

109年第二次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段考試、營養師、心理師、護理師、社會工作師考試、109年專門職業及技術人員高等考試法醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術師考試、高等暨普通考試驗光人員考試試題

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：2小時

座號：_____

※注意：可以使用電子計算器。

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。
- (三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、食品安全是政府施政的重點，請詳述「食安五環」政策，並說明如何應用於團體膳食供應。（25 分）

二、膳食供應業者為防止食物中毒的發生，應積極參與食品 TQF（Taiwan Quality Food）認證制度，而在實施的做法上，可參考 HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Points），做為申請 TQF 認證標誌的先期準備工作。請說明 TQF 的工作重點及 HACCP 衛生評鑑制度四項評核重點。（10 分）

三、庫房食材保存為團體膳食供應之重要管理，請說明加速油脂分裂的因素及如何判斷油脂劣化程度。（15 分）

乙、測驗題部分：（50 分）

代號：4103

- (一)本測驗試題為單一選擇題，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 考量幼兒營養需求與建議量，下列何者適合做為幼兒點心供應？①牛角麵包 ②牛奶燕麥 ③綠豆薏仁 ④茶凍 ⑤蒸蛋
(A)①②④ (B)①③⑤ (C)②③④ (D)②③⑤
- 2 某校午餐採學生自由選擇之自助餐，主菜 3 選 1，副菜 8 選 3，每日午餐用餐人數 600 人，在設計菜單時，每道菜餚的平均製作份數，下列何者正確？
(A)每道主菜製作 200 份，每道副菜製作 225 份
(B)每道主菜製作 200 份，每道副菜製作 250 份
(C)每道主菜製作 225 份，每道副菜製作 200 份
(D)每道主菜製作 300 份，每道副菜製作 225 份
- 3 為幼兒園中班早點設計山藥雞肉粥，其中全穀根莖類 2 份、豆魚蛋肉類 0.5 份、蔬菜類 0.5 份、油脂 0.5 份；食材有山藥、毛豆、小白菜、鮮香菇、雞胸肉、白米、糙米；依據新版食物代換表（2018 年），下列 1 人份食材重量何者正確？
(A)若山藥 35 公克，則糙米與白米需 30 公克；若雞胸肉 7.5 公克，毛豆需 15 公克
(B)若山藥 35 公克，則糙米與白米需 30 公克；若雞胸肉 10 公克，毛豆需 15 公克
(C)若山藥 40 公克，則糙米與白米需 30 公克；若雞胸肉 7.5 公克，毛豆需 12.5 公克
(D)若山藥 40 公克，則糙米與白米需 30 公克；若雞胸肉 10 公克，毛豆需 12.5 公克

- 4 下列關於標準化食譜優點之敘述，何者錯誤？
(A)較易發揮廚師創意 (B)有助於成本之計算與控制
(C)可減低對高技術員工的依賴性 (D)確保菜色成品品質與份量的一致性
- 5 依據民國 102 年教育部公布之「學校午餐食物內容及營養基準」目標值來設計菜單，下列考量何者最恰當？①全穀根莖類未精緻份數高中女生每餐至少應達 1.5 份 ②高中男生魚類供應至少每月 2 份 ③高中女生豆製品每週至少 2 份 ④蔬菜供應國小低年級生每餐 2 份 ⑤油炸次數每月應小於等於 8 次 ⑥鈣質國中生以上每餐應達 400 毫克
(A)①③⑤⑥ (B)②③④⑤ (C)②③④⑥ (D)②④⑤⑥
- 6 下列菜餚中，何者屬於開胃菜？
(A)香烤雞塊 (B)紅燒豆腐 (C)海帶結燒肉 (D)雪裡紅炒肉末
- 7 醫院糖尿病餐之水果，在重量上之允收標準，下列何者較適當？
(A)桶柑 150 ± 10 公克 (B)加州李 125 ± 10 公克
(C)奇異果 100 ± 10 公克 (D)富士蘋果 120 ± 10 公克
- 8 為確保食材來源安全，餐飲業者應落實供應商的評鑑及訪察，建立合格食材供應商名冊，審查項目不包括：
(A)基本文件審查：工廠登記、商業登記、食品業者登錄字號
(B)價格、供貨狀況及服務品質：異物、退貨品處理、緊急應變
(C)現場訪查評鑑：環境衛生、管理制度、自主品管檢驗
(D)採購契約：膳食內容、品質、數量、價格、付款方式
- 9 下列食材何者不適合解凍驗收？
(A)冷凍豆腐 (B)冷凍肉品 (C)冷凍蔬菜 (D)冷凍海鮮
- 10 食材之撥發原則，下列何者錯誤？
(A)食材出庫應有管理者簽核之撥發單據
(B)撥發後發現食材不合格，退回庫房應放至專區待退並標示清楚
(C)庫管資訊系統可協助食材管理，每日進出貨應依單據輸入系統
(D)採先進先出撥發原則，冷凍食品依所標示日期以距現在日期最遠者先撥發
- 11 有關醬油之敘述，下列何者正確？
(A)泛指以植物性蛋白質經醱酵、熟成所製得之調味液
(B)色度 (Abs 555 nm) 介於 3.0~5.0 者稱為淡色醬油
(C)添加黏稠劑使其黏度於 25°C 低於 250 cps 者稱為醬油膏
(D)鹽度 (NaCl) 低於 2% 且不得添加防腐劑者稱為薄鹽醬油
- 12 關於庫房管理之敘述，下列何者錯誤？
(A)每人每餐所用乾料庫存體積為 0.046~0.092 立方米
(B)最低庫存量 = 最低生產量 × 最長支付天數 + 安全係數
(C)乳類及乳製品適合存放於 3~7°C
(D)瓦楞紙箱包裝食品可直接進入冷藏庫、冷凍庫儲存
- 13 油炸豬排黏在一起的原因最可能是：
(A)油炸時間過久 (B)油溫不夠高 (C)炸油有泡沫 (D)油量太多
- 14 冷凍食品的製備說明，下列何者正確？
(A)冷凍魚類有冷白乾燥者代表其冷凍品質佳
(B)冷凍調理魚肉不需經過解凍可直接烹調
(C)冷凍肉品有凍燒情形發生，可將冷凍庫溫度調高來解決
(D)冷凍豬肉需要完全解凍，中心部分也需變軟以利分切烹調

- 15 關於工作區域之敘述，下列何者正確？
(A)配膳與包裝作業區內空氣落菌量宜保持在 100 CFU/plate/5min 以下
(B)由烹煮區運送熱食物至配膳區最適合的運送工具為餐盤輸送帶
(C)作業場所工作檯面上照明設施應保持在 200 米燭光以上
(D)熱供應台之溫度應保持在 45°C
- 16 依據 HACCP 系統中央廚房式餐飲製造業重要管制點，食物烹煮過程最後一個加熱步驟的成品中心溫度應：
(A) $\geq 50^{\circ}\text{C}$ (B) $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (C) $\geq 65^{\circ}\text{C}$ (D) $\geq 75^{\circ}\text{C}$
- 17 下列食物製備方法，何者錯誤？
(A)炒綠葉蔬菜時，先加鹽再放蔬菜，可防止變黃
(B)炒干絲時，直接炒熟，可保有豆香與柔軟
(C)滷雞腿時，加糖可增加顏色與亮度
(D)魚類先加鹽醃，可去除腥味
- 18 下列那一種米適合做碗粿？
(A)圓糯米 (B)蓬萊米 (C)再來米 (D)長糯米
- 19 下列何者為糊精化的產品？
(A)粥 (B)碗粿 (C)麻糬 (D)爆米花
- 20 品管圈活動 PDCA 循環之基本步驟，下列何者不屬於 P（計畫）？
(A)現狀把握 (B)要因解析 (C)對策擬定 (D)標準化
- 21 有關乾粉滅火器之檢查與操作敘述，下列何者錯誤？
(A)定期檢查滅火器上之壓力表是否指向正常範圍內
(B)滅火器皮管應朝向火源頂部左右移動掃射
(C)操作口訣：拉→瞄→壓→掃
(D)使用滅火器應站在逆風位置
- 22 HACCP 中的重要管制點判定樹有 4 個問題，下列何者是正確的排列順序？①污染能使危害達到或增至不可接受之水準 ②對於危害有控制措施 ③接續之步驟能使危害被消除或降低至接受之水準 ④此步驟能消除或降低危害至可接受之水準
(A)①②④③ (B)②④①③ (C)③①②④ (D)④②③①
- 23 下列餐點中，何者較容易產生食品中毒危險？
(A)麻醬麵 (B)義大利麵 (C)廣東泡菜 (D)韓國泡菜
- 24 5S 運動，其中的整頓是要做到：
(A)將要的物品與不要的物品分開放置 (B)將需要的物品定位擺放
(C)將場所打掃乾淨 (D)將物品清理乾淨
- 25 為改善團膳面臨勞力成本提高及技術人力短缺問題，發展出 ready prepared 的供餐服務方式，與 cook and serve 的傳統供餐服務方式有何差異？
(A)食物成本與前處理方法不同 (B)食物分送與供應服務方式不同
(C)食物製作日期與保存方式不同 (D)食物包裝方式與建議售價不同
- 26 大量食物製備時，下列何者可以維護品質安全？
(A)潛在性危害食物超過 12°C (B)烹調加熱中溫度未達 74°C、15 秒
(C)冷卻降溫時未在 4 小時內降至 26°C (D)復熱時溫度需達 75°C 以上，以 1 次為限
- 27 使用隧道式洗碗機的流程，下列排序何者正確？①清潔劑清洗 ②預洗 ③除渣 ④消毒 ⑤放入洗碗機輸送帶 ⑥清水沖洗
(A)①⑥②③⑤④ (B)②③⑤⑥①④ (C)③②⑤①⑥④ (D)⑤③②①⑥④

- 28 下列何種設施對防止蚊蠅侵入效果最好？
(A)空氣門 (B)旋轉門 (C)自動門 (D)白色塑膠簾
- 29 績效評估要與員工面談後才算完成，主管在面談時，下列何者錯誤？
(A)面談前幾分鐘應讓氣氛舒適，避免員工焦慮
(B)面談時間要事先安排妥當，方便雙方預作準備
(C)對需改善的項目與員工達成共識，並共同決定改善目標
(D)對工作達標項目給予讚賞，未達標者要求員工自行改善
- 30 在「勞動基準法」中，團膳業僱用勞工人數達多少人以上時，應公開揭示工作規則？
(A) 15 (B) 20 (C) 25 (D) 30
- 31 團膳業者之支出費用，下列何者屬於固定成本？
(A)設備保養費 (B)員工加班費 (C)產品材料費 (D)自來水費
- 32 某員工工作已滿 3 年，年休假有 14 天，事病假可有 14 天，這年政府公告全年休假日 114 天，則該員工職位的配當數是多少？
(A) 1.36 (B) 1.47 (C) 1.59 (D) 1.64
- 33 某素食餐廳 5 月份的用餐人次為 3,500 人次，平均每人消費 200 元；該餐廳的固定成本為 220,000 元，5 月份的變動成本為 470,500 元，則該餐廳 5 月份的損益平衡點的顧客人數約為多少人？
(A) 2,550 (B) 2,856 (C) 3,120 (D) 3,356
- 34 某員工餐廳其食物成本中新鮮材料占 80%，其餘為乾料，若食物成本占售價的 40%，當售價 100 元時，乾料預算為多少元？
(A) 8 (B) 10 (C) 12 (D) 14
- 35 下列何者是一個主要的財務管理工具，目的是提供在特定的一段時間內餐廳的財務收支及盈虧狀況？
(A)損益平衡表 (B)資產負債表 (C)現金流量表 (D)預算設定評估
- 36 團膳業的緊急應變計畫之作業流程為何？①緊急應變之訓練及演練 ②應變能力及資源的評估 ③選擇參與計畫之成員 ④研訂緊急應變計畫 ⑤緊急應變計畫之檢討修正及記錄 ⑥危害辨識及風險評估
(A)③⑥②④①⑤ (B)③④⑥②①⑤ (C)③⑥②①④⑤ (D)③④⑥①②⑤
- 37 餐飲業病媒防治，下列敘述何者錯誤？
(A)執行業務致污染環境、危害生態或人體健康時，應立即停止施作、採取防治措施，並於 2 小時內，報知主管機關
(B)執行業務，應由具合格證照之專業技術人員在場全程督導，每 3 年再訓練 1 次
(C)施作紀錄由病媒防治業專業技術人員確認內容無誤，保存 5 年備查
(D)應紀錄合格之環境用藥的藥劑品名、許可證字號、濃度及使用量等
- 38 餐具之消毒以氯液殺菌法來處理，其氯液之餘氯量及浸泡時間為何？
(A)有效氯 200 ppm 以下，浸入溶液 2 分鐘以上
(B)有效氯 100 ppm 以下，浸入溶液 5 分鐘以上
(C)有效氯 200 ppm 以上，浸入溶液 5 分鐘以下
(D)有效氯 100 ppm 以上，浸入溶液 2 分鐘以下
- 39 依政府規定，製成之食品含有下列何種食物，不需要標示食品過敏原？
(A)芒果 (B)花生 (C)牛奶 (D)鴨肉
- 40 膳食委外作業為確保供膳不中斷，應要求委外廠商訂定供膳危機緊急應變計畫，不包括下列何者？
(A)顧客抱怨處理 (B)天災及意外災害
(C)經營計畫及財務管理 (D)感染管控及衛生安全