

108年第一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：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。
- (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、請列出廚房餐飲工作人員的急、慢性職業傷害各三種，並試述其預防建議？（20 分）

二、試述下列 3 種採購方式的特點：

- (一)Warehouse club purchasing（5 分）
- (二)Group purchasing（5 分）
- (三)Just-in-Time purchasing（5 分）

三、試述並舉例解釋庫存管理實務當中 First Expired First Out(FEFO)與 First in First Out（FIFO）的差異？（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 某團膳公司的每月固定成本 40 萬元，變動成本占售價的 60%，欲有 20 萬元的利潤，其營業額需要多少才能達成？
(A)150 萬元 (B)120 萬元 (C)100 萬元 (D)90 萬元
- 2 學校營養午餐設計注意事項提到「盡量提供奶類以外其他高鈣食物」，下列食材何者不適合？
(A)50 公克豌豆 (B)10 公克黑芝麻 (C)30 公克豆干 (D)15 公克小魚干
- 3 品質管理的 5S 運動，區分清楚「要」與「不要」的物品，把工作職場內除了需要物以外，其餘一律移除的品管方法稱為：
(A)整理（Seiri） (B)整頓（Sieton） (C)清掃（Seiso） (D)清潔（Seiketsu）
- 4 佳佳小學的營養師設計學校營養午餐循環菜單，請問下列那一個作法較不適合？
(A)循環天數以週為一個循環 (B)將食譜依主食材編號，依序使用
(C)注意食材的季節性 (D)考慮學生的接受性

- 5 某團膳機構，固定成本每日為 2.4 萬元，變動成本為 6 萬元，銷售額為 10 萬元，請問達損益平衡點的營業額為多少元？
(A)4 萬元 (B)4.5 萬元 (C)5 萬元 (D)6 萬元
- 6 下列敘述對優質飲食中「三低二高」之定義，何者正確？
(A)「三低」是指低鉀、低糖、低脂 (B)「三低」是指低磷、低糖、低脂
(C)「二高」指的是高鈣及高纖 (D)「二高」指的是高鈣及高鐵
- 7 某菜餚使用乾香菇朵為原料，欲供應每人 10 克的熟香菇（其膨脹收縮率為 280%，廢棄損耗率為 10%），需供應 500 人份，則需購買多少的香菇？
(A)1964 克 (B)1985 克 (C)3055 克 (D)3086 克
- 8 有關老人供餐需要注意之事項，下列敘述何者正確？
(A)所有菜餚皆應細軟 (B)需要特別注意蛋白質的需求
(C)需要特別注意脂肪及鈣質攝取不足的問題 (D)脂肪提供熱量宜超過 30%
- 9 依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號明顯標示，下列何者不在規範項目內？
(A)原產地（國） (B)食品添加物名稱 (C)製造日期 (D)含基因改造食品原料
- 10 有關貯藏對蛋之影響，下列敘述何者正確？
(A)貯藏時間長的蛋，蛋氣室會變小
(B)貯藏時間長的蛋，蛋會往下沉
(C)貯藏於高溫的蛋，水分會由蛋黃滲透入蛋白
(D)貯藏時間長的蛋，用來製作荷包蛋時，蛋黃扁而面積較大
- 11 香菇肉丸子因為不需使用整朵香菇，不需購買最佳的品級，此點是符合實務採購原則中的那一項？
(A)合理價錢 (B)適量 (C)適時 (D)適質
- 12 根據臺灣肉豬屠體評級手冊對豬肉等級的區分，下列何者屬於分級標準？①脂肪色澤 ②肉色光澤 ③預期肥肉率 ④風味
(A)①② (B)①④ (C)②④ (D)③④
- 13 有關生鮮全蝦的品質驗收標準，下列敘述何者錯誤？
(A)以薑黃試紙檢查是否含有硼砂 (B)輕壓蝦身，蝦殼堅硬，蝦肉富有彈性
(C)有無阿摩尼亞味或其他異味 (D)蝦子去頭，以減少微生物生長
- 14 下列膠凍材料，何者製成的產品質感較脆？
(A)洋菜 (B)蒟蒻膠 (C)動物膠 (D)關華豆膠
- 15 精白米主要食用穀粒的那一個部位？
(A)胚乳 (B)胚芽 (C)糊粉層 (D)糠皮層
- 16 下列處理方式何者不會減少蔬果酵素性褐變之發生？
(A)加鹼（pH>7） (B)殺菁 (C)添加亞硫酸鹽 (D)隔絕氧氣

- 17 下列何者屬於梅納反應（Maillard reaction）之褐變？
(A)烤土司的黃褐色 (B)冷凍蝦之黑變現象 (C)蘋果泥的黑褐色 (D)罐頭花瓜的褐綠色
- 18 「西湖醋魚」是屬於下列何種烹調方法？
(A)滑溜 (B)軟溜 (C)脆溜 (D)乾溜
- 19 下列關於調味料之敘述，何者錯誤？
(A)長時間煮湯時，若要加入味精，應於起鍋前再加入
(B)酒可除腥外，尚能縮短綠色蔬菜炒製時間，以保持蔬菜色澤與脆感
(C)深色醬油為老抽，淡色醬油為生抽又稱為薄鹽醬油
(D)糖粉是將細砂糖磨成粉末再添加 4%的玉米澱粉
- 20 廚房的環境衛生管理，烹調作業區的落菌數應保持在多少 CFU/plate/5 min 以下？
(A)100 (B)70 (C)50 (D)30
- 21 有關「廚房發生火災時」之描述，下列何者錯誤？
(A)救火人員須站在順風位置 (B)滅火器應對著火苗的最底部噴灑
(C)要留意滅火器種類 (D)火災濃煙夾帶著有毒性的一氧化碳
- 22 關於廚房的氣壓與空氣流向，下列敘述何者正確？
(A)烹調區有空氣補足系統，空氣由清潔區流向污染區
(B)配膳區為負壓，空氣由清潔區流向污染區
(C)前處理區需有充足空氣，空氣由污染區流向清潔區
(D)驗收區為正壓，空氣由污染區流向調理區
- 23 為使廚房的整體工作動線流暢，避免往返頻繁及增加人員碰撞，廚房形狀以下列何種為佳？
(A)正方形 (B)長方形 (C)三角形 (D)半圓形
- 24 下列那些是旋風微波烤箱設備供應熱源的方法？①傳導 ②對流 ③感應 ④輻射
(A)①③ (B)①④ (C)②③ (D)②④
- 25 從事食品作業前之人員更衣空間，應設置於下列何處？
(A)設置於鄰近辦公室或休息室 (B)設置於非管制作業區內，鄰近食物前處理區
(C)設置於管制作業區內，鄰近配膳、包裝區 (D)應與食品作業區分隔
- 26 對新進人員進行職前教育訓練的首要項目為何？
(A)說明及表示對員工的期望
(B)確定員工知道要做什麼及遇到不知道的事要問誰
(C)說明公司的歷史、經營理念、任務及目標
(D)說明員工福利及利潤分紅
- 27 關於申請設置營養諮詢機構需要檢附文件之描述，下列何者正確？
(A)不小於二十平方公尺的總樓地板面積，且具獨立空間之建築物平面簡圖
(B)申請人曾在教學醫院或營養諮詢機構執行營養師業務一年以上之證明文件
(C)汽車駕照及其影印本文件
(D)健保卡及其影印本文件

- 28 團膳業者面臨物價節節上漲時，採用何種庫存成本計算方法，可降低帳面上庫存成本？
(A)實際採購價格法 (B)平均採購價法 (C)先進先出法 (D)後進先出法
- 29 香噴噴餐廳標到 90 人用餐晚宴，主菜供應成品為 110 公克烤牛肉，操作時牛肉損耗率 10%，則需採購約多少公斤牛肉？
(A)7 (B)9 (C)11 (D)13
- 30 食物成本不包括：
(A)鮮料費 (B)乾料費 (C)水電燃料費 (D)飲料費
- 31 餐廳某道菜食物成本占售價 50%，利潤占售價 10%，該食物成本為 120 元，則其利潤為多少元？
(A)12 (B)24 (C)48 (D)96
- 32 有關供膳廚房員工之建議工作衣帽著裝原則，下列敘述何者不恰當？
(A)顏色深色為主 (B)易洗 (C)快乾 (D)免燙
- 33 下列何種細菌不是手部有創傷不得接觸食品的原因？
(A)綠膿桿菌 (B)葡萄球菌 (C)腸炎弧菌 (D)金黃色葡萄球菌
- 34 團膳作業場所若需要設置捕蠅燈，最不適合設置在下列何種地方？
(A)員工出入口 (B)餐具洗滌區 (C)緩衝室 (D)工作檯上方
- 35 下列何種塑膠類餐具的耐熱性最好？
(A)polylactide (B)polyvinyl chloride (C)polystyrene (D)polypropylene
- 36 關於餐飲衛生管理之敘述，下列何者錯誤？
(A)製備過程中所使用之設備與器具，必要時，應以顏色區分
(B)使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄
(C)共桌分食之場所不應提供分食專用之匙、筷、叉
(D)供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作
- 37 有關食品業者衛生管理，下列何者不是從業人員應符合的規定？
(A)作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所
(B)新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱
(C)新進從業人員僱用後，應每兩年主動辦理健康檢查 1 次
(D)從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡等疾病之傳染期間，不得從事與食品接觸之工作
- 38 烘焙業者使用蛋液製造產品所容易引起的食品中毒，是下列何種菌的感染？
(A)沙門氏菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)仙人掌桿菌 (D)肉毒桿菌
- 39 辦理逾幾人以上外燴餐飲時，應於辦理前三日透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備？
(A)50 (B)100 (C)150 (D)200
- 40 關於肉嫩化的方式，下列敘述何者錯誤？
(A)機械外力操作 (B)添加蛋白質分解酵素
(C)加酸至 pH 5~6 (D)添加 2~5%鹽