

《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。

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 美美餐館辦理600人次自助餐會，設計每人平均50 g美國生菜（Lettuces），而其產出率為75%，請計算應採購多少公斤美國生菜？
- （A）30
（B）35
（C）40
（D）45
- （D）2 關於團膳供應常用餐具材質與規格敘述，何者正確？
- （A）美耐皿（Melamine）質地非常堅硬，頗受餐飲業歡迎
（B）相同規格餐具中以聚丙烯（polypropylene）材質最便宜
（C）聚碳酸鹽（polycarbonate）飯碗耐冷溫度為0℃
（D）瓷器餐具耐腐蝕、保溫性強
- （A）3 下列有關循環菜單敘述，何者有誤？
- （A）剩菜易處理
（B）便於在產品採購、生產與銷售上進行標準化管理
（C）循環週期宜因地制宜，因人而異
（D）不能迅速地適應市場需求的變化
- （B）4 根據勞動基準法第38條，勞工在同一雇主或事業單位，繼續工作滿一年以上三年未滿者，每年應依規定給予幾天特別休假？
- （A）4
（B）7
（C）10

【版權所有，重製必究！】

(D)14

(D) 5 近年行政院衛生署積極推動健康飲食觀念，下列敘述何者正確？

- (A)低脂、高鈉、高鐵、高纖維飲食
- (B)低脂、低纖維、高鈣、高鐵飲食
- (C)低脂、高鈉、高鈣、高纖維飲食
- (D)低鹽、低脂、高鈣、高纖維飲食

(A) 6 下列有關於團膳供應系統排班及人力調度的敘述，何者錯誤？

- (A)採用交錯式排班（Staggered scheduling）者，容易稽核每位員工是否同時上、下班
- (B)採用塊狀式排班（Block or Stacked scheduling）者，有訊息公布時可立即傳達給員工
- (C)若要加班，需事先或事後24小時內申請辦理
- (D)員工配置需求人數通常以員工配當數（Staff equivalent）描述，包含全職員工與計時員工

(C) 7 在菜單種類中，客人可依自己的喜好點叫其喜好的菜餚稱為：

- (A)Table d'Hote
- (B)Buffet
- (C)A La Carte
- (D)Set Menu

(C) 8 當廚工手部受傷時，易發生下列何種細菌的污染？

- (A)沙門氏菌
- (B)腸炎弧菌
- (C)金黃色葡萄球菌
- (D)肉毒桿菌

(B) 9 標準食譜內容不含下列何者？

- (A)材料名稱
- (B)烹調者名稱
- (C)產品名稱
- (D)材料數量

(D) 10 關於團體膳食採購政策敘述，何者為正確？

- (A)分散採購制度可以減少檢驗人員負擔
- (B)集中採購制度常見量少物品採購
- (C)議價是屬於公開採購方法之一
- (D)折衷式採購在緊急採購時能順利取得貨源

(B) 11 針對市售豆類製品有過氧化氫（ H_2O_2 ）殘留問題，可以透過雙氧試劑進行簡易檢測，將此試劑滴在豆干絲上，若點滴處出現何種顏色反應，即表示有過氧化氫殘留？

- (A)橘紅色
- (B)黃褐色

【版權所有，重製必究！】

- (C)紫紅色
(D)無色
- (A) 12 團膳業庫房透過定期盤點，主要可以計算出何種財務管理資訊？
(A)材料成本
(B)人事成本
(C)營業成本
(D)餐飲源成本
- (C) 13 在大量食物製備過程中，爲了儘可能達到保留食物的營養價值，下列方法中何者有誤？
(A)採用較快速且方便烹調方法
(B)洗米時不要搓洗
(C)蔬菜先切後洗
(D)蔬果去外皮削得越薄越好
- (B) 14 關於一般團膳業理想成本結構分析之描述，下列何項費用占營收的比例最高？
(A)總務行政費
(B)食物成本
(C)固定成本
(D)利潤
- (B) 15 有關新鮮蛋之特徵，係指下列那一種情形？
(A)在光亮下混濁不清楚
(B)蛋殼表面粗糙
(C)蛋白濃度較稀
(D)蛋黃膜易破裂
- (D) 16 原物料採購時，深具法律約束力之有效承諾是指：
(A)請購單
(B)採購單
(C)估價單
(D)報價單
- (C) 17 安安餐廳標到60人用餐晚宴，主菜供應成品爲120g烤牛肉，操作時牛肉損耗率10%，請問採購約需多少公斤牛肉？
(A)6.6
(B)7.2
(C)8
(D)8.5
- (D) 18 在以顧客爲尊的供餐服務過程中，若有顧客抱怨時，應如何應對處理？
(A)裝聾作啞

- (B)為錯誤辯護且找藉口
(C)己所不欲，偏施於人
(D)顧客至上，立即處理
- (A) 19 假設商業餐廳供應某道菜之食物成本百分比訂為35%，食物原物料費用共35元，人事成本為20元，其他雜項成本為15元，試問這道菜建議售價應為多少元？
(A)100
(B)135
(C)140
(D)200
- (C) 20 對「驗收」管理之意義，下列敘述何者錯誤？
(A)驗收是經營餐飲業基本功能之一
(B)保證廠商送貨合乎採購規格
(C)確保能以最低成本取得合乎採購規格的物料與服務
(D)物料所有權轉交點
- (B) 21 下列關於團膳公司採購海鮮食材時，風險評估敘述何者錯誤？
(A)海鮮食材其可能造成健康危害的管理目標是「可接受的風險」(acceptable risk)
(B)以固定棲息地的海鮮種類為優先考量
(C)少用脂肪含量高的海鮮食材，因較容易累積有機污染物
(D)海鮮食材污染危害並沒有絕對「零風險」(zero risk)
- (A) 22 以「綠色消費」觀點為出發，下列關於團膳原物料採購中「食物里程」敘述，何者正確？
(A)食物里程是指從產地送到餐桌的距離
(B)食物里程是指從產地送到食物製備場所的距離
(C)食物里程是指從食物製備場所送至消費者口中的距離
(D)距離愈遠，消耗能源愈多
- (C) 23 下列對食物製備專有名詞的定義，何者敘述錯誤？
(A)銀芽是指綠豆芽去頭尾
(B)開陽是指蝦米
(C)魚香是指添加小魚干爆香
(D)宮保是指菜品中含乾辣椒
- (A) 24 造成麵包與蛋糕產品口感差異，主要是受麵粉中何種成分影響？
(A)蛋白質
(B)脂肪
(C)澱粉
(D)纖維素
- (B) 25 下列那種蔬菜加熱後，收縮率最高？

【版權所有，重製必究！】

- (A)韭菜花
(B)大白菜
(C)蘿蔔
(D)山蘇
- (D) 26 炸雞攤販營業時間內所使用之油脂，因重複使用而造成稠度增加且顏色變深，是屬於何種油脂作用？
(A)水解
(B)氧化
(C)氫化
(D)聚合
- (B) 27 下列關於豬屠體的名稱，何者錯誤？
(A)腿心又稱和尚頭
(B)三層肉又稱梅花肉
(C)腰內肉又稱小里肌
(D)膀胱又稱小肚
- (C) 28 下列敘述何者錯誤？
(A)廚房清潔作業區，落菌數宜在30個以下
(B)消毒抹布以煮沸法處理時，需以100℃沸水煮沸5分鐘以上
(C)廚房內二氧化碳濃度可以高過0.5%
(D)食品、餐具不可放置在地板上
- (A) 29 團膳業者對品質管理常用活動方式之一，5 S運動中不含下列何者？
(A)Service
(B)Seiri
(C)Sieton
(D)Seiso
- (B) 30 下列那一項不是採購者進行市場調查的內容？
(A)交貨日期
(B)消費水準
(C)廠商規格
(D)品質規格
- (C) 31 下列關於團膳業工作分析與工作簡化的敘述，何者錯誤？
(A)時間研究法，有助於人力安排
(B)動作研究法，可以協助工作場所的佈置
(C)RX-管制圖，可以加速工作的完成，重製必究！
(D)工作行程分析法，是爲了提高工作的效率

- (B) 32 關於廚房設計與規劃的描述，下列敘述何者正確？
(A)用餐場所氣壓宜維持負壓，可降低廚房內的溫度
(B)一般工作枱面、洗手區及盥洗室，光度應在100米燭光以上
(C)廚房內部之牆壁與地面交接處應為直角，以利清洗
(D)食物運送路線與髒的餐具送洗路線的安排應重疊
- (A) 33 選擇大量廚房設備的考慮因素中，下列何者敘述錯誤？
(A)廚房鍋爐內所使用之清潔劑，需符合工業級之衛生標準
(B)要買省功與增加生產力的器具
(C)設備宜符合使用對象的人體工學
(D)注意廠商維修機械設備的能力
- (C) 34 下列有關於醫院團膳供應單位之感染管控與防護措施之敘述，何者錯誤？
(A)自助餐業者在配膳台加設防塵罩
(B)送餐人員及餐車均不進入隔離病房
(C)工作人員可在隔離區內的傳染區、前室和緩衝區飲食和飲水
(D)用餐方式以「食不語」、「交錯坐」為原則
- (B) 35 有關蛋類烹調之注意事項，下列敘述何者錯誤？
(A)用於製作蛋皮之蛋液可以加入少許澱粉
(B)炒蛋時用大火且油量少
(C)製作煎蛋時用小火且油量少
(D)製作滑蛋時用油量較多
- (B) 36 大量團膳製備時，下列有關烹調注意事項的敘述，何者錯誤？
(A)降低豆腐入鍋後翻攪次數，易保持其完整性
(B)剩餘的綠葉菜餚與沾料可以重複使用
(C)川燙時，水中加油讓川燙後蔬菜外觀油亮
(D)製作三色蛋時，為了美觀，可以先將皮蛋蒸熟後再加入
- (D) 37 添加下列何種物質，可以縮短蛋品加熱所需凝固時間？
(A)水
(B)糖
(C)酒
(D)鹽
- (B) 38 蔬菜類食物在烹飪時，遇酸、鹼、熱時其顏色變化，下列敘述何者有誤？
(A)菠菜川燙時，葉綠素會溶於水
(B)白色蔬菜製備時加入少許鹼，色澤會更白
(C)胡蘿蔔炒蛋時，胡蘿蔔能保有顯明之紅色
(D)涼拌紅高麗菜加醋，會使菜變鮮紅

(A) 39 下列那一項不是團膳採購作業應遵循之基本原則？

- (A)廠商地點
- (B)優良品質
- (C)物料類別
- (D)合理價格

(C) 40 下列那一道名菜不屬於台菜？

- (A)紅蟳米糕
- (B)當歸燉雞
- (C)樟茶鴨
- (D)鹽酥蝦

高
點
·
建
國

【版權所有，重製必究！】

《團體膳食設計與管理》

試題評論

今年團體膳食申論題，延續近幾年之特色，綜合性題目越來越多，議題圍繞在大宗物資、衛生安全、設備佈局等傳統性題目。這些題目均不難，同學如能善用老師上課時，特別是建國總複習課程上一再強調的解題技巧，將答案有系統整理分點書寫，應該可以拿到不錯之成績。

一、大量採購白米後，如何適度儲藏、管理及撥發？（15 分）

【解】

- (一)儲藏：貯存於陰涼乾燥之密閉空間（容器），相對濕度應在 75%以下，溫度 15 以下，以避免黴菌生長。
- (二)管理：1.入庫前應登記數量或秤量，並檢查是否受搬運損傷。
2.入庫後應在原來包裝上標示入庫日期，或以合適的容器來盛裝。
3.留意貯存期限。
4.隨時保持乾淨，並有良好的存放秩序，定期清理。
5.應有良好的庫房卡制度，將進貨、撥貨、結餘作仔細記錄,或以電腦存貨管理系統來管理庫存。
- (三)撥發：以先進先出為原則（First in First Out），核對正確之品質與數量，。

*參考建國講義 p20、22、總複習 p7、15

二、試述如何使綠色蔬菜經過烹煮後仍保持翠綠或減少變色的方法。(10 分)

【解】

- (一)綠色蔬菜汁顏色來自於葉綠素，葉綠素受熱或遇酸時，產生脫鎂反應，氧化成黑籽鹽酸而變成褐色。
- (二)烹煮後仍保持翠綠或減少變色的方法如下：
1.加鹼或小蘇打：但此方法易破壞大量維生素 C，並造成組織軟爛，故不建議使用。
2.殺菁法：綠色蔬菜放入添加食鹽之熱水中川燙後降溫，亦可進行二次烹調，此為最適宜之方法。
3.其他：烹調過程中不蓋鍋蓋，煮熟後立即降溫，酸性調味料於供應前再添加等方法易可達到部份之效果。

*參考建國講義 p24、34

三、試述食品製備人員之服裝、儀容及衛生管理規定。(10 分)

【解】

- (一)服裝、儀容規定：
食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- (二)衛生管理規定
1.從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依標

示所示步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行爲後，應立即洗淨後再工作。

- 2.作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行爲。
- 3.作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。
- 4.作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
- 5.非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求。
- 6.從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

*參考建國講義 p37、40、76、總複習 p12、13

四、試列表比較中西式爐灶之灶台設計、適用之食物製備方式及對衛生之影響。(15分)

【解】

	中式爐灶	西式爐灶
灶台設計	1.爐灶下有鐵片四周有角鋼強化結構牢固。 2.灶前邊緣有噴水管。 3.灶後有水龍頭。 4.灶後下方有集水槽。 5.多採用瓦斯提供熱源。 6.裝設鼓風爐，可增加氧氣及熱能供應。	1.工作檯面較平整、少接縫。 2.熱源供應來源多樣化。 3.無水源供應及排水設備。
適用之食物製備方式	灶口成圓弧形可提供強大火力，方便爆炒。	可提供穩定之熱源，適合低溫長時間燉煮或乳製品之烹調
對衛生之影響	1.工作檯面接縫多較不易清潔。 2.灶前邊緣有噴水管、灶後有水龍頭、集水槽方便檯面清潔與排水。	1.工作檯面少接縫易於整理。 2.使用者如無良好之工作習慣，但工作檯面污損則較不便清洗。

*參考建國講義 p46

【版權所有，重製必究！】