加
- 8 有關冷凍庫之管理，下列敘述何者錯誤？  
(A)要有冷空氣對流 (B)溫度應維持在 -18°C 以下  
(C)食材應貼牆整齊排放 (D)裝置容量為該空間 50~60%
- 9 有關乾料庫房貨物架之排列方式，下列何者錯誤？  
(A)G 法 (B)I 法 (C)T 法 (D)L 法
- 10 某團膳公司採用「一物一票方式」進行庫房管理。某甲將乾香菇庫存量依南北貨項目填入丙票內，交給某乙做核對庫存量之依據，則下列敘述何者錯誤？  
(A)此種庫房管理為「貨物標籤方法」 (B)某甲為盤點人員  
(C)某乙為採購人員 (D)丙票為貨物標籤
- 11 有關食材採購原則，下列那些正確？①適宜之品質與規格 ②選擇適時交貨 ③尋求最低之採購價格 ④適當之採購數量 ⑤選擇良好服務之廠商  
(A)①②③④⑤ (B)①②④⑤ (C)①③④ (D)②③⑤
- 12 下列那些為團膳公司驗收者的工作項目？①安排招標 ②準備磅秤 ③核對訂購單與食材項目 ④核對餐盒出貨數量  
(A)①② (B)②③ (C)③④ (D)①④
- 13 正確的驗收流程為何？①移至庫房或廚房 ②接受進貨或退貨 ③查對送貨單或發票 ④依訂單進行驗收 ⑤完成驗收紀錄  
(A)④③②⑤① (B)④⑤③②① (C)③①②④⑤ (D)③④⑤②①
- 14 關於白米驗收的敘述，下列何者正確？  
(A)取出白米附著之粉末加少許水後，置於兩塊玻璃間磨擦，玻璃上沒有滑痕者，為參雜白粉  
(B)蓬萊米，米粒長形；在來米，米粒圓形  
(C)二期米與一期米比較，米粒較大  
(D)夾雜物是取檢定雜物內之石頭
- 15 有關魚貝類之分類，下類敘述何者錯誤？  
(A)蝦子屬於蝦蟹類 (B)烏賊屬於腔腸類 (C)海參屬於棘皮類 (D)鮑魚屬於貝類
- 16 下列分類何者錯誤？  
(A)竹筍：莖菜類 (B)洋蔥：莖菜類 (C)蓮藕：根菜類 (D)番薯：根菜類
- 17 下列何種處理方式無法增加牛肉之柔嫩度？  
(A)添加適量嫩精 (B)冷藏 1~2 天 (C)機械拍打 (D)順著肉紋切割

- 18 關於蔬菜類食物的製備，下列敘述何者正確？
- (A)白色大白菜製備時加入少許鹼，會呈白色 (B)綠色芥藍菜製備時加入少許酸，會呈黃綠色  
(C)胡蘿蔔製備時加入少許鹼，橘紅色會變淡 (D)紫色茄子加入鹼，會呈紅紫色
- 19 烹調肉類時，下列何種方法正確？
- (A)滷肉添加嫩精嫩化肉質時，應於沸騰時加入嫩精使其發揮作用，以縮短烹調時間  
(B)pH 值 7~8 時，肉質最硬，所以添加小蘇打提升 pH 值可使肉嫩化  
(C)鹽濃度於 10%時，肉的保水力最佳，如鹽焗雞的製作  
(D)膠原蛋白及彈性蛋白較多的部位，適合加水及長時間加熱烹調
- 20 製作果凍時，下列敘述何者正確？
- (A)吉利丁是植物膠，吉利 T 是動物膠  
(B)動物膠加入酸性材料會使凝膠變硬，植物膠則相反  
(C)植物膠與糖共煮，可增加凝固強度，動物膠溶液加糖，會降低膠體硬度  
(D)材料先煮至沸騰後，直接加入動物膠，可使果凍快速凝膠
- 21 下列何者不是個人避免感染 H7N9 流感的方法？
- (A)口罩是居家常備的保健物品，宜適量準備  
(B)民眾平時應養成良好個人衛生習慣、注意飲食均衡、適當運動及休息，維護身體健康  
(C)將禽類肉品或蛋類，完全煮熟後再食用  
(D)在病患症狀出現 24 小時內投予流感抗病毒藥劑
- 22 為維持膳食供應品質良好，下列敘述何者錯誤？
- (A)驗收與採購可以是同一人 (B)需在冷藏溫度下醃漬肉、魚類  
(C)80°C 熱水可做餐具容器的消毒 (D)必須先將餐具清洗乾淨再消毒才有效
- 23 有關 HACCP 品管之敘述，下列何者錯誤？
- (A)比傳統品管更著重成品與半成品之檢驗 (B)強調危害之控制必須在製程中  
(C)自食物生產至餐桌全程之食品安全控制 (D)使危害不至於發生於成品中
- 24 下列何種組合可以供應素食者食用？①吉利丁果凍 ②蒟蒻凍 ③洋菜凍 ④雞皮凍
- (A)①② (B)②③ (C)③④ (D)①④
- 25 團膳機構最常使用下列何種方式進行採購？
- (A)議價採購 (B)比價採購 (C)報價採購 (D)拍賣採購
- 26 米飯調製品之恆溫（18°C）餐食，有效使用期限約為幾小時？
- (A)4 (B)12 (C)20 (D)24
- 27 在設計廚房時，下列何者不是考量要點？
- (A)依據作業內容規劃工作區域與空間大小 (B)依據使用設備規格尺寸與數量繪製平面圖  
(C)模擬人、物流動線確保作業順暢度 (D)計算作業員工人數並調整空間密度

- 28 關於人事管理主要目標之敘述，下列何者錯誤？  
(A)規劃人力發展 (B)拓展業務 (C)降低人事成本 (D)滿足員工需求
- 29 廚師健康檢查項目應包含 A 型肝炎，下列敘述何者錯誤？  
(A)可檢查 IgM 及 IgG 二種  
(B)IgM 屬發病期產生的抗體  
(C)IgM 如檢出為陽性者表示身體正產生大量抗體，因此為合格  
(D)IgG 檢出為陽性者表示其過去已有抗體，可保護免於 A 型肝炎感染
- 30 下列何者不是食物成本控制不當的原因？  
(A)員工工作時間過長 (B)員工餐食供應太多 (C)員工偷盜材料 (D)員工食物分割不當
- 31 製備一盤 50 人份之蔥爆牛肉，鮮料費 1,000 元，乾料費 200 元，若食物成本百分比為 40%，則每人每份蔥爆牛肉售價應為多少元？  
(A)20 (B)25 (C)50 (D)60
- 32 一家餐廳營業額 1,500 萬元，變動成本為售價的 60%，每月固定成本為 400 萬元，則利潤為多少萬元？  
(A)100 (B)200 (C)300 (D)400
- 33 資產負債表對餐廳或團膳公司而言是一份非常重要的文件，它通常被用來決定獨資或是公司的價值，下列敘述何者正確？  
(A)是餐廳或團膳公司在某一特定日期的財務狀況 (B)顯現餐廳或團膳公司在未來的負債及權益  
(C)是餐廳或團膳公司發展策略的聲明 (D)顯示餐廳或團膳公司的投資回報率
- 34 依據餐飲從業人員之個人衛生管理，員工應定期接受健康檢查，其頻率為何？  
(A)每年一次 (B)每二年一次 (C)每二年三次 (D)每年二次
- 35 施行衛生教育的目的是使從業人員具有正確的食品衛生知識，下列何者不需進行衛生教育？  
(A)老闆 (B)顧客 (C)新進員工 (D)在職人員
- 36 下列何者不是 HACCP 系統的優點？  
(A)能確實掌握重要的危害 (B)管理方式由事前防範轉為事後檢驗  
(C)能降低產品的損失 (D)可作為其他品質管理系統互補之用
- 37 三槽式餐具洗滌之第一槽（洗滌槽），為增加餐具之洗淨效果，建議宜使用下列何種溫度的熱水清洗？  
(A)30~40°C (B)40~50°C (C)50~60°C (D)60~70°C
- 38 某團膳公司規劃每半年檢測水質，下列何者不是簡易檢查項目？  
(A)沙門氏菌 (B)總菌落數 (C)酸鹼（pH）值 (D)大腸桿菌
- 39 關於餐飲業者洗滌作業場所應符合之相關專業規定，下列敘述何者錯誤？  
(A)洗滌場所應有充足之流動自來水  
(B)具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施  
(C)水龍頭高度應低於水槽滿水位高度，以防水逆流污染  
(D)若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具
- 40 以油的品質來看，下列四種油中，何者不適於用來做油炸用油？  
(A)動物油（豬油、牛油） (B)棕櫚油  
(C)耐炸油 (D)酥油