

《團體膳食設計與管理》

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)請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、團膳營養師要如何建立正確的食材驗收機制，才能鑑定豬肉的品質？（10分）

二、某盒餐食品公司的「製造流程之重要管制點」未通過HACCP認證評鑑，請問你到該公司上班後要如何建立符合HACCP標準之「製造流程之重要管制點」？（15分）

三、「可愛醫院」的團膳營養師要如何決定中午在門診區外賣之「糖尿病便當」的售價？（10分）

四、開心安養中心的80位老人（男女各半），平均年齡75歲，每天早晚可自己散步30分鐘，皆為全口假牙並且吞嚥正常，血壓平均為125 mmHg，請問這些老年人的健康飲食原則為何？（15分）

乙、測驗題部分：（50 分）

- (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。

(C) 1 下列何者不是「非選擇性菜單」之特點？

- (A)份量易控制
- (B)有較多之盤餘量
- (C)考慮顧客之嗜好
- (D)便於大量製備

(C) 2 肉排由生至熟的收縮率為20%，骨：肉= 10：90，若要有一塊不帶骨90公克熟肉排，應採購多重的帶骨肉？

- (A)99公克
- (B)113公克

- (C)125公克
(D)141公克
- (A) 3 餐會中供應葷菜五道，每人可選擇二道，預估有60位同學用餐，則每道葷菜需平均設計多少人份？
(A)24
(B)48
(C)80
(D)120
- (C) 4 下列有關學童盒餐設計原則之敘述，何者錯誤？
(A)參考教育部公布之「學校午餐食物內容及營養基準」作設計的基準
(B)食材多樣化
(C)菜餚設計多液體，以利學童吞食容易
(D)選用較不易變色之食材
- (A) 5 下列有關國小學童午餐營養量設計之敘述，何者錯誤？
(A)脂肪含量以不超過午餐熱量的20%
(B)國小四到六年級一天午餐熱量為750大卡
(C)午餐蛋白質含量應占一天總蛋白質需要量30-35%
(D)午餐鈣的含量應為280-350毫克
- (C) 6 依據行政院衛生署所訂定的國人膳食營養素參考攝取量（DRIs），下列那一項營養素於哺乳期婦女的建議量較懷孕期婦女建議量少？
(A)鐵
(B)維生素D
(C)葉酸
(D)碘
- (B) 7 馬鈴薯、香蕉等蔬果驗收後應：
(A)立即入冷藏室存放
(B)在室溫下存放
(C)馬鈴薯放冷藏室，香蕉放室溫
(D)香蕉放冷藏室，馬鈴薯放室溫
- (A) 8 下列為食物材料驗收之作業步驟，其正確順序應為何？①貼標示入庫②核對合約規格③核對送貨單據或發票④檢驗品質及數量⑤決定收貨或退貨⑥製作驗收記錄
(A)②③④⑤⑥①
(B)③②④⑤①⑥
(C)③④②⑤①⑥
(D)④②③⑤⑥①

- (D) 9 下列何者是錯誤之撥發行爲？
- (A) 依據有簽章之領貨單才能撥發
 - (B) 驗收蔬菜等生鮮材料後不需入庫直接撥發
 - (C) 遵守先進先出原則撥發
 - (D) 將解凍之魚、雞肉及蛋、乳製品放在同一推車上撥發
- (A) 10 穀類在貯存時，其本身水分應在多少爲宜，才不會發霉？
- (A) 13-14%
 - (B) 16-18%
 - (C) 20-22%
 - (D) 23-25%
- (D) 11 下列有關乾料庫房的敘述，何者錯誤？
- (A) 溫度40°F-70°F
 - (B) 相對濕度40-60%
 - (C) 常取用的食品應放於離地面70-140公分
 - (D) 每人每餐所需體積爲0.014-0.028 m²
- (D) 12 下列肉類冷藏時，何者之貯存期限最短？
- (A) 小排骨
 - (B) 里脊肉
 - (C) 醃肉
 - (D) 絞肉
- (A) 13 下列何者不是庫房盤存之目的？
- (A) 撥發正確數量之食材及用品
 - (B) 提供食物成本掌控之數據
 - (C) 瞭解實際庫存量決定採購之需求
 - (D) 防止損失及失竊之控管
- (D) 14 爲節省人力與時間，當各類食品儲存量達到最少時，進行盤點的方式稱爲：
- (A) 定期盤點
 - (B) 循環盤點
 - (C) 全部盤點
 - (D) 下限盤點
- (A) 15 年輕的動物骨頭呈現的顏色與質地爲何？
- (A) 質軟色紅
 - (B) 質軟色白
 - (C) 質硬色白
 - (D) 質硬色紅

- (A) 16 皮蛋製作時常添加鹼，目的為何？
(A)使蛋白質凝固
(B)賦予風味
(C)改變顏色
(D)殺菌
- (D) 17 牛奶加熱形成皮膜的成分為：
(A)20-25%的脂肪，70%以上的蛋白質
(B)20-25%的脂肪，20-25%的醣類，50%的蛋白質
(C)20-25%的醣類，20-25%的蛋白質，50%的脂肪
(D)20-25%的蛋白質，70%以上的脂肪
- (D) 18 煎蛋皮時，蛋應打發到何程度？
(A)乾性發泡期
(B)硬性發泡期
(C)濕性發泡期
(D)起始擴展期
- (A) 19 下列敘述何者錯誤？
(A)若手指有刀傷，則常會有沙門氏菌滋生
(B)驗血可及早發現B型肝炎
(C)檢查糞便可及早發現赤痢菌及傷寒菌
(D)X光檢查可及早發現結核病
- (D) 20 製作油酥麵食之麵粉多使用：
(A)特高筋麵粉
(B)高筋麵粉
(C)中筋麵粉
(D)低筋麵粉
- (C) 21 下列有關HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 的敘述，何者錯誤？
(A)可分為Hazard Analysis及Critical Control Point兩個部分
(B)重於事前監控，非事後彌補
(C)注重成品或半成品之檢驗
(D)是從「食物生產製造」以至於「個人飲食」上每個環節所可能發生之各種危害的控制
- (B) 22 下列何種高溫加熱材料需要用到石英管？
(A)傳統式烤箱
(B)紅外線烤爐
(C)電磁爐

- (D)微波爐
- (D) 23 下列何種材質製的餐盤在安全上較差，不適宜用於團膳供餐？
- (A)不銹鋼
- (B)聚碳酸鹽（PC樹脂，Polycarbonate）
- (C)聚丙烯（PP, Polypropylene）
- (D)鋁
- (C) 24 下列那一項與廚房工作台的尺寸、樣式較無關？
- (A)設備的多寡
- (B)空間的安排
- (C)工作人員的情緒
- (D)工作效率
- (D) 25 下列那一種材質的容器較適合盛放粉質乾料？
- (A)不銹鋼
- (B)陶瓷
- (C)玻璃
- (D)塑膠
- (D) 26 民國97年4月25日於立法院院會三讀通過勞動基準法第54條強制退休年齡修正案，有經驗及健康情形良好的勞工將可繼續工作至幾歲，雇主尚不得強制其退休？
- (A)50歲
- (B)55歲
- (C)60歲
- (D)65歲
- (B) 27 Annie餐廳採購每磅牛肉是160元，可食部分產率（Edible Yield %）是80%，菜單標示銷售牛排餐中每份牛肉供應量（Servicing Size or Portion Size）10 oz，則每份牛排餐中牛肉可食部分成本多少元？
- (A)115元
- (B)125元
- (C)135元
- (D)145元
- (D) 28 依勞動基準法與性別工作平等法的規定，女性廚工分娩前後，應停止工作，給予幾星期的產假？
- (A)2
- (B)4
- (C)6
- (D)8

- (B) 29 下列那些會計科目在團膳公司財務報表中不屬於流動資產？
- (A)存貨
 - (B)股本
 - (C)銀行存款
 - (D)應收帳款
- (B) 30 團體膳食業者較其他企業成本控制困難的主要原因為：
- (A)廚師需要技術人員難找，人事成本較高
 - (B)產品具易腐性和季節性，膳食銷售供應量較難估計
 - (C)物價波動起伏，原物料成本難控管
 - (D)石油價格不定，燃料費等管理成本不易控制
- (C) 31 餐廳、廚房的基本設施中，廚房內工作台或是調理台面採光應該在多少米燭光以上？
- (A)50
 - (B)100
 - (C)200
 - (D)250
- (B) 32 食品業者本身之規範不包括下列何者在內？
- (A)作業環境
 - (B)人員外貌
 - (C)製作程序
 - (D)貯存販賣場所
- (A) 33 環境與設備的5S管理是指下列何者？
- (A)整理、整頓、清掃、清潔、教養
 - (B)整齊、清潔、紀律、清掃、禮貌
 - (C)整潔、親和、紀律、教養、清掃
 - (D)整頓、清洗、親和、禮貌、清靜
- (B) 34 下列何種症狀是誤食含有錫的果汁罐頭所引起？
- (A)牙齦、黏膜及皮膚變色
 - (B)刺激消化器官，造成嘔吐、下痢
 - (C)頭暈、頭痛、發抖、嗜眠
 - (D)食慾不振、貧血、皮膚色素沉澱、肝臟肥大、神經系統受損
- (C) 35 被手指有甲溝炎的廚工接觸過之食物，容易受下列何種微生物污染？
- (A)沙門氏菌
 - (B)腸炎弧菌
 - (C)金黃色葡萄球菌
 - (D)魏氏梭菌

- (B) 36 下列何者不是餐廳設計時需要的原則？
- (A)清潔衛生
 - (B)工作人員的外型
 - (C)經濟效益
 - (D)安全舒適
- (D) 37 有關團膳廚房管理的敘述，下列何者正確？
- (A)發現瓦斯漏氣時，應立即開啓抽風機或是電扇吹散
 - (B)當廚師要離開爐灶去休息時，可留下母火
 - (C)保溫餐車消毒後要密閉數天後才使用
 - (D)廚房鼠跡入侵率調查也是內部管理的範圍之一
- (B) 38 食用油脂之最適當貯存方式為何？
- (A)油炸過的油過濾後可倒入新油中存放
 - (B)存放於黑暗陰涼乾燥處
 - (C)可用銅、鐵製之容器盛放
 - (D)存放於烹煮區易於取拿之地方
- (D) 39 熱水消毒餐具時，正確的溫度與時間分別為：
- (A)65°C，30秒
 - (B)90°C，1分鐘
 - (C)80°C，1分30秒
 - (D)100°C，2分鐘
- (D) 40 下列何者為室內衛生的指標？
- (A)溫度
 - (B)濕度
 - (C)二氧化碳濃度
 - (D)落菌量