

103年第二次專門職業及技術人員高等考試醫師中醫師考試
分階段考試、中醫師、營養師、心理師、護理師、社會
工作師考試、103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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、請依序描述食品從業人員進行手部清潔步驟之 6 字口訣並說明實際操作方式。
(20 分)

二、請試述如何判別雞蛋之新鮮度？(15 分)

三、請試述青江菜之正確清洗方法。請分別條列說明前處理或切割方式、水源、清洗方式。(15 分)

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。

- 製作水餃皮 100 張（每張 10 公克）約需使用麵粉多少公克？（已知 100 公克麵粉約加冷水 50 公克來揉成麵糰，另外操作耗損約 10%）
(A) 750 (B) 1000 (C) 1350 (D) 1500
- 關於標準食譜之製作敘述，下列何者錯誤？
(A)以小成大作擴展 (B)使用因數表做換算 (C)考慮製備烹調損失 (D)考慮烹煮時間差異
- 自助餐廳每餐供應 600 人，葷菜可以三選一，其中一道為烤肉排，材料為豬里肌肉，每人供應量為 75 公克，肉排收縮率為 15%，則需採購多少公斤的豬里肌肉？
(A) 15 (B) 18 (C) 45 (D) 54
- 下列何種生命週期之男性民眾，在適度活動量下，每人每天所需要的熱量為最多？
(A) 7~10 歲 (B) 13~15 歲 (C) 16~18 歲 (D) 19~30 歲
- 下列何者屬於含澱粉最高的點心？
(A)肉包 (B)粉圓 (C)布丁 (D)洋菜
- 依據新版「每日飲食指南」建議，鼓勵增加攝取未精緻的全穀食物，應用於團體膳食供應米飯時，白米搭配糙米比例至少達多少為宜？
(A) 1：2 (B) 1：3 (C) 2：1 (D) 3：1
- 有關冷藏管理方式，下列敘述那些正確？①食品入庫前應清楚標示項目 ②置於不銹鋼盆內之熟食不需加蓋 ③食品應適當包裝 ④生食應置於熟食上方架子
(A)①③ (B)①④ (C)②③ (D)②④

- 8 有關庫房管理之敘述，下列何者錯誤？
(A)步入型冷凍冷藏庫應設有紅色作業燈
(B)乾料庫房相對濕度應控制在 70~80%
(C)食品存放應符合先進先出原則
(D)步入型冷凍冷藏庫宜於庫外張貼「庫內食品位置放置圖」
- 9 某餐廳依成品特性、用途分為乾料庫房、新鮮材料庫房和非食品庫房，則此種庫房管理為：
(A)依供應商供應方式分類 (B)水龍頭倉庫方式 (C)集中庫房 (D)分散式庫房
- 10 有關團膳公司進行庫房管理時須考量的條件，下列敘述何者錯誤？
(A)乾料庫房，溫度控制 5~22°C、濕度 40~60% (B)蔬果冷藏庫，溫度控制 1~7°C、濕度 50~65%
(C)乳品冷藏庫，溫度控制 3~7°C、濕度 80~85% (D)冷凍庫，溫度控制-18°C、濕度 75~85%
- 11 關於驗收之敘述，下列何者錯誤？
(A)驗收可由採購人員擔任 (B)驗收區應準備秤量器具
(C)驗收區宜接近前處理區 (D)驗收不合格的貨品可以拒收
- 12 有關「議價採購」之敘述，下列何者正確？①為一公開之採購方法 ②較適用於緊急採購 ③以競價方式決定廠商 ④較適用於獨家經營貨品之採購 ⑤手續繁複且耗時
(A)①② (B)②④ (C)①④⑤ (D)③④⑤
- 13 採購過程中經常會對於所要購買的商品制定「規格」，下列何者不屬於規格中的項目？
(A)稠度 (B)包裝 (C)品種 (D)等級
- 14 有關驗收肉品時須注意的事項，下列敘述何者錯誤？
(A)屠體表面要潮濕 (B)豬肉品級分為上肉、中肉、下肉
(C)屠體肥肉要白嫩 (D)屠體瘦肉要赤紅且無粗纖維狀
- 15 蛋黃中何種成分是好乳劑之來源？
(A) cholesterol (B) lecithin (C) ovomucin (D) avidin
- 16 下列茶品中，何者屬於全發酵茶？
(A)紅茶 (B)綠茶 (C)包種茶 (D)烏龍茶
- 17 下列何者不是黃豆加工衍生之食品？
(A)沙拉油 (B)麵筋 (C)醬油 (D)百頁
- 18 肉豬屠體中那一部位最適合回鍋肉及培根之製作？
(A)三層肉 (B)後腿肉 (C)腰內肉 (D)胛心肉
- 19 下列何者可以防止澱粉老化？
(A)添加醋 (B)添加油
(C)將澱粉溫度保持於 50°C 以下 (D)將水分含量保持在 15%以上
- 20 下列關於西點常用油脂之敘述，何者正確？
(A)酥油又稱為雪白油 (B)丹麥麵包常添加豬油以製造具有層次的產品
(C)瑪琪琳約含 6%鹽，以防止黴菌生長 (D)雪白油不含水分與鹽分

- 21 下列何種方式稽查評鑑廠商，最能了解其作業狀況？
(A)不定期，無預警式 (B)定期，無預警式 (C)不定期，預先告知 (D)定期，預先告知
- 22 老人安養機構住民 250 人，若廚房只能選購 3 種基本設備，則下列那些為宜？①鼓風式瓦斯炒爐 ②電烤箱 ③蒸庫 ④煎臺 ⑤蒸汽迴轉鍋
(A)①②③ (B)①③⑤ (C)②③④ (D)②④⑤
- 23 下列敘述何者錯誤？
(A)油煙機之抽氣能力以能排氣至少 80%為原則
(B)刀具、砧板保管箱應有紫外線殺菌設備
(C)器具、餐具及器皿洗滌消毒設備，至少應具備三槽式洗滌設備
(D)冷凍及冷藏設備之貯物容積宜在 70%以下
- 24 根據「即食餐食工廠良好作業規範專則」之規定，下列敘述何者錯誤？
(A)原料處理場、烹調場等場所，其地面應有適當之排水斜度（應在 1/100 以上）及排水系統
(B)排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度（曲率半徑應在 3 公分以上）
(C)烹飪場內之天花板至少要離地面 2.0 公尺以上
(D)管制作業區之室內窗檯，檯面深度如有 2 公分以上者，其檯面與水平面之夾角應達 45 度以上
- 25 下列何者不在人力資源發展計畫中？
(A)人員配置與排班 (B)人員招募、甄選
(C)培育訓練員工 (D)激勵升遷、調職、解僱員工
- 26 績效評估方法中，常被用於評估一個具有管理潛力的工作人員或中級主管，其中包含人格、工作潛力、人際關係，此評估技術常運用多種評估方法及多位評估人員參與，此評估方法為何？
(A)評核中心 (B)排列順序 (C)人與人比較 (D)自我評估
- 27 某館子製作水餃皮一張 6 公克，麵粉吸水量約為 45%，使用 5.5 公斤麵粉約可以製作多少張水餃皮？
(A) 700 (B) 1000 (C) 1300 (D) 1600
- 28 為防食物中毒，關於衛生主管機關建議食品業者作業中注意的五要原則，下列敘述何者正確？
(A)要注意保存溫度、要新鮮、要洗手、生熟食要分開、要徹底加熱
(B)生熟食要分開、要徹底加熱、要先進先出、要標示、要洗手
(C)要標示、要消毒、要注意保存溫度、要新鮮、要洗手
(D)要先進先出、要洗手、生熟食要分開、要徹底加熱、要消毒
- 29 根據「即食餐食工廠良好作業規範專則」規定，一般作業區域、調理、烹調作業場所及檢查作業檯面之照明應分別保持在多少米燭光以上？
(A) 110、220、540 (B) 110、320、500 (C) 120、220、450 (D) 150、220、400
- 30 開心農場販賣有機蘋果的情況為：每萬元營業額的用量是 0.2 箱，5 月 10~20 日預估營業額有 150 萬元，本次庫存量有 12 箱，若安全係數為 1.2，則最少應該訂購多少箱？
(A) 18 (B) 20 (C) 24 (D) 28
- 31 某員工餐廳每月供應 10,000 人份用餐，每份伙食費用 50 元，其中固定成本 10 萬元，目標利潤為 0 元，則變動成本率應為多少%？
(A) 90 (B) 80 (C) 70 (D) 60

- 32 依據「食品良好衛生規範」，關於「溫度」的敘述，下列何者正確？
(A)低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在攝氏十五度以下之場所進行
(B)食品販賣熱藏（高溫貯存）溫度應保持在攝氏五十度以上
(C)冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負五度以下
(D)冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以上凍結點以上
- 33 關於團體膳食業者用水衛生管理之敘述，下列何者錯誤？
(A)水塔每二年至少清洗乙次
(B)國內現行標準正常水質 pH 值 6.0~8.5
(C)國內現行標準正常自由有效餘氯 0.2~1.0 mg/L
(D)室外蓄水池距污水管 5 公尺以上
- 34 若某家餐廳每月固定成本約 20 萬元，變動成本占 50%，預估利潤 30 萬元，則每月營業額至少為多少萬元？
(A) 50 (B) 100 (C) 150 (D) 200
- 35 依據我國食品衛生管理法規定，團膳業者聘用新進人員的體檢項目必需包括下列那些項目？①A 型肝炎 ②膿瘡 ③肌酸酐 ④結核病 ⑤尿蛋白
(A)②③④ (B)①③⑤ (C)①②④ (D)②④⑤
- 36 王先生申請至某團膳公司擔任營養師工作，剛通過面試進入員工體檢階段，則下列檢查項目何者為非必須項目？
(A)個人及家族史 (B)齟齬 (C)身高、體重 (D)視力、色盲、聽力
- 37 供膳員工的工作衛生習慣管理，下列何種行為是不被允許？
(A)同一塊砧板切熟食與生食前需要清洗 (B)不可用手直接接觸食品
(C)所有的熟食必須蓋好 (D)工作時不用手抓、摸頭髮
- 38 何謂 critical limit？
(A)控制界線 (B)矯正點 (C)重要控制點 (D)風險評估
- 39 有關素食種類的定義，下列敘述何者錯誤？
(A)全素或純素：只食用不含奶蛋、植物五辛的純植物性製品
(B)蛋素：食用全素或純素及蛋製品
(C)植物五辛素：食用不含植物五辛（蔥、蒜、韭、蕎及興渠）的植物性製品
(D)奶蛋素：食用全素或純素及奶蛋製品
- 40 有關塑化劑的敘述，下列何者錯誤？
(A)起雲劑是一種非法的食品添加物，可幫助食品的乳化
(B) DEHP 為一種磷苯二甲酸酯類化合物，是塑化劑
(C)為避免塑化劑的危害，要養成多吃蔬果、多喝開水、多運動，加速塑化劑排出
(D)不要用保鮮膜包裝油性食物，以避免塑化劑的暴露