

114年第一次專門職業及技術人員高等考試營養師、護理師、社會工作師考試

代 號：2102

類科名稱：營養師

科目名稱：團體膳食設計與管理

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：本試題可以使用電子計算器

一、申論題

※本題為申論題，請使用鍵盤及滑鼠輸入作答內容，由左至右橫式作答。

- 1.請說明公開招標採購的步驟及其優、缺點。（20分）
- 2.試述餐飲業之廢棄物種類與管理。（20分）
- 3.試述團膳公司廚師應注意個人衛生習慣、服裝、手部及服飾之個人衛生項目。（10分）

二、測驗題

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

- 1.關於速食店供膳特色之敘述，下列何者錯誤？
 - A.利用前處理過的食物提供顧客點餐後快速服務
 - B.利用大量產銷的方式可降低成本
 - C.供應餐次較一般餐廳固定
 - D.提供顧客一致性的服務
- 2.有關醫院供膳常見問題，下列何者錯誤？
 - A.常須配合病患喜好更改菜單而增加菜單開立困難度
 - B.大型醫院膳食備餐與送餐皆較為費時易導致供餐溫度不足
 - C.大型醫院餐食因疾病飲食種類多而增加配膳複雜性
 - D.醫院餐食多須配合營養支持療養，在主食及菜色選擇與變化上較有限制
- 3.有關食材使用量之計算方式，下列敘述何者錯誤？
 - A.購買量 = $AP / (1 - \text{生廢棄率})$
 - B.生品可食率 = $EP / AP \times 100\%$
 - C.熟廢棄率 = $(\text{熟品重} - \text{熟品可食重}) / \text{熟品重} \times 100\%$
 - D.生廢棄率 = $1 - \text{生品可食率}$
- 4.下列何者不是選擇性菜單的優點？
 - A.可依消費者喜好
 - B.菜單內容變化多
 - C.食材成本較低

D.盤餘剩量較少

5.下列那些蔬菜屬於綠色葉菜類蔬菜？①菠菜 ②皇宮菜 ③韭菜花 ④大頭菜

A.①②

B.①③

C.②③

D.③④

6.有關「學校午餐食物內容及營養基準」，國小4～6年級午餐每人蔬菜類供應量目標值為多少份？

A.1份

B.1.5份

C.2份

D.2.5份

7.有關食品標章的敘述，下列何者錯誤？

A.「三章一Q」包含「有機農產品標章」、「CAS台灣優良農產品標章」、「產銷履歷農產品標章」及「臺灣農產生產溯源QR Code」

B.取得校園食品標章之點心食品一份應在250大卡之下

C.產銷履歷農產品應包含標章、品名、追溯碼、資訊公開方式、驗證機構名稱等內容

D.CAS是針對國產農產品之生產製造工廠的一種認證制度

8.有關「食品追溯追蹤系統」，下列何者錯誤？

A.食品業者需保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件5年以上

B.進貨單需載明出貨日期或批號

C.產品資訊應包含淨重、容量、數量或度量

D.使用三章一Q食材即是可追溯食材來源良好選擇之一

9.團膳公司依照自己訂定的採購規格挑選出條件最優及價格最低的廠商進行交易，此為何種採購方法？

A.報價採購

B.議價採購

C.比價採購

D.招標採購

10.某廚房每年冷凍雞腿需求2,000箱，流通成本為10%，每箱採購成本為500元，每次訂購成本為5元，安全庫存量為20箱，經濟訂購量（economic order quantity, EOQ）為何？

A.20箱

B.40箱

C. 200箱

D. 400箱

11. 有關驗收注意事項，下列何者錯誤？

A. 冷凍食材可採抽樣解凍驗收以判定食材品質

B. 整箱貨品需檢視下層食材品質

C. 單價高的食材採抽樣檢查且抽樣量要足夠

D. 確認送貨單上食材的品項、品質與金額無誤

12. 有關蔬果類貯存時的變化，下列何者正確？

A. 貯存溫度的高低與貯存時間成正比

B. 蔬菜利用不透氣塑膠袋密封包裝以增加貯存性

C. 含硫的蔬菜如洋蔥若貯存的濕度太高易發生辣臭的刺激味

D. 濕度太低微生物容易繁殖導致腐敗

13. 市售花生豬血糕包含豬血糕70g和花生粉26g，分別提供幾份全穀雜糧類和油脂與堅果種子類？

A. 全穀雜糧類1.5份和油脂與堅果種子類2.6份

B. 全穀雜糧類2份和油脂與堅果種子類2份

C. 全穀雜糧類2.5份和油脂與堅果種子類2份

D. 全穀雜糧類2.5份和油脂與堅果種子類2.6份

14. 蛋白第二階段的濕性發泡期緩慢加入何者可使蛋白泡沫穩定，並增加光澤？

A. 加酸

B. 加鹽

C. 加糖

D. 加油

15. 有關澱粉之敘述，下列何者正確？

A. 交聯澱粉又稱為預糊化澱粉

B. 澄粉來源為小麥澱粉

C. 水晶餃的餃皮原料為太白粉

D. 修飾澱粉加熱後冷卻會快速變硬

16. 有關水果類的敘述，下列何者正確？

A. 水果分類中以聚合果為團膳最方便常用的水果

B. 黃紅色水果可提供豐富的維生素B

C. 水果分類中葡萄屬於仁果類

D.蘋果經烘烤加熱後會增加甜味

17.有關蔬菜類的前處理，下列何者正確？

A.長時間以鹽水浸泡以去除農藥

B.綠色蔬菜應於酸性水中川燙以保持鮮綠色

C.切面之總表面積越少，營養素流失量越少

D.不易產生褐變的蔬菜不須考量前處理時間長短

18.有關澱粉類及米食的烹調原理，下列何者正確？

A.年糕的原料是在來米

B.秈米支鏈澱粉含量較高，比糯米容易老化

C.白米最佳貯存環境約攝氏25～30度，相對濕度70%

D.乾燥的澱粉加入熱水時容易結塊，可加入油脂避免之

19.若要使肉品滑嫩，下列方法何者錯誤？

A.豬肉採順紋順切

B.豬肉醃製時使用真空按摩機

C.添加適量調味料醃製豬肉

D.將豬肉片拍打深入肌纖維內部

20.有關「食品安全管制系統準則」的內容，下列何者正確？

A.管制小組成員每年應至少完成8小時與此系統相關之研習課程

B.食品業者對執行本系統人員每半年至少辦理一次教育訓練

C.執行此系統之書面紀錄及相關文件應妥善保存至少5年

D.管制小組每2年至少進行一次內部稽核

21.有關即時餐食類作業場所衛生安全之規範，下列何者正確？

A.配膳室之黴菌落菌量應保持於10 CFU/5min/plate以下

B.烹調製備區CO₂濃度宜保持於0.2%以下

C.清潔作業區空氣落菌數宜保持在50 CFU/5min/plate以下

D.餐具洗滌區照明度應達200米燭光以上

22.依食品安全衛生管理法，下列何者不是使用「食品添加物」的目的？

A.除臭防腐

B.強化營養

C.增加稠度

D.促進發酵

23.膳食製備過程中使用之原料、設備、操作、時間、人員不同或烹調的品質偶爾出現的細微變化，以數據收集的方式來找出最關鍵的原因為何種方法？

- A.抽樣檢驗法
- B.統計分析法
- C.實驗計畫法
- D.魚骨圖法

24.5S運動中的教養（shitsuke）是要做到：

- A.遵守紀律並養成遵守規定事項的習慣
- B.一直維持清潔的狀態
- C.物品列排整齊
- D.將散亂的物品依功能及用途歸類並擺放整齊

25.有關團膳業者自主衛生檢查內容，下列敘述何者正確？

- A.營養午餐之餐盒留驗制度是將當餐的菜餚保留一份，置於冷藏庫36小時備查
- B.應每日打掃的作業項目包括排水溝、集水槽、天花板及低溫倉儲
- C.不同型態的餐飲業有不同的自主衛生檢查項目
- D.食品從業人員洗手步驟為濕、搓、沖、捧、擦

26.下列那一區域不需配置抽氣罩？

- A.蒸煮區
- B.油炸區
- C.烤箱區
- D.準備區

27.依據食品良好衛生規範準則，蓄水池（塔、槽）應保持清潔，至少多久清理一次並作成紀錄？

- A.2年
- B.1年
- C.半年
- D.3個月

28.下列何者不適合為新進員工訓練課程？

- A.勞工安全衛生教育
- B.消防及安全設施使用
- C.工作實務操作技術訓練
- D.工作改善與創新知識技能訓練

29. 團體膳食營運成本中，人事成本占很大的比重；如何以最少的人力發揮最大的產能，便是人力控制之最高目標。下列那些方法能提升人力使用效率？①適當的組織及明確工作編制 ②訂定人力條件 ③合理的人力薪資與福利 ④職場安全

- A. 僅①③
- B. 僅②③④
- C. 僅①②③
- D. ①②③④

30. 下列財務報表中何者包含營業收入、固定成本及變動成本等內容？

- A. 損益表
- B. 現金流量表
- C. 資產負債表
- D. 保留盈餘表

31. 某餐廳在8月的膳食銷售營業額2,522,000元，在月初的食材存貨金額為38,500元，本月進貨金額為956,000元，至月底食材存貨金額為34,000元，該餐廳的員工薪水為850,000元，員工教育訓練費用4,000元，員工旅遊補助11,000元，租金80,000元，稅金92,000元，設備折舊77,000元，水電瓦斯費用138,000元，清潔劑等用品費用18,000元，下列何者錯誤？

- A. 利潤百分比11.56%
- B. 總成本2,230,500元
- C. 人事成本百分比33.70%
- D. 其他營運管理成本405,000元

32. 水電、瓦斯是屬於那一類成本？

- A. 固定成本
- B. 變動成本
- C. 基本成本
- D. 半變動成本

33. 製作100份綜合水果冰，雪花冰500元、芒果300元、西瓜300元、奇異果200元、草莓醬汁500元、果糖200元，已知食物成本百分比為50%，則一份綜合水果冰售價為多少元？

- A. 30
- B. 40
- C. 55
- D. 65

34. 醫院廚房在颱風天時供膳應變方案，下列何者錯誤？

- A.依原定菜單供餐
- B.電源設備應變方案
- C.膳食不停止供應
- D.緊急採購特別期間應急物品

35.有關團膳勞工餐飲從業人員健康檢查與一般健康檢查的敘述，下列何者錯誤？

- A.胸部X光及B型肝炎是新進人員健康檢查項目
- B.僱用後每一年應接受餐飲從業人員健康檢查一次
- C.未滿四十歲從業人員每五年要接受一般健康檢查一次
- D.新進從業人員應先經衛生單位所認可的醫療機構健康檢查合格後始得聘僱

36.有關廚房病媒防治措施，下列何者錯誤？

- A.水封式水溝做成U型管道且出口處安裝金屬網
- B.經常清理作業區及整理雜物並給予消毒
- C.定期噴灑殺蟲藥劑為病媒防治治本方法
- D.捕鼠籠應去除鼠之殘留氣味後再行使用

37.烹煮豬肉要全熟，因為必須注意下列何種寄生蟲？

- A.蟯蟲
- B.薑片蟲
- C.旋毛蟲
- D.海獸胃線蟲

38.有關學校營養午餐公辦民營勞務委外之承攬人於承攬作業時，負責人員之衛生訓練、安全防護、健康管理和自動檢查等相關安全衛生措施，乃是依照下列何種法規辦理？

- A.學校衛生法
- B.食品衛生管理法
- C.食品安全衛生管理法
- D.職業安全衛生法

39.學校衛生法中與供膳和營養師工作相關之敘述，下列何者錯誤？

- A.學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品
- B.高級中等以下學校，班級數四十班以上者，應至少置營養師一人
- C.學校應建立餐飲衛生自主管理機制，每個月應至少檢查餐飲場所一次，並將紀錄保存至少二年
- D.學校營養師之職責包含執行膳食管理、督導飲食衛生安全及實施健康飲食教育

40.下列何者是強化食品資訊管理系統的核心？①食品業者登錄平台 ②食品追溯追蹤管理資訊系統

③食品檢驗系統 ④邊境查驗自動化管理資訊系統 ⑤校園食材登錄平台

A. ②③④⑤

B. ①②③④

C. ①②③⑤

D. ①②④⑤