

98 年第二次專門職業及技術人員高等暨普通考試醫事人員（不含牙醫師、助產師、職能治療師）、中醫師、心理師、營養師考試暨醫師考試分試考試、98 年專門職業及技術人員高等考試法醫師考試試題

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：（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、請說明 HACCP 中 5S 運動並說明其如何應用在食物製備的流程中。（15 分）

二、兒童常會有缺鈣的問題，請為他們設計以新鮮蔬菜製作的三項菜單，且每份鈣含量約 150 毫克左右。（10 分）

三、請說明在採購、庫存及烹調「魚類及海產類」的過程中，如何做好品質的管理？（15 分）

四、假若您目前為團膳公司的生產經理，有組員數名，欲知各組員工作表現是否合乎規範，請設計一評估表格且列出考量的重點與比例。（10 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。

- 有關電腦化收銀系統 POS 的敘述，下列何者正確？
(A) POS 的全名是 Personal Operation System
(B)可以提高前後場的連結效率，但是不能做出點餐品項的刪減
(C)可以針對每天的營業資料做整合
(D)可以決定菜單品項的刪減，但是還無法與電腦連結
- 學校餐廳應如何維護學生飲食的品質？
(A)餐廳承包商應該每學年更換，以遴選的競爭促使廠商提供優良的服務
(B)廚房的設備只可更新不能擴充，以免影響餐廳用餐區的面積
(C)承包商常與學校對立，所以校方要盡量避免不定期的抽查才能使廠商安心工作
(D)烹調完成的食物應盡量於三小時內讓學生食用完畢
- 避免水管管線阻塞成廚房積水，截油槽應設於：
(A)前處理區 (B)烹調區 (C)配膳區 (D)餐具洗滌區
- 下列何者是鼓風爐火焰呈現紅色之原因？
(A)瓦斯量不足或燃燒不完全 (B)瓦斯量過多或過度燃燒
(C)空氣太多 (D)正常現象
- 有關「食品中毒」之敘述，何者正確？
(A) 2 人或 2 人以上攝取相同的食物而發生相似症狀，稱「食物中毒」
(B)天然毒素為引發食品中毒的主因
(C)沙門氏菌所引發食物中毒之致命率為細菌性食品中毒的第一位
(D)低酸性罐頭食品為主要引起腸炎弧菌中毒之原因

- 6 使用手推車時，下列何者較不安全？
(A)裝載物品重心在下 (B)物品堆放 100 公分高 (C)下坡時人前車後 (D)上坡時人前車後
- 7 下列何者是用來盛裝 100%純果汁、優酪乳、果汁飲料、乳製品（如布丁）等食品的塑膠材質？
(A)聚乙烯對苯二甲酸酯（polyethylene Terephthalate, PET），俗稱寶特瓶
(B)高密度聚乙烯（High Density polyethylene, HDPE, PE）
(C)聚丙烯（polypropylene, PP）
(D)聚苯乙烯（polystyrene, PS）
- 8 餐飲機構可用下列何者作餐具上殘留澱粉的檢驗？
(A)蘇丹試液 (B)餘氯試劑 (C)石蕊試紙 (D)碘試液
- 9 團膳業採購物料計算成本中的可食用成本（Edible Portion Cost；EP Cost）是指：
(A) AP Price ÷ Edible Yield % (B) AP Price × Edible Yield %
(C) WP Price ÷ Edible Yield % (D) WP Price × Edible Yield %
- 10 去年同期蓬萊米一斤 14.5 元，在團膳整體食材成本占了 15%，現在米的單價飆漲了 20%，則整體食材成本的改變為何？
(A)調漲 15.2 元 (B)增為 101.5 元 (C)增加 5% (D)增加 3%
- 11 下列有關食物成本的敘述，何者錯誤？
(A)食物成本占總成本之 30%至 60%
(B)食物成本＝期末存貨＋進貨－期初存貨
(C)食物以先進先出之方式做正確之撥發並計算成本
(D)菜單、製作過程和份量控管等皆會影響到食物的成本
- 12 有關食物成本控制，下列何者錯誤？
(A)醫院膳食種類繁多，供應份數卻少，以致食物採購成本較高
(B)速食簡餐供應菜單固定，食物採購成本較易控制
(C)便當盒餐，食材需準備多種，有食材貯存過期之疑慮，食物成本較難控管
(D)自助餐式，供應多種菜色，食材採購較為複雜，食物成本較難控管
- 13 下列有關麵粉之敘述，何者正確？
(A)特高筋吸水性最強，適合製作蛋糕類食品 (B)特高筋吸水性最弱，適合製作春捲皮
(C)低筋吸水性最強，適合製作麵包類食品 (D)低筋吸水性最弱，適合製作餅乾類食品
- 14 依據勞動基準法，下列何者不合理？
(A)勞工繼續工作四小時，至少應有三十分鐘之休息
(B)勞工每七日中至少應有一日之休息，作為例假
(C)男、女性員工因性別，得有不同的工資比例
(D)勞工每日正常工作時間不得超過八小時，每二週工作總時數不得超過八十四小時
- 15 下列何者是正確的廚房設計與規劃？
(A)扣除設備所占之固定面積外，其餘的工作區、走道、周邊設備之空間必須保留廚房總面積的 70%以上
(B)廚房設備所占的面積不得超過廚房總面積的 50%
(C)調味料庫房宜設置鍋爐附近，以方便取用
(D)牆面與地面宜為圓弧角至少為 15 cm
- 16 餐具之「殘留脂肪檢驗」常用下列何種色素？
(A)藍色 7 號 (B)黃色 5 號 (C)紅色 4 號 (D)綠色 3 號
- 17 為提高工作效率，工作枱的高度以下列何者較適宜？
(A) 50-60 公分 (B) 60-70 公分 (C) 70-80 公分 (D) 80-90 公分

- 18 餐具自動洗滌設施之條件，下列敘述何者錯誤？
(A)沖洗槽應具有充足流動之水
(B)洗滌槽需具有 43°C 以上含清潔劑之熱水
(C)應設有溫度計、壓力計及洗滌劑偵測器，且每 3 個月應作校正
(D)水壓應在 23 磅/平方英吋以下
- 19 下列敘述何者錯誤？
(A)烹調完成的食物，冬天盡量於 3~4 小時內食用完畢
(B)所謂「hot foods hot, cold foods cold」是指冷食須保持在 15°C 以下，熱食須保持在 45°C 以上
(C)餐具消毒可用 100°C 沸水煮沸 1 分鐘以上之方式行之
(D)抹布消毒可用 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上之方式行之
- 20 下列有關品管的敘述，何者錯誤？
(A)「80/20 法則」又稱為「柏拉圖法則」
(B)「魚骨圖」用於分析要因
(C)研究因子的因果關係可用「關聯圖分析」
(D)傳統的品管觀念著重於製備過程的品管，非結果的抽樣
- 21 下列有關黃豆製品之敘述，何者正確？
(A)豆漿煮沸時會產生泡沫是因其含有植酸之故
(B)在豆漿中加入凝固劑將蛋白質凝固後，再加以壓榨，即為豆皮
(C)醬油及味噌均屬於黃豆醱酵食品
(D)納豆是我國特有的黃豆醱酵食品
- 22 蛋白打發過程的四個階段依序為：
(A) foamy stage→soft peaks stage→stiff peaks stage→dry peaks stage
(B) foamy stage→stiff peaks stage→soft peaks stage→dry peaks stage
(C) foamy stage→soft peaks stage→dry peaks stage→stiff peaks stage
(D) foamy stage→dry peaks stage→stiff peaks stage→soft peaks stage
- 23 有關蔬菜在遇酸後的變化，下列敘述何者正確？
(A)番茄遇酸不影響 (B)大白菜遇酸變黃色 (C)茄子遇酸變藍綠色 (D)菠菜遇酸變翠綠色
- 24 下列有關醱酵麵食製作之敘述，何者錯誤？
(A)麵糰需加入酵母菌 (B)麵糰醱酵最適溫度為 26–30°C
(C)加糖量超過 5% 可促進麵糰醱酵作用之進行 (D)加鹽量不可超過 2% 以避免抑制麵糰之醱酵
- 25 下列各種米中，何者吸水量最少？
(A)糯米 (B)粳米 (C)籼米 (D)糙米
- 26 下列那一種食物與 1 碗米飯熱量幾乎相同？
(A)饅頭 100 公克 (B)馬鈴薯 90 公克
(C)油麵 180 公克 (D)一根甜玉米（每根 150 公克）
- 27 透過標準庫存量（Par Stock）角度決定採購點與採購量之敘述，下列何者錯誤？
(A)標準庫存量是指兩次送貨期間所需要的量加上安全存貨量
(B)一般標準庫存量相當於最低存貨量
(C)定期訂購法（Periodic Order System）常用在用量大、固定原料之採購
(D)常用在價位高、用量不固定的原料採購是永續訂購法（Perpetual Order System）
- 28 若青江菜的生廢棄率為 5%，收縮率為 20%，一人份供應 100 克，今要供應 500 人份，則最適採購量是多少公斤？
(A) 67 (B) 65 (C) 62 (D) 61

- 29 學校餐廳的中央廚房，每年冷凍棒棒雞腿的需求量為 800 箱。流通成本占每批貨成本的 10%，每箱冷凍棒棒雞腿的採購成本為 1600 元（18 公斤），每次訂購所花費的成本為 100 元，安全庫存量為 15 箱，訂貨至交貨時間平均為 7 天，以 EOQ（Economic Order Quantity）訂購法採購，則冷凍棒棒腿的最大庫存量為何？
- (A) 27 箱 (B) 37 箱 (C) 47 箱 (D) 57 箱
- 30 有關水果選購的方法，下列敘述何者錯誤？
- (A) 草莓宜選擇 7~8 分熟，果肩色白 (B) 櫻桃宜選購果皮顏色亮麗，果實硬實
(C) 山竹要購買果實較重，果皮木質化 (D) 採購紅龍果顏色須豔麗，果實碩大且重量重
- 31 台灣地區物產豐富非常多樣化，部分蔬菜名稱隨著不同地區而異，下列敘述何者錯誤？
- (A) 孟宗竹筍又稱茅竹 (B) 蒜台又稱蒜花
(C) 牛蒡又稱地栗 (D) 球莖甘藍又稱大頭菜
- 32 下列豬肉的那個部位脂肪含量最多？
- (A) 腹脇肉 (B) 後腿腱肉 (C) 前腿外腱肉 (D) 里肌肉
- 33 採購方式中，利用通訊設備向不同廠商詢問貨品價格，或請寄目錄價格表，經過比價後再行下單購買的方式為下列何者？
- (A) Purchase at Inquiry Price (B) Negotiated Purchase (C) Purchase Order (D) Quoted Purchase
- 34 訂購商將倉庫借給供應商，由供應商派員常駐倉庫，要求供應商負責於一定的場所保管貨品，此供應方式為：
- (A) 販賣機方式 (B) 零庫存方式 (C) 預託方式 (D) COCK 倉庫方式
- 35 下列採購方法中，何者具防止徇私舞弊之優點，但手續繁複，適用於長期合作的採購案？
- (A) 報價採購 (B) 招標採購 (C) 比價採購 (D) 拍賣採購
- 36 某商家製作水餃皮一張 7 公克，麵粉吸水量約為 55%，使用 4.5 公斤麵粉約可以製作多少張水餃皮？
- (A) 500 張 (B) 1000 張 (C) 1500 張 (D) 2000 張
- 37 下列有關麵食製作之敘述，何者正確？
- (A) 水餃用冷水麵、花捲用醃麵 (B) 蒸餃用冷水麵、餡餅用燙麵
(C) 麵條用燙麵、包子用醃麵 (D) 餛飩用冷水麵、饅頭用燙麵
- 38 有關廚房用具清理之敘述，何者正確？
- (A) 砧板在使用時應用 40°C 以上溫水刷洗 (B) 木頭砧板有裂縫常常刷洗後，還可以繼續使用
(C) 清潔用具常用 100 ppm 漂白水消毒 (D) 清潔用具常用 75% 酒精消毒
- 39 某餐廳中餐用餐人數在 500 人次，該餐廳使用選擇性菜單，每天中餐供應菜數為：主菜 4 道、半葷菜 8 道、蔬菜 5 道，預估每人可能的選擇菜單道數為主菜 1 道、半葷菜 2 道、蔬菜 1 道，則每道菜應準備份數為何？
- (A) 主菜 125 份、半葷菜 125 份、蔬菜 100 份 (B) 主菜 100 份、半葷菜 200 份、蔬菜 150 份
(C) 主菜 150 份、半葷菜 150 份、蔬菜 200 份 (D) 主菜 125 份、半葷菜 100 份、蔬菜 125 份
- 40 有關標準食譜應用之「調整係數」，下列敘述何者正確？
- (A) 「標準食譜份量」除以「實際所需份量」所得的數值
(B) 目的是為了更精確估量材料準備量，進而控制成本
(C) 「生品可食重量」除以「採購量」所得的數值
(D) 目的是增加標準食譜的營養價值