

《團體膳食設計與管理》

甲、申論題部分：請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答，於本試題上作答者，不予計分。

乙、測驗題部分：

(一)本試題為單一選擇題，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 根據統計94年台灣地區造成食品中毒的原因，何者占最大的比例？

- (A)貯藏不良
- (B)冷藏不足
- (C)熱處理不足
- (D)添加有毒之化學物質

(A) 2 下列何種採購屬於不公開採購方式？

- (A)議價
- (B)期貨交易
- (C)比價
- (D)招標

(B) 3 下列何種食品驗收時，可採抽樣檢查之方式？

- (A)季節性食品
- (B)交貨數量很大之食品
- (C)高價位食品
- (D)容易檢查之食品

(C) 4 短期而言，下列那一項屬固定成本？

- (A)加班費
- (B)食材成本
- (C)店面租金
- (D)水電費用

(A) 5 肉豬屠體中適合用於香腸、貢丸之製作的部位是：

- (A)後腿肉
- (B)里脊肉
- (C)腰內肉
- (D)胛心肉

- (C) 6 下列關於肉嫩化的處理方式，何者錯誤？
(A)機械拍打可使肉質嫩化
(B)使用酵素如木瓜酵素、鳳梨酵素和無花果酵素可使肉質嫩化
(C)加熱處理會使肌纖維硬化，結締組織因老化而變柔嫩
(D)烤牛排時為使肉質柔嫩，應快速加熱使肉中心溫度快速高過75°C
- (D) 7 製作油飯（筒仔米糕）需用何種米較合適？
(A)圓糯米
(B)在來米
(C)蓬萊米
(D)長糯米
- (C) 8 久煮蛋的蛋黃外圍呈墨綠色是因為何種化合物的生成？
(A)硫酸鐵
(B)磷酸鐵
(C)硫化鐵
(D)氯化鐵
- (D) 9 冷凍蝦之黑變現象係由下列何種胺基酸氧化成黑色素之故？
(A)色胺酸
(B)離胺酸
(C)白胺酸
(D)酪胺酸
- (D) 10 菜單設計應儘量符合「三低二高」原則，此「二高」是指：
(A)高醣、高纖
(B)高鐵、高鈣
(C)高鐵、高纖
(D)高鈣、高纖
- (C) 11 下列何者處理方法可使蔬菜維持鮮綠色？
(A)高溫加熱
(B)加酸
(C)殺菁
(D)加抗氧化劑
- (A) 12 選購冷藏魚時其衛生要求應符合下列那一項規定？
(A)每克試樣中總生菌數不得超過300萬個
(B)每克試樣中大腸桿菌屬細菌數不得超過100個
(C)每克試樣中沙門氏菌總菌數不得超過10個
(D)以上皆非

- (B) 13 下列冷凍食品解凍方式，何者錯誤？
(A)流動涼水解凍
(B)室溫解凍
(C)冷藏解凍
(D)微波解凍
- (D) 14 團體供膳庫房管理需作定期盤存，下列敘述何者錯誤？
(A)清理存貨，使閒置食品恢復運用
(B)確實把握食品之動向
(C)了解實際庫存以作為請購之參考
(D)分為「全部盤存法」及「循環盤存法」，以後者最為浪費人力
- (B) 15 攝食不充分加熱的牛肉易感染何種寄生蟲？
(A)有鈎條蟲
(B)無鈎條蟲
(C)日本血吸蟲
(D)肝吸蟲
- (C) 16 下列有關葡萄球菌之特性敘述，何者正確？
(A)為革蘭氏陰性需氧性球菌
(B)引發之症狀以神經系統障礙為主，一般2-3天可恢復
(C)皮膚傷口常有此菌附著
(D)此菌可分泌腸毒素，其於100℃加熱10分鐘即可破壞
- (D) 17 食品販賣業者應根據『食品良好衛生規範』，遵守：
(A)冷凍食品之中心溫度應保持在-10℃以下
(B)販賣場所之光線應達到100米燭光以上
(C)販賣貯存程序應先進後出
(D)食品之熱藏溫度應保持在60℃以上
- (D) 18 依據『食品良好衛生規範』，蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源多少公尺以上？
(A)15
(B)10
(C)5
(D)3
- (C) 19 根據『食品良好衛生規範』，食品物流業者應制訂物流管制標準作業程序，低溫食品理貨及裝貨作業均應在攝氏幾度以下之場所進行？
(A)25℃
(B)20℃

(C)15°C

(D)10°C

(B) 20 下列有關餐飲機構「危害分析重點控制 (HACCP)」之敘述，何者錯誤？

(A)製備過程中重要控制點之判定與監測

(B)HACCP 主要是針對成品或半成品之檢驗工作

(C)製備過程中危害點之分析

(D)此系統之執行可降低無謂的浪費及產品損失

(A) 21 2006年發生之美國進口菠菜引發食物中毒事件，經查明後為何種細菌所污染？

(A)大腸桿菌

(B)沙門氏菌

(C)腸炎弧菌

(D)肉毒桿菌

(A) 22 依據餐飲業者良好衛生規範，廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年，而申請展延者應在該證書有效期限內，每年至少接受幾小時衛生講習？

(A)8小時

(B)16小時

(C)24小時

(D)48小時

(A) 23 下列有關黃麴菌所引起食物污染之敘述，何者錯誤？

(A)引發之症狀主要是會使白血球下降

(B)此菌主要是生長於穀物中

(C)此菌所產生之毒素不為高溫 (100°C) 所破壞

(D)將易汙染食材貯存於低溫乾燥處即可防治此菌之污染

(A) 24 下列為有關餐具乾熱殺菌之條件，何者正確？

(A)110°C 以上之乾熱，加熱30分鐘以上

(B)100°C 以上之乾熱，加熱5分鐘以上

(C)100°C 以上之乾熱，加熱30分鐘以上

(D)80°C 以上之乾熱，加熱30分鐘以上

(C) 25 有關餐飲從業員工之衛生管理，下列敘述何者錯誤？

(A)應有衛生管理人員之設置

(B)從業期間員工每年需健康檢查一次

(C)員工每兩年至少接受衛生講習一次

(D)員工手上有傷口時，經包紮後應避免參與食品之製作

(C) 26 餐盒製作業者應將每日製造完成之菜餚留樣保存備查，留樣保存之條件為：

(A)冰箱冷藏12小時

- (B)冰箱冷藏24小時
(C)冰箱冷藏48小時
(D)冰箱冷藏72小時
- (C) 27 餐飲供應之安全溫度係指：
(A)0°C以下、100°C以上
(B)4°C以下、100°C以上
(C)7°C以下、60°C以上
(D)10°C以上、60°C以下
- (D) 28 根據『食品良好衛生規範』，食品作業場所工作檯面或調理台之照明設施應：
(A)50 Lux 以上
(B)100 Lux 以上
(C)150 Lux 以上
(D)200 Lux 以上
- (C) 29 冷凍食品之選購原則，下列何者錯誤？
(A)包裝完整者為佳
(B)保存在-18°C以下
(C)表面結霜者為佳
(D)應注意包裝上之標示與說明
- (A) 30 下列試劑何者可檢查餐具或食物容器上有無脂肪之殘留？
(A)蘇丹試液
(B)碘試液
(C)硫酸鈦溶液
(D)高錳酸鉀溶液
- (D) 31 下列何種試劑可以檢驗餐具或食物容器是否有澱粉殘留？
(A)孔雀綠
(B)高錳酸鉀溶液
(C)蘇丹四號
(D)碘化鉀
- (B) 32 欲供應200人份之「烤肉排」，於考慮食材之廢棄率及膨脹收縮率後，合理的里脊肉總採購量應為多少？
(A)12公斤
(B)18公斤
(C)22公斤
(D)28公斤
- (D) 33 某粵菜館每月之營業額為300萬，固定成本為100萬，利潤為50萬，當每月之營業額增加至

400萬時，利潤將增加多少？

- (A)40 %
- (B)50 %
- (C)60 %
- (D)100 %

(B) 34 某台菜館每月之固定成本為150萬，變動成本率為60%，每份套餐之售價為\$120，本月利潤目標為42萬，最少應賣出幾份套餐才能達成此目標？

- (A)4.5萬
- (B)4萬
- (C)3.5萬
- (D)3萬

(B) 35 一午餐盒餐，內有蜜汁雞腿（雞腿可食量80公克）、玉米肉末（玉米可食量65公克，豬後腿肉可食量35公克）、蒜炒青江菜（青江菜可食量100公克）、白飯（200公克），菜餚製備大約需4茶匙之油脂，請估算此盒餐熱量。

- (A)620~650 Kcal.
- (B)720~750 Kcal.
- (C)820~850 Kcal.
- (D)無法計算

(B) 36 某川菜館每月之營業額為200萬，固定成本為100萬，利潤為20萬，則變動成本率為多少？

- (A)30 %
- (B)40 %
- (C)50 %
- (D)60 %

(D) 37 製作蛋糕使用的麵粉為：

- (A)特高筋麵粉
- (B)高筋麵粉
- (C)中筋麵粉
- (D)低筋麵粉

(A) 38 新鮮蛋之選擇原則，下列敘述何者錯誤？

- (A)以光照射時不會透光為佳
- (B)蛋殼表面粗糙為佳
- (C)置於6 %食鹽水中會下沉者為佳
- (D)震盪時無聲音者為佳

(C) 39 餐飲製備工作中應有經濟的動線以提高員工工作效率，下列敘述何者不符合此訴求？

- (A)經濟動線之考量可同時減少員工身體上與心理上的疲勞，並提高工作效率

- (B)員工需在正常的工作範圍內操作
 - (C)員工須連續工作以提高時間效率
 - (D)訓練員工有「物歸原處」的工作習慣
- (A) 40 下列何者不列入菜單評估之項目？
- (A)設計者的經驗
 - (B)食物成本
 - (C)員工工作技巧
 - (D)設備需求性

《團體膳食設計與管理》

試題評論

今年的考題難度不高，完全在本班團膳講義的掌控中，相信今年建國學員均能在本科目拿到非常亮麗的成績！

一、試述膳食計畫考慮的因素。(10分)

【解】

- (一)供應對象的營養需求：年齡、性別、生理狀況、職業。
- (二)供應對象的飲食習性
- (三)影響食物製備的因素：
 - 1.食物的種類及供需情況
 - 2.餐食的供應型態
 - 3.製備人員的工作技巧與時間
 - 4.用具與設備
 - 5.金錢預算
 - 6.季節與氣候
 - 7.市場情形。
- (四)食物的特性與組合：
 - 1.食物的品質：色、香、味、型、組織、溫度、火候、盤飾。
 - 2.食物的份量。

建國高分題解：講義 p4、總複習 p5

二、請計算下列所需的米量。

現有男學生 100 人，女學生 50 人，若男生需飯量每人 300 公克，女學生需 200 公克，若米的膨脹率為 285%，請問需多少米量？(10分)

【解】

$(300 \times 100 + 200 \times 50) / 285\% = 14035g$ (約 14 公斤)

答：需採購 14 公斤的米

建國高分題解：講義 p7、總複習 p4~23

三、請列出團體冷凍豬肉驗收標準。(10分)

【解】

- (一)包裝要牢固無解凍之情形。
- (二)重量應與標記上或包裝上所標示之重量相符合。
- (三)色澤肉呈鮮紅色，脂肪為白色。
- (四)氣味無異味。
- (五)雜物不得附著毛皮、塵砂、雜物或其他污染物。
- (六)微生物附檢合格證明，並出具保證。
- (七)抽檢大腸桿菌生菌數。

建國高分題解：講義 p18 完全命中

四、試述團體膳食蔬菜保有好品質的方法。(10分)

【解】

- (一)馬鈴薯宜貯存於陰涼乾燥處，溫度保持 10~15℃，避免溫度太低而造成凍傷及溫度太高易發芽。
- (二)厚皮之瓜果可室溫貯存，耐久存。
- (三)皮薄之瓜果易腐爛，必須貯藏於冷凍庫，盡快用完。
- (四)蔬菜宜用適當透氣塑膠袋密封包裝，避免二氧化碳堆積過多及氧氣不足而導致蔬菜窒息。
- (五)竹筍、絲瓜在儲存過程中，纖維化持續進行，故應儘速烹調完畢。

建國高分題解：講義 p21 完全命中

五、團體膳食如何作好衛生管理？(10 分)

【解】

(一)餐飲從業人員的衛生管理原則：

1.健康狀況：

- (1)員工應定期接受健康檢查
- (2)員工在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

2.注意手的衛生：

- (1)嚴禁留指甲、擦指甲油及戴戒指、手錶、項鍊、耳環等飾品。
- (2)工作前或工作中要常洗手。
- (3)上廁所後、調理前、咳嗽、打噴嚏、擤鼻涕、吐痰、剪指甲、打掃後，均應洗手。
- (4)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。

3.良好的個人衛生：

- (1)工作時穿清潔工作服及戴髮網，衣服應經常換洗。並注意在打菜時應戴口罩。
- (2)經常理髮、洗澡、修剪指甲。
- (3)不可隨地吐痰、擤鼻涕、吸煙、嚼檳榔。
- (4)咳嗽、打噴嚏時，須用衛生紙或毛巾按住口鼻，以免污染食物或餐具。
- (5)不得用口黏貼標籤於食物或其他包裹上。
- (6)器皿應收拾乾淨，不得取作洗滌衣物之用。

4.良好的工作態度：

- (1)餐桌準備：桌椅應隨時刷洗或用布擦乾淨，鋪上乾淨之桌布。不要留下食物殘渣，以免齧齒類動物之侵擾。
- (2)餐具：
 - a.用膳餐具如碗、碟、刀、叉，應用托盤端送，不可直接用手端送。
 - b.送餐食時，不可每盤餐食相疊，應放在托盤內端送。
 - c.餐具有破損，應立即更換。
 - d.餐具若掉到地上，應用水清洗乾淨，再做供應。
 - e.手指不可觸及餐具之邊緣，內面或食物。

(二)機器設備器具的衛生管理原則：

- 1.使用三槽或洗滌餐具設備、殺菌設備。
- 2.用具經洗滌殺菌後應保持清潔，並妥善存放，最好放在不銹鋼密閉之餐具櫥內，切忌放在木製之櫥櫃中，會有蟑螂進入。
- 3.應有足夠且清潔之冷凍、冷藏設備，冷藏溫度應保持在 5℃以下，冷凍溫度應在-18℃以下。生食、熟食分開存放，貯存熟食應加蓋或覆上保潔膜，避免食物受到污染。每日應有人負責整理冷凍、冷藏庫，每週應清洗內壁一次，每日定時檢查各冷凍、冷藏庫之溫度，以免電路系統受損，使食物損壞。
- 4.工作台上應以不銹鋼材料鋪設，四周以圓的彎角為佳，每天確實清洗。
- 5.食物應在工作台上料理，不得直接放於地面。
- 6.刀與砧板要確實區分切肉、切菜，生食與熟食亦應分別處理。
- 7.木頭砧板有裂縫時應換新。切割用具如刀、砧板在使用前，應用 60℃以上之熱水刷洗，以去污物。
- 8.調味品應以適當容器盛裝，使用後隨即加蓋。
- 9.油煙機應定期清理，保持乾淨，不得有很多油垢。
- 10.器具應排列整齊用後隨時刷洗乾淨，並定期整理維修。

建國高分題解：總複習 p12、講義 p40 完全命中