

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：禁止使用電子計算器。

**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。

一、大量採購白米後，如何適度儲藏、管理及撥發？（15 分）

二、試述如何使綠色蔬菜經過烹煮後仍保持翠綠或減少變色的方法。（10 分）

三、試述食品製備人員之服裝、儀容及衛生管理規定。（10 分）

四、試列表比較中西式爐灶之灶台設計、適用之食物製備方式及對衛生之影響。（15 分）

**乙、測驗題部分：（50 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。

- 美美餐館辦理 600 人次自助餐會，設計每人平均 50 g 美國生菜（Lettuces），而其產出率為 75%，請計算應採購多少公斤美國生菜？  
(A) 30 (B) 35 (C) 40 (D) 45
- 關於團膳供應常用餐具材質與規格敘述，何者正確？  
(A) 美耐皿（Melamine）質地非常堅硬，頗受餐飲業歡迎  
(B) 相同規格餐具中以聚丙烯（polypropylene）材質最便宜  
(C) 聚碳酸鹽（polycarbonate）飯碗耐冷溫度為 0°C  
(D) 瓷器餐具耐腐蝕、保溫性強
- 下列有關循環菜單敘述，何者有誤？  
(A) 剩菜易處理  
(B) 便於在產品採購、生產與銷售上進行標準化管理  
(C) 循環週期宜因地制宜，因人而異  
(D) 不能迅速地適應市場需求的變化
- 根據勞動基準法第 38 條，勞工在同一雇主或事業單位，繼續工作滿一年以上三年未滿者，每年應依規定給予幾天特別休假？  
(A) 4 (B) 7 (C) 10 (D) 14
- 近年行政院衛生署積極推動健康飲食觀念，下列敘述何者正確？  
(A) 低脂、高鈉、高鐵、高纖維飲食 (B) 低脂、低纖維、高鈣、高鐵飲食  
(C) 低脂、高鈉、高鈣、高纖維飲食 (D) 低鹽、低脂、高鈣、高纖維飲食

- 6 下列有關於團膳供應系統排班及人力調度的敘述，何者錯誤？  
(A)採用交錯式排班（Staggered scheduling）者，容易稽核每位員工是否同時上、下班  
(B)採用塊狀式排班（Block or Stacked scheduling）者，有訊息公布時可立即傳達給員工  
(C)若要加班，需事先或事後 24 小時內申請辦理  
(D)員工配置需求人數通常以員工配當數（Staff equivalent）描述，包含全職員工與計時員工
- 7 在菜單種類中，客人可依自己的喜好點叫其喜好的菜餚稱為：  
(A) Table d'Hote (B) Buffet (C) A La Carte (D) Set Menu
- 8 當廚工手部受傷時，易發生下列何種細菌的污染？  
(A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)肉毒桿菌
- 9 標準食譜內容不含下列何者？  
(A)材料名稱 (B)烹調者名稱 (C)產品名稱 (D)材料數量
- 10 關於團體膳食採購政策敘述，何者為正確？  
(A)分散採購制度可以減少檢驗人員負擔 (B)集中採購制度常見量少物品採購  
(C)議價是屬於公開採購方法之一 (D)折衷式採購在緊急採購時能順利取得貨源
- 11 針對市售豆類製品有過氧化氫（ $H_2O_2$ ）殘留問題，可以透過雙氧試劑進行簡易檢測，將此試劑滴在豆干絲上，若點滴處出現何種顏色反應，即表示有過氧化氫殘留？  
(A)橘紅色 (B)黃褐色 (C)紫紅色 (D)無色
- 12 團膳業庫房透過定期盤點，主要可以計算出何種財務管理資訊？  
(A)材料成本 (B)人事成本 (C)營業成本 (D)餐飲源成本
- 13 在大量食物製備過程中，為了儘可能達到保留食物的營養價值，下列方法中何者有誤？  
(A)採用較快速且方便烹調方法 (B)洗米時不要搓洗  
(C)蔬菜先切後洗 (D)蔬果去外皮削得越薄越好
- 14 關於一般團膳業理想成本結構分析之描述，下列何項費用占營收的比例最高？  
(A)總務行政費 (B)食物成本 (C)固定成本 (D)利潤
- 15 有關新鮮蛋之特徵，係指下列那一種情形？  
(A)在光亮下混濁不清楚 (B)蛋殼表面粗糙 (C)蛋白濃度較稀 (D)蛋黃膜易破裂
- 16 原物料採購時，深具法律約束力之有效承諾是指：  
(A)請購單 (B)採購單 (C)估價單 (D)報價單
- 17 安安餐廳標到 60 人用餐晚宴，主菜供應成品為 120g 烤牛肉，操作時牛肉損耗率 10%，請問採購約需多少公斤牛肉？  
(A) 6.6 (B) 7.2 (C) 8 (D) 8.5
- 18 在以顧客為尊的供餐服務過程中，若有顧客抱怨時，應如何應對處理？  
(A)裝聾作啞 (B)為錯誤辯護且找藉口  
(C)己所不欲，偏施於人 (D)顧客至上，立即處理

- 19 假設商業餐廳供應某道菜之食物成本百分比訂為 35%，食物原物料費用共 35 元，人事成本為 20 元，其他雜項成本為 15 元，試問這道菜建議售價應為多少元？  
(A) 100 (B) 135 (C) 140 (D) 200
- 20 對「驗收」管理之意義，下列敘述何者錯誤？  
(A)驗收是經營餐飲業基本功能之一 (B)保證廠商送貨合乎採購規格  
(C)確保能以最低成本取得合乎採購規格的物料與服務 (D)物料所有權轉交點
- 21 下列關於團膳公司採購海鮮食材時，風險評估敘述何者錯誤？  
(A)海鮮食材其可能造成健康危害的管理目標是「可接受的風險」(acceptable risk)  
(B)以固定棲息地的海鮮種類為優先考量  
(C)少用脂肪含量高的海鮮食材，因較容易累積有機污染物  
(D)海鮮食材污染危害並沒有絕對「零風險」(zero risk)
- 22 以「綠色消費」觀點為出發，下列關於團膳原物料採購中「食物里程」敘述，何者正確？  
(A)食物里程是指從產地送到餐桌的距離  
(B)食物里程是指從產地送到食物製備場所的距離  
(C)食物里程是指從食物製備場所送至消費者口中的距離  
(D)距離愈遠，消耗能源愈多
- 23 下列對食物製備專有名詞的定義，何者敘述錯誤？  
(A)銀芽是指綠豆芽去頭尾 (B)開陽是指蝦米  
(C)魚香是指添加小魚干爆香 (D)宮保是指菜品中含乾辣椒
- 24 造成麵包與蛋糕產品口感差異，主要是受麵粉中何種成分影響？  
(A)蛋白質 (B)脂肪 (C)澱粉 (D)纖維素
- 25 下列那種蔬菜加熱後，收縮率最高？  
(A)韭菜花 (B)大白菜 (C)蘿蔔 (D)山蘇
- 26 炸雞攤販營業時間內所使用之油脂，因重複使用而造成稠度增加且顏色變深，是屬於何種油脂作用？  
(A)水解 (B)氧化 (C)氫化 (D)聚合
- 27 下列關於豬屠體的名稱，何者錯誤？  
(A)腿心又稱和尚頭 (B)三層肉又稱梅花肉 (C)腰內肉又稱小里肌 (D)膀胱又稱小肚
- 28 下列敘述何者錯誤？  
(A)廚房清潔作業區，落菌數宜在 30 個以下  
(B)消毒抹布以煮沸法處理時，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上  
(C)廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5%  
(D)食品、餐具不可放置在地板上
- 29 團膳業者對品質管理常用活動方式之一，5 S 運動中不含下列何者？  
(A) Service (B) Seiri (C) Sieton (D) Seiso
- 30 下列那一項不是採購者進行市場調查的內容？  
(A)交貨日期 (B)消費水準 (C)廠商規格 (D)品質規格

- 31 下列關於團膳業工作分析與工作簡化的敘述，何者錯誤？  
(A)時間研究法，有助於人力安排 (B)動作研究法，可以協助工作場所的佈置  
(C) $\bar{X}-R$  管制圖，可以加速工作的完成 (D)工作行程分析法，是爲了提高工作的效率
- 32 關於廚房設計與規劃的描述，下列敘述何者正確？  
(A)用餐場所氣壓宜維持負壓，可降低廚房內的溫度  
(B)一般工作檯面、洗手區及盥洗室，光度應在 100 米燭光以上  
(C)廚房內部之牆壁與地面交接處應爲直角，以利清洗  
(D)食物運送路線與髒的餐具送洗路線的安排應重疊
- 33 選擇大量廚房設備的考慮因素中，下列何者敘述錯誤？  
(A)廚房鍋爐內所使用之清潔劑，需符合工業級之衛生標準  
(B)要買省功與增加生產力的器具  
(C)設備宜符合使用對象的人體工學  
(D)注意廠商維修機械設備的能力
- 34 下列有關於醫院團膳供應單位之感染管控與防護措施之敘述，何者錯誤？  
(A)自助餐業者在配膳台加設防塵罩  
(B)送餐人員及餐車均不進入隔離病房  
(C)工作人員可在隔離區內的傳染區、前室和緩衝區飲食和飲水  
(D)用餐方式以「食不語」、「交錯坐」爲原則
- 35 有關蛋類烹調之注意事項，下列敘述何者錯誤？  
(A)用於製作蛋皮之蛋液可以加入少許澱粉 (B)炒蛋時用大火且油量少  
(C)製作煎蛋時用小火且油量少 (D)製作滑蛋時用油量較多
- 36 大量團膳製備時，下列有關烹調注意事項的敘述，何者錯誤？  
(A)降低豆腐入鍋後翻攪次數，易保持其完整性  
(B)剩餘的綠葉菜餚與沾料可以重複使用  
(C)川燙時，水中加油讓川燙後蔬菜外觀油亮  
(D)製作三色蛋時，爲了美觀，可以先將皮蛋蒸熟後再加入
- 37 添加下列何種物質，可以縮短蛋品加熱所需凝固時間？  
(A)水 (B)糖 (C)酒 (D)鹽
- 38 蔬菜類食物在烹飪時，遇酸、鹼、熱時其顏色變化，下列敘述何者有誤？  
(A)菠菜川燙時，葉綠素會溶於水 (B)白色蔬菜製備時加入少許鹼，色澤會更白  
(C)胡蘿蔔炒蛋時，胡蘿蔔能保有顯明之紅色 (D)涼拌紅高麗菜加醋，會使菜變鮮紅
- 39 下列那一項不是團膳採購作業應遵循之基本原則？  
(A)廠商地點 (B)優良品質 (C)物料類別 (D)合理價格
- 40 下列那一道名菜不屬於台菜？  
(A)紅蟳米糕 (B)當歸燉雞 (C)樟茶鴨 (D)鹽酥蝦