《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。

（D）1 下列對於團膳機構的營業成本敘述，何者正確？
(A)變動成本是指含有基本費用加上超過基本度數的費用
(B)半變動成本包括食品材料、產品行銷包裝、員工逾時加班等費用
(C)半變動成本等於固定成本減去變動成本
(D)固定成本包括租金、資產折舊、員工底薪、維修保養等費用

（A）2 出現在菜單上的“ENTREES”，其意指：
(A)主菜
(B)開胃前菜
(C)點心
(D)沙拉

（C）3 假設一餐飲業者擬出食物成本占40%的菜單，現在300人份材料中，新鮮食材花了600元，乾料花了60元，請問一人份的售價應爲多少元？
(A) 2.8
(B) 3.7
(C) 5.5
(D) 6.4

（D）4 有關個人飲食習慣因素的探討，下列敘述，何者錯誤？
(A)氣候對飲食習慣的影響很大
(B)歷史年代愈久，文化因素對飲食影響愈大
(C)傳統社會觀念也是影響個人飲食習慣因素之一
(D)工業的發展情勢與飲食習慣無關

高點建國 【版權所有 重製必究！】

（B）5 下列採購方法，何者具公開評比、公平競爭、防止循私舞弊之優點，但耗時費事，手續繁複，故較不適用於緊急採購？
(A)報價採購
(B)招標採購
(C)比價採購
(D)拍賣採購

（D）6 若要採購經由行政院農業委員會輔導、已有品質與安全認證的農產品，可以認明下列那些標章來做選擇？ ①「無洗米標章」 ②「CAS 優良蔬果認證標誌」 ③「吉園圃標章」 ④「台灣珍豬」 ⑤「台灣放山雞」 ⑥「牛乳標章」 ⑦「台灣黃金雞」 ⑧「EGE 包裝鮮蛋」 ⑨「海宴證明標章」 ⑩「良質米標章」 ⑪「CAS 蛋品」
(A)①②③
(B)②④⑤⑥
(C)⑥⑦⑧⑨
(D)②③⑩⑪

（C）7 冷凍庫之最佳溫度應爲：
(A) 10 ℃以下
(B) -3 ℃以下
(C) -18 ℃以下
(D) 0 ℃以下

（A）8 團膳單位應該建立餐盒留驗制度，將當餐菜餚各抽存乙份，包覆密封，置於5 ℃以下，冷藏至少幾天，以備查驗？
(A) 2
(B) 3
(C) 4
(D) 5

（C）9 驗收日表上一般包含那些項目？
(A)營養成分、重量、貯存地點
(B)採購人員、日期、地址
(C)供應品項、數量、價格
(D)電話、貯存條件、販賣者

（C）10 在西式火腿的品質標準中，其肥肉的重量不得超過瘦肉的多少%？
(A) 20
(B) 15
(C) 5
(D) 1

高點·建國
【版權所有，重製必究！】

（B）11 冷藏庫內溫度大約4 ℃。下列四項食物中，那一項食物可以放冷藏庫中，並在兩天之內就要處理？
(A)開封後的熱狗
(B)吃剩的肉汁與熟肉
(C)切過的燻式香腸
(D)殺好並清洗過的生鮮魚

（B）12 造成生豆漿中豆腥味的主要來源爲：
(A)皂素
(B)脂酸氧化酶
(C)胰蛋白酶抑制劑
(D)紅血球凝結素

（D）13 爲了徹底殺死肉類中的寄生蟲，不論火候大小，肉的中心溫度須達到多少℃？
(A) 50
(B) 63
(C) 69
(D) 77

（A）14 一般傳統早餐店所賣的油條通常是由下列何種麵粉所製成？
(A)特高筋麵粉
(B)高筋麵粉
(C)中筋麵粉
(D)低筋麵粉

（D）15 如果炸雞翅的成品口感不脆，可能會是什麼原因所造成？
(A)油鍋未加工處理
(B)油溫太高時放入雞翅
(C)炸油沒有過濾
(D)油炸過程油溫不夠高

（C）16 下列團膳餐具的高溫消毒方式，何者之溫度可能未達100 ℃？
(A)煮沸殺菌法
(B)蒸氣殺菌法
(C)熱水殺菌法
(D)乾熱殺菌法

（B）17 團體膳食製作中，可利用下列何項圖表計量材料或成品重量是否在管制內？
(A)魚骨圖
(B)X－R管制圖
(C)經濟動線圖

高點．建國
【版權所有，重製必究！】

(D) P 管制圖

（D）18 下列烤爐（oven），何者耗費熱能高，且內部溫度控制較不易？

(A)旋風式烤爐

(B)隧道式烤爐

(C)箱式烤爐

(D)旋轉式烤爐

（B）19 下列何者爲工作行程分析的方法之一？

(A)時間研究

(B)線圖分析

(C)動作研究

(D)工作簡化

（D）20 下列何者非良好之員工工作環境？

(A)溫度20-25 ℃

(B)燈光20-100燭光

(C)噪音20-30分貝

(D)相對濕度20-30%

（B）21 餐飲機構所使用的請購單與採購單有何不同？

(A)請購單是用於固定食材的採購，採購單是特別授權採購人員採買高檔價位的食材

(B)請購單是用於各單位主管訂購非週期性商品，採購單是用於普通或固定商品的採買

(C)請購單是給廠商的收執聯，採購單是給驗收員的收執聯

(D)除了使用部門不同外，二者沒有其他不同之處

（D）22 驗收食材物料的最主要目的是：

(A)做到先進先出的原則

(B)在最適切的EP成本下，保持最合適的存貨量

(C)在正確的時間點使用到供應商所提供的服務

(D)維持運達的貨品符合機構的要求

（C）23 公立學校的團膳在尋找合適的供應商時，其採購作業需依照下列何項法規來辦理？

(A)中央採購法

(B)共同投標辦法

(C)政府採購法

(D)公平交易法

（C）24 下列何者不是庫房貯藏設備規劃的決定因素？

(A)經常用到的食材物料，可獨立存放於庫房之外的地點

(B)週轉量大或是進貨次數多的物料庫存空間可以小一些

(C)貯藏區宜靠近驗收區，但不能靠近製備區

高點 建國 【版權所有，翻印必究！】

(D)食材性質會影響貯藏空間的規劃

（B）25 下列庫房管理的敘述，何者錯誤？

(A)冷藏冷凍設備應使用專用電源插座

(B)設備機體應稍微向後傾斜約15度，比較穩固

(C)定期以200 ppm 的氯水消毒冷藏庫內部

(D) Walk in 式的冷藏冷凍庫外應安裝紅色作業燈

（D）26 「好吃牛排館」銷售收入爲100,000 元，其中固定成本爲30,000 元，食物成本爲45,000 元，請問其食物成本爲多少%？

(A) 25

(B) 30

(C) 35

(D) 45

（B）27 最容易受到沙門氏菌汙染的食品是：

(A)蔬菜罐頭

(B)鮮蛋

(C)穀類製品

(D)海鮮類

（A）28 定期實施水質檢查是爲了預防下列那一種細菌？

(A)大腸桿菌

(B)仙人掌桿菌

(C)腸炎弧菌

(D)金黃色葡萄球菌

（D）29 發芽的馬鈴薯會產生什麼有毒物質？

(A)黃麴毒素

(B)麥角毒素

(C)黃黴毒素

(D)美茄鹼

（C）30 餐飲人員應間隔多久接受定期健康檢查？

(A)每月一次

(B)每半年一次

(C)每年一次

(D)每兩年一次

（B）31 依國人平均身高，理想的工作檯面高度應以幾公分爲佳？

(A) 70

(B) 80

高點建國
【版權所有，重製必究！】

(C) 90
(D) 110

（D）32 下列何者不是白米品質驗收的標準？
(A)外觀
(B)碾白度
(C)夾雜物
(D)風味

（C）33 下列有關蛋在貯存期間的變化，何者錯誤？
(A)鹼度增加
(B)比重下降
(C)氣室變小
(D)液化作用產生

（A）34 下列何者符合經濟動線的原則？
(A)雙手一致動作，同時開始與停止
(B)加快設備的速度，以促進動線規則性的循環
(C)連續不斷的工作可使效率提高
(D)與其利用圓形的動線，不如利用來回的動線

（A）35 「幸福小館」每月固定成本15萬元，變動成本爲售價的60%。當營業額爲150萬元，試問其利潤爲：
(A) 45萬元
(B) 50萬元
(C) 55萬元
(D) 60萬元

（D）36 紅外線是加熱食物的熱源之一，高溫型紅外線燈的燈絲是由下列何種材質製成？
(A)鐵
(B)矽
(C)玻璃
(D)石英

（C）37 餐飲機構中，意外事件發生率最高的是：
(A)扭傷
(B)撞傷
(C)割傷
(D)燙傷

（D）38 廚餘最佳的處理方式爲：
(A)餵食豬隻

【版權所有，重製必究！】

(B)一律焚化
(C)加以分類再利用
(D)減少體積，脫水或壓縮處理

（B）39 「海龍王餐廳」固定成本每日爲15 萬元，變動成本比率爲40%。請問其收支平衡點爲：
(A) 20萬元
(B) 25萬元
(C) 30萬元
(D) 35萬元

（C）40 「故鄉自助餐」固定成本每日爲15 萬元，變動成本比率爲40%，利潤爲5 萬元。請問其銷售量爲：
(A) 27.4萬元
(B) 30.5萬元
(C) 33.3萬元
(D) 36.1萬元

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

本次考題屬典型之傳統試題，正如第一堂上課所言，聶老師的講義完全命中達八成，就連總複習也達七成完全命中，相信本班同學應該會有相當亮麗的成績。

一、身為團膳公司之營養師，欲供應一國小午餐，請問：

(一)菜單設計時應考慮那些因素？(10 分)

(二)若其中一餐之配菜為「蒸蛋」，請說明蛋之驗收標準及在製備上應注意之事項。(10 分)

【解】詳見講義 p.4、總複習 p.4&p.28.30、總複習 p.4

(一) 菜單設計時應考慮那些因素：

1.供應對象的營養需求。
2.供應對象的飲食喜好。
3.食物的種類及供需情況。
4.餐食的供應型態。
5.員工的工作技巧與時間。
6.用具與設備。
7.預算控制。
8.季節與氣候。
9.食物的特性與組合。

(二)A.蛋的驗收標準：

1.殼面：潔淨、粗糙、無破損、無裂縫殼形正常。
2.污物:殼面糞便.血漬.泥土.污物輕淡不明顯或細小如針,且面積不超過 1/6 或有密集情形。
3.光澤：有光澤且色澤一致。
4.比重：放入比重 1.027 之鹽水中下沉。
5.照光：蛋中無異物.氣室完整.深度不超過 6mm,蛋黃無明顯胚胎發育情形。

B.爲避免蒸蛋時產生坑洞，蒸蛋時應注意

1.將蛋液攪拌均勻時，應避免過度用力，導致蛋液產生過多泡沫。
2.蛋液上方之泡沫應將其去除。
3.如需添加水分，可添加溫水以縮短烹調時間。
4.以小火蒸熟，凝固即取出以免產生坑洞。

二、請說明在餐飲經營中「食物成本」控制之原則與方法。(10 分)

【解】詳見講義 p.10、總複習 p.3

(一)原則：1.由過去經驗及未來發展計畫，訂定收入、費用及利潤百分比。
2.確認食物成本百分比，並確實核算與掌控。
3.訂定標準食譜，並計算出每道菜餚所需之食物成本。
4.每份菜肴之售價，依食物成本百分比訂定。

(二)方法：1.訂好餐飲經營目標,每週每月確實作好成本計算。
2.隨時作市場調查，物價波動時應速作菜單更換或修改。
3.訂定自己餐廳的標準食譜.標準份量(含照片)。
4.訂定完整的採買.驗收及儲存之相關規定。
5.做好工作督導。
6.訓練員工有良好的工作技巧。

【版權所有，重製必究！】

三、請說明乾料庫房管理之原則。(10 分)

【解】詳見講義 p.20、總複習 p.6

1.東西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.同一類物品應放一處，排列整齊，重的物品放在下面或靠門之處，常取用的食品應放於離地面 70~140 公分(28~56 吋)。
4.以先進先出爲原則(First in First Out)。
5.隨時保持乾淨，並有良好的存放秩序，定期清理。
6.乾料庫房與清潔用具庫房應分開，以防誤用。
7.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。
8.留意各類食物的貯存期限。

四、何謂「循環菜單」？在團膳經營上有何特色與應用？(10 分)

【解】詳見講義 p.12

(一)循環菜單：依特定週期所計劃擬定之菜單，可做循環性使用。
(二)特性與應用：
1.簡化菜單設計：並能兼顧菜單的變化性。
2.簡化採買：採構者可大量進貨，同時更熟悉採買工作。
3.庫房可依計劃來準備材料，易於控制庫房貨品，並對食物價格能作良好控制。
4.由於菜單一再重複使用，可使製備過程更能標準化，員工更能熟練其技巧，熟悉其工作，更能發揮合作精神及利用工作時間。
5.設計者有多餘的時間來改善更多的工作項目，如員工工作分配與食物供應項目是否合適。

【版權所有，重製必究！】