

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、某團膳公司欲製作 1,000 顆水餃，每顆售價為 6 元，而每顆水餃之食材與人事費用為售價的 50%。若市售餃子皮一張 10g，請問應採買多少重量的市售餃子皮？若每顆水餃內餡重 15g，內餡用豬絞肉、高麗菜兩樣材料以可食量 3:2 的比例拌合，已知豬絞肉收縮率 80%，可食率 100%；高麗菜收縮率 85%，廢棄率 5%，請問需要購買各項材料各多少重量？此批水餃產品之營業額及每顆水餃之變動成本分別為多少？請列出計算過程。(20 分)
- 二、製作品質良好的米飯是團體膳食製備的重要基本工作，請說明澱粉的糊化 (gelatinization) 以及老化 (retrogradation)；並請舉出三種影響米飯澱粉老化的因素並說明之。(15 分)
- 三、學校、醫院及公立社會福利機構均為非營利事業，請分別說明上述三者團體膳食經營原則及菜單設計之特點。(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 依教育部公告之「學校午餐食物內容及營養基準」，下列關於國小一至三年級學童學校午餐設計之敘述，何者錯誤？
 - (A)豆製品供應每週不得超過 2 份
 - (B)每日未精緻全穀根莖類之供應量應占主食 1/3 以上
 - (C)全穀根莖類替代品 (甜不辣、米血糕等) 供應每週不得超過 2 份
 - (D)魚肉類半成品 (各式丸類、香腸、重組雞塊等) 供應每週不得超過 1 份
 - 2 下列為評估學校午餐膳食接受度之方法，在執行上何者是了解用膳者接受度最快速、最方便的方法？
 - (A)膳後問卷調查
 - (B)供應量統計
 - (C)觀察及廚餘回收量統計
 - (D)與用膳者進行面對面訪談

- 3 下列關於食物量之敘述，何者正確？
(A) AP (as purchased) 是指供應量
(B) EP (edible portion) 是指熟品可食量
(C) 生廢棄率 = $(AP-EP) / EP \times 100\%$
(D) 收縮率 = $(\text{生品重}-\text{熟品重}) / \text{生品重} \times 100\%$
- 4 下列烹調方法，何者較不適用在團膳製備？
(A) 炸 (B) 蒸 (C) 烤 (D) 煎
- 5 某長照機構提供長輩粽子做為端午節的快樂餐，粽子內容為糯米 (約 3 份)，豬肉 (約 1 份) 與滷花生 (約 0.5 份)，請問附帶提供的三道菜如何選擇較佳？①大黃瓜湯 ②川燙空心菜 ③紅豆湯 ④木瓜切片 ⑤玉米濃湯 ⑥螞蟻上樹
(A) ①②④ (B) ①⑤⑥ (C) ②③⑤ (D) ②④⑥
- 6 醫院健檢中心需採購早餐給健檢者，承辦單位將採購品項、數量、價位和早餐需送達之時間等需求與資格公開刊登於資訊網站，並依政府採購法訂定合約之程序進行，此採購法稱為：
(A) 比價採購 (B) 招標採購 (C) 牌價收購 (D) 議價採購
- 7 下列那一項冷凍食品有較高的包冰率？
(A) 冷凍玉米粒 (B) 冷凍蝦仁 (C) 冷凍包子 (D) 冷凍肉片
- 8 採購包裝食品應注意食品標示，下列敘述何者錯誤？
(A) 外包裝及小包裝皆須完整標示
(B) 應標示含基因改造食品原料及過敏原食品
(C) 蛋白質、脂肪、脂肪酸、碳水化合物、糖、膳食纖維標示單位為公克
(D) 不論包裝食品或散裝食品國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源
- 9 為確實掌握庫存狀況，應實施盤點，下列何者錯誤？
(A) 盤點若發現食材快到期，應優先撥發使用 (B) 盤點可瞭解食品現存量，避免缺貨
(C) 盤點可選在庫存量低時，省時省力 (D) 考量高單價食材成本，應每日盤點
- 10 下列有關乾貨庫房的管理，何者錯誤？
(A) 驗收入庫前確認食材完整，規格數量正確 (B) 每日記錄溫濕度，以維持貯存環境適宜
(C) 每週定期清潔整理環境，確保食材衛生 (D) 為搬運方便，食品外包裝紙箱不必拆封直接入庫
- 11 依據 CNS 國家標準，低乳糖鮮乳的乳糖含量為多少？
(A) 0.5% 以下 (B) 0.5-2% (C) 2.1-3.5% (D) 3.6-5%
- 12 根據 CNS 國家標準，下列那些是花椰菜品質驗收的標準？①水分含量 ②小花苞突出與否 ③花球緊密與否 ④莖是否空心
(A) ①②③ (B) ①②④ (C) ①③④ (D) ②③④
- 13 下列關於米或米製備的敘述，何者正確？
(A) 在高山上煮飯較不易煮熟 (B) 粳米常用於製作蘿蔔糕
(C) 煮飯之加水量：糯米 > 精白米 (D) 籼米比糯米含較多的支鏈澱粉
- 14 下列何者不屬於澱粉含量高的豆科植物？
(A) 綠豆 (B) 毛豆 (C) 豌豆 (D) 皇帝豆
- 15 下列關於食材製備之敘述，何者正確？
(A) 白色大白菜於製備時加入少許鹼，其色澤會更白
(B) 豬肉應採順紋逆切，以減少肌纖維的收縮
(C) 肉質細緻且脂肪少之魚類，宜用乾熱加熱法
(D) 加水或高湯可縮短蛋品加熱所需凝固時間
- 16 對於蔬菜營養素的保留，其食材處理原則，下列敘述何者錯誤？
(A) 縮短前處理時間 (B) 蔬菜細切 (C) 烹調前再切 (D) 烹調時儘量少加水

- 17 爆米香之製備，是利用澱粉的何種特性作用？
(A)糊精化作用 (B)回凝作用 (C)糊化作用 (D)膠凝作用
- 18 食品業者倉儲管制應符合之規定，何者正確？
(A)若庫房空間不足，所有原料與成品可放在同一空間，並依常用順序擺放
(B)倉庫應保持整潔、乾燥及良好通風，物品應靠邊貼地擺放整齊
(C)倉儲物品進出應確實記錄，並應遵行先進先出的原則
(D)倉儲環境應保持室內外通風良好，陽光充足
- 19 下列有關提升團體膳食顧客滿意度的作法，何者錯誤？
(A)向員工強調服務要超越顧客期望值的重要性
(B)定期收集、評值並與員工分享顧客的回饋內容
(C)確實評估顧客投訴和服務不佳的情況是怎麼發生的
(D)訓練員工對顧客要有個別化的服務，不拘泥一致性的服務標準
- 20 為應付各種突發狀況，團膳公司應設立：
(A) HACCP 小組 (B)危機處理小組 (C)品質管制小組 (D)衛生管理小組
- 21 依據食品良好衛生規範準則，食品之熱藏，溫度應保持在攝氏幾度以上？
(A) 7°C (B) 30°C (C) 50°C (D) 60°C
- 22 團膳業者執行品質管理的效益，下列何者錯誤？
(A)降低食物中毒發生率 (B)減少員工教育成本
(C)提高消費者滿意度 (D)增加利潤
- 23 完成廚房空間設計規劃後，何者不是進行最後評估的原則？
(A)所需經費與投資報酬率能符合業者的需求
(B)了解現在與將來對膳食作業的需要
(C)所有配置均能在預算內完成
(D)能增加團體膳食的收益
- 24 有關廚房區域內設備及空間之規劃，下列敘述何者錯誤？
(A)燈具以不在作業線上為佳，否則應加燈罩
(B)場區內設置之廁所門不可對向食物製備作業場所
(C)門窗及換氣孔處應設置有防鼠及昆蟲等入侵的設施
(D)可設置水電瓦斯管於排水溝內，減少地面及牆上管線裸露
- 25 爐灶點火步驟，下列順序何者正確？①打開子火開關 ②點燃母火成功 ③按壓點火槍 ④打開母火瓦斯開關
(A)④③②① (B)③④②① (C)③①④② (D)①④③②
- 26 下列關於爐具及爐火控制的組合，何者火力最大？
(A)鼓風爐，爐火呈現藍紫色火焰 (B)鼓風爐，爐火呈現橘紅色火焰
(C)快速爐，爐火呈現藍色火焰 (D)梅花爐，爐火呈現紅色火焰
- 27 某醫院廚房人力配置每天要有 8 人上班，全年應工作日為 269 日，不工作日為 96 日，則這廚房應聘多少工作人員？
(A) 10 人 (B) 11 人 (C) 12 人 (D) 13 人
- 28 下列關於人事績效管理之策略，何者正確？
(A)對動機與能力均強者，主管應給予指導與訓練，並指派可發揮之任務
(B)對動機強但能力不足員工，主管應提供獎勵，並給予工作表現的機會
(C)對能力強但動機弱者，則可直接回饋績效獎酬，並提供諮商強化動機
(D)對於動機和工作能力弱者，主管應調整其工作內容，以免影響部門工作進度

- 29 雇主依勞動基準法第 16 條終止勞動契約者，其預告期間之規定，下列何者錯誤？
(A)繼續工作未滿 3 個月者，於 5 日前預告之
(B)繼續工作 3 個月以上 1 年未滿者，於 10 日前預告之
(C)繼續工作 1 年以上 3 年未滿者，於 20 日前預告之
(D)繼續工作 3 年以上者，於 30 日前預告之
- 30 某餐廳準備 100 人份彩椒雞丁，購買紅甜椒 500 元、黃甜椒 400 元、香菇 200 元、雞丁 2,500 元、便當盒 200 元、瓦斯 150 元，當每份售價以 80 元計，此時食物材料成本百分比約：
(A) 45% (B) 47% (C) 48% (D) 49%
- 31 某飯店之中餐廳 4 月初食物存貨總值為 40 萬元，4 月食物採購成本 200 萬元，由自助餐廳移入的食物成本為 20 萬元，移出到西餐廳的食物成本為 10 萬元，4 月末的食物存貨總值 60 萬元，4 月份員工伙食食材費用為 20 萬元。則 4 月份的食物成本為何？
(A) 150 萬 (B) 160 萬 (C) 170 萬 (D) 190 萬
- 32 某團膳業者本月銷售產品之收入為 1,200,000 元，其固定成本為 360,000 元，食材成本為 420,000 元，則食物成本占收入多少的百分比？
(A) 30% (B) 35% (C) 50% (D) 65%
- 33 若要以最基本、最安全、最有效率的方法完成工作，勞工應該要做的是：
(A)遵循安全作業規範，並依作業程序完成工作
(B)加強走動式管理，落實績效考核制度
(C)持續性實施產品教育與訓練
(D)給予動機之激勵制度
- 34 下列有關成本之敘述，何者正確？
(A)房租屬於變動成本 (B)食物材料屬於變動成本
(C)燃料費用屬於固定成本 (D)乾料費用屬於固定成本
- 35 顧客使用的餐具之衛生管理，下列敘述何者錯誤？
(A)鼓勵使用免洗餐具用畢即丟棄 (B)不得使用洗衣粉來洗滌餐具
(C)貯放餐具地方有防塵設施 (D)餐具櫃採用不鏽鋼製的較佳
- 36 某團膳公司接受某客家村庄的喜宴辦桌，為避免消費者因缺乏 G6PD 而產生病變，下列何道菜餚不建議採用？
(A)佛跳牆
(B)花好月圓（炸湯圓）
(C)美生菜包蠶豆雞鬆（雞茸）
(D)四喜拼盤（鹹水雞、烤鴨、豆皮捲、涼拌花枝）
- 37 關於餐飲業廚師證書管理之有效期限與每次展延期限，下列敘述何者正確？
(A)有效期限為 4 年，期滿每次展延 4 年 (B)有效期限為 4 年，期滿每次展延 5 年
(C)有效期限為 5 年，期滿每次展延 5 年 (D)有效期限為 5 年，期滿每次展延 4 年
- 38 市售漂白水之氯水濃度為 8%，欲泡製 200 ppm 有效氯水 20 公升，則市售漂白水要取多少 c.c.？
(A) 20 (B) 30 (C) 40 (D) 50
- 39 餐具洗滌消毒作業程序，下列何者正確？
(A)預洗時，主要是先使用清潔劑略洗，可節省後續洗滌時間
(B)清洗的第一槽水溫應維持在攝氏 37 度以上並使用清潔劑
(C)清洗的第二槽應使用乾淨流動自來水沖洗，將清潔劑沖洗乾淨
(D)乾熱消毒櫃消毒餐具，溫度應維持在攝氏 110 度以上，至少 2 分鐘
- 40 下列那一種油最適合油炸？
(A)棕欖油 (B)橄欖油 (C)大豆油 (D)芝麻油