

《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、（一）試說明教育部對「學校營養午餐」提供營養素的基準項目為何？（10分）

（二）試以國小1~3年級生為例，說明食物份數的分配表。（5分）

二、當您為健康成年人設計菜單前，需先計算其一日所需熱量，試列出3種計算熱量的方式？（10分）

三、若您發現某團膳機構無標準驗收的流程，您要如何校正其過程？（列出您的建議）（10分）

四、（一）試說明團膳機構之廢棄物的種類及其管理原則。（10分）

（二）何謂「自動消防滅火系統」？（5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。

（B）1 設計菜單時，須避免下列那些情形？①食材同色系出現 ②同一道菜內食材形狀一致 ③利用盤飾增加菜餚之吸引力 ④同一餐的菜餚中使用相同的烹調方式

（A）①②

（B）①④

（C）②③

（D）③④

（B）2 教育部為配合學校供應午餐，提出「學校午餐內容及營養素基準」，其中國小4年級到6年級需要熱量在750大卡，則油脂量建議在多少公克以下？

（A）15公克

- (B)25公克
(C)30公克
(D)40公克
- (D) 3 餐盒設計要點之一是顏色的搭配，下列何者蔬菜的顏色搭配是適合的？
(A)竹筍、草菇
(B)大白菜、草菇
(C)高麗菜、韭黃
(D)菠菜、香菇
- (D) 4 下列何者是食物成本控制不當的原因？
(A)物價波動時應儘速更換或修改菜單
(B)使用標準食譜及循環菜單
(C)每週或每月計算成本
(D)供應時分配量控管不佳
- (B) 5 下列何者不是標準食譜（standard recipe）之特點？
(A)建立成品質與量均一之特色
(B)執行後易引起員工的不滿與危機感
(C)易於計算菜單之成本與擬定合理之售價
(D)餐飲經營較不受人事變動所影響
- (C) 6 使用標準食譜的優點，下列敘述何者錯誤？
(A)增加品質的一致性
(B)控制食物成本
(C)提升營養價值
(D)依賴高技巧員工的程度減少
- (D) 7 當庫房管理人員發現乾料庫房庫存之五穀米長蟲，則下列那些是適切的處理？①通知廠商五穀米品質不良要求退貨補貨 ②丟棄五穀米並製作庫存損失紀錄 ③檢查調整乾料庫房之溫度及濕度 ④清潔環境、排貨整理
(A)①②③
(B)①②④
(C)①③④
(D)②③④
- (B) 8 選購及貯存雞蛋時應注意原則，下列何者正確？①蛋殼表面粗糙無光澤 ②振搖時無聲音 ③光線照射不會透光 ④低溫冷藏
(A)①②③
(B)①②④
(C)①③④

(D)②③④

- (C) 9 下列何者是驗收新鮮中型蝦的標準之一？
(A)每隻重量15~30 克
(B)氣味應帶有氨味
(C)不得含有硼砂
(D)顏色透明
- (D) 10 冷凍調理食品的解凍方法為：
(A)冷藏室解凍
(B)泡水中解凍
(C)室溫解凍
(D)不必解凍直接烹煮
- (D) 11 下列有關「標準採購規格」的敘述，何者錯誤？
(A)依標準採購規格，主管可事先決定每項產品的正確規格
(B)可減少菜單設計者、採購者與廠商之間的誤會
(C)可作為驗收時點收食品的依據
(D)不能作為比價、競價的依據
- (B) 12 下列有關採購生鮮食材的敘述，何者正確？
(A)馬鈴薯必須不發芽、體積渾圓、越大越好者為上品
(B)花椰菜以蕾球小珠粒狀、表面完整無污黃、花梗淡青色較佳
(C)茼蒿菜以無開花抽苔、葉片光滑細薄者為佳
(D)山藥的薯塊應偏大、表皮粗乾、鬚根越多越好
- (C) 13 下列有關台灣常見食品認證標章之敘述，何者正確？
(A) CNS 是中國農業標準
(B) GMP 是良好衛生作業規範
(C) CAS 是優良農產品證明標章
(D)商品符合CAS 標準，政府可以頒與「正字標誌」
- (D) 14 招標採購之程序有四大步驟，下列何者為第一步驟？
(A)合約
(B)開標
(C)決標
(D)發標
- (C) 15 大豆含有何種糖類，導致食後會產生脹氣？
(A) starch
(B) glucose
(C) stachyose

(D) lignin

- (D) 16 製作較低熱量飲食時，選用之魚肉應以下列何者為宜？
(A)紅色肉質魚的腹部
(B)紅色肉質魚的尾部
(C)白色肉質魚的腹部
(D)白色肉質魚的尾部
- (B) 17 炒洋蔥時應以下列何種火候炒最能品嚐到洋蔥的甜味？
(A)小火短時間
(B)小火長時間
(C)大火短時間
(D)大火長時間
- (C) 18 為了增加肉質嫩度，可用下列何種處理方式？
(A)泡水後再加熱
(B)順著肉紋切割
(C)機械拍打後再切割
(D)將肉切大塊一點
- (C) 19 打蛋白時最適宜的溫度？
(A)60°C
(B)43°C
(C)21°C
(D)0°C
- (D) 20 室溫下的空氣、光線、熱能及金屬引起脂肪的氧化，產生油耗味稱為：
(A)氫化作用
(B)皂化作用
(C)聚合作用
(D)酸敗反應
- (AB) 21 下列敘述何者錯誤？
(A)國內現行標準正常水質之pH值為6.0~8.5或9
(B)國內現行標準正常水質之自由有效餘氯為0.2~1.0或1.5 (mg/L)
(C)洗菜、洗肉水槽之水龍頭若接有橡皮管，則橡皮管應避免浸沒於水中
(D)室外之蓄水池須距離化糞池、污水管3公尺以上
- (D) 22 有關團膳之用水，下列敘述何者錯誤？
(A)自來水為好的水來源
(B)簡易之供水系統應有「曝氣、沉澱、過濾、消毒」之過程，以增加用水衛生安全
(C)加氯消毒的水仍可能發現寄生蟲孢子

- (D)為徹底殺菌，煮沸後再煮1~2分鐘
- (A) 23 一般理想廚房面積與供膳場所面積最佳比例為：
- (A)1：3
 - (B)1：5
 - (C)2：5
 - (D)2：7
- (C) 24 下列何種設施對防止蚊蠅侵入效果最差？
- (A)空氣門
 - (B)黃色塑膠簾
 - (C)旋轉門
 - (D)紗門
- (B) 25 大型餐飲機構為有效清洗髒亂的餐具，希望能將餐盤直接置入洗碗籃中，由輸送帶送進洗碗槽，經清潔液、熱水、消毒液沖洗後，烘乾再送出，此為：
- (A)雙槽洗碗機
 - (B)三槽洗碗機
 - (C)單槽洗碗機
 - (D)理想化洗碗機
- (B) 26 有關廚房空間規劃，所指「工作三角形」的描述，下列敘述何者錯誤？
- (A)是指冰箱、水槽、爐台三種設備
 - (B)是指冰箱、水槽、吧台三種設備
 - (C)三邊長度的總和越長，越浪費時間
 - (D)活動路線增長，減低工作效率
- (A) 27 依據勞動基準法第16條的規定，雇主依規定終止勞動契約者，有關其預告期間之敘述，何者錯誤？
- (A)繼續工作3個月未滿者，於5日前預告之
 - (B)繼續工作3個月以上1年未滿者，於10日前預告之
 - (C)繼續工作1年以上3年未滿者，於20日前預告之
 - (D)繼續工作3年以上者，於30日前預告之
- (B) 28 桶裝瓦斯或自來水龍頭開關的控制方向為何？
- (A)以順時針旋轉為開
 - (B)逆時針旋轉為開
 - (C)無一定規則，視裝置者喜好
 - (D)無一定規則，視設備而定
- (C) 29 食品庫房於2月28日盤存，庫房存貨價值125,500元；3月期間進貨價值3,055,400元，3月31日盤存存貨價值102,600元。則3月份使用之食材費用為：

- (A)2,827,300元
(B)3,032,500元
(C)3,078,300元
(D)3,283,500元
- (D) 30 宮保雞丁每100人份食材成本800元，辛香調味料成本為200元，總食物成本需占售價的40%，則一份的售價應為多少元？
(A)10
(B)15
(C)20
(D)25
- (B) 31 4月30日沙拉油庫存15桶（18公升／桶），每桶單價590元，5月9日及24日各進貨30桶，單價分別為670元、750元，5月30日盤存剩16桶，庫存價值採先進先出（FIFO）方法計值，則5月份使用沙拉油的費用為何？
(A)38,850元
(B)39,450元
(C)39,530元
(D)41,930元
- (C) 32 因菜單設計不當而導致食物成本增高時，則下列敘述何者錯誤？
(A)菜單行銷時沒有儘量促銷低成本的菜品
(B)忽略選用當季食材
(C)調整售價僅思考業主權益
(D)烹調人力與設備分配不完善
- (C) 33 餐飲從業人員患有下列何種疾病不可參與製備膳食工作？
(A)高血壓
(B)重聽
(C)A型肝炎
(D)愛滋病毒感染者
- (C) 34 下列何者於驗收時最常做全數檢查？
(A)牛肉
(B)雞蛋
(C)鮑魚
(D)草蝦
- (C) 35 「餐飲安全措施」明確的3E步驟不包括下列那一項？
(A)建築及設備（Engineering）
(B)員工教育安全（Education）

- (C)突發事件 (Emergency)
- (D)確實執行意外事件之防範 (Enforcement)
- (D) 36 若無法接用自來水時，則淨水過程最重要且必要的步驟就是使用漂白水或氯液，其目的是：
- (A)沉澱懸浮固體
- (B)氧化雜質
- (C)去除異味
- (D)消毒
- (A) 37 使用天然氣為燃料的裝置，瓦斯漏氣偵測裝置應設在何處？
- (A)天花板
- (B)接近地面的牆邊
- (C)地面
- (D)沒有一定的地方，只要不影響工作動線即可
- (A) 38 下列那種毒素最易引起肝炎、肝硬化、肝癌等症狀？
- (A)黃麴毒素
- (B)外毒素
- (C)蓖麻毒素
- (D)河豚毒素
- (C) 39 為避免產生肉質色深緊實的乾肉 (Dark, Firm and Dry)，動物在屠宰前應如何處理？
- (A)受餓且運動過度
- (B)受餓但充分安靜休息
- (C)吃飽且充分安靜休息
- (D)吃飽但運動過度
- (A) 40 餐具、毛巾、抹布等，若採氯液殺菌法應浸泡多久？
- (A)2分鐘以上
- (B)1分鐘
- (C)30秒
- (D)10秒