

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)請以藍、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、食品安全是政府施政的重點，請詳述「食安五環」政策，並說明如何應用於團體膳食供應。（25分）
- 二、膳食供應業者為防止食物中毒的發生，應積極參與食品 TQF（Taiwan Quality Food）認證制度，而在實施的做法上，可參考 HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Points），做為申請 TQF 認證標誌的先期準備工作。請說明 TQF 的工作重點及 HACCP 衛生評鑑制度四項評核重點。（10分）
- 三、庫房食材保存為團體膳食供應之重要管理，請說明加速油脂分裂的因素及如何判斷油脂劣化程度。（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 考量幼兒營養需求與建議量，下列何者適合做為幼兒點心供應？①牛角麵包 ②牛奶燕麥 ③綠豆薏仁 ④茶凍 ⑤蒸蛋
(A)①②④ (B)①③⑤ (C)②③④ (D)②③⑤
- 2 某校午餐採學生自由選擇之自助餐，主菜3選1，副菜8選3，每日午餐用餐人數600人，在設計菜單時，每道菜餚的平均製作份數，下列何者正確？
(A)每道主菜製作200份，每道副菜製作225份
(B)每道主菜製作200份，每道副菜製作250份
(C)每道主菜製作225份，每道副菜製作200份
(D)每道主菜製作300份，每道副菜製作225份
- 3 為幼兒園中班早點設計山藥雞肉粥，其中全穀根莖類2份、豆魚蛋肉類0.5份、蔬菜類0.5份、油脂0.5份；食材有山藥、毛豆、小白菜、鮮香菇、雞胸肉、白米、糙米；依據新版食物代換表（2018年），下列1人份食材重量何者正確？
(A)若山藥35公克，則糙米與白米需30公克；若雞胸肉7.5公克，毛豆需15公克
(B)若山藥35公克，則糙米與白米需30公克；若雞胸肉10公克，毛豆需15公克
(C)若山藥40公克，則糙米與白米需30公克；若雞胸肉7.5公克，毛豆需12.5公克
(D)若山藥40公克，則糙米與白米需30公克；若雞胸肉10公克，毛豆需12.5公克

- 4 下列關於標準化食譜優點之敘述，何者錯誤？
(A)較易發揮廚師創意 (B)有助於成本之計算與控制
(C)可減低對高技術員工的依賴性 (D)確保菜色成品品質與份量的一致性
- 5 依據民國 102 年教育部公布之「學校午餐食物內容及營養基準」目標值來設計菜單，下列考量何者最恰當？①全穀根莖類未精緻份數高中女生每餐至少應達 1.5 份 ②高中男生魚類供應至少每月 2 份 ③高中女生豆製品每週至少 2 份 ④蔬菜供應國小低年級生每餐 2 份 ⑤油炸次數每月應小於等於 8 次 ⑥鈣質國中生以上每餐應達 400 毫克
(A)①③⑤⑥ (B)②③④⑤ (C)②③④⑥ (D)②④⑤⑥
- 6 下列菜餚中，何者屬於開胃菜？
(A)香烤雞塊 (B)紅燒豆腐 (C)海帶結燒肉 (D)雪裡紅炒肉末
- 7 醫院糖尿病餐之水果，在重量上之允收標準，下列何者較適當？
(A)桶柑 150 ± 10 公克 (B)加州李 125 ± 10 公克
(C)奇異果 100 ± 10 公克 (D)富士蘋果 120 ± 10 公克
- 8 為確保食材來源安全，餐飲業者應落實供應商的評鑑及訪察，建立合格食材供應商名冊，審查項目不包括：
(A)基本文件審查：工廠登記、商業登記、食品業者登錄字號
(B)價格、供貨狀況及服務品質：異物、退貨品處理、緊急應變
(C)現場訪查評鑑：環境衛生、管理制度、自主品管檢驗
(D)採購契約：膳食內容、品質、數量、價格、付款方式
- 9 下列食材何者不適合解凍驗收？
(A)冷凍豆腐 (B)冷凍肉品 (C)冷凍蔬菜 (D)冷凍海鮮
- 10 食材之撥發原則，下列何者錯誤？
(A)食材出庫應有管理者簽核之撥發單據
(B)撥發後發現食材不合格，退回庫房應放至專區待退並標示清楚
(C)庫管資訊系統可協助食材管理，每日進出貨應依單據輸入系統
(D)採先進先出撥發原則，冷凍食品依所標示日期以距現在日期最遠者先撥發
- 11 有關醬油之敘述，下列何者正確？
(A)泛指以植物性蛋白質經醱酵、熟成所製得之調味液
(B)色度 (Abs 555 nm) 介於 3.0~5.0 者稱為淡色醬油
(C)添加黏稠劑使其黏度於 25°C 低於 250 cps 者稱為醬油膏
(D)鹽度 (NaCl) 低於 2% 且不得添加防腐劑者稱為薄鹽醬油
- 12 關於庫房管理之敘述，下列何者錯誤？
(A)每人每餐所用乾料庫存體積為 0.046~0.092 立方米
(B)最低庫存量 = 最低生產量 × 最長支付天數 + 安全係數
(C)乳類及乳製品適合存放於 3~7°C
(D)瓦楞紙箱包裝食品可直接進入冷藏庫、冷凍庫儲存
- 13 油炸豬排黏在一起的原因最可能是：
(A)油炸時間過久 (B)油溫不夠高 (C)炸油有泡沫 (D)油量太多
- 14 冷凍食品的製備說明，下列何者正確？
(A)冷凍魚類有冷白乾燥者代表其冷凍品質佳
(B)冷凍調理魚肉不需經過解凍可直接烹調
(C)冷凍肉品有凍燒情形發生，可將冷凍庫溫度調高來解決
(D)冷凍豬肉需要完全解凍，中心部分也需變軟以利分切烹調

- 15 關於工作區域之敘述，下列何者正確？
 (A)配膳與包裝作業區內空氣落菌量宜保持在 100 CFU/plate/5min 以下
 (B)由烹煮區運送熱食物至配膳區最適合的運送工具為餐盤輸送帶
 (C)作業場所工作檯面上照明設施應保持在 200 米燭光以上
 (D)熱供應台之溫度應保持在 45°C
- 16 依據 HACCP 系統中央廚房式餐飲製造業重要管制點，食物烹煮過程最後一個加熱步驟的成品中心溫度應：
 (A) $\geq 50^{\circ}\text{C}$ (B) $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (C) $\geq 65^{\circ}\text{C}$ (D) $\geq 75^{\circ}\text{C}$
- 17 下列食物製備方法，何者錯誤？
 (A)炒綠葉蔬菜時，先加鹽再放蔬菜，可防止變黃
 (B)炒干絲時，直接炒熟，可保有豆香與柔軟
 (C)滷雞腿時，加糖可增加顏色與亮度
 (D)魚類先加鹽醃，可去除腥味
- 18 下列那一種米適合做碗粿？
 (A)圓糯米 (B)蓬萊米 (C)再來米 (D)長糯米
- 19 下列何者為糊精化的產品？
 (A)粥 (B)碗粿 (C)麻糬 (D)爆米花
- 20 品管圈活動 PDCA 循環之基本步驟，下列何者不屬於 P（計畫）？
 (A)現狀把握 (B)要因解析 (C)對策擬定 (D)標準化
- 21 有關乾粉滅火器之檢查與操作敘述，下列何者錯誤？
 (A)定期檢查滅火器上之壓力表是否指向正常範圍內
 (B)滅火器皮管應朝向火源頂部左右移動掃射
 (C)操作口訣：拉→瞄→壓→掃
 (D)使用滅火器應站在逆風位置
- 22 HACCP 中的重要管制點判定樹有 4 個問題，下列何者是正確的排列順序？①污染能使危害達到或增至不可接受之水準 ②對於危害有控制措施 ③接續之步驟能使危害被消除或降低至接受之水準 ④此步驟能消除或降低危害至可接受之水準
 (A)①②④③ (B)②④①③ (C)③①②④ (D)④②③①
- 23 下列餐點中，何者較容易產生食品中毒危險？
 (A)麻醬麵 (B)義大利麵 (C)廣東泡菜 (D)韓國泡菜
- 24 5S 運動，其中的整頓是要做到：
 (A)將要的物品與不要的物品分開放置 (B)將需要的物品定位擺放
 (C)將場所打掃乾淨 (D)將物品清理乾淨
- 25 為改善團膳面臨勞力成本提高及技術人力短缺問題，發展出 ready prepared 的供餐服務方式，與 cook and serve 的傳統供餐服務方式有何差異？
 (A)食物成本與前處理方法不同 (B)食物分送與供應服務方式不同
 (C)食物製作日期與保存方式不同 (D)食物包裝方式與建議售價不同
- 26 大量食物製備時，下列何者可以維護品質安全？
 (A)潛在性危害食物超過 12°C (B)烹調加熱中溫度未達 74°C、15 秒
 (C)冷卻降溫時未在 4 小時內降至 26°C (D)復熱時溫度需達 75°C 以上，以 1 次為限
- 27 使用隧道式洗碗機的流程，下列排序何者正確？①清潔劑清洗 ②預洗 ③除渣 ④消毒 ⑤放入洗碗機輸送帶 ⑥清水沖洗
 (A)①⑥②③⑤④ (B)②③⑤⑥①④ (C)③②⑤①⑥④ (D)⑤③②①⑥④

- 28 下列何種設施對防止蚊蠅侵入效果最好？
(A)空氣門 (B)旋轉門 (C)自動門 (D)白色塑膠簾
- 29 績效評估要與員工面談後才算完成，主管在面談時，下列何者錯誤？
(A)面談前幾分鐘應讓氣氛舒適，避免員工焦慮
(B)面談時間要事先安排妥當，方便雙方預作準備
(C)對需改善的項目與員工達成共識，並共同決定改善目標
(D)對工作達標項目給予讚賞，未達標者要求員工自行改善
- 30 在「勞動基準法」中，團膳業僱用勞工人數達多少人以上時，應公開揭示工作規則？
(A) 15 (B) 20 (C) 25 (D) 30
- 31 團膳業者之支出費用，下列何者屬於固定成本？
(A)設備保養費 (B)員工加班費 (C)產品材料費 (D)自來水費
- 32 某員工工作已滿3年，年休假有14天，事病假可有14天，這年政府公告全年休假日114天，則該員工職位的配當數是多少？
(A) 1.36 (B) 1.47 (C) 1.59 (D) 1.64
- 33 某素食餐廳5月份的用餐人次為3,500人次，平均每人消費200元；該餐廳的固定成本為220,000元，5月份的變動成本為470,500元，則該餐廳5月份的損益平衡點的顧客人數約為多少人？
(A) 2,550 (B) 2,856 (C) 3,120 (D) 3,356
- 34 某員工餐廳其食物成本中新鮮材料占80%，其餘為乾料，若食物成本占售價的40%，當售價100元時，乾料預算為多少元？
(A) 8 (B) 10 (C) 12 (D) 14
- 35 下列何者是一個主要的財務管理工具，目的是提供在特定的一段時間內餐廳的財務收支及盈虧狀況？
(A)損益平衡表 (B)資產負債表 (C)現金流量表 (D)預算設定評估
- 36 團膳業的緊急應變計畫之作業流程為何？①緊急應變之訓練及演練 ②應變能力及資源的評估 ③選擇參與計畫之成員 ④研訂緊急應變計畫 ⑤緊急應變計畫之檢討修正及記錄 ⑥危害辨識及風險評估
(A)③⑥②④①⑤ (B)③④⑥②①⑤ (C)③⑥②①④⑤ (D)③④⑥①②⑤
- 37 餐飲業病媒防治，下列敘述何者錯誤？
(A)執行業務致污染環境、危害生態或人體健康時，應立即停止施作、採取防治措施，並於2小時內，報知主管機關
(B)執行業務，應由具合格證照之專業技術人員在場全程督導，每3年再訓練1次
(C)施作紀錄由病媒防治業專業技術人員確認內容無誤，保存5年備查
(D)應紀錄合格之環境用藥的藥劑品名、許可證字號、濃度及使用量等
- 38 餐具之消毒以氯液殺菌法來處理，其氯液之餘氯量及浸泡時間為何？
(A)有效氯200 ppm 以下，浸入溶液2分鐘以上
(B)有效氯100 ppm 以下，浸入溶液5分鐘以上
(C)有效氯200 ppm 以上，浸入溶液5分鐘以下
(D)有效氯100 ppm 以上，浸入溶液2分鐘以下
- 39 依政府規定，製成之食品含有下列何種食物，不需要標示食品過敏原？
(A)芒果 (B)花生 (C)牛奶 (D)鴨肉
- 40 膳食委外作業為確保供膳不中斷，應要求委外廠商訂定供膳危機緊急應變計畫，不包括下列何者？
(A)顧客抱怨處理 (B)天災及意外災害
(C)經營計畫及財務管理 (D)感染管控及衛生安全