

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、某中央廚房以冷凍豬大排作為排骨便當的主菜，請試述如何判斷豬大排的品質？在貯存及烹調時應注意那些事項？（20 分）

二、食物成本控制是團膳機構重要的管理，請試述從採購至供應過程中，如何做好食物成本控制？（15 分）

三、依據食品良好衛生規範準則，倉儲管理應符合那些規定？並說明倉儲人員的職責？（15 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 下列何者是回教徒的禁忌菜餚？

- (A)粉蒸肉 (B)燴牛腩 (C)紅燒雞 (D)清蒸魚

2 團膳製備香酥雞腿，為確保雞肉徹底煮熟，使用下列何種技巧為佳？

- (A)將醃好的雞腿，先蒸後再油炸
(B)將醃好的雞腿，直接置於高溫油炸
(C)將醃好的雞腿去皮，直接置於高溫油炸
(D)將醃好的雞腿，以低溫油浸泡 5 分鐘再高溫油炸

3 健康盒餐對成年女性午餐蔬菜類建議為多少份？

- (A) 1 份 (B) 1.5 份 (C) 2 份 (D) 2.5 份

4 要改善一般以 2~3 週為期間的循環菜單之缺點，下列敘述何者錯誤？

- (A)有剩菜時可加入下一餐之某道菜中，以節省成本
(B)可將星期天或星期中某天菜單另外設計，以增加變化
(C)遇節慶時調整菜單，以配合顧客心理需求提升滿意度
(D)長期使用相同循環菜單時，於不同季節更改食材，以利成本控制

5 全素者可食用下列何種食材？

- (A)蔥 (B)薑 (C)韭菜 (D)洋蔥

- 6 有關油脂之敘述，下列何者錯誤？
(A)鹽分會加速油脂劣變
(B)油脂未開封可保存於乾料庫
(C)油炸過的油需過濾後用原來鐵桶保存
(D)當油炸油總極性化合物達 25% 以上，就應該更換
- 7 下列何者不屬於乾料庫檢核標準？
(A)落菌數 50 以下 (B)溫度 15~25°C (C)相對濕度 50~60% (D)物品不落地
- 8 下列何者可確認某項食材之撥發量？
(A)請領單 (B)盤點單 (C)申購單 (D)驗收單
- 9 在蛋殼完整性之下，新鮮蛋具有下列何種特性？
(A)蛋殼表面油亮光滑
(B)輕輕搖動時，蛋黃無晃動的感覺
(C)利用比重法檢測，在 6% 的鹽水中會浮於水中央
(D)以光照法檢查，蛋黃呈現扁平狀且偏離中央位置
- 10 下列何者不是集中採購的特性？
(A)申購過程複雜 (B)有較多折扣優惠
(C)增加驗收人員與設備 (D)不易掌握採購時間機動性
- 11 添加下列何種材料，會使蛋白泡沫不穩定？
(A)塔塔粉 (B)糖 (C)鹽 (D)油
- 12 新進人員負責炸豬排，結果顏色過淡不成金黃色，且吸油過多，該如何處理最佳？
(A)調高油溫至 180°C，再炸一次 (B)調低油溫至 150°C，再炸一次
(C)將豬排用吸油紙吸一吸 (D)剝掉麵衣販賣
- 13 蔬果存放時，為保持其新鮮度與品質，可增加下列何種物質之濃度以抑制呼吸作用？
(A) O₂ (B) SO₂ (C) CO₂ (D) Cl₂
- 14 下列有關麵粉種類與用途之組合，何者正確？
(A)特高筋麵粉—通心粉 (B)高筋麵粉—蛋糕 (C)中筋麵粉—油條 (D)低筋麵粉—麵包
- 15 烹調時下列何種食材不適合加入少許酸以助顏色之維持？
(A)蓮藕 (B)紫蘇 (C)高麗菜 (D)綠花椰菜
- 16 下列有關蛋類之敘述，何者正確？
(A)散裝蛋的蛋殼不經擦拭直接放置冰箱冷藏，以確保新鮮
(B)為方便計算用量，可用蛋殼：蛋黃：蛋白=2：3：5
(C) CAS 洗選分級雞蛋，每級級距 6 公克
(D)蛋擺放時，應將尖端朝上
- 17 大量食材正確解凍方式為何？
(A)提前將冷凍雞腿連同包裝一起由冷凍室移至冷藏室
(B)冷凍水產品可直接微波解凍無須分次操作
(C)將冷凍豬排直接泡在冷水中解凍
(D)冷凍蔬菜須提前解凍再進行烹調

- 18 下列對砧板的衛生管理何者錯誤？
(A)使用後立即刷洗乾淨可用氯水消毒 (B)原木材質砧板較塑膠砧板佳
(C)消毒後砧板應側立放置 (D)分類並標示用途
- 19 食品品質管理方法中，用以說明某一品質特性的影響因素（主因）及因素內的細分因素（次因）之分析圖，稱為：
(A)柏拉圖（Pareto diagram） (B)流程圖（flow chart）
(C)檢核表（check sheet） (D)特性要因圖（cause and effect diagram）
- 20 醫院團膳業者常利用市場調查以了解顧客的需求，尋求品質改善。下列何者不常用於蒐集顧客意見的方法？
(A)住院病人訪視 (B)離院病人訪視 (C)護理人員調查 (D)病人座談會
- 21 為保持食品安全，下列敘述何者錯誤？
(A)冷凍食品解凍溫度 7°C 以下 (B)肉類醃漬溫度 15°C 以下
(C)乾料庫房溫度在 5~22°C (D)蔬菜烹煮中心溫度 75°C 以下
- 22 廚房管理的「5S」運動當中，區分出需要與不需要的東西是屬於何種活動？
(A)清掃（Seiso） (B)整理（Seiri） (C)整頓（Seiton） (D)清潔（Seiketsu）
- 23 實施 HACCP 制度時，採取預防性管理的方式是：
(A)成品定期監測看穩定性 (B)最終產品檢驗維持良好品質管理
(C)原料成分分析檢驗作為安全評估 (D)進行危害分析設管制點並執行製程監控
- 24 刀具、切菜機、切片機等器具設備應於下列何時執行消毒？
(A)每日固定時間 (B)每次使用之後 (C)處理肉類食物後 (D)處理蔬菜食物前
- 25 下列何者不是攔截、去除廚房於烹調時產生之油煙的相關設施及方式？
(A)過濾網 (B)紅外線 (C)靜電 (D)水
- 26 傳統績效評估是由直屬主管評估，現今評估員工績效，除了主管以外，包括員工本人、部屬、同事與客戶都必需參與評估的工作。這種績效評估法稱為：
(A)關鍵績效指標（Key Performance Indicator, KPI）
(B)目標管理（Management by Objectives, MBO）
(C)平衡計分卡（Balanced Score Card, BSC）
(D)360度回饋（360-degree feedback）
- 27 一般理想廚房面積與供膳場所面積比例為：
(A)1：2 (B)1：3 (C)1：4 (D)1：5
- 28 廚房工作人員獲得之財務性獎酬中，下列何者不屬於「間接薪資」？
(A)分紅 (B)保險費用 (C)旅遊補助 (D)婚喪補助
- 29 下列關於承攬學校午餐業者之規定，下列敘述何者正確？
(A)烹調從業人員之相關烹調製備技術士證持證比例為 75%
(B)從業人員每學年開學前 2 週內接受健康檢查
(C)從業人員每年應參加衛生講習至少 6 小時
(D)廚師證書期滿後，每次得展延 2 年

- 30 關於團膳機構的營業成本之敘述，下列何者正確？
(A)固定成本費用隨銷售量而變動
(B)固定成本乘以變動成本為半變動成本
(C)半變動成本包含有固定成本與變動成本
(D)變動成本包含廣告費、維修保養費、員工底薪、機械設備費用等
- 31 假設一餐飲業者擬出食物成本占 60%的菜單，現在 6 人份材料中，新鮮食材花了 300 元，乾料花了 60 元，則一人份的售價應為多少元？
(A) 140 (B) 120 (C) 100 (D) 80
- 32 某機構附設餐廳每月約有 5,000 人份用餐，每餐定價 60 元，其中變動成本率為 60%，希望有利潤 10%，則固定費用為多少萬元？
(A) 18 (B) 15 (C) 12 (D) 9
- 33 團膳公司如要確實做好食材成本的控制，下列敘述何者錯誤？
(A)庫房應定期盤點
(B)因應臨時天候狀況使用替代食品
(C)較常用之食材，為省人力，不受先進先出之限制
(D)訓練員工食物製備能力，減少因人為疏失造成的損耗
- 34 關於團膳廚房作業之員工操作工作範圍的描述，下列何者正確？
(A)為了降低操作時體力透支，製備餐食點心宜減少正常工作範圍操作
(B)正常工作範圍是以肩部為中心，整個手臂為半徑所達到的空間
(C)最大正常工作範圍是以肘部為中心，前臂為半徑所達到的空間
(D)製作餐飲所需材料，擺放於正常工作範圍以增加操作效能
- 35 下列何種天然毒素經加熱後可破壞其毒性？
(A)茄鹼 (B)河豚毒素 (C)鯖科魚類毒素 (D)胰蛋白酶抑制劑
- 36 下列何種食物中毒菌在生長過程中會產生外毒素？
(A) *Clostridium botulinum* (B) *Campylobacter jejuni* (C) *Salmonella spp.* (D) *Shigella spp.*
- 37 依據「食品良好衛生規範準則」，關於食品作業場所照明設備光線之規定，下列敘述何者錯誤？
(A)調理台面應保持二百米燭光以上 (B)工作台面應保持二百米燭光以上
(C)作業場所光線應達到一百米燭光以上 (D)使用黃色光源讓食品色彩變得更好看
- 38 關於廚房衛生管理之敘述，下列何者錯誤？
(A)地面要保持 1.5 cm/100 cm~2 cm/100 cm 的斜度防止積水
(B)牆壁上電源插座或開關應有護板覆蓋
(C)天花板應為白色或淺色
(D)水溝底部為直角
- 39 下列有關塑膠類食品容器及包裝的敘述，何者錯誤？
(A) PP 製作的保鮮膜較能耐高溫
(B) PET 屬耐熱包材，適合高溫使用
(C) PVC 製作的保鮮膜可用於低溫食品
(D)回收號碼數值大小僅供回收時參考，與耐熱性無關
- 40 依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法，食品業者應依其類別置專任之技術證照人員，其中承攬機構餐飲、供應學校餐飲、中央廚房式之餐飲業者，所聘用調理等從業人員的技術證照比率（%），依序為：
(A) 65、65、70 (B) 70、70、65 (C) 70、75、75 (D) 75、75、70