

115年第二次專技高等考試營養師、護理師、社會工作師考試、115年
專門職業及技術人員高等考試心理師、法醫師、語言治療師、聽力
師、牙體技術師、公共衛生師考試、高等暨普通考試驗光人員考試
代 號：2101

類科名稱：營養師

科目名稱：團體膳食設計與管理

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：本試題可以使用電子計算器

一、申論題

※本題為申論題，請使用鍵盤及滑鼠輸入作答內容，由左至右橫式作答。

- 1.請分別說明選擇性及非選擇性菜單之特性，並預估計算此兩種菜單類型其每道菜餚製作份數之方法。（20分）
- 2.盒餐工廠新設置的庫房應分為那幾種？請分別說明之。（10分）
- 3.團膳公司成品需留樣，何謂留樣（留檢）？要如何執行與管理？（10分）
- 4.請說明餐飲從業員健康檢查項目及規範，並詳述餐飲業聘任餐飲從業人員之原則。（10分）

二、測驗題

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

- 1.有關民國109年修訂之「學校午餐食物內容及營養基準」，下列敘述何者錯誤？
 - A.鈣的攝取基準是以男女DRIs平均值的1/3計算
 - B.國高中生之鈉攝取基準為960毫克
 - C.未精製之「全穀雜糧類」須達1/3以上
 - D.豆類及其製品每週至少供應3份以上
- 2.有關國民中小學的學校午餐供餐形式之敘述，下列何者正確？
 - A.公辦民營學校自設廚房，由學校自聘廚工、自行採購食材
 - B.他校供應指學校無廚房，由公辦公營或公辦民營學校協助供餐
 - C.公辦公營學校自設廚房，學校提供場地，委由盒（桶）餐公司進駐供餐
 - D.外訂盒（桶）餐學校透過議價採購方式，由盒（桶）餐公司供應學生午餐
- 3.下列何者是適合肉類製備的乾熱烹調方法？
 - A.烤
 - B.蒸
 - C.清燉
 - D.紅燒
- 4.颱風季節蔬菜價格可能居高不下，下列何者無益於成本控制？

- A.提高菜單中葉菜類食材比例
 - B.調整菜單，將原本的蔥花炒蛋換成洋蔥炒蛋
 - C.使用冷凍三色豆代替新鮮蔬菜
 - D.增加菜單中根莖類食材比例
- 5.有關2019年新版食物代換表內容，下列敘述何者錯誤？
- A.1份（Ex）馬鈴薯為90公克
 - B.3.5份（Ex）蠶豆（乾）為87.5公克
 - C.2份（Ex）菱角為120公克
 - D.1.5份（Ex）山藥為120公克
- 6.有關菜單的評估，下列敘述何者錯誤？
- A.應考慮到設備、食材及員工數
 - B.應考慮員工工作嗜好
 - C.應規劃在餐食製備時間內完成
 - D.應考慮菜餚味道及顏色
- 7.一份螞蟻上樹100公克，絞肉：冬粉重為1：9，已知冬粉膨脹率（成品重／材料重）為400%，則每份需要乾冬粉幾公克？
- A.40.5
 - B.30
 - C.22.5
 - D.10
- 8.下列何種採購方式屬於選定對象的採購法？
- A.比價採購
 - B.期貨交易
 - C.招標採購
 - D.議價採購
- 9.採購合約為買賣雙方履行規定之法律文件，下列敘述何者正確？
- A.原合約期限已滿時雙方願照合約重新簽訂者稱為繼續合約
 - B.合約內容須包含出貨日期
 - C.依照價格可分為固定價格合約與時價合約
 - D.合約內容不須標明交貨地點
- 10.有關盤點工作流程，下列敘述何者錯誤？

- A.盤點卡上的當期收貨量須與庫房管制卡核對一致
- B.盤點卡上的當期撥發量須與庫房管制卡核對一致
- C.盤點時發現食物快過期時應予以丟棄以保食品安全
- D.盤點卡有三聯須分別交給庫房人員、會計人員及採購部門
- 11.有關學校營養午餐全穀雜糧類選購原則，下列敘述何者錯誤？
- A.選擇穀粒顆粒大小均勻且形狀飽滿完整
- B.選購具有認證標章的穀類產品
- C.選購質地堅硬並呈現玻璃質狀者為佳
- D.米的碾製日期離購買日期愈遠者愈新鮮
- 12.有關團膳食材驗收之敘述，下列何者錯誤？
- A.驗收的環境需有明亮的光線及足夠的空間
- B.驗收區需有可秤量少量及大量的秤量器具並定期校正
- C.驗收區宜設置於貨車入口與配膳區之間且距離愈近愈好
- D.若食材分別由不同供貨商提供則應安排於不同時段送貨
- 13.有關供應商選擇，下列那三項最重要？①產品品質 ②價格 ③過去績效 ④供貨服務和交期 ⑤設備與產能 ⑥財務狀況
- A.①③⑥
- B.③④⑤
- C.②⑤⑥
- D.①②④
- 14.製作蒸蛋2,000人份，每人原始蛋液體積為55 g，總蛋液加入220 Kg的水形成軟嫩度適中之蒸蛋，每份蒸蛋的供應量為何？
- A.55 g
- B.110 g
- C.165 g
- D.275 g
- 15.日式菜單可食部分生重含白米80 g、薑燒肉片（豬前腿肉片70 g、洋蔥30 g、老薑汁10 g）、涼拌菠菜（菠菜70 g、沙拉油2.5 g）、日式味增湯（板豆腐40 g、蔥花1 g），提供全穀雜糧類、蔬菜類、豆魚蛋肉類和油脂與堅果種子類各幾份？
- A.全穀雜糧類4 Ex、蔬菜類1 Ex、豆魚蛋肉類2.5 Ex和油脂與堅果種子類0.5 Ex
- B.全穀雜糧類4 Ex、蔬菜類1 Ex、豆魚蛋肉類3.0 Ex和油脂與堅果種子類1.5 Ex

C.全穀雜糧類4 Ex、蔬菜類1.1 Ex、豆魚蛋肉類3.0 Ex和油脂與堅果種子類1 Ex

D.全穀雜糧類4 Ex、蔬菜類1 Ex、豆魚蛋肉類2.5 Ex和油脂與堅果種子類2.0 Ex

16.製作碗粿以何種米為原料最適宜？

A.在來米

B.蓬萊米

C.粳糯米

D.秈糯米

17.有關烹調用油品的選擇和應用之敘述，下列何者正確？

A.發煙點高的油品較適合用於油炸

B.炸油總極性化合物含量達25%可直接添加新油以確保炸油品質

C.檢測酸價在2.0 mgKOH/g以上即為品質良好精製食用油

D.油脂氫化會導致發煙點降低

18.有關學校午餐供應，對於運輸配膳應注意事項，下列敘述何者正確？

A.學校午餐廚房將午餐菜餚作好之後，可由工作人員或學生組成午餐服務工作隊抬餐到各班

B.中央廚房作好餐點以運輸車配送到各校時，如有區隔，即可同時載運未烹調食材

C.如為中央廚房配送餐點至學校，運輸車輛應以100 ppm次氯酸鈉消毒

D.餐點熱藏溫度應保持在攝氏55度以上

19.有關團膳蔬菜製備技巧，下列敘述何者正確？

A.為保持鮮豔紫色，烹調茄子時可加小蘇打

B.為使綠葉蔬菜顏色更鮮綠，烹調時可加醋

C.用 85~100℃ 熱水殺菁，速沖冷水

D.高麗菜與洋蔥含強烈風味都是適合久煮的蔬菜，長時間烹調風味更佳

20.有關餐具殘留物之檢驗，下列何者正確？

A.以碘試劑檢測後呈橘紅色結晶即為澱粉殘留

B.以水溶性辣椒紅試劑檢測後呈橘紅色斑點即為脂肪殘留

C.以烷基苯環酸鹽（ABS）試劑檢測後呈藍色即為清潔劑殘留

D.大腸桿菌（E. coli）總菌數應 <10 CFU/cm²

21.有關實施食品安全管制系統驗證制度之敘述，下列何者錯誤？

A.為落實食品安全衛生管理法之規定，強制食品業者實施三級品管

B.包含第一級業者自主管理、第二級中央主管機關稽查及第三級第三方驗證

- C.針對民生切身及高風險產品之食品工廠應確實擔負起保障產品符合衛生安全之企業責任
- D.結合第三方驗證能量以強化食品衛生安全之監督管理，建構更為周密之食品安全品保制度
- 22.為改善豬肉品質，下列何者不是分析豬肉產生血水之「五M」考量因素？
- A.人員（man）
- B.材料（materials）
- C.管理（management）
- D.測量（measurement）
- 23.某醫院最近膳食成本突然暴增，品保人員在收集資料後將各項問題依影響程度找出最關鍵的原因並加以改善膳食成本。品保人員使用的品質管制方法中，下列何者不適用？
- A.檢核表（check sheet）
- B.層別法（control chart）
- C.柏拉圖（Pareto diagram）
- D.不良率管制圖（p-chart）
- 24.下列何種方式可了解菜單接受度？
- A.觀察法、問卷調查法、品評法
- B.觀察法、問卷調查法、訪問法
- C.問卷調查法、訪問法、飲食頻率
- D.觀察法、品評法、銷售統計
- 25.依據食品良好作業規範（GHP）九大標準程序書規範，下列那一項不包括在製程與品質管制作業程序書中？
- A.廠商合約審查
- B.食品添加物管理
- C.採購驗收
- D.先進先出記錄表單
- 26.廚房規劃設計對於空氣壓力之敘述，下列何者正確？
- A.用餐空間應維持負壓可避免廚房空氣流入
- B.廚房的空氣壓力設定無一定規則，須視當時狀況而定
- C.空氣流動由負壓流動到正壓
- D.可利用補足空氣的方式避免用餐空間的冷氣被廚房抽走
- 27.有關三槽式洗滌設備的敘述，下列何者正確？
- A.餐具可使用100℃蒸氣1分鐘以上進行消毒

- B.標準三槽式洗碗機是指清洗、沖洗、消毒
- C.清洗時應以25℃自來水與清潔劑進行刷洗
- D.沖洗時應以40℃流動自來水沖洗
- 28.廚房工作人員獲得之薪資，下列何者不屬於「內在獎酬」？
- A.個人成長機會
- B.良好工作氣氛
- C.工作成就感
- D.工作滿足感
- 29.在團膳供應系統中，關於員工配置需求之敘述，下列何者錯誤？
- A.餐飲業選定之供餐服務型態會影響需求人力配置
- B.員工配置需求人數通常以人工生產率來描述
- C.建立工作生產標準有助於人事成本管理
- D.依據工作分析等資料以設定勞動單位
- 30.某醫院每日販售200個餐盒，由菜單成本分析計算其生鮮食材費為5,600元、調味料等其他非生鮮食材費用為1,600元，食物成本百分比訂為45%，目標利潤為15%，餐盒每盒售價應訂為多少元？
- A.60
- B.80
- C.90
- D.120
- 31.有關損益表之敘述，下列何者錯誤？
- A.組織企業的主要財務管理工具
- B.顯示組織企業某一特定日期的收入、支出和損益狀況
- C.餐飲業的總收入扣除食材費用和飲料費為經營期間的毛利
- D.支出是指組織經營所花費的材料費用、人事費用和其他營運費用
- 32.若雞排加熱至熟的收縮率為20%，骨頭廢棄率為10%，欲供應一塊180公克不帶骨之熟雞排，則應採購多少公克之帶骨雞排？
- A.250
- B.235
- C.215
- D.190
- 33.員工餐廳其食物成本中新鮮材料占80%，若食物成本占售價的40%，當售價100元時，新鮮食材預算

為多少元？

- A. 40
- B. 36
- C. 32
- D. 28

34. 有關病媒防治作業應遵守之規範，下列敘述何者錯誤？

- A. 施藥作業需由取得病媒防治業專業技術人員合格證書始可執行或督導
- B. 施藥人員於執行業務期間應至少每3年再訓練一次
- C. 施藥人員經聘僱後應於3週內完成健康檢查
- D. 施藥導致環境污染或危害人體健康時，應在24小時內通報主管機關

35. 下列那幾項因素是設計團膳廚房時應該要為同仁們考慮的因素？①配膳區內保持正壓 ②室內溫度 20～25℃ ③室內濕度50～60% ④工作檯面照明100勒克斯（Lux）

- A. ②③④
- B. ①②③
- C. ①②④
- D. ①③④

36. 下列何者不是食品業者對廚房內場員工進行的重要教育訓練項目？

- A. 如何正確且安全使用廚房設備
- B. 廚房內緊急事件的矯正與處理
- C. 食品中毒與食安五要之認識
- D. 熟練與消費者的溝通技巧

37. 有關火災發生時初期的滅火處理，下列敘述何者正確？

- A. 滅火器皮管應朝向火源頂部左右移動掃射
- B. 使用消防水柱對準起火電器噴水滅火
- C. 滅火器操作口訣為拉→壓→瞄→掃
- D. 使用鍋蓋或滅火毯緊密蓋住起火油鍋

38. 校方為預防職業災害，對午餐委外承攬單位應採取的措施，下列敘述何者錯誤？

- A. 校方須將安全衛生管理相關規定納入合約中
- B. 校方應設置協議組織定期會議並留存會議紀錄
- C. 校方可免除介入承攬單位對職業災害之預防與規劃
- D. 校方應定期巡視工作場所

39. 某男子吃了放在室溫下2天的炒飯後中毒，經鑑定後得了俗稱炒飯症候群，此為下列那種細菌感染？

- A. 仙人掌桿菌
- B. 葡萄球菌
- C. 肉毒桿菌
- D. 黑斑菌

40. 下列何者是學校餐廳選擇供應商的考量因素？①承包商資本額及供餐量 ②預計經營的成本分析
③歷年合作評比及配合度 ④經營計畫書

- A. 僅①②③
- B. 僅①②④
- C. 僅①③④
- D. ①②③④