《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、航海王便當公司營養師欲開立一份全年午餐的循環菜單，試問：（15分）

(一)設計循環菜單時應注意那些事項？

(二)進行菜單中食材採購時，有那些優良食品標誌可參考？（請寫出五種不同標章）。

(三)若此便當公司每月固定成本為120萬元，變動成本為售價的60%，試問每月營業額須達到多少錢才有80萬元的利潤？

二、豪斯餐廳已營業1年，雖然營業額不錯，但無利潤。經評估發現人事費用過高，請問：（10分）

(一)當人事費用控制不當時，可使用那些控制方式進行改善？

(二)當進行人員工作簡化時，在動作研究上應如何佈置工作場所？

三、憤怒鳥餐廳預定年底開張，聘請專人進行廚房設計，請問：（15分）

(一)廚房污水處理區的設置應注意那些事項？

(二)進行設備及用具的選購時，應注意那些事項？

四、蟹堡王速食連鎖店經理派員至全國各分店，進行餐飲衛生與安全內部檢查，請問：（10分）

(一)檢查工作人員的個人衛生時，須注意那些事項？

(二)檢驗餐具上的澱粉及脂肪殘留可用何種方式？

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。

（D）1 下列有關食物代換表之敘述，何者錯誤？

(A)是指將一些相似營養價值的定量食物歸於一類，用於飲食計畫中互相取代
(B)靈活應用食物代換表可使飲食富於變化
(C)飲食中1碗200克的白飯其營養成分相當於100克白土司
(D)食物代換表中吃乳酪一片相當於喝2杯牛奶

（B）2 煮白米飯時，1杯米需加1杯水，若煮2台斤的米時，則需加多少杯水？
(A)5杯
(B)6杯
(C)10杯
(D)12杯

（A）3 依照「學校午餐內容及營養素基準」所訂的午餐食物種類與食物內容中，下列何者錯誤？
(A)奶類每天至少1份
(B)其他非主食的五穀根莖類最多1份
(C)主食類午餐基準3~4份
(D)蛋豆魚肉類2~2.5份

（B）4 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），孕婦於第一至第三期皆不需額外攝取下列那些營養素？
(A)蛋白質、磷、鐵
(B)鈣、磷、氟
(C)鈣、維生素A、鐵
(D)氟、碘、鎂

（A）5 有關循環性菜單（cycle menu）之優點，下列何者錯誤？
(A)簡化菜單設計且可配合節慶需求
(B)簡化採購人員工作
(C)利於標準化製程之建立
(D)員工之製備技巧容易熟練

（B）6 有關一般20歲男性的營養需求，下列敘述何者正確？
(A)較低活動工作者：熱量1950大卡、蛋白質50公克、鈣質800毫克
(B)低活動工作者：熱量2250大卡、蛋白質60公克、鈣質1000毫克
(C)適度工作者：熱量2550大卡、蛋白質70公克、鈣質1200毫克
(D)高度活動工作者：熱量2850大卡、蛋白質60公克、鈣質1200毫克

（A）7 低溫倉庫管理須知中，下列何種貯存溫度可用來保持食材未凍結狀態，且使原料組織不易破壞？
(A)0 ~ 3℃
(B)-18℃
(C)-25℃

(D)-45℃

（B）8 下列有關食材物料驗收的敘述，何者最爲適當？

(A)驗收人員檢查冷凍冷藏設備在最佳狀態

(B)驗收人員對商品的管控與接收要仔細小心

(C)該日分批採購的商品，宜預先安排同時送達，以節省驗收成本

(D)驗收的第一步爲詢問送貨員，這批商品的數量與價錢

（A）9 下列何者不屬於採購合約的規格訂定？

(A)採購人員的工作時間

(B)豬牛肉的切割部位和大小

(C)容許規格誤差的範圍

(D)需另外加工的加工費

（C）10 庫房管理中，用來保障食材物料由訂貨到收貨前此段期間不致於缺貨的存量，正確名稱是：

(A)固定到貨量

(B)固定庫存量

(C)安全庫存量

(D)安全訂貨量

（B）11 下列何種食品具有CAS標識認證？

(A)豆乾

(B)生鮮截切蔬菜

(C)沙拉油

(D)牛奶

（A）12 現今大多數小型餐廳係以何種採購方式居多？

(A)現購

(B)預購

(C)標購

(D)郵購

（D）13 下列何者適合永續盤存法（perpetual inventory）盤存？

(A)蔬菜

(B)豆製品

(C)新鮮魚類

(D)沙拉油

（C）14 下列驗收過程那一項正確？

(A)大批採購時每20箱抽檢1箱，以每箱中間層爲檢查重點

(B)大批鮮乳驗收後要請廠商協助盡快送進冷藏室貯存

(C)包裝的檢查要特別注意保存期限和水漬痕跡
(D)良好的冷凍雞排包裝外應該充滿大塊的冰晶

（B）15 下列有關食物之烹調法，何者錯誤？
(A)以足量的醬油加糖烹煮謂之紅燒
(B)以足量的白酒加鹽烹煮謂之白燒
(C)以足量的高湯加鹽烹煮謂之白燒
(D)「燒」爲低熱量食物烹調法之一

（B）16 紅紫色蔬菜中含有花青素，在烹調過程中可添加何者保色？
(A)食鹽
(B)醋
(C)小蘇打
(D)醬油

（A）17 下列有關洗碗機之敘述，何者錯誤？
(A)標準三槽式洗碗機是指清洗、消毒、滴乾
(B)消毒方法可浸於100℃熱水內2分鐘
(C)不可用毛巾擦拭洗乾淨的盤子
(D)沖洗時應以流動自來水沖洗

（B）18 酸辣湯的辣味出自於？
(A)紅辣椒
(B)生胡椒
(C)熟胡椒
(D)薑

（D）19 下列有關奶類儲存的敘述，何者錯誤？
(A)牛奶隨儲存期間加長，色度加深
(B)無糖煉乳保存於15℃可保存1年以上
(C)加糖煉乳保存應保存於5℃以下
(D)即溶奶粉較一般奶粉保存性佳

（C）20 貝類口感較堅韌、肌肉硬的原因爲何？
(A)含少量的肝醣
(B)貝類含有較魚肉豐富的肌酸和肌酸酐
(C)因爲纖維粗密厚實
(D)貝類含有Trimethylamine

（B）21 下列何種疾病可藉由糞便檢查得知？
(A)B型肝炎
(B)傷寒菌

(C)結核桿菌
(D)C型肝炎

（B）22 假設漂白液的濃度爲5%，若要配置10公升200 ppm之漂白水，則應加入多少毫升（c.c.）漂白液？
(A)20
(B)40
(C)50
(D)60

（D）23 消毒餐具的「乾熱殺菌法」，其溫度與時間分別爲：
(A)溫度100℃，時間1分鐘以上
(B)溫度100℃，時間2分鐘以上
(C)溫度110℃，時間20分鐘以上
(D)溫度110℃，時間30分鐘以上

（D）24 大量食物製備的機具設備，下列何者可採用移動式？
(A)洗碗機
(B)蒸氣鍋
(C)水槽
(D)二門式冷凍櫃

（B）25 下列何者不是進貨驗收區規劃的相關位置？
(A)與車道相連
(B)與前製備區相鄰
(C)與冷藏、冷凍區相鄰
(D)與運送出口相連

（A）26 下列何者尺寸不是一般工作台常用的寬度規格？
(A)40公分
(B)60公分
(C)75公分
(D)90公分

（A）27 下列何者是人事管理的第一步？
(A)計畫
(B)招募
(C)預測
(D)分析

（D）28 依據勞動基準法，下列何項規定不在範圍內？
(A)分娩或流產之產假及工資

(B)妊娠期間得請求改調較輕易工作
(C)童工工作時數
(D)最高工資額

（B）29 下列有關標準食物成本計算的敘述，何者錯誤？
(A)可由標準食譜卡得出每道菜品的標準食物成本
(B)餐廳電腦化後大多採用先進先出法來計算食物成本
(C)詳細地製作所有菜品之營業收入分析表的記錄
(D)標準食物成本與實際食物成本相差超過1%以上時，就需瞭解原委

（B）30 預估食物成本百分比的計算是以預計收入百分比（100%）－其他費用（管理費＋營業量）百分比－利潤百分比。某團膳公司某日的收入在100萬，利潤有5%，食物成本爲25萬元，成本在50%，則其他費用含管理費和營業量百分比爲何？
(A)30%
(B)45%
(C)50%
(D)60%

（C）31 食品庫房於1月31日盤存，庫房存貨價值278,900元，2月期間進貨價值3,854,000元，2月28日盤存存貨價值爲244,000元，則2月份使用之食材費用爲多少元？
(A)4,132,900
(B)4,098,000
(C)3,888,900
(D)3,854,000

（B）32 某商家將食物成本百分比訂在40%，200人份的芥蘭菜炒牛肉的食物材料費分別如下：芥蘭菜200元、牛肉1300元、辛香料100元、沙拉油50元，則一人份的「芥蘭菜炒牛肉」大約售價爲何？
(A)16元
(B)21元
(C)28元
(D)40元

（D）33 依據我國「即食餐食工廠良好作業規範」，生食用之蔬菜（沙拉）應以何種方式清洗？
(A)500ppm以上氯液浸漬1分鐘，再用清水洗淨
(B)50ppm以上氮液浸漬5分鐘
(C)100ppm以上鹼液浸漬3分鐘，再用礦泉水洗淨
(D)10ppm以上氯液浸漬2分鐘，再以流動清水洗淨

（A）34 下列何種食物容易含有硼砂？
(A)蝦

(B)花椰菜
(C)牛奶
(D)沙拉油

（A）35 防止病媒孳生的最有效辦法是：
(A)整潔的環境及完善的建築設備
(B)化學藥品防治法
(C)誘餌捕殺法
(D)機器驅除

（A）36 凡不需加熱而立即可食之食品應取樣乙份以備驗時，應將此樣品以保鮮膜包好置於：
(A)5℃以下保存2天
(B)5℃以下保存1天
(C)冷凍保存2天
(D)冷凍保存1天

（A）37 廚房中放置食品、器具的檯面高度應離地面多少公分以上？
(A)30公分以上
(B)60公分以上
(C)80公分以上
(D)100公分以上

（D）38 在淡水中經1~4分鐘沖洗，便有90%以上的死亡，故可利用自來水淋洗去除的菌爲：
(A)金黃色葡萄球菌
(B)沙門氏桿菌
(C)肉毒桿菌
(D)腸炎弧菌

（D）39 下列何者不屬於有效的溝通策略？
(A)親切的微笑
(B)良好的傾訴
(C)記住顧客的名字
(D)以自己的專業知識爲主

（A）40 依據行政院衛生署訂定之食品良好衛生規範第29條規定，餐飲業者雇用之烹調從業人員應具有中餐烹調技術士證，其持證比例何者正確？
(A)中央廚房式之餐飲業：百分之六十
(B)承攬學校餐飲之餐飲業：百分之五十
(C)供應學校餐盒之餐盒業：百分之八十
(D)觀光旅館之餐廳：百分之五十