

105年第二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、105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、真饌餐廳預估 7 月份的顧客人次為 5,000 人次，且每人平均消費金額為 250 元。該餐廳的固定成本為 300,000 元，變動成本為 500,000 元。試問：損益平衡點的定義？請計算出該餐廳 7 月份之損益平衡點的營業額與損益平衡點的顧客人數？若該餐廳要達到 600,000 元的利潤，請問目標營業額應該有多少元？（20 分）
- 二、營養師供應膳食，在製作葡萄吐司麵包、蜂蜜蛋糕、春捲皮、比薩及水晶餃會使用何種麵粉？（10 分）
- 三、請說明世界衛生組織（WHO）對「病媒」的定義？在高溫的餐廳廚房中最常見的病媒有那些？請說明對於廚房內病媒防治的原則？（20 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 下列關於標準食譜的敘述，何者錯誤？
(A)大多是以 100 份來製作 (B)須載明使用設備、製作程序
(C)須載明使用者（廚師）姓名 (D)須載明食材、名稱、用量
- 2 某醫院開辦員工減重班，營養師設計於午、晚餐供應 500 大卡無油輕食餐盒，則下列食物供應份量何者最不符合健康建議原則？
(A)主食 3.5 份、肉類 2.5 份、蔬菜 1.5 份、水果 1 份
(B)主食 3 份、肉類 3 份、蔬菜 1.5 份、水果 1 份
(C)主食 4 份、肉類 2 份、蔬菜 2 份、水果 1 份
(D)主食 2 份、肉類 4 份、蔬菜 2 份、水果 1 份
- 3 紅糟、酒糟之烹調方法最主要源自於：
(A)廣東菜 (B)湖南菜 (C)上海菜 (D)福州菜
- 4 下列何種國產水果在中部地區不是盛產於夏季？
(A)葡萄 (B)甜瓜 (C)荔枝 (D)楊桃
- 5 根據食物代換表，下列何者所含主食類份數與 40 公克白米相同？
(A) 50 公克飯 (B) 100 公克飯 (C) 150 公克飯 (D) 200 公克飯

- 6 一份學童午餐菜單應提供蔬菜 1.5 份，其中一道葷素菜提供彩椒 0.5 份，另需要一份素菜，則可選用下列何者以符合設計原則？
- (A)青江菜（可食部分 100 公克） (B)蓮藕（可食部分 100 公克）
(C)南瓜（可食部分 110 公克） (D)毛豆（可食部分 100 公克）
- 7 關於貯存期限，下列敘述何者正確？
- (A)絞肉與里肌豬肉之冷凍保存期限相同 (B)絞肉與里肌豬肉之冷藏保存期限相同
(C)豬肝冷藏可保存 1~2 天 (D)培根只要冷凍可保存 1 年
- 8 有關庫房物品控制的敘述，下列何者錯誤？
- (A)若已達最低庫存量，須填寫「庫房申購單」 (B)物品入庫房，須填寫「驗收紀錄卡」
(C)請領物品，申請人須填寫「請領單」 (D)請領物品，庫管人員須填寫「撥發單」
- 9 有關乾料庫房之管理，下列敘述何者錯誤？
- (A)相對濕度以 40~60% 為宜 (B)置物架以不銹鋼材質為佳
(C)置物架底層須離地 15~20 公分 (D)適當之庫房溫度為 25~30℃
- 10 有關冷凍、冷藏庫房管理，下列敘述何者錯誤？
- (A)各類產品應分類放置，並確實離地離牆 (B)庫房物品裝置容量以 50~60% 為佳
(C)入庫產品只須標示品名及製造日期 (D)庫房內應鋪設棧板及有足夠的置物架
- 11 關於溫度與微生物成長之關係，下列敘述何者正確？
- (A) 115℃，罐頭細菌可被殺死 (B) 0℃ 以下，冷凍食品保存溫度
(C) 60~74℃，殺死大部分細菌 (D) 50~60℃，細菌快速繁殖，最危險之溫度
- 12 有關蔬果別名之敘述，下列何者錯誤？
- (A)鳳梨—旺來 (B)牛蒡—梧母 (C)扁蒲—菜瓜 (D)番石榴—拔仔
- 13 假設供應一人份的熟品帶骨雞肉量為 60 公克，雞肉的生廢棄率為 6%，收縮率為 5%，熟廢棄率為 4%，則若要供應 100 人份至少須購買多少公斤的雞肉？
- (A) 8 (B) 7 (C) 6 (D) 5
- 14 有關食材驗收場所之敘述，下列何者錯誤？
- (A)具備適宜之秤量器具 (B)足夠空間以貯存所採購之食材
(C)應有食材不落地之設施 (D)與庫房區距離愈近愈好
- 15 蒸發奶水的營養量約是相同體積鮮奶的多少倍？
- (A) 4 (B) 2 (C) 1 (D) 0.5
- 16 造成春捲皮與小西餅的質地不同，主要是麵粉中何種成分不同所導致？
- (A)醣類 (B)脂肪 (C)蛋白質 (D)水分
- 17 具有更年性（climacteric）變化的水果，在成熟過程中會產生相當量的何種物質？
- (A)乙烷 (B)乙醇 (C)乙醛 (D)乙烯
- 18 下列何者其澱粉中 amylopectin 所占的比例最高？
- (A)糯米 (B)在來米 (C)馬鈴薯 (D)玉米
- 19 下列何者屬於水調麵？
- (A)酸麵 (B)燙麵 (C)水油皮 (D)油酥麵

- 20 下列何者為「乾炸」之程序？
(A)材料先煮熟再沾粉油炸 (B)掛糊後再油炸
(C)醃漬後直接油炸 (D)醃漬後沾粉再油炸
- 21 為維護製成菜餚的品質安全，廚房設計應由清潔區→準清潔區→一般工作區的方向為下列何者？
(A)空氣流向、排水流向、食物流向 (B)排水流向、食物流向、人員走向
(C)食物流向、人員走向、空氣流向 (D)人員走向、空氣流向、排水流向
- 22 炸豬排時，發現廚師使用同一把夾子把生肉放入油鍋中，也同時將炸熟之豬排取出，此時正確處理方式為何？
(A)丟棄炸好的豬排，因可能被細菌污染 (B)不須做任何處理，因熱油可殺死夾子上的細菌
(C)將豬排熱存於 60℃ 保溫箱中，以抑制細菌生長 (D)將豬排置入烤箱復熱至 75℃ 後供應
- 23 團膳餐點供應所用餐盤，以下列何種材質最常被利用，且也合於成本控制？
(A)聚碳酸鹽（PC） (B)聚丙烯（PP） (C)鋁製品 (D)強化瓷
- 24 依據餐具清洗良好作業指引，關於高溫自動洗滌設施之敘述，下列何者正確？
(A)洗滌槽應具有 45℃ 以上充足流動之熱水 (B)沖洗槽應具有充足流動之水
(C)有效殺菌槽應有 80℃ 以上含洗潔劑之熱水 (D)經殺菌後沖洗槽應具有能將洗潔劑沖淨的功能
- 25 量測食物溫度是大量食物製備的重要安全管制點，關於溫度計之使用，下列敘述何者正確？
(A)以酒精擦拭溫度計會因快速揮發而干擾數據判讀，正確消毒方式是將溫度計置於濃鹽水中
(B)要測量大鍋中 200 人份滷雞腿食物溫度，應將溫度計插入滷汁中至少 15 秒以求整體食物之均溫
(C)驗收進貨食材溫度時，密封包裝應予拆開並將溫度計插入食品中以測量確實溫度
(D)量測冷凍食材溫度時，可將溫度計放在兩個包裝食品之間做量測，無需將溫度計插入食品中
- 26 依「食品良好衛生規範準則」，關於食品作業場所空間規範之敘述，下列何者錯誤？
(A)區隔係指場所與場所之間以有形之方式隔開
(B)食物原料進貨與成品輸出作業路線若有重複，可選擇以時間區隔方式做管理
(C)食物原料進貨與成品輸出屬於清潔度要求不同場所，作業動線應做區隔
(D)食品作業場所之區隔包含控制空氣流向
- 27 一個工作職位，全年需多少的全職人力（員工配當數）？
(A) 1 (B) 1.10 (C) 1.25 (D) 1.36
- 28 關於餐飲業執業廚師應持有廚師證書之敘述，下列何者錯誤？
(A)應加入當地餐飲公（工）會 (B)證書有效期限為 4 年
(C)每年應至少接受衛生講習 8 小時 (D)證書期滿且衛生講習達 4 小時可辦理證書展延
- 29 關於邊際利益率的敘述，下列何者正確？
(A)是指最大變動所得的利益 (B)邊際利益＝銷售淨額－固定成本
(C)是指毛利率 (D)邊際利益率＝（營業收入－固定成本）／營業額
- 30 一份學童午餐熱量 630 大卡，蛋白質提供約 15% 熱量，菜單已先設計有青江菜 1 份、雪裡紅 0.5 份、蘋果 1 份、白飯 4.5 份之外，則午餐應該再設計幾份的豆魚肉蛋類食物？
(A) 1.5 (B) 2 (C) 2.5 (D) 3

- 31 廚房內最舒適的工作環境之溫、濕度為：
- (A)溫度 20~25°C、相對濕度 50~60% (B)溫度 20~25°C、相對濕度 70~80%
- (C)溫度 25~30°C、相對濕度 50~60% (D)溫度 25~30°C、相對濕度 70~80%
- 32 某餐廳供應三種菜單：蔥爆牛肉、醋溜魚片、糖醋雞丁，其個別銷售量、每份變動成本及營業額分別為：蔥爆牛肉 50 份、30 元、4500 元；醋溜魚片 60 份、20 元、4800 元；糖醋雞丁 70 份、20 元、4200 元，則下列敘述何者正確？
- (A)蔥爆牛肉變動成本率為 11.1% (B)平均變動成本率為 23.3%
- (C)醋溜魚片之需求指數為 33.3% (D)需求指數目標為 33.3%
- 33 下列敘述何者正確？
- (A)工作時最適當的工作檯高度為 90~100 公分
- (B)工作過程中以連續曲線性動作較直線動作佳
- (C)工作人員的手部操作範圍越大，操作者越輕鬆
- (D)一般團膳製備人員因工時長，大多採用坐姿
- 34 供膳員工的工作衛生習慣管理，下列何種行為不被允許？
- (A)不要用手直接接觸熟食
- (B)不可用手直接接觸食品
- (C)接觸食品或器具、器皿前及飯前、如廁後要洗手
- (D)持乾淨廚具時，以手指扣壓廚具內緣可以增加穩定度
- 35 某自助餐店沒有庫房，則該店家最適合的採購方式為何？
- (A)避免食材短缺，可以採預購備用
- (B)可以在食材低價時大量購進
- (C)採用現購現用政策（hand-to-mouth buying）
- (D)避免食材短缺，可以依據庫房空間採買最大量
- 36 為防止病媒侵入，於廚房門出入口加裝空氣簾，長度與門寬之設置，以下列何者較佳？
- (A)空氣簾長度大於門寬長度 (B)門寬長度大於空氣簾長度
- (C)空氣簾長度等於門寬長度 (D)空氣簾長度與門寬長度無關
- 37 依據我國現行飲用水水質標準規定，水質之有效餘氯應為多少 mg/L？
- (A) 0.2~1.0 (B) 1.5~2.5 (C) 3.0~5.0 (D) 6.0~8.5
- 38 依據衛生福利部「牛肉及牛可食部位原料之原產地標示」規定，如果牛隻在甲國飼養後，在乙國進行宰殺，又運銷至丙國進行分切及包裝，最後外銷至我國，則牛肉原產地為下列何國？
- (A)甲國 (B)乙國 (C)丙國 (D)中華民國
- 39 一塊 8 盎司（oz）的牛排其重量與下列何者最接近？
- (A)半斤豬肉 (B)一杯（cup）水 (C)10 兩羊肉 (D)一品脫（pint）牛奶
- 40 下列何者為油炸油須更換的最主要判定依據？
- (A)酸價 (B)發煙點溫度 (C)顏色及起泡面積 (D)總極性化合物含量