《團體膳食設計與管理》

申論題部分：（50 分）

一、營養師推出年菜系列料理，在食譜中有一道菜名稱為「蒜苗香腸」，供應100 人份，香腸需要6 斤，1 斤單價280 元，蒜苗需要1 斤，1 斤單價120 元，調味料及香辛料占8%，另外，切割及烹調耗損占10%，而實際成本為售價40%，請問：這一道菜總材料價格為多少元？每份實際成本為多少元？又每份蒜苗香腸售價約為多少元？作答內容請列出計算過程。（20 分）

【擬答】

香腸材料金額：6÷(1-10%)*280=1867元

蒜苗材料金額：1÷(1-10%)*120=133元

總材料價格：1867+133=2000元

每份實際成本：2000÷100=20元

每份蒜苗香腸售價：20÷40%=50元

答：總材料價格2000元、每份實際成本20元、每份蒜苗香腸售價50元

講義命中情形：相似度 80%，詳見高點建國團膳第(一)回講義第 7 頁。

二、飲食生活中，烹調常用的糖有蔗糖、90%果糖糖漿、葡萄糖、麥芽糖及乳糖等，請列出這五種糖的甜度，並依序由高至低排序。（10 分）

【擬答】

五種醣類其甜度及排序如下：

醣類	甜度
90%果糖糖漿	173
蔗糖	100
葡萄糖	64
麥芽糖	46
乳糖	30

講義命中情形：相似度 80%，詳見高點建國團膳總複習講義第 35 頁。

三、預防食品中毒的五要原則為何？（20 分）

【擬答】

1. 要洗手：調理時手部要清潔，傷口要包紮。
2. 要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。
3. 要生熟食分開：生熟食器具應分開，避免交互污染。
4. 要徹底加熱：食品中心溫度應超過70度C。
5. 要低溫保存：保存低於7度C，室溫下不宜久置。

高點建國醫護【版權所有，翻印必究】

講義命中情形：相似度 60 %，詳見高點建國團膳講義第 38 頁。

團體膳食設計與管理試題評析：	
申論題	今年申論題應該是近年來最簡單的一次，食材成本計算過去幾年都是選擇題，今年出在申論題而且配分高達20分，醣類甜度亦然，考生大約只要花5~8分鐘的時間就可以輕輕鬆鬆拿到30分，食品中毒的五要原則是政令宣導屬時事題，但其內容亦是舊有資料彙整，考生只要運用老師上課告知的解題模式，亦可輕鬆拿到基本分數。
選擇題	1.今年選擇題一如往常，仍有部份新題目出現，但題數少於五題，在原規劃容許範圍內。 2.今年選擇題有29題與總複習選擇題高度相關，6題中度相關，5題低度相關或無相關。 3.今年選擇題難度稍高，但相較於申論題的簡單，考生分數應該會較往年提高。

高點建國醫護
【版權所有，翻印必究】