

106年第二次專門職業及技術人員高等考試營養師考試試題

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

※注意：禁止使用電子計算器。

聶明光老師 主解

申論題部分：(50 分)

一、請試述團膳公司實行的HACCP、GHP、GMP、5S及SSOP分別是指什麼？這些系統制度之間有何關係？(15分)

【擬答】

- (一) 1. HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points的簡稱，係指維護食品安全之預防系統，包括原料驗收、製造、調配、加工、包裝、貯運等全程之危害分析及重要管制點之監測，以確保食品之安全。
2. GHP: Good Hygienic Practice的簡稱，係指食品衛生管理法第二十條第一項所規定者，為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。
3. GMP: Good Manufacturing Practice的簡稱，是一種特別注重製造過程中產品品質與衛生安全的自主性管理制度。
4. 5S: 5S是整理 (seiri)、整頓 (sieton)、清掃 (seiso)、清潔 (seiketsu)、紀律 (shitsuke) 之日文發音的羅馬拼音字首。5S活動就是消除浪費的活動。
5. SSOP衛生標準操作程序(Sanitation Standard Operation Procedure)是食品生產加工企業根據有關法律法規及GMP的要求制定控制生產加工全過程衛生污染的標準操作程序。
- (二) 1. GMP是食品安全控制體系的基礎，SSOP計畫是根據GMP中有關衛生方面的要求的衛生控制程序，GHP的衛生標準作業程序是一種用來符合「法定衛生責任」和「預防產品直接污染或敗壞」的重要工具。在衛生安全的意義上，執行HACCP之前，落實GHP是有其適當性與必要性，也就是說，GMP、GHP、SSOP是制定和實施HACCP計畫的前提和基礎，5S最終目的是提升人的品質，通過實施5S現場管理以規範現場、現物，營造一目了然的工作環境，培養員工良好的工作習慣。
2. 為使工廠內所生產的產品確實依循HACCP制度，首先工廠須有良好完善的硬體設施，提供員工優良的作業環境，制定衛生標準操作程序。另外，應要求廠內全體員工徹底實施5S運動及遵守廠內的食物良好衛生規範，產品HACCP與GMP、GHP、SSOP及5S間的關係，如圖



講義命中情形：相似度 50 %

詳見團膳講義 53.77 頁，總複習 17.18.21 頁。

二、幸福日間照顧中心的中央廚房預計推出高齡者的健康幸福午餐：

- (一) 請設計一份五天的夏天中餐循環菜單，並說明其設計原理。(15分)
- (二) 午餐若要供應150位爺爺及200位奶奶，爺爺白米飯食用量為200公克，奶奶為150公克，每個月有15天的午餐是吃白米飯。每個月的第一個星期二進貨一次（每月以30天計算），且安全庫存量為2天。請問進貨完成當天，盤點人員進行盤點時，白米總共應有多少公斤？請列出計算公式以便計分。(5分)
- (三) 請試述白米的儲存應注意那些事項？(5分)

【擬答】

- (一) 循環菜單通常以 2 ~ 3 週為週期。
週的倍數套數加或減一套可避免同一套菜在星期中的同一天出現。 $5 \times 3 \pm 1 = 14 \sim 16$ (以 14 套為例)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
週次：一	編號:1 白飯 咕咾肉 紅燒豆腐 炒甘藍菜	編號:2 白飯 紅燒鴨塊 蒸蛋 炒菠菜	編號:3 白飯 蔭瓜扣肉 荷包蛋 炒油菜	編號:4 素料炒麵 炸排骨 炒豆苗	編號:5 白飯 醋溜丸子 雪菜肉絲 炒碗豆莢
週次：二	編號:6 白飯 京都排骨 青椒肉絲 炒青江菜	編號:7 白飯 清蒸魚 毛豆雞丁 開陽白菜	編號:8 什錦炒飯 煮玉米段 炒甘藍菜	編號:9 白飯 洋蔥豬排 螞蟻上樹 炒油菜	編號:10 白飯 芝麻雞塊 豆苗蝦仁 紅燒茄子
週次：三	編號:11 白飯 糖醋魚 炒什錦 炒甘藍菜	編號:12 炒米粉 芙蓉蛋 炒青江菜	編號:13 白飯 回鍋肉 蕃茄炒蛋 炒碗豆莢	編號:14 白飯 滷雞塊 蛋捲 炒菠菜	編號:1(*)
週次：四	編號:2(*)	編號:3(*)	編號:4(*)	編號:5(*)	編號:6(*)

- (二) 一般而言，進貨時機為庫存剩下安全存量時，故盤存時：庫存=安全存量+進貨

$$\begin{aligned} \text{庫存} &= ((150 \times 200 + 200 \times 150) \div 1000 \times 2) + ((150 \times 200 + 200 \times 150) \div 1000 \times 15) \\ &= 120 + 900 = 1020 \text{kg} \end{aligned}$$

(三)白米的儲存應注意那些事項：

- 1.放置於乾燥、低溫、陰涼場所。
- 2.食米堆儲不要直接接觸地面。
- 3.忌與可能產生異味或有揮發性之物質儲放一起。
- 4.解開包裝後，儘可能將白米分袋密封放置冰箱中。

講義命中情形：相似度 75%

詳見團膳講義 12.17 頁，總複習 22.27 頁。

三、因應政府一例一休政策，快樂主題餐廳的經理為了節省人事成本及增加員工工作效率，欲進一步分析員工的工作內容。請試述可使用那些方式進行工作簡化？（10分）

【擬答】

簡化餐飲業工作時，可採用之工作分析方法如下：

(一) 動作研究：

研究工作中經濟有效的動作，包括雙手操作的動作、人體姿勢、工作場所、設備的佈置等研究。

(二) 工作程序研究：

將完成工作所需的步驟，以簡易符號記錄、分析後，刪除不必要的程序，而達到省時省力的結果。

(三) 工作行程分析：

以流程圖及線圖，來作工作行程內，所經過路線的縮短研究，以提高工作效率。

(四) 細微動作研究：

以精密攝影機拍攝出工作員工身體細微動作，作為分析與建立工作方法之用。

(五) 時間研究：

擬定一位合格員工完成一件工作，所需的標準時間及效率最低時編排休息時間，研究結果可用來決定工作行程擬定工作計劃、控制人事費用等

講義命中情形：相似度 100%

詳見團膳講義 49 頁。

團體膳食設計與管理試題評析：

申論題	今年題目靈活度較高，含蓋傳統考題與政策推動相關議題，並延續近年綜合性題目類型，本班近年來已陸續提醒學生活用講義與總複習解題，相信今年題目本班學生應該都可以拿到滿意的分數。
選擇題	今年選擇題雖然法規、政策與管理的比重提高，但傳統的題目都在講義與總複習中有完整的敘述，學生應該能夠拿到本班設定、規劃的滿意分數。