

99年第二次專門職業及技術人員高等暨普通考試醫事人員、
中醫師、營養師、心理師、語言治療師考試暨醫師考試分試考試、
99年專門職業及技術人員高等考試法醫師、聽力師考試試題

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、(一)試說明教育部對「學校營養午餐」提供營養素的基準項目為何？(10 分)

(二)試以國小 1~3 年級生為例，說明食物份數的分配表。(5 分)

二、當您為健康成年人設計菜單前，需先計算其一日所需熱量，試列出 3 種計算熱量的方式？(10 分)

三、若您發現某團膳機構無標準驗收的流程，您要如何校正其過程？(列出您的建議)
(10 分)

四、(一)試說明團膳機構之廢棄物的種類及其管理原則。(10 分)

(二)何謂「自動消防滅火系統」？(5 分)

乙、測驗題部分：(50 分)

代號：4108

- (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。

- 設計菜單時，須避免下列那些情形？ 食材同色系出現 同一道菜內食材形狀一致 利用盤飾增加菜餚之吸引力 同一餐的菜餚中使用相同的烹調方式
(A) (B) (C) (D)
- 教育部為配合學校供應午餐，提出「學校午餐內容及營養素基準」，其中國小 4 年級到 6 年級需要熱量在 750 大卡，則油脂量建議在多少公克以下？
(A) 15 公克 (B) 25 公克 (C) 30 公克 (D) 40 公克
- 餐盒設計要點之一是顏色的搭配，下列何者蔬菜的顏色搭配是適合的？
(A)竹筍、草菇 (B)大白菜、草菇 (C)高麗菜、韭黃 (D)菠菜、香菇
- 下列何者是食物成本控制不當的原因？
(A)物價波動時應儘速更換或修改菜單 (B)使用標準食譜及循環菜單
(C)每週或每月計算成本 (D)供應時分配量控管不佳
- 下列何者不是標準食譜 (standard recipe) 之特點？
(A)建立成品質與量均一之特色 (B)執行後易引起員工的不滿與危機感
(C)易於計算菜單之成本與擬定合理之售價 (D)餐飲經營較不受人事變動所影響

- 6 使用標準食譜的優點，下列敘述何者錯誤？
- (A)增加品質的一致性 (B)控制食物成本
(C)提升營養價值 (D)依賴高技巧員工的程度減少
- 7 當庫房管理人員發現乾料庫房庫存之五穀米長蟲，則下列那些是適切的處理？ 通知廠商五穀米品質不良要求退貨補貨 丟棄五穀米並製作庫存損失紀錄 檢查調整乾料庫房之溫度及濕度 清潔環境、排貨整理
- (A) (B) (C) (D)
- 8 選購及貯存雞蛋時應注意原則，下列何者正確？ 蛋殼表面粗糙無光澤 振搖時無聲音 光線照射不會透光 低溫冷藏
- (A) (B) (C) (D)
- 9 下列何者是驗收新鮮中型蝦的標準之一？
- (A)每隻重量 15~30 克 (B)氣味應帶有氨味 (C)不得含有硼砂 (D)顏色透明
- 10 冷凍調理食品的解凍方法為：
- (A)冷藏室解凍 (B)泡水中解凍 (C)室溫解凍 (D)不必解凍直接烹煮
- 11 下列有關「標準採購規格」的敘述，何者錯誤？
- (A)依標準採購規格，主管可事先決定每項產品的正確規格
(B)可減少菜單設計者、採購者與廠商之間的誤會
(C)可作為驗收時點收食品的依據
(D)不能作為比價、競價的依據
- 12 下列有關採購生鮮食材的敘述，何者正確？
- (A)馬鈴薯必須不發芽、體積渾圓、越大越好者為上品
(B)花椰菜以蕾球小珠粒狀、表面完整無污黃、花梗淡青色較佳
(C)茼蒿菜以無開花抽苔、葉片光滑細薄者為佳
(D)山藥的薯塊應偏大、表皮粗乾、鬚根越多越好
- 13 下列有關台灣常見食品認證標章之敘述，何者正確？
- (A) CNS 是中國農業標準 (B) GMP 是良好衛生作業規範
(C) CAS 是優良農產品證明標章 (D)商品符合 CAS 標準，政府可以頒與「正字標誌」
- 14 招標採購之程序有四大步驟，下列何者為第一步驟？
- (A)合約 (B)開標 (C)決標 (D)發標
- 15 大豆含有何種糖類，導致食後會產生脹氣？
- (A) starch (B) glucose (C) stachyose (D) lignin
- 16 製作較低熱量飲食時，選用之魚肉應以下列何者為宜？
- (A)紅色肉質魚的腹部 (B)紅色肉質魚的尾部
(C)白色肉質魚的腹部 (D)白色肉質魚的尾部

- 17 炒洋蔥時應以下列何種火候炒最能品嚐到洋蔥的甜味？
(A)小火短時間 (B)小火長時間 (C)大火短時間 (D)大火長時間
- 18 爲了增加肉質嫩度，可用下列何種處理方式？
(A)泡水後再加熱 (B)順著肉紋切割 (C)機械拍打後再切割 (D)將肉切大塊一點
- 19 打蛋白時最適宜的溫度？
(A) 60°C (B) 43°C (C) 21°C (D) 0°C
- 20 室溫下的空氣、光線、熱能及金屬引起脂肪的氧化，產生油耗味稱爲：
(A)氫化作用 (B)皂化作用 (C)聚合作用 (D)酸敗反應
- 21 下列敘述何者錯誤？
(A)國內現行標準正常水質之 pH 值爲 6.0~8.5 或 9
(B)國內現行標準正常水質之自由有效餘氯爲 0.2~1.0 或 1.5 (mg/L)
(C)洗菜、洗肉水槽之水龍頭若接有橡皮管，則橡皮管應避免浸沒於水中
(D)室外之蓄水池須距離化糞池、污水管 3 公尺以上
- 22 有關團膳之用水，下列敘述何者錯誤？
(A)自來水爲好的水來源
(B)簡易之供水系統應有「曝氣、沉澱、過濾、消毒」之過程，以增加用水衛生安全
(C)加氯消毒的水仍可能發現寄生蟲孢子
(D)爲徹底殺菌，煮沸後再煮 1~2 分鐘
- 23 一般理想廚房面積與供膳場所面積最佳比例爲：
(A) 1 : 3 (B) 1 : 5 (C) 2 : 5 (D) 2 : 7
- 24 下列何種設施對防止蚊蠅侵入效果最差？
(A)空氣門 (B)黃色塑膠簾 (C)旋轉門 (D)紗門
- 25 大型餐飲機構爲有效清洗髒亂的餐具，希望能將餐盤直接置入洗碗籃中，由輸送帶送進洗碗槽，經清潔液、熱水、消毒液沖洗後，烘乾再送出，此爲：
(A)雙槽洗碗機 (B)三槽洗碗機 (C)單槽洗碗機 (D)理想化洗碗機
- 26 有關廚房空間規劃，所指「工作三角形」的描述，下列敘述何者錯誤？
(A)是指冰箱、水槽、爐台三種設備 (B)是指冰箱、水槽、吧台三種設備
(C)三邊長度的總和越長，越浪費時間 (D)活動路線增長，減低工作效率
- 27 依據勞動基準法第 16 條的規定，雇主依規定終止勞動契約者，有關其預告期間之敘述，何者錯誤？
(A)繼續工作 3 個月未滿者，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
- 28 桶裝瓦斯或自來水龍頭開關的控制方向爲何？
(A)以順時針旋轉爲開 (B)逆時針旋轉爲開
(C)無一定規則，視裝置者喜好 (D)無一定規則，視設備而定

- 29 食品庫房於 2 月 28 日盤存，庫房存貨價值 125,500 元；3 月期間進貨價值 3,055,400 元，3 月 31 日盤存存貨價值 102,600 元。則 3 月份使用之食材費用為：
- (A) 2,827,300 元 (B) 3,032,500 元 (C) 3,078,300 元 (D) 3,283,500 元
- 30 宮保雞丁每 100 人份食材成本 800 元，辛香調味料成本為 200 元，總食物成本需占售價的 40%，則一份的售價應為多少元？
- (A) 10 (B) 15 (C) 20 (D) 25
- 31 4 月 30 日沙拉油庫存 15 桶（18 公升／桶），每桶單價 590 元，5 月 9 日及 24 日各進貨 30 桶，單價分別為 670 元、750 元，5 月 30 日盤存剩 16 桶，庫存價值採先進先出（FIFO）方法計值，則 5 月份使用沙拉油的費用為何？
- (A) 38,850 元 (B) 39,450 元 (C) 39,530 元 (D) 41,930 元
- 32 因菜單設計不當而導致食物成本增高時，則下列敘述何者錯誤？
- (A) 菜單行銷時沒有儘量促銷低成本的菜品 (B) 忽略選用當季食材
(C) 調整售價僅思考業主權益 (D) 烹調人力與設備分配不完善
- 33 餐飲從業人員患有下列何種疾病不可參與製備膳食工作？
- (A) 高血壓 (B) 重聽 (C) A 型肝炎 (D) 愛滋病毒感染者
- 34 下列何者於驗收時最常做全數檢查？
- (A) 牛肉 (B) 雞蛋 (C) 鮑魚 (D) 草蝦
- 35 「餐飲安全措施」明確的 3E 步驟不包括下列那一項？
- (A) 建築及設備（Engineering） (B) 員工教育安全（Education）
(C) 突發事件（Emergency） (D) 確實執行意外事件之防範（Enforcement）
- 36 若無法接用自來水時，則淨水過程最重要且必要的步驟就是使用漂白水或氯液，其目的是：
- (A) 沉澱懸浮固體 (B) 氧化雜質 (C) 去除異味 (D) 消毒
- 37 使用天然氣為燃料的裝置，瓦斯漏氣偵測裝置應設在何處？
- (A) 天花板 (B) 接近地面的牆邊
(C) 地面 (D) 沒有一定的地方，只要不影響工作動線即可
- 38 下列那種毒素最易引起肝炎、肝硬化、肝癌等症狀？
- (A) 黃麴毒素 (B) 外毒素 (C) 蓖麻毒素 (D) 河豚毒素
- 39 為避免產生肉質色深緊實的乾肉（Dark, Firm and Dry），動物在屠宰前應如何處理？
- (A) 受餓且運動過度 (B) 受餓但充分安靜休息
(C) 吃飽且充分安靜休息 (D) 吃飽但運動過度
- 40 餐具、毛巾、抹布等，若採氯液殺菌法應浸泡多久？
- (A) 2 分鐘以上 (B) 1 分鐘 (C) 30 秒 (D) 10 秒