

《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。

(D) 1 同樣重量的食物（150公克），下列何者的熱量最高？

- (A)燙青菜
- (B)白米飯
- (C)脫脂奶粉
- (D)花生醬

(C) 2 某學校的營養午餐預計供應1000人用餐，每人每餐繳交45元，一個月供應20餐，扣掉老闆利潤10%，人事費30%，固定水電費20%，每月用來採購食物的費用約多少元？

- (A)120,000
- (B)240,000
- (C)360,000
- (D)480,000

(A) 3 有關中式麵食的製作，下列何項正確？

- (A)以冷水麵製作水餃皮
- (B)宜用燙水麵製作包子皮
- (C)可以油酥麵製作饅頭和花捲
- (D)用發粉製作咖哩餃皮

(C) 4 使用標準食譜的優點，下列何項敘述錯誤？

- (A)確保品質一致
- (B)控制食物成本
- (C)提升營養價值
- (D)順暢生產流程

(D) 5 請依下列敘述，依序排出正確的採購順序： ①開立訂單 ②確定採購數量與品質 ③商議採購細項 ④尋求貨源廠商 ⑤確定生產單位需求

- (A)⑤①④③②
- (B)③①④⑤②

【版權所有，重製必究！】

(C)④②⑤③①

(D)⑤②④③①

(C) 6 正常狀況下，下列食材均以一公斤的價格相比較，則何者最便宜？

(A)乳酪

(B)牛肉

(C)雞蛋

(D)豬肉

(A) 7 採購人員與供應商之間，應有什麼樣的承諾？

(A)交易道德與誠信

(B)回饋折扣

(C)利益分享

(D)禮尚往來

(B) 8 下列何者，不是老闆在控制食物成本之基本原則上可幫忙的項目？

(A)設計完整的採購規格

(B)採用廠商的驗收標準

(C)訂定標準食譜

(D)準確預估供應量

(C) 9 為了便利驗收食材，生產單位應將貨品需求（品質、數量、服務）等項目條列在一份說明書上，此稱為：

(A)採購合約

(B)CNS標準

(C)採購規格

(D)良好作業標準

(A) 10 某團膳公司設定庫存食材及條件時，下列何項敘述正確？

(A)米麵類貯藏溫度為20℃室溫，濕度50-60%

(B)乳/肉類貯藏溫度為20-24℃，濕度75-95%

(C)蔬果類貯藏溫度為-18℃，濕度60-70%

(D)海鮮類貯藏溫度為-10℃左右，濕度60%

(B) 11 根據CAS優良國產肉品要求，冷藏/冷凍肉分別保存在7℃以下和-18℃以下運銷配送，此稱為：

(A)宅急便

(B)冷藏/凍鏈系統

(C)溫體肉流程

(D)物流系統

(C) 12 有關蔬菜烹調的方式，下列何者適當？

【版權所有，重製必究！】

- (A)綠色蔬菜可多加鹼，以保顏色脆綠與營養
(B)茄子應先蒸熟再油炸，可保顏色與體型
(C)紫色包心菜可用蘋果醋烹飪，增加其豔紅色
(D)蔬菜最適合用燉、燜、蒸等方法來保存營養素
- (B) 13 關於麵粉的種類與用途，下列何者敘述正確？
(A)特高筋麵粉蛋白質含量在13%左右，適合做湯圓
(B)中筋麵粉蛋白質含量在11%左右，適合做包子饅頭
(C)高筋麵粉蛋白質含量在12%，適合做蛋糕
(D)低筋麵粉蛋白質含量在8.5%左右，最適合做麵包
- (A) 14 下列何種肉品切割的方式，最易引起細菌污染？
(A)絞肉
(B)肉塊
(C)肉絲
(D)肉片
- (B) 15 動物在宰殺後熟成過程中產生之變化為：
(A)pH值從活體的5.5升為7.4
(B)屠體肝醣分解會造成乳酸增加
(C)動物受餓易造成屠體pH值4.5太低
(D)屠體的熟成作用易造成酸敗破壞肉質
- (D) 16 食品包裝上若標示” natural ingredients” 是指：
(A)人造食品材料成分
(B)特殊食品材料成分
(C)混合食品材料成分
(D)天然食品材料成分
- (B) 17 一般烘焙用的奶油，其乳脂肪（milk fat）含量大約為多少？
(A)100%
(B)80%
(C)60%
(D)95%
- (A) 18 有關油炸食物，下列何者敘述正確？
(A)油的顏色變深起泡沫，表示品質劣化
(B)將油熱到發煙後，才可放食物
(C)一次放入大批食物油炸較省時
(D)海鮮類食物不宜先裹衣才油炸
- (B) 19 常用的度量代換，何者錯誤？

- (A) 3茶匙 (t) = 1湯匙 (T)
(B) 1量杯水重 = 1量杯麵粉重
(C) 1量杯 = 16湯匙
(D) 1公斤 = 2.2磅
- (C) 20 依下列項目安排工作區間的動線，較為恰當者為： ①驗收區 ②配膳區 ③製備區
④庫存區 ⑤前處理區
(A) ①⑤④③②
(B) ③①②⑤④
(C) ①④⑤③②
(D) ⑤②①④③
- (B) 21 影響供膳廚房空間規劃的因素，不包括：
(A) 製備型態、用餐人數
(B) 外場服務器材
(C) 可用資金、員工人數
(D) 菜單內容、員工技巧
- (C) 22 下列器具設備，何者不屬於前製備區？
(A) 切菜機
(B) 洗米機
(C) 大型蒸烤箱
(D) 水槽
- (B) 23 著色劑常被使用於保存食物的顏色或增加其美觀之敘述，何者正確？
(A) 胡蘿蔔素是紅色1號
(B) 葉綠素是天然色素
(C) 烏賊墨是植物性來源
(D) 人工合成色素不能使用
- (A) 24 煎爐 (griddle) 是何種導熱法？
(A) 傳導法 (conduction)
(B) 對流法 (convection)
(C) 輻射法 (radiation)
(D) 感應法 (induction)
- (B) 25 海鮮類之採購選擇標準，下列何項錯誤？
(A) 只有正常的魚腥味而無腐臭味
(B) 魚鰓顏色暗紅，魚肚微凹
(C) 鱗片整齊且完整
(D) 眼睛明亮且呈水晶狀

- (A) 26 員工的工作獎金，不包括：
- (A)夜間加班
 - (B)年終
 - (C)績效/紅利
 - (D)全勤
- (D) 27 因無法改變員工的工作效率，而致無法改善工作者為：
- (A)工作說明書
 - (B)工作流程圖
 - (C)時間與動作研究
 - (D)X-R管制圖
- (C) 28 計算損益平衡 (break-even analysis) 分析時，可控制性的開銷不包括下列何者？
- (A)員工薪資
 - (B)水電瓦斯費用
 - (C)租金與保險
 - (D)廣告與促銷
- (D) 29 根據勞動基準法，下列何項不合理？
- (A)勞工每日正常工作時間不得超過8小時
 - (B)勞工繼續工作4小時，至少應有30分鐘之休息
 - (C)勞工遭遇職業傷害時，雇主應依規定予以補償
 - (D)男性員工因性別而有不同的工資比例
- (B) 30 確切的盤點是存貨差異的控制方法，其公式應為：
- (A)期初盤存+售出量-進貨-期末盤存
 - (B)期初盤存+進貨-售出量-期末盤存
 - (C)進貨-售出量-期初盤存+期末盤存
 - (D)期末盤存+進貨-售出量-期初盤存
- (D) 31 某大學學生餐廳上個月的固定成本為50萬元，變動成本佔售價的60%，利潤為12萬元，所以該餐廳當月的營業收入為多少元？
- (A)2,550,000
 - (B)1,030,000
 - (C)1,250,000
 - (D)1,550,000
- (A) 32 承上題，該餐廳當月之邊際利益 (contribution margin; CM) 為：
- (A)營業收入減掉變動成本
 - (B)變動成本加上利潤
 - (C)固定成本減掉利潤

(D)又名細利潤

(C) 33 我國食品工廠「優良作業規範」為自主性品質保證體系，其代表的英文為：

(A)CAS：Chinese Agricultural Standard

(B)SOP：Standard of Process

(C)GMP：Good Manufacturing Practices

(D)SOCV：Service, Quality, Clean, & Value

(D) 34 95年台灣全面實施強制垃圾分類，各個供餐機構（或團膳公司）在廢棄物管理上，應將其分為幾類？

(A)資源回收、一般垃圾

(B)餵水、保特瓶

(C)報紙回收、廚餘

(D)資源回收、一般垃圾、廚餘

(A) 35 當發現爐灶的火焰呈橘紅色時，表示：

(A)瓦斯量不足或燃燒不完全

(B)瓦斯量過多或外洩

(C)一切正常

(D)爐灶本身有過熱的現象

(C) 36 在廚房中，常見的意外傷害不包括：

(A)因熱水/熱油操作不慎所造成的燒燙傷

(B)用潮溼的雙手接觸電器所造成的電擊傷

(C)通風不良，員工因吸入過多二氧化碳濃煙所造成的火災

(D)地面有油漬/積水故造成員工的跌傷或扭傷

(A) 37 管理制度中，預算（budgeting）的功能在幫助管理者：

(A)管制未來的開銷，以增加收益

(B)減少生產，但增加消費

(C)維持在損益平衡點

(D)整理過去的財務資訊報告

(D) 38 供餐單位遇到突然停水時，營養師應做的危機處理，下列何者錯誤？

(A)查明原因，是水廠還是本單位的問題

(B)將水冷式冰箱/冷凍庫電源切斷並上鎖，以防冷氣外洩造成食物腐壞

(C)水來後，製冰機應重新設定，循環一次後再製冰

(D)一旦來水，飲水機可直接使用無虞

(A) 39 營養師執行下列工作時，何者無法藉助於電腦資訊管理科技？

(A)員工面試

(B)物料採購

【版權所有，重製必究！】

(C)成本分析

(D)菜單設計

- (D) 40 消費者抱怨盒餐中有異物時，營養師應立即前去，依下列那些項目，正確處理？ ①偏袒公司利益 ②妥善保存剩餘產品考慮消費者安全 ③立即更換新食物 ④搜查挾怨動機與證據

(A)①②⑤

(B)②④⑤

(C)①③④

(D)②③④

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

本次考題相當簡單，完全命中之題目有兩題，另兩題亦有可供參考之相近題目，相信建國學生應該有不錯之成績。

一、請說明從事團體膳食製備與供應之工作人員：

- (一)手部清潔的方式和頻率(時機)。(5分)
- (二)若戴手套時，應如何保持手套清潔？(5分)
- (三)工作時服裝儀容之準則。(5分)

【解】

- (一)A、洗手要遵守「濕、搓、沖、捧、擦」的要訣，從手指、手掌到手肘(包括可能碰觸到食物的地方)。
- B、洗手時機為：
 - 1.進入工作場所開始工作前。
 - 2.接觸未烹調食物不潔器物後。
 - 3.如廁後。
 - 4.吐痰、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行爲後。
 - 5.處理垃圾、擦地板或休息過後。
- (二)若以雙手直接處理不再經加熱即可食用之食品時，應穿戴清潔並經消毒之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。戴手套前，雙手仍應清洗乾淨。
- (三)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。

解答可參考講義第 37. 75. 76 頁

二、某一團體公司設計 2000 份、三菜一湯的循環菜單，其中一餐內容為：「黑胡椒洋蔥豬柳」、「炒雙色花椰菜」、「芹菜炒魷魚」和「大黃瓜蛤蜊湯」。請就菜色安排和製備過程討論此菜單設計之適用性，並提出建議。(15 分)

【解】

- (一)菜色安排：
 - 1.蛋白質品質良好，涵蓋肉類及海鮮。
 - 2.蔬菜種類豐富，涵蓋五種，但顏色除綠花椰為深綠色外，其餘多屬白色與淡黃綠色，顏色變化稍嫌遺憾。
 - 3.芹菜纖維素豐富，綠花椰含豐富花青素，蛤蜊含豐富肝醣均是優良食材。
 - 4.由於使用兩種海鮮材料，且豬肉採用豬里肌，故食材成本較高。
 - 5.雙色花椰菜、洋蔥均為冬季盛產蔬菜，芹菜、大黃瓜之價格較不易受季節影響，故本菜單較適合規劃為冬季菜單。
- (二)製備過程：
 - 1.三道菜烹調法均屬「炒」，適合團體大量烹調，但變化性稍嫌不足。
 - 2.魷魚如需刻花，則製作程序稍嫌複雜。
 - 3.花椰菜前處理需較多的時間。

- (三)整體而言，如無成本之考量，本菜單為一份設計良好之冬季循環菜單。

解答可參考講義第 5 頁

【版權所有，重製必究！】

三、團膳營養師常需進行食材之驗收。請說明在進行食材驗收時，應注意的事項。(10分)

【解】

(一)驗收前準備工作：

- 1.預定交貨驗收的時間：採購合約上應訂明交貨期限。
- 2.預定交貨地點：以合約書內所指定之地點為主。
- 3.預定交貨數量：依合約書上所訂的數量或分批數量來點收。
- 4.預定交貨品質：應給予供應商一份明確的貨品品質與規格一式二份，以作為驗收標準，同時讓雙方能依據標準來做與接收貨品。
- 5.拒收貨品之處理：凡不符規定之貨品，一律拒收。
- 6.驗收證明書：採購人員於貨到驗收後，應給予供應商驗收證明書。

(二)驗收時注意事項：

- 1.數量檢查：應注意送來的食品數量是否合於所求，若數量有誤，應連絡對方負責人，要求訂正或作退貨之洽商。
- 2.品質檢查：對於品質之要求應事先將檢查步驟、方法訂成冊，依手冊所訂標準對食品或商品的廠牌、外觀、大小規格、包裝、品質作詳細實施檢查。
- 3.核對契約：交貨檢查應根據契約書中食品或貨品之規格，依契約條件交貨，確定無誤後才予以收貨。

(三)驗收後應由驗收及監驗人員於驗收證明書上分別簽認

講義第19頁完全命中

四、請說明：

(一)餐飲成本，依其是否隨營業水準而變動之項目，可分為哪些？(5分)

(二)「餐飲設備之折舊」和「飲料成本」分別屬於哪一項餐飲成本？(5分)

【解】

(一)A.固定成本：支出金額與營業額無直接連動關係。

B.變動成本：支出金額隨營業額增加而提高。

(二)A.「餐飲設備之折舊」按年提列與營業額無直接連動關係，故屬固定成本。

B.「飲料成本」支出金額隨營業額增加而提高，故屬變動成本。

總複習講義第16頁完全命中

【版權所有，重製必究！】