

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：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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、油炸油主要產生變質的反應及其主要產物為何？(15 分)

二、剛進一批冷凍牛肉、袋裝麵粉、桶裝沙拉油、香蕉、活的吳郭魚等食材，預計一週內用完，請說明這些食材應如何處理？如何貯存？(15 分)

三、依據食品良好衛生規範準則，食品從業人員應符合那些規定？(10 分)

四、目前欲供應炒四色，食材為青椒、木耳、紅蘿蔔及筍片四種，每種食材各 25 g，一人份成品之供應量為 100 g。請計算四種食材 100 人份之採購量。(10 分)

食材之收縮率膨脹率及廢棄率如下：

收縮率膨脹率(熟重/生重)：青椒 90%、木耳 300%、紅蘿蔔 100%、筍片 100%。

廢棄率(廢棄/全重)：青椒 20%、木耳 0%、紅蘿蔔 10%、筍子 50%。

乙、測驗題部分：(50 分)

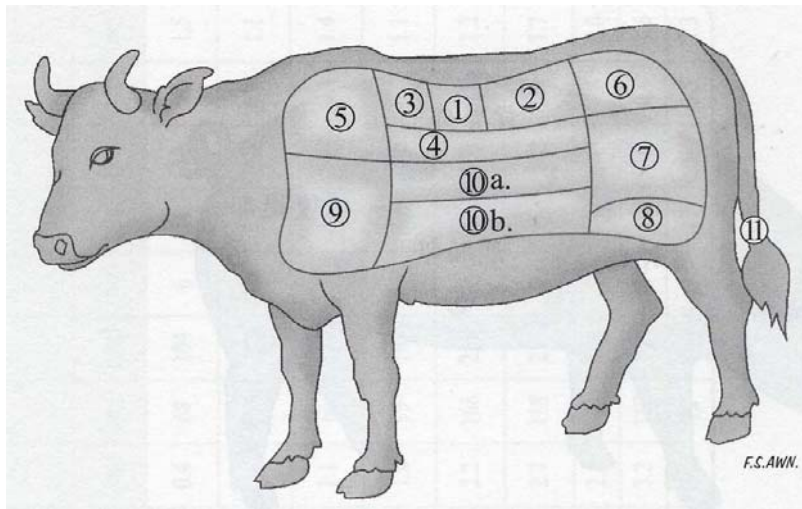
代號：4106

- (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。

- 有關菜單標準化之目的，下列敘述何者錯誤？
(A)督促廚師創新產品特色 (B)採購制度化
(C)可依市價計算成本 (D)員工熟悉操作程序
- 下列何種書寫方式不符合標準食譜之內容？
(A)米酒：少量 (B)火候：中火
(C)類別：半葷素類 (D)一人份供應量：100 公克
- 欲供應米飯每人份 300 公克，共供應 500 人次，其中蓬萊米與在來米以 4：1 混合，米飯膨脹收縮率為 275%，則需要米量為：
(A)總米量 65 公斤 (B)蓬萊米 40 公斤、在來米 10 公斤
(C)蓬萊米 44 公斤、在來米 11 公斤 (D)蓬萊米 48 公斤、在來米 12 公斤
- 下列那些蔬果盛產於 1 至 3 月？①麻竹筍 ②菠菜 ③花椰菜 ④荔枝 ⑤番茄 ⑥苦瓜 ⑦草莓
(A)①②③⑦ (B)②④⑤⑥ (C)①④⑤⑥ (D)②③⑤⑦
- 有關幼稚園 3~6 歲兒童菜單需要注意之事項，下列那些正確？①多選擇辣味小菜以刺激食慾 ②多選擇全穀飯以刺激牙齒發育 ③多選擇容易消化且營養的食物 ④主餐之外可提供點心
(A)①② (B)②③ (C)③④ (D)①④

- 6 餐盒設計需要考慮顏色的搭配，下列何者之色彩搭配較為和諧且豐富？
(A)高麗菜、洋菇 (B)高麗菜、筍白筍 (C)菠菜、香菇 (D)金針菇、蘑菇
- 7 關於穀類之敘述，下列那些正確？①適當貯藏下，糙米可貯存的時間較精白米久 ②米本身水份應維持在 20~25% ③貯存環境之相對溼度 75%以上會加速米的腐壞 ④米本身已沒有酵素活性，不會進行任何分解作用
(A)①② (B)②③ (C)①③ (D)②④
- 8 庫房盤點需填寫「盤點紀錄卡」，下列何者不是此紀錄卡之必要內容？
(A)採購單價 (B)期初／期末存量 (C)食材品名 (D)盤點人員之簽名
- 9 下列敘述何者錯誤？
(A)全部盤存庫存品的缺點為耗費人力 (B)良好的庫房管理可降低作業成本
(C)驗收區與供膳區之間的距離愈近愈好 (D)庫房申購與領用單應確實記錄以作控管
- 10 下列何種食材貯存期限最長？
(A)冷凍火雞 (B)冷凍碎豬肉 (C)冷凍培根 (D)冷凍肉餅
- 11 關於招標採購的程序，下列排列何者正確？①決標 ②投標 ③發標 ④訂定合約 ⑤開標
(A)④③②①⑤ (B)②①⑤③④ (C)⑤④②③① (D)③②⑤①④
- 12 以 economic order quantity (EOQ) 訂購法執行食材訂購時，須考量下列那些因素？①採購單價 ②安全庫存量 ③年度需要量 ④流通成本 ⑤庫存盤量
(A)①②③⑤ (B)②③④⑤ (C)僅②④⑤ (D)僅①③④
- 13 市售鮮乳之乳脂肪含量依據中華民國國家標準 (Chinese National Standards) 來分級，其中乳脂肪含量在 3.5%以上者，稱為：
(A)脫脂 (B)甲級 (C)低脂 (D)特級
- 14 關於採購合約之作業流程，下列排序何者正確？①裁示 ②審查 ③擬訂合約 ④簽訂合約
(A)①④③② (B)②③①④ (C)③②①④ (D)④①③②
- 15 下列何者不是影響肉類嫩度的因素？
(A)脂肪分布越多越均勻者肉質越嫩 (B)肉之年齡越輕者肉質越嫩
(C)冷凍長時間後肉質變嫩 (D)冷藏 1~2 天肉質變嫩
- 16 影響蛋白起泡作用的敘述，下列何者正確？
(A)溫度越高起泡越大、泡沫越穩定 (B)攪拌時間越長、泡沫越小越穩定
(C)開始打蛋白時加入酒石酸可以增加泡沫穩定性 (D)開始打蛋白時加入鹽可以增加泡沫穩定性
- 17 白米煮成熟飯之過程中，澱粉產生下列何種變化？
(A)回凝作用 (retrogradation) (B)凝膠化 (gelation)
(C)糊精化 (dextrinization) (D)糊化 (gelatinization)
- 18 勾芡過程中不致造成黏稠度下降之物質為何？
(A)黃砂糖 (B)檸檬汁 (C)油脂 (D)小蘇打
- 19 若在操作中弄混了高筋、中筋、低筋麵粉時，應如何判斷何者為高筋麵粉？
(A)手握緊麵粉，放鬆時粉粒鬆散且三者顏色較白者屬高筋
(B)手握緊麵粉，放鬆時粉粒鬆散且三者顏色較黃者屬高筋
(C)手握緊麵粉，放鬆時粉粒隨指形成型且三者顏色較白者屬高筋
(D)手握緊麵粉，放鬆時粉粒隨指形成型且三者顏色較黃者屬高筋

20 如下圖，下列敘述何者正確？



- (A)沙朗牛排位於① (B)丁骨牛排位於⑤ (C)肋眼牛排位於③ (D)牛腩肉位於⑩b.
- 21 下列何者不是 HACCP 系統的優點？
(A)食物的生產至餐桌的食品安全控制
(B)食品安全管理方法，從事後檢驗成品轉變成由製成過程中做預防監控
(C)在食物危害上，為成本效益較低的系統
(D)國際組織與各先進國家認定為有效的食物中毒預防系統
- 22 發現冷凍庫故障，肉品溫度已升溫超過 18℃，此時適當之處理方式為何？
(A)立即將肉品烹煮熟再予以冷凍 (B)立即將肉品搬運到另一座冷凍庫中冷凍
(C)立即將肉品烹煮熟後當餐供應 (D)丟棄不用
- 23 關於工作場所的照明，下列敘述何者錯誤？
(A)工作檯面 200 米燭光以上，廚房室內 100 米燭光以上
(B)販賣場所 200 米燭光以上
(C)以藍光或綠光照射水產品，可起清澈潔淨的效果
(D)紅光照射供應台，可顯得溫暖柔和
- 24 關於蒸汽迴轉鍋具之敘述，下列何者錯誤？
(A)提供蒸汽熱源之鍋爐配備應使用過濾軟水為宜
(B)鍋具使用中需視狀況卸除蒸汽壓力以確保安全
(C)鍋具之蒸汽閥開關是用來調整蒸汽壓力與流量
(D)蒸汽進汽前宜先打開迴轉鍋底部之排水閥排水
- 25 關於營業場所及廚房空氣壓力之敘述，下列何者正確？
(A)空氣流動方向是由負壓空間流向正壓空間
(B)廚房維持正壓氣流有助於抽排煙之補風及空氣新鮮度
(C)營業場所空氣壓力應維持負壓，廚房則保持正壓
(D)氣流從營業場所流向廚房可利於降低廚房溫度
- 26 倉庫之貯藏物品距離牆壁需至少在幾公分以上，以利空氣流通及物品之搬運？
(A)5 (B)10 (C)15 (D)20
- 27 在人力資源計畫中，下列何者對增進組織績效無直接效果？
(A)提升人力素質能力 (B)激發員工投入工作
(C)鼓勵員工創新及應變 (D)增加工作人員人力

- 28 下列何者中，需明列某項職務所需要的學經歷、訓練、技術？
(A)職務規範 (B)工作績效 (C)工作說明 (D)工作規劃
- 29 伊利西餐廳其 6 月份用餐人次為 2,500 人次，平均每人消費 400 元；該餐廳的固定成本為 279,930 元，6 月份的變動成本為 535,000 元，則該餐廳 6 月份的損益平衡點的顧客人數約為多少人？
(A)1,505 (B)1,605 (C)1,705 (D)1,805
- 30 青菜每台斤 60 元，每人份量 100 公克，製作成燙青菜，食物材料占成本 40%，則其售價應為多少元？
(A)25 (B)20 (C)15 (D)10
- 31 下列何者為半變動成本？
(A)設備折舊費用 (B)水電費 (C)固定薪津 (D)膳食材料費
- 32 下列何者不是餐廳經營中導致食物成本提高的因素？
(A)食材價格上揚 (B)儲存設備故障造成食物損壞
(C)製備時廢棄率太高 (D)員工底薪
- 33 關於營養師在颱風天災害防救應變措施作業的敘述，下列何者錯誤？
(A)膳食供應不中輟 (B)安排人力調度 (C)設備安全維護 (D)菜單不需修正
- 34 餐盒留樣是將當天供餐菜餚至少保留一份，應放置多久？
(A)冷藏一天 (B)冷凍兩天 (C)冷藏兩天 (D)冷凍一天
- 35 團膳業者若在無法使用自來水情形下，在簡易供水系統中，下列何者為最佳程序？①過濾 ②沉澱 ③曝氣 ④消毒
(A)③→②→①→④ (B)④→①→②→③ (C)①→②→③→④ (D)②→④→①→③
- 36 依據「食品安全衛生管理法」，當醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於幾小時內向當地主管機關報告？
(A)24 (B)36 (C)48 (D)60
- 37 某餐盒工廠為了防止異物侵入，下列何種做法正確？
(A)不使用鐵刷與菜瓜布
(B)配膳人員可以佩戴項鍊
(C)餐盒包裹人員手部可以塗抹指甲油
(D)嚼口香糖可以讓口氣清香，增加掌廚者品嚐食物的靈敏度，但不可抽菸、嚼檳榔
- 38 以 5S 來評估整頓良好的工作環境時，關於 5S 循環說明，下列何者錯誤？
(A)服務 (service) (B)整頓 (seiton) (C)清掃 (seiso) (D)整理 (seiri)
- 39 關於重複使用的塑膠盤、碗、碟標示，下列敘述何者錯誤？
(A)產品材質標示可以中文化學名稱或以通用符號標示（如 PE）
(B)以三氯氰胺－甲醛樹脂為原料的可以「美耐皿」稱之
(C)耐熱溫度 80～100℃ 者，其耐熱性試驗測試溫度以 100℃ 進行試驗
(D)主要本體材質名稱及耐熱溫度不可以貼標、吊牌方式標示
- 40 關於餐飲業油炸用油的管理，在下列何種情形下，油需更換？
(A)油的發煙在 180℃ (B)油的酸價為 1.0 mg KOH/g
(C)油的總極性化合物含量達 25%以上 (D)油的碘價在 100 以上