

《團體膳食設計與管理》

聶明光老師 主解

試題評析	申論題：第一題是平凡的計算題，本題型於86年申論題出現後，大多以選擇題方式出現，近年來更是選擇題的熟面孔，老師除了要求本班學生熟記公式外，並提供學生多次的演算練習。第二題偶爾在選擇題中零星分散出現，等待多年後終於以申論題方式完整呈現，本班考生只要利用老師提供的簡易表格，應該都能輕鬆取得分數。第三題的病媒防治原則，老師除了講義中完整講解外，更有簡易口訣幫助同學記憶。超過九成的完全命中顯示，今年又是本班學生豐收的一年！ 選擇題：選擇題的部份相當靈活，卻多與生化或膳療做連結，單純問營養素功能、含量、補充量甚至是缺乏或過多症狀的基本問題則偏少，需熟讀生化機轉或膳療方能取得較好的分數，相較於申論題，選擇題反而較為棘手。但多屬常見的題型，僅第12題問水果別名對日常生活經驗值較低的同學答題時恐有困擾。
------	--

申論題部分：（50 分）

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）

【擬答】

考點命中	詳見團膳講義49頁及總複習23頁，相似度九成。 六、一膳食供應機構固定成本 15 萬元，變動成本佔售價的 75%，試問其營業額需達多少才有 10 萬元的利潤？（20 分） $\text{營業額} = \frac{\text{固定成本} + \text{利潤}}{\text{貢獻率}} = \frac{\text{固定成本} + \text{利潤}}{(1 - \text{變動成本}\%)}$ $= \frac{15 \text{ 萬} + 10 \text{ 萬}}{(1 - 75\%)} = 100 \text{ 萬}$ 答：營業額需達 100 萬時，才有 10 萬元的利潤。
------	---

註：

$$\text{營業額} = \frac{\text{固定成本} + \text{利潤}}{\text{貢獻率}} = \frac{\text{固定成本} + \text{利潤}}{(1 - \text{變動成本}\%)}$$

(一)損益平衡點又稱零利潤點，係指全部銷售收入等於全部成本時的營業額，也代表利潤為零的營業額。

(二)七月營業額：5,000 × 250 = 1,250,000

變動成本率：500,000 / 1,250,000 = 40%

當利潤為零時達損益平衡點，故平衡點的營業額 = 300,000 / (1 - 40%) = 500,000

平衡點的消費人數 = 500,000 / 250 = 2,000 人

(三)欲達到 60 萬利潤的目標營業額 = (300,000 + 600,000) / (1 - 40%) = 1,500,000

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）

考點命中	詳見圖膳32頁表格，相似度100%。		
	十六、麵粉的種類及用途		
	種 類	蛋白質含量	用 途
	特高筋		
	高筋		
	中筋		
	低筋		

【擬答】

	麵粉種類
葡萄吐司	中筋麵粉或高筋麵粉混合低筋麵粉
蜂蜜蛋糕	低筋麵粉
春捲皮	特高筋麵粉
比薩	高筋麵粉
水晶餃	澄粉

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）

【版權所有，翻印必究】

考點命中

詳見圖膳講義41頁，相似度八成。

六、餐飲業廚房中病媒的防治方法？（88 高、89 專）

答：（一）老鼠之防治工作：

- a. 斷絕鼠糧：不讓牠有食物可吃。乾料庫房之設計應注意不能有孔洞可讓老鼠進入，食品應貯存於密閉之容器內，垃圾和廚餘應收集於有蓋之垃圾桶或廚餘桶，並按時清理桶之四周，應經常保持清潔。
- b. 斷絕鼠居：就是不讓它有住的地方。門、窗、通風口等應加裝鐵網，排水溝應加裝鐵柵，牆壁孔洞應確實封口。
- c. 利用各種方式捕殺：若在餐飲機構內發現有鼠糞、足印等痕跡，就應用捕鼠籠、黏鼠板等方式來補殺，若選用藥劑應注意如何去尋找鼠屍，否則鼠體腐敗後會造成更大的困擾。

（二）蒼蠅之防治工作

- a. 斷絕蠅糧：注意工作環境，地面儘量保持乾燥，製作完畢後一定要刷洗乾淨；垃圾、廚餘應有妥善之處理。
- b. 餐室設備應有杜絕蒼蠅之措施：如入口、牆壁完全塗上黑漆，即設暗走道，蒼蠅就無法進入，裝設紗門、紗窗；食物經驗收完畢就收入冷藏、冷凍庫或乾料貯存庫，並將留下之魚腥味、蔬菜渣屑予以沖洗乾淨，以免產生臭味招來蒼蠅。
- c. 利用捕蠅紙、捕蠅器、捕蠅燈來捕殺。
- d. 四周的排水溝應定期請人來噴藥，以撲滅蒼蠅幼蟲。

（三）蟑螂之防治工作：

- a. 在餐飲業中的防治蟑螂工作相當麻煩，因牠繁殖十分迅速，且本身帶有許多病原菌，像沙門氏菌，且其分泌物有特殊臭味，一旦污染食物，不僅使食物難以下嚥，有時甚至導致食物中毒。
- b. 食物進入庫房前應注意其用來盛裝之木箱是否有蟲卵。
- c. 注意各種入口之管道，可加以封閉或適當處理，如排水溝溝蓋應完善、不積水，定期清理排水溝。
- d. 餐廳每隔半年請噴藥一次，但噴藥前，應妥善收藏食物及所用之餐具。

【擬答】

（一）病媒(vector)係指將病原體自一宿主帶至另一宿主之攜帶體，也就是病原體的媒介生物。

（二）餐廳廚房常見的病媒有老鼠、蒼蠅、蟑螂等。

（三）病媒防治的原則如下：

1. 老鼠之防治工作：

- a. 斷絕鼠糧：不讓牠有食物可吃。乾料庫房之設計應注意不能有孔洞可讓老鼠進入，食品應貯存於密閉之容器內，垃圾和廚餘應收集於有蓋之垃圾桶或廚餘桶，並按時清理桶之四周，應經常保持清潔。
- b. 斷絕鼠居：就是不讓它有住的地方。門、窗、通風口等應加裝鐵網，排水溝應加裝鐵柵，牆壁孔洞應確實封口。
- c. 利用各種方式捕殺：若在餐飲機構內發現有鼠糞、足印等痕跡，就應用捕鼠籠、黏鼠板等方式來補殺，若選用藥劑應注意如何去尋找鼠屍，否則鼠體腐敗後會造成更大的困擾。

2. 蒼蠅之防治工作

- a. 斷絕蠅糧：注意工作環境，地面儘量保持乾燥，製作完畢後一定要刷洗乾淨；垃圾、廚餘應有妥善之處理。
- b. 餐室設備應有杜絕蒼蠅之措施：如入口、牆壁完全塗上黑漆，即設暗走道，蒼蠅就無法進入，裝設紗門、紗窗；食物經驗收完畢就收入冷藏、冷凍庫或乾料貯存庫，並將留下

之魚腥味、蔬菜渣屑予以沖洗乾淨，以免產生臭味招來蒼蠅。

c.利用捕蠅紙、捕蠅器、捕蠅燈來捕殺。

d.四周的排水溝應定期請人來噴藥，以撲滅蒼蠅幼蟲。

3. 蟑螂之防治工作：

a.在餐飲業中的防治蟑螂工作相當麻煩，因牠繁殖十分迅速，且本身帶有許多病原菌，像沙門氏菌，且其分泌物有特殊臭味，一旦污染食物，不僅使食物難以下嚥，有時甚至導致食物中毒。

b.食物進入庫房前應注意其用來盛裝之木箱是否有蟲卵。

c.注意各種入口之管道，可加以封閉或適當處理，如排水溝蓋應完善、不積水，定期清理排水溝。

d.餐廳每隔半年請噴藥一次，但噴藥前，應妥善收藏食物及所用之餐具。

【版權所有，翻印必究】