

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：1 小時 30 分

座號：_____

※注意：本試題禁止使用電子計算器。

甲、申論題部分：請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答，於本試題上作答者，不予計分。

一、身為團膳公司之營養師，欲供應一國小午餐，請問：

(一)菜單設計時應考慮那些因素？(10 分)

(二)若其中一餐之配菜為「蒸蛋」，請說明蛋之驗收標準及在製備上應注意之事項。
(10 分)

二、請說明在餐飲經營中「食物成本」控制之原則與方法。(10 分)

三、請說明乾料庫房管理之原則。(10 分)

四、何謂「循環菜單」？在團膳經營上有何特色與應用？(10 分)

乙、測驗題部分：

代號：4113

(一)本試題為單一選擇題，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 下列對於團膳機構的營業成本敘述，何者正確？

- (A)變動成本是指含有基本費用加上超過基本度數的費用
- (B)半變動成本包括食品材料、產品行銷包裝、員工逾時加班等費用
- (C)半變動成本等於固定成本減去變動成本
- (D)固定成本包括租金、資產折舊、員工底薪、維修保養等費用

2 出現在菜單上的“ENTREES”，其意指：

- (A)主菜
- (B)開胃前菜
- (C)點心
- (D)沙拉

3 假設一餐飲業者擬出食物成本占 40%的菜單，現在 300 人份材料中，新鮮食材花了 600 元，乾料花了 60 元，請問一人份的售價應為多少元？

- (A) 2.8
- (B) 3.7
- (C) 5.5
- (D) 6.4

4 有關個人飲食習慣因素的探討，下列敘述，何者錯誤？

- (A)氣候對飲食習慣的影響很大
- (B)歷史年代愈久，文化因素對飲食影響愈大
- (C)傳統社會觀念也是影響個人飲食習慣因素之一
- (D)工業的發展情勢與飲食習慣無關

- 5 下列採購方法，何者具公開評比、公平競爭、防止徇私舞弊之優點，但耗時費事，手續繁複，故較不適用於緊急採購？
- (A)報價採購 (B)招標採購 (C)比價採購 (D)拍賣採購
- 6 若要採購經由行政院農業委員會輔導、已有品質與安全認證的農產品，可以認明下列那些標章來做選擇？
- ①「無洗米標章」 ②「CAS 優良蔬果認證標誌」 ③「吉園圃標章」 ④「台灣珍豬」 ⑤「台灣放山雞」 ⑥「牛乳標章」 ⑦「台灣黃金雞」 ⑧「EGE 包裝鮮蛋」 ⑨「海宴證明標章」 ⑩「良質米標章」 ⑪「CAS 蛋品」
- (A)①②③ (B)②④⑤⑥ (C)⑥⑦⑧⑨ (D)②③⑩⑪
- 7 冷凍庫之最佳溫度應為：
- (A) 10 °C 以下 (B) -3 °C 以下 (C) -18 °C 以下 (D) 0 °C 以下
- 8 團膳單位應該建立餐盒留驗制度，將當餐菜餚各抽存乙份，包覆密封，置於 5 °C 以下，冷藏至少幾天，以備查驗？
- (A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5
- 9 驗收日表上一般包含那些項目？
- (A)營養成分、重量、貯存地點 (B)採購人員、日期、地址
(C)供應品項、數量、價格 (D)電話、貯存條件、販賣者
- 10 在西式火腿的品質標準中，其肥肉的重量不得超過瘦肉的多少%？
- (A) 20 (B) 15 (C) 5 (D) 1
- 11 冷藏庫內溫度大約 4 °C。下列四項食物中，那一項食物可以放冷藏庫中，並在兩天之內就要處理？
- (A)開封後的熱狗 (B)吃剩的肉汁與熟肉
(C)切過的燻式香腸 (D)殺好並清洗過的生鮮魚
- 12 造成生豆漿中豆腥味的主要來源為：
- (A)皂素 (B)脂酸氧化酶 (C)胰蛋白酶抑制劑 (D)紅血球凝結素
- 13 爲了徹底殺死肉類中的寄生蟲，不論火候大小，肉的中心溫度須達到多少°C？
- (A) 50 (B) 63 (C) 69 (D) 77
- 14 一般傳統早餐店所賣的油條通常是由下列何種麵粉所製成？
- (A)特高筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)低筋麵粉
- 15 如果炸雞翅的成品口感不脆，可能會是什麼原因所造成？
- (A)油鍋未加工處理 (B)油溫太高時放入雞翅
(C)炸油沒有過濾 (D)油炸過程油溫不夠高

- 16 下列團膳餐具的高溫消毒方式，何者之溫度可能未達 100 °C？
- (A)煮沸殺菌法 (B)蒸氣殺菌法 (C)熱水殺菌法 (D)乾熱殺菌法
- 17 團體膳食製作中，可利用下列何項圖表計量材料或成品重量是否在管制內？
- (A)魚骨圖 (B) $\bar{X} - R$ 管制圖 (C)經濟動線圖 (D) P 管制圖
- 18 下列烤爐 (oven)，何者耗費熱能高，且內部溫度控制較不易？
- (A)旋風式烤爐 (B)隧道式烤爐 (C)箱式烤爐 (D)旋轉式烤爐
- 19 下列何者為工作行程分析的方法之一？
- (A)時間研究 (B)線圖分析 (C)動作研究 (D)工作簡化
- 20 下列何者非良好之員工工作環境？
- (A)溫度 20-25 °C (B)燈光 20-100 燭光 (C)噪音 20-30 分貝 (D)相對濕度 20-30%
- 21 餐飲機構所使用的請購單與採購單有何不同？
- (A)請購單是用於固定食材的採購，採購單是特別授權採購人員採買高檔價位的食材
(B)請購單是用於各單位主管訂購非週期性商品，採購單是用於普通或固定商品的採買
(C)請購單是給廠商的收執聯，採購單是給驗收員的收執聯
(D)除了使用部門不同外，二者沒有其他不同之處
- 22 驗收食材物料的最主要目的是：
- (A)做到先進先出的原則 (B)在最適切的 EP 成本下，保持最合適的存貨量
(C)在正確的時間點使用到供應商所提供的服務 (D)維持運達的貨品符合機構的要求
- 23 公立學校的團膳在尋找合適的供應商時，其採購作業需依照下列何項法規來辦理？
- (A)中央採購法 (B)共同投標辦法 (C)政府採購法 (D)公平交易法
- 24 下列何者不是庫房貯藏設備規劃的決定因素？
- (A)經常用到的食材物料，可獨立存放於庫房之外的地點
(B)週轉量大或是進貨次數多的物料庫存空間可以小一些
(C)貯藏區宜靠近驗收區，但不能靠近製備區
(D)食材性質會影響貯藏空間的規劃
- 25 下列庫房管理的敘述，何者錯誤？
- (A)冷藏冷凍設備應使用專用電源插座 (B)設備機體應稍微向後傾斜約 15 度，比較穩固
(C)定期以 200 ppm 的氯水消毒冷藏庫內部 (D) Walk in 式的冷藏冷凍庫外應安裝紅色作業燈
- 26 「好吃牛排館」銷售收入為 100,000 元，其中固定成本為 30,000 元，食物成本為 45,000 元，請問其食物成本為多少%？
- (A) 25 (B) 30 (C) 35 (D) 45

- 27 最容易受到沙門氏菌污染的食品是：
- (A)蔬菜罐頭 (B)鮮蛋 (C)穀類製品 (D)海鮮類
- 28 定期實施水質檢查是為了預防下列那一種細菌？
- (A)大腸桿菌 (B)仙人掌桿菌 (C)腸炎弧菌 (D)金黃色葡萄球菌
- 29 發芽的馬鈴薯會產生什麼有毒物質？
- (A)黃麴毒素 (B)麥角毒素 (C)黃黴毒素 (D)美茄鹼
- 30 餐飲人員應間隔多久接受定期健康檢查？
- (A)每月一次 (B)每半年一次 (C)每年一次 (D)每兩年一次
- 31 依國人平均身高，理想的工作檯面高度應以幾公分為佳？
- (A) 70 (B) 80 (C) 90 (D) 110
- 32 下列何者不是白米品質驗收的標準？
- (A)外觀 (B)碾白度 (C)夾雜物 (D)風味
- 33 下列有關蛋在貯存期間的變化，何者錯誤？
- (A)鹼度增加 (B)比重下降 (C)氣室變小 (D)液化作用產生
- 34 下列何者符合經濟動線的原則？
- (A)雙手一致動作，同時開始與停止 (B)加快設備的速度，以促進動線規則性的循環
- (C)連續不斷的工作可使效率提高 (D)與其利用圓形的動線，不如利用來回的動線
- 35 「幸福小館」每月固定成本 15 萬元，變動成本為售價的 60%。當營業額為 150 萬元，試問其利潤為：
- (A) 45 萬元 (B) 50 萬元 (C) 55 萬元 (D) 60 萬元
- 36 紅外線是加熱食物的熱源之一，高溫型紅外線燈的燈絲是由下列何種材質製成？
- (A)鐵 (B)矽 (C)玻璃 (D)石英
- 37 餐飲機構中，意外事件發生率最高的是：
- (A)扭傷 (B)撞傷 (C)割傷 (D)燙傷
- 38 廚餘最佳的處理方式為：
- (A)餵食豬隻 (B)一律焚化
- (C)加以分類再利用 (D)減少體積，脫水或壓縮處理
- 39 「海龍王餐廳」固定成本每日為 15 萬元，變動成本比率為 40%。請問其收支平衡點為：
- (A) 20 萬元 (B) 25 萬元 (C) 30 萬元 (D) 35 萬元
- 40 「故鄉自助餐」固定成本每日為 15 萬元，變動成本比率為 40%，利潤為 5 萬元。請問其銷售量為：
- (A) 27.4 萬元 (B) 30.5 萬元 (C) 33.3 萬元 (D) 36.1 萬元