

107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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、營養師推出年菜系列料理，在食譜中有一道菜名稱為「蒜苗香腸」，供應 100 人份，香腸需要 6 斤，1 斤單價 280 元，蒜苗需要 1 斤，1 斤單價 120 元，調味料及香辛料占 8%，另外，切割及烹調耗損占 10%，而實際成本為售價 40%，請問：這道菜總材料價格為多少元？每份實際成本為多少元？又每份蒜苗香腸售價約為多少元？作答內容請列出計算過程。（20 分）

二、飲食生活中，烹調常用的糖有蔗糖、90%果糖糖漿、葡萄糖、麥芽糖及乳糖等，請列出這五種糖的甜度，並依序由高至低排序。（10 分）

三、預防食品中毒的五要原則為何？（20 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。

1 欲了解餐食可被接受的程度，下列何者是最簡易的方法？

- (A)問卷調查法 (B)盤餘稱量法 (C)訪問法 (D)觀察法

2 現要設計芹菜炒 50 g 肉絲，肉的成本已占 4 元，芹菜每公斤 40 元，食材成本預估為售價的 40%，若要將售價限制在 15 元，請問該用幾公克芹菜？

- (A)60 公克 (B)30 公克 (C)40 公克 (D)50 公克

3 為增進安養機構 250 位老人供餐滿意度，採每週變化一餐餐點的供應形式及內容，則下列菜單設計何者較不合宜？

- (A)炒麵、滷蹄膀、蒜香地瓜葉、蒸蛋、水果凍 (B)麻油麵線、藥膳燉雞、炒 A 菜、滷豆腐、西瓜
(C)碗粿、肉羹湯、白菜滷、紅豆羊羹、葡萄 (D)五穀飯、蒸鱸魚、玉米雞丁、炒菠菜、香蕉

4 有 10 位女生與 10 位男生吃水餃，男生每人 20 個，女生每人 15 個。如果一個水餃包餡 14 g（高麗菜與絞肉各半，高麗菜需先脫水約 50%），則應準備約多少量的高麗菜與絞肉？

- (A)高麗菜 4 斤、絞肉 4 斤 (B)高麗菜 8 斤、絞肉 8 斤
(C)高麗菜 8 斤、絞肉 4 斤 (D)高麗菜 16 斤、絞肉 8 斤

- 5 空心菜 120 g (AP, 生), 生廢棄物 20 g, 煮後 (EP, 熟) 80 g, 則其生廢棄率為多少百分比?
(A)83% (B)80% (C)67% (D)17%
- 6 有一配方: 麵粉 100%、水 70%、新鮮酵母 3%、糖 6%、豬油 5%, 如果用 40 公斤的麵粉, 需多少公克新鮮酵母?
(A)800 (B)1200 (C)1500 (D)1700
- 7 下列何種庫存量可以確保食材由訂貨到交貨前不致於缺貨?
(A)最高庫存量 (B)經濟庫存量 (C)安全庫存量 (D)有效庫存量
- 8 根據中國國家標準 (CNS), 下列何者不是白米品質區分的標準?
(A)米粒充實飽滿 (B)夾雜物 (C)香氣 (D)稻殼比例
- 9 下列何者不是採購合約所包含之必須項目?
(A)物料年度需求量 (B)付款條件 (C)驗收標準 (D)違約罰則
- 10 採購規格的建立, 對團膳業者之重要性為何? ①作為供應商之間比價的依據 ②減少採購人員與供應商之間的誤會 ③作為貨品安全庫存量的依據 ④作為驗收貨品的指標
(A)①②③ (B)①②④ (C)①③④ (D)②③④
- 11 關於「驗收紀錄單」所包含之項目, 下列何者正確?
(A)儲存地點、規格、價格 (B)有效日期、數量、販賣者
(C)食品品名、數量、規格 (D)營養成分、價格、儲存條件
- 12 驗收 300 公克的日本花菇, 最不適當的磅秤為:
(A)1 公斤磅秤 (B)3 公斤磅秤 (C)5 公斤磅秤 (D)10 公斤磅秤
- 13 關於判斷蛋是否新鮮之敘述, 下列何者正確?
(A)蛋殼粗糙的比較不新鮮 (B)蛋白擴散面積越大者越新鮮
(C)蛋黃高度越高者越新鮮 (D)蛋比重越輕者越新鮮
- 14 有關麵粉之敘述, 下列何者正確?
(A)軟小麥所碾磨之麵粉其蛋白質含量高於硬小麥製成之麵粉
(B)麵粉之蛋白質因缺乏甲硫胺酸 (methionine), 為不完全蛋白質
(C)麥穀蛋白 (glutenin) 為麵粉主要蛋白質之一, 吸水膨潤後具良好延展性
(D)高筋麵粉其蛋白質含量較低筋麵粉高, 且顏色較深
- 15 製作水晶餃時應選用下列何種方式較適宜?
(A)燙麵 (B)冷水麵 (C)全燙麵 (D)溫水麵
- 16 油脂重複使用會經由下列何種反應, 造成稠度增加且顏色變深?
(A)氫化反應 (hydrogenation) (B)聚合反應 (polymerization)
(C)水解反應 (hydrolysis) (D)酯化反應 (esterification)
- 17 使用酵母製作醃麵食品時, 下列那些敘述是正確的? ①糖的用量不宜超過 4%, 鹽的用量不宜超過 2%
②酵母生長溫度超過 30°C, 有利於風味的產生 ③乾酵母: 新鮮酵母: 快速酵母之用量比例為 3:2:1
④新鮮酵母與快速酵母不須經過復水即可使用
(A)①③④ (B)僅①④ (C)僅②③ (D)僅③④

- 18 有關蛋類烹調，下列敘述何者正確？
- (A)蒸蛋時添加任何鹽類均能增加成品軟度
 - (B)糖加入蛋液中會使凝固溫度上升
 - (C)煮硬煮蛋時，新鮮的蛋比不新鮮的蛋更易生成墨綠色，因新鮮蛋含硫量高
 - (D)煮玉米濃湯時應先加入蛋液後，再勾芡，以縮短烹調時間，防止澱粉於鍋底燒焦
- 19 團膳業者對於食品添加物之使用，應符合之作業規範不包括下列何者？
- (A)符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定
 - (B)進行秤量及投料應建立重複檢核程序
 - (C)需於食品標示載明食品添加物之種類與用量
 - (D)使用食品添加物皆需作成紀錄
- 20 下列何者不是供膳人員體檢的必要項目？
- (A)胸部 X 光
 - (B)A 型肝炎
 - (C)B 型肝炎
 - (D)傷寒
- 21 評估一家餐廳的衛生管理，可由下列何處開始？
- (A)洗手間
 - (B)廚房烹製區
 - (C)配膳供應區
 - (D)餐廳進門處
- 22 關於大量食物製備與小量食物製備之敘述，下列何者錯誤？
- (A)小量較大量食物製備，更注重食物品質與份量的配合
 - (B)食物儲存方法、溫度與時間控制是相同的
 - (C)食物烹調原理大同小異，大量食譜烹調時間則需增加
 - (D)小量較大量食物製備容易忽略預算控制
- 23 廚房大型設備（如 3~5 口式爐灶）前的通道，建議預留多大寬度以利作業之需？
- (A)70~110 公分
 - (B)110~130 公分
 - (C)130~150 公分
 - (D)150~180 公分
- 24 某餐廳的中央廚房，每年冷凍薯餅的需求量為 600 箱。流通成本占每批貨成本的 5%，每箱冷凍薯餅的採購成本為 300 元，每次訂購所花費的成本為 20 元，以 EOQ（Economic Order Quantity）訂購法採購，則每年訂購次數為何？
- (A)46 次
 - (B)40 次
 - (C)15 次
 - (D)13 次
- 25 下列何種設備可最迅速烹煮整顆馬鈴薯，並讓食物呈現外皮焦香內裡鬆軟多汁的質感？
- (A)旋轉式炫風烤箱
 - (B)複合式蒸氣烤箱
 - (C)熱對流微波烤箱
 - (D)隧道式真空烤箱
- 26 下列何者是微波爐設備用於供應熱源之方法？
- (A)傳導
 - (B)對流
 - (C)感應
 - (D)輻射
- 27 在「營養師法」中，關於營養師執業之描述，下列何者錯誤？
- (A)營養師應加入所在地營養師公會才能執業
 - (B)營養師執業後每 4 年提出完成繼續教育證明文件，辦理執業執照更新
 - (C)經廢止營養師執業執照未滿 1 年者，不得發給執業執照
 - (D)營養師執業以一處為限
- 28 在評估員工工作績效時，評估者必須將所有的工作項目分開考核，是為了避免下列何者？
- (A)光環效應的偏見
 - (B)過寬或過嚴偏誤
 - (C)趨中傾向無差異
 - (D)最近或最先的印象偏誤

- 29 若青江菜的生廢棄率為 6%，收縮率為 20%，1 人份供應 120 公克，今要供應 400 人份，則最適採購量是多少公斤？
(A)64 (B)68 (C)72 (D)76
- 30 某麵館將食物成本百分比訂在 25%，100 人份的炸醬麵其食物材料費分別如下：豆干 100 元、碎絞肉 1,800 元、紅蘿蔔 140 元、洋蔥 60 元，則 1 人份的炸醬麵售價約為多少元？
(A)74 (B)79 (C)84 (D)89
- 31 某家餐廳的房屋火災保險費是屬於下列何種成本？
(A)變動成本 (B)固定成本 (C)利潤 (D)食物成本
- 32 某家餐廳每月固定成本 20 萬元，變動成本率 60%，則每個月營業額要多少萬元，才能達成利潤 10 萬元？
(A)50 (B)75 (C)100 (D)150
- 33 下列何者不是固定資產？
(A)設備投資 (B)定期存款 (C)建築物 (D)土地
- 34 團膳廚房的食品製造流程規劃中，物流動線以下列敘述何者為佳？
(A)污染區→準清潔區→清潔區 (B)清潔區→準清潔區→污染區
(C)污染區→清潔區→準清潔區 (D)準清潔區→污染區→清潔區
- 35 食品添加物及其原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，下列何者不須明顯標示？
(A)食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應標明功能性名稱
(B)品名及「食品添加物」字樣
(C)用量標準及使用限制
(D)有效日期及使用範圍
- 36 常見較有利於廚房人員操作的工作檯高度約幾公分？
(A)45~50 (B)55~60 (C)65~70 (D)75~80
- 37 當員工健康檢查有下列何種情況，該員工需要暫時離開供餐職場？
(A)傷寒 (B)B 型肝炎帶原 (C)高膽固醇血症 (D)高血壓
- 38 餐具的清洗流程為：
(A)預洗→沖洗→清洗→瀝乾→消毒 (B)預洗→清洗→沖洗→消毒→瀝乾
(C)擦拭→沖洗→清洗→瀝乾→消毒 (D)擦拭→清洗→消毒→沖洗→瀝乾
- 39 有關團膳公司每日產出的廚餘，下列處理步驟何者錯誤？
(A)每日應清理乾淨以免孳生病媒
(B)廚房中廚餘可以用開放式桶子盛裝
(C)未能及時清理的廚餘，建議擺放在 7°C 的冷藏房間
(D)廚餘也可以用絞碎脫水機處理，當作垃圾丟棄
- 40 有關病因物質的敘述，下列何者錯誤？
(A)河豚毒素長時間煮沸也無法完全破壞
(B)海鮮類腐敗常會含有高量組織胺
(C)過氧化氫是一種殺菌劑，可使用於魚肉製品，但不得殘留
(D)過氧化氫可使用於麵粉及其製品中