

114年第二次專門職業及技術人員高等考試營養師、護理師、社會工作師考試、114年專技人員高等考試心理師、法醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術師、公共衛生師考試、高等暨普通考試驗光人員考試

代 號：2101

類科名稱：營養師

科目名稱：團體膳食設計與管理

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：本試題可以使用電子計算器

一、申論題

※本題為申論題，請使用鍵盤及滑鼠輸入作答內容，由左至右橫式作答。

- 1.請設計100位社區據點共餐長者之午餐菜單，平均每人每天熱量為1,800大卡，每日飲食三正餐一點心，食物材料費每餐平均每份50元，菜單設計要符合三好一巧的健康飲食原則，並寫出營養素計算過程及各類食物份數、採購量與成本。（20分）
- 2.何謂撥發（issuing）？請詳細說明撥發的分類及重要性。（15分）
- 3.某醫院營養部欲購買豬排肉原料以製作炸豬排，請舉出5種可以增加炸豬排嫩度的方法，並說明之。（15分）

二、測驗題

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

- 1.下列何者不屬於商業營利性之團體組織？
 - A.航空空廚
 - B.餐盒工廠
 - C.外燴辦桌
 - D.軍隊膳食
- 2.醫院依照住院病患病情所需供應各種治療性團體伙食，下列敘述何者正確？
 - A.低鹽飲食：飲食不需調整，可依患者口味進行供餐
 - B.低渣飲食：常用於腸胃手術前後病患的飲食，建議提供牛奶來補充蛋白質以修補組織
 - C.減重飲食：仍以均衡飲食為主，進行熱量調整供餐
 - D.低蛋白飲食：因限制蛋白質供應量可能導致熱量攝取不足，建議補充全穀類來增加熱量攝取
- 3.依民國109年修訂學校午餐食物內容及營養基準之目標值，對於國小學童午餐供應下列何者錯誤？
 - A.全穀雜糧類替代品不得超過2份／週
 - B.乳品類3份／週

- C. 魚類及各式海鮮供應至少2份／週
- D. 豆製品2份以上／週
4. 某自助餐廳供應12,500人份，每人可由主菜4選1、半葷菜8選2、蔬菜5選1，其中蔬菜5道中有2道使用乾香菇（膨脹收縮率為280%，廢棄損耗率10%），每道欲提供每人5公克的熟香菇，試問蔬菜每道菜至少需製作多少人份及購買多少公斤的乾香菇？
- A. 蔬菜2,500人份；約10公斤
- B. 蔬菜1,250人份；約7.5公斤
- C. 蔬菜2,500人份；約7.5公斤
- D. 蔬菜1,250人份；約5公斤
5. 有關團體膳食菜單設計應注意事項，下列何者錯誤？
- A. 應註明餐次與類型
- B. 個別供應對象的營養需求
- C. 考量餐食供應型態
- D. 考量廚房設備種類
6. 關於循環菜單（cyclical menu）之擬定，何者敘述較不適當？
- A. 因應節慶需求宜適度修正菜單
- B. 循環週期不宜太短以避免菜色單調
- C. 應避免同一循環週期內出現相同菜色
- D. 菜單的循環天數與每週或每月供應天數相同
7. 依據請領單所領取的食材及物品後不會再撥發到那個作業區？
- A. 驗收區
- B. 前處理區
- C. 烹調區
- D. 包裝區
8. 下列何種水果不需放入可調氣的冷藏庫貯存？
- A. 大西瓜
- B. 蘋果
- C. 檸檬
- D. 木瓜
9. 有關團膳食材盤點的敘述，下列何者正確？
- A. 依時期可分成全部盤點與循環盤點

B.盤存目的為了解食材實際庫存數量以作為採購人員查價之參考

C.盤點卡法係指一品一卡以連續多次紀錄的格式盤點

D.循環盤點又分為區劃盤點與上限盤點

10.脫脂鮮奶的乳脂肪含量應在多少以下？

A.0.8%

B.0.7%

C.0.5%

D.不得檢出

11.下列何者不是冷藏冷凍庫管理的正確使用注意事項？

A.定期維護冷凝器及清潔濾網

B.每日應定期查看溫度並記錄之

C.同一置物架生食在上、熟食在下，以避免交互污染

D.食品最大盛裝容量為該空間的50～60%

12.下列採購方法之敘述，何者錯誤？

A.聯合採購可以節省採購及驗收時間

B.招標採購適合大宗食材採購

C.詢價採購適合小額貨品採購

D.議價採購適合緊急採購

13.有關蔬菜的味道，下列何者錯誤？

A.辣椒含辣椒素（capsaicine）帶有辣味

B.老薑含薑油酮（gingeron）帶有辣味

C.新鮮白蘿蔔含有乙醛二甲硫醇（acetaldehydedimethyl mercaptan）帶有鮮苦味

D.芹菜含芹菜子交酯（sedanolide）帶有特殊氣味

14.製作泰式酸辣魚，使用何種烹調方式和魚種較適合？

A.蒸或烤，秋刀魚

B.煮或燒，白帶魚

C.煮或燒，柳葉魚

D.蒸或烤，吳郭魚

15.下列何種烹調方式醬油使用量最多？

A.滷

B.炸

C.蒸

D.炒

16.有關澱粉糊精化之敘述，下列何者正確？

A.澱粉加水加熱會形成糊精

B.溫度越低糊精化速度越快

C.爆米香及炒麵茶都是澱粉糊精化產品

D.糊精化澱粉分子較大，可溶於水且易消化

17.馬鈴薯發芽後會產生那種毒素？

A.羽扇豆鹼（lupinine）

B.氧化鹼（oxidized alkaloid）

C.苦參鹼（matrine）

D.茄鹼（solanin）

18.下列何者最不適合做為團膳菜色？

A.醉雞

B.奶油焗白菜

C.竹筍炒肉絲

D.羅宋湯

19.有關油菜籽油、大豆油、奶油、椰子油四種油脂的比較，下列敘述何者錯誤？

A.碘價－奶油最高

B.飽和脂肪酸－椰子油最高

C.多元不飽和脂肪酸－大豆油最高

D.單元不飽和脂肪酸－油菜籽油最高

20.經公告應取得食品安全衛生管理系統驗證之業者，依規定未取得驗證及取得驗證後如違反食安相關規定之處分，下列何者錯誤？

A.未建立追溯或追蹤系統經命限期改正，屆期不改正者處新臺幣3萬元以上3百萬元以下罰鍰

B.未開立電子發票致無法為食品之追溯或追蹤經命限期改正，屆期不改正者處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰

C.違反食品安全衛生管理法及其相關法規規定，且情節重大者將廢止其驗證

D.已取得食品安全衛生管理系統驗證之業者若經廢止登錄，一年內不得再重新申請

21.有關PDCA循環之基本步驟，下列何者錯誤？

A.P（計畫）：擬定策略

B.D（實施）：執行策略

C.C（檢討）：確認效果

D.A（處置）：現狀把握

22.下列那種品質管制統計方法是以簡單的記號標註並加以統計整理？

A.檢核表

B.柏拉圖

C.散佈圖

D.魚骨圖

23.製作標準程序書時應列出5W1H，下列那一項不包括？

A.Where

B.When

C.Why

D.Which

24.團體膳食實施HACCP的優點與傳統衛生管理比較，下列敘述何者正確？

A.HACCP注重最終產品的檢驗以確保食品安全品質；傳統衛生安全管理強調製程管理

B.HACCP實施需花費相當之時間、龐大的人力、物力與檢驗費用；傳統衛生安全管理較節省人力、成本等

C.HACCP實施強調事前預防管制制度可有效抑制安全之三大危害發生；傳統衛生安全管理則無法明確找出污染原因

D.HACCP實施成效也可能造成產品回收、商譽受損的情形；傳統衛生管理實施結果通常為事後補救措施，重複製程疏失難防止

25.有關品質管理活動5S運動的敘述，下列何者錯誤？

A.5S中的清潔是指徹底執行整理、整頓及清掃後，應維持良好的狀態

B.5S是源自日本的品管方法，成功關鍵在於持之以恆

C.5S中的整頓是指把要與不要的物品區分清楚

D.5S中包括紀律（教養）

26.爐灶點火順序，下列何者正確？①按壓點火槍 ②打開母火開關 ③點燃母火 ④打開子火開關 ⑤點燃子火

A.①②③④⑤

B.①④⑤②③

C.②①③④⑤

D.④①⑤②③

27.選購廚房設備與用品應考慮的因素，下列何者錯誤？

- A.具省力與增加產能的器具
- B.具有符合人體工學的設計
- C.廠商提供維修與售後服務
- D.清潔劑需符合工業級標準

28.下列何者不屬於人力資源計畫？

- A.獎勵薪資制度
- B.員工訓練與培育
- C.招募與徵選新員工
- D.員工排班與加班管理

29.某醫院廚房工作人員排班採輪班制，余大智為替班人員，星期一上12：00～20：00班，余大智隔天星期二被排定下列何種班別則違反勞動基準法規定？

- A.6：00～14：00班
- B.8：00～16：00班
- C.11：00～19：00班
- D.12：00～20：00班

30.花枝羹每碗售價50元，每碗食材包含60公克生花枝和其他配料共40公克，若花枝售價由60元／斤上漲為90元／斤，而其他配料維持每碗10元的成本，下列何者正確？

- A.食材供應量不變情況下，食物成本百分比為30%
- B.若要維持相同售價和利潤，每碗生花枝供應量調整為40公克
- C.維持相同售價和供應量食，每碗淨利潤為30元
- D.若要維持相同供應量和利潤，售價應調整為每碗55元

31.自助餐廳去年一年的損益表顯示，總營業額500萬元，固定費用占35%，利潤為125萬元，今年初買了一台新設備，固定費用比去年增加15萬元，若變動成本百分比不變，此餐廳今年損益平衡點的營業額與下何者最接近？

- A.280萬元
- B.320萬元
- C.360萬元
- D.400萬元

32.學生餐廳4月30日庫房盤點，雞胸肉庫存15箱，每箱單價650元，5月9日及24日各進貨30、15箱，單價分別為600元、750元，5月30日盤存剩16箱，以加權平均法計算此月使用的雞胸肉平均單價是一

箱多少元？

- A. 617
- B. 650
- C. 667
- D. 697

33. 欲供應450人份之糖醋里肌肉，每份供應量為100公克，里肌肉可食部分占90%，收縮率為85%，約需購買多少公斤的里肌肉？

- A. 50
- B. 53
- C. 56
- D. 59

34. 有關火災的防範和處置，下列敘述何者正確？

- A. 發生火災時滅火人員應站在下風位置
- B. 每三百平方公尺面積應設置滅火器一枚
- C. 二氧化碳滅火器適用於油類和電器類火災之滅火
- D. 泡沫滅火器適合用於金屬火災之滅火

35. 有關餐飲機構病媒之管理，下列措施對於隔絕蒼蠅較無效果？

- A. 在作業區出入口加裝塑膠簾
- B. 作業區內以波長350~370 nm紫外線燈照射
- C. 在驗貨區入口設置捕蠅燈
- D. 廚房出入口加裝空氣簾

36. 某小學學生家長臨時決定贈送生日特餐給某班當午餐，營養師應如何處理該班未食用完之食物？

- A. 剩餘沾料可在下一餐儘速供應使用
- B. 食物應冷藏於10℃以下避免細菌迅速繁殖
- C. 食物復熱中心溫度需在74℃以上方可食用
- D. 剩餘食物在室溫下應於3小時內處理完畢

37. 團膳業若使用耐熱性較差的器具時，可以用配製多少ppm有效氯水來消毒？

- A. 200
- B. 300
- C. 400
- D. 500

38.學校為減少無心廠商午餐委外作業投標，在招標資料中請廠商準備一張支票，若廠商有違反投標規定則學校得據以招標文件之規定不予發還，這個金額名稱為何？

- A.押標金
- B.保證金
- C.滯納金
- D.履約保證金

39.學校午餐委託民間廠商辦理時，學校成立管理委員會的主要目的，不包括下列何者？

- A.定期與承包廠商舉行督導會議，協助廠商順利進行供膳計畫
- B.幫助承包商進行供膳場所設計、設備採購與空間佈局
- C.推動承包商能衛生自主管理，並督導執行供膳業務
- D.監督承包商依據合約執行履約

40.關於諾羅病毒的敘述，下列何者錯誤？

- A.糞口傳染為其主要傳染方式
- B.受到污染的食品或飲水及處理食品的人罹病皆可能污染食品
- C.檢出諾羅病毒陽性廚工在症狀解除後即可恢復調理食品的工作
- D.預防主要在「勤洗手」，特別在如廁後、進食與準備餐食前