

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、身為學校的團膳營養師，您為學童營養午餐開立一組新的菜單，在完成菜單設計後，如何評估菜單是否合適？（10 分）

二、豆腐的營養價值豐富且軟嫩，對於孩童及老年人都是良好的食材，但是在大量製備過程容易破碎導致外觀不佳，請說明如何避免豆腐破碎程度，保持其外觀完整度。（5 分）

三、某團膳公司想要採購冷凍鯛魚片作為便當的主菜，請說明食品選購的原則。（10 分）

四、餐飲業是壓力極大的工作，健康職場需重視員工的壓力管理，請試述如何幫助員工進行壓力管理。（10 分）

五、大量食物製備場所經常發生的職業傷害有那些？並請說明預防的方法。（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。

- 欲供應西瓜 500 人份，每人份供應約 300 公克（AP）、180 公克（EP），則需採購整顆西瓜多少台斤？
(A) 90 (B) 150 (C) 250 (D) 300
- 中山國小午餐成本預算：食物成本占售價 50%、乾料占食物成本的 20%，總計供應 1,000 人午餐，若每人每餐繳 50 元，一個月供應 20 餐，則每月可用於採購新鮮材料的費用是多少萬元？
(A) 10 (B) 40 (C) 50 (D) 100
- 一份學童午餐的熱量為 630 大卡，蛋白質、脂肪、醣類各提供 15%、30%及 55%的熱量，則午餐之脂肪應為幾克為宜？
(A) 21 (B) 23 (C) 25 (D) 28
- 菠菜生廢棄率（不可食部分重量／食物重量）為 10%，某團膳公司明天午餐菜單將提供每人 1 份炒菠菜（每份為 100 克生重），若欲供餐一萬份，則明天需使用多少公斤的菠菜？
(A) 912 (B) 1012 (C) 1050 (D) 1112
- 下列何種食物是採用於低蛋白飲食之全穀根莖類食物？
(A) 蓮子 (B) 薏仁 (C) 藕粉 (D) 豌豆仁

- 6 依據新版「每日飲食指南」，提供蛋白質營養素的食物選擇，其建議優先順序為何？①肉 ②蛋 ③豆 ④魚
(A)①②③④ (B)④③②① (C)③④①② (D)②①④③
- 7 下列何者不需在「標準食譜」的食譜表格中載明？
(A)每份量 (B)供貨廠商 (C)烹調時間 (D)作業標準規範編號
- 8 有關乾料庫房金屬架之規格，下列敘述何者正確？
(A)金屬架應離地 15~20 公分 (B)金屬架應離牆 25 公分
(C)金屬架深 90 公分 (D)金屬架高度不超過 220 公分
- 9 為確保食品由訂貨至收貨前這段時間不致於缺貨的存量，稱為：
(A)標準庫存量 (B)最高庫存量 (C)經濟庫存量 (D)安全庫存量
- 10 下列何者適合貯存於食材乾料庫？
(A)奶油 (B)麵粉 (C)沙拉脫 (D)氨水
- 11 有關食品盤存分類與方法，下列敘述何者錯誤？
(A)「全部盤存」之優點可以了解全部貨品之正確存貨，缺點是耗費人力
(B)盤存卡為一品一卡，印發一次可以連續記錄多次，盤點人員依此卡進行盤點
(C)「區劃盤點」為以區塊或品項分區進行盤存，是循環盤存的一種方法
(D)「貨物標籤方法」是採用一物一票方式，庫房檢查人員將現有庫存量依食材項目填入票內，交給盤點人員作核對庫存量之依據
- 12 有關食用米之選購，下列敘述何者正確？
(A)在來米吸水性強，適合湯圓之製作
(B)圓糯米黏性強，適合壽司之製作
(C)蓬萊米為粳米品種，適合一般白飯之製作
(D)長糯米黏性低，適合蘿蔔糕之製作
- 13 某醫院的病人餐設計，每一份盤餐的青江菜供應量為 100 公克，收縮率為 20%，生廢棄率為 5%，若要供應 150 人份的餐量，約需要購買多少的青江菜量？
(A) 14 公斤 (B) 16 公斤 (C) 18 公斤 (D) 20 公斤
- 14 有關驗收冷凍豬肉之步驟與注意事項，下列敘述何者錯誤？
(A)判斷肉品氣味，用刀剝開後以嗅覺鑑定無異味
(B)使用不鏽鋼夾子剝開冷凍肉觀察表面之色澤與鮮度
(C)微生物或添加物的證明，可以向廠商索取檢驗合格證明
(D)使用 30 公斤磅秤驗收一箱 20 公斤冷凍肉品
- 15 下列那些是蛋類貯存過程會產生的變化？①蛋的比重 ②蛋中氣室大小 ③蛋黃的高度 ④蛋白濃稠度 ⑤蛋殼光澤
(A)僅①②④ (B)僅②③⑤ (C)僅①②③④ (D)①②③④⑤
- 16 油脂在那一加工過程中易產生反式脂肪酸（trans-fatty acid）？
(A)酸敗反應 (B)聚合反應 (C)冬化反應 (D)氫化反應

- 17 下列重量或容量之換算，何者正確？
(A) 1 台兩=37.5 公克 (B) 1 C (量杯)=18 T (湯匙)
(C) 1 市斤=600 公克 (D) 1 加侖 (gallon)=2,800 c.c.
- 18 有關蛋煮過久會產生暗綠色的敘述，下列何者錯誤？
(A)越不新鮮蛋越容易形成 (B)是硫與鐵形成硫化鐵 (FeS)
(C)溫度越高越容易形成 (D)容易出現在蛋白表面
- 19 由米加水煮成飯，是屬於下列何種澱粉的變化？
(A)由 α 澱粉轉變為 β 澱粉 (B)由 β 澱粉轉變為 α 澱粉
(C)由 β 澱粉轉變為 γ 澱粉 (D)由 γ 澱粉轉變為 α 澱粉
- 20 下列何者為天使蛋糕使用之材料？
(A)低筋麵粉、全蛋 (B)低筋麵粉、蛋白
(C)低筋麵粉 3/4 + 中筋麵粉 1/4、全蛋 (D)低筋麵粉 1/2 + 中筋麵粉 1/2、蛋白
- 21 下列何者不是防治病媒蟲害的措施？
(A)設置空氣簾 (B)使用腳踏式垃圾桶
(C)定期消毒 (D)設置油脂截流設備
- 22 下列何者最不需擔心有肉毒桿菌？
(A)肉醬罐頭 (B)調味即食真空包裝滷豆干
(C)真空包裝米 (D)殺菌軟袋包裝之調味包
- 23 下列何種廚具之散熱、廢氣最少，較能符合節能環保條件？
(A)瓦斯炒爐 (B)電烤箱 (C)蒸汽迴轉鍋 (D)電磁爐
- 24 營業場所內不可聞到廚房炒菜的味，若有發生油煙外洩則下列何者是最不可能的原因？
(A)油煙機排出最大量小於油煙產生量 (B)油煙機缺乏清洗保養而致功能不彰
(C)廚房有過多廢熱而致產生負壓 (D)廚房廢氣過多而使壓力過高
- 25 中餐廳大多以鼓風爐執行烹調作業，其優點為大火炒食速度快，產生之熱源占總熱源近：
(A) 70% (B) 60% (C) 50% (D) 40%
- 26 餐具回收區在餐廳空間規劃屬於：
(A)公共空間 (B)流動空間 (C)管理空間 (D)調理空間
- 27 不景氣時，改善作業流程，減少附加價值低的工作，以降低人事成本的管理制度是屬於：
(A)一定比例的淘汰制 (B)績效管理發展制 (C)人力盤點計畫 (D)人員培訓管理制
- 28 由下列何種表可了解某一員工上班的職位工作、時間及休假之替班？
(A)人事排班表 (B)工作排班表 (C)製作時間表 (D)員工配置數表
- 29 6 月 30 日麵粉庫存 10 袋 (22 公斤/袋)，每袋單價 520 元，7 月 2 日及 22 日各進貨 30 袋，單價分別為 500 元、540 元，7 月 30 日盤存剩 15 袋，庫存價值採先進先出 (FIFO) 方法計值，則 7 月份使用麵粉的費用為多少元？
(A) 28,300 (B) 29,600 (C) 30,500 (D) 31,800
- 30 某餐廳本月銷售收入 200,000 元，固定成本 60,000 元，食物成本為 90,000 元，則其食物成本百分比為多少？
(A) 25% (B) 45% (C) 65% (D) 80%

- 31 某餐廳每月約有 10,000 人份用餐，每餐定價 120 元，其中變動成本率為 60%，固定費用為 20 萬元，則利潤約為多少萬元？
(A) 28 (B) 48 (C) 72 (D) 92
- 32 下列何者不是流動資產？
(A)現金 (B)定期存款 (C)建築物 (D)存貨
- 33 工作簡化（work simplification）是指督導人員必須找出一套理想的工作方法，則下列敘述何者正確？
(A)將工作簡化使得員工的生產力接近預計工作量的 70～80%
(B)為求簡化工作及減少烹調時間，不得尋求坊間速簡產品
(C)廚房用機器應選用多元化操作機器，在工作過程中應減少用具的使用
(D)選用用具或設備應考慮其功用，為了節省精力和時間，機器無須定期維護
- 34 關於新進人員的健康檢查項目，下列敘述何者錯誤？
(A)糞便檢查之目的是為了檢測是否有寄生蟲卵 (B)梅毒血清檢查之目的是為了檢測是否有梅毒性病
(C)皮膚檢查之目的是為了檢測是否有沙門氏菌 (D)胸部 X 光檢查之目的是為了檢測是否有肺結核
- 35 依法規規定，關於團膳從業人員健康檢查的敘述，下列何者錯誤？
(A)費用由雇主負擔
(B)僱用後，每半年應主動辦理檢查乙次
(C)新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱
(D) A 型肝炎是新進人員健康檢查項目之一
- 36 下列何者不是 HACCP 應具備的基本系統？
(A)稽查報告書 (B)衛生作業標準書 (C)病媒管制 (D)廠商合約審查
- 37 下列何者為我國合法的食品添加物？
(A) sodium borate (B) rongalite
(C) potassium bromate (D) benzoic acid
- 38 關於廚房內防止病媒侵入之敘述，下列何者錯誤？
(A)於門加裝空氣簾，風向應向下朝內
(B)冷凍庫出入口加裝塑膠簾，長度須與地面隙縫越小越好
(C)水封式水溝做成 U 型管道，出口處安裝金屬網
(D)抽風機出入口應裝設紗網
- 39 關於塑膠類食品容器及包裝的正確使用方式，下列敘述何者錯誤？
(A)聚丙烯（polypropylene, PP）塑膠材質耐熱度較高，可用於微波爐加熱食品時
(B)塑膠材質編號代表耐熱溫度，也是辨認材質的回收標誌
(C)若有刮傷、磨損及變色等狀況應立即更換
(D)避免使用過度鮮豔或色彩豐富的塑膠類食品容器及包裝
- 40 負責配膳之從業人員，其工作時以下列何種操作範圍最適當？
(A)以手肘為中心，整個手臂為半徑所達到的空間範圍
(B)以手肘為中心，前臂為半徑所達到的空間範圍
(C)以手肘為中心，手腕為半徑所達到的空間範圍
(D)以手肘為中心，上臂為半徑所達到的空間範圍