

《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。

(A) 1 下列何種國產水果盛產於夏季？

- (A)甜瓜
- (B)柳丁
- (C)枇杷
- (D)椪柑

(D) 2 下列何種食物不適合蛋奶素食者食用？

- (A)豆枝
- (B)海苔蘆筍捲
- (C)甘藷飯
- (D)吉利丁果凍

(B) 3 若欲供應炒三絲（銀芽、黑木耳、胡蘿蔔重各占1/3）1000份，每份成品熟重100公克，各應準備多少公斤材料？〔銀芽、黑木耳、胡蘿蔔之廢棄率各為2%、0%及10%；製備後成品與原材料重量比例（膨縮率）各為80%、650%及92%。〕

- (A)銀芽、黑木耳、胡蘿蔔各43、216、31公斤
- (B)銀芽、黑木耳、胡蘿蔔各43、5.2、41公斤
- (C)銀芽、黑木耳、胡蘿蔔各1665、16、1333公斤
- (D)銀芽、黑木耳、胡蘿蔔各129、16、90公斤

(B) 4 製備 100份「左宗雞」，新鮮食材花費600元，調味料花費50元。如果將食物成本訂定為40%時，每人份「左宗雞」的售價應為多少元？

- (A)12
- (B)16
- (C)20
- (D)24

(D) 5 行政院衛生署對成人午晚餐（含水果）之能量建議量為何？

- (A)女性450~600大卡，男性700~800大卡

- (B)女性450~600大卡，男性800~900大卡
(C)女性600~700大卡，男性700~800大卡
(D)女性600~700大卡，男性800~900大卡
- (C) 6 根據即食餐食工廠良好作業規範專則，庫房裝置容量應為如何，以保持冷氣充分循環？
(A)30%以下
(B)50%以下
(C)70%以下
(D)90%以下
- (CD) 7 關於油炸機的敘述，下列何者正確？
(A)以蒸氣加熱
(B)開放式油炸機不需清理油渣
(C)壓力式油炸機含加壓裝置
(D)壓力式油炸機可減少能源消耗
- (B) 8 訂購法則中，EOQ (economic order quantity) 與下列何種因子成正相關？
(A)貨品之單位成本
(B)年度需要量
(C)流通成本
(D)庫存成本
- (C) 9 某便當公司白米平均每日用量為50公斤，安全庫存為100公斤，白米廠商接訂單第四天送貨，因此庫房人員應於白米存量為多少公斤時為最佳訂貨時機？
(A)150
(B)200
(C)300
(D)400
- (C) 10 下列何種是白米貯存須注意的事項？
(A)應貯存於冰箱
(B)應貯存於13°C、相對濕度75%以下之陰涼處
(C)應貯存於13°C、相對濕度60%以下之陰涼處
(D)貯存6個月後，米質會變佳
- (A) 11 下列何者是油炸油劣化之指標？
(A)發煙點低於170°C
(B)發煙點高於170°C
(C)酸價高於2.6
(D)泡沫小
- (A) 12 澱粉產生何種變化而造成酥炸食物金黃色焦化外型？

- (A)糊精化 (Dextrinization)
(B)糊化 (Gelatinization)
(C)老化 (Retrogradation)
(D)乳化 (Emulsification)
- (A) 13 河粉是用何種米漿製作而成？
(A)在來米
(B)糯米
(C)蓬萊米
(D)玉米
- (B) 14 下列敘述何者正確？
(A)花枝花刀切法是於外膜交叉切成菱形
(B)花枝花刀切法是於內膜交叉切成菱形
(C)冷凍保存魚時最好不要去除內臟
(D)冷凍魚的方式最好是魚頭朝下以免壓壞魚尾
- (B) 15 製作青椒牛肉應取用何種部位的牛肉？
(A)牛腩
(B)後腿肉
(C)小腿肉
(D)五花肉
- (C) 16 對於餐具而言，下列那種方式為有效的濕熱殺菌方法？
(A)80°C 以上之熱水加熱1分鐘
(B)100°C 之沸水煮沸30秒
(C)100°C 之沸水煮沸1分鐘以上
(D)100°C 之蒸汽加熱1分鐘以上
- (B) 17 仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*) 孢子具耐熱性，因此是食物中毒之危害因子之一。下列有關敘述，何者正確？
(A)主要傳染媒介之一為生菜沙拉
(B)主要傳染媒介之一為煮熟米飯
(C)嘔吐型症狀之潛伏期為10~24小時
(D)不會產生下痢
- (A) 18 高級中等以下學校供售之食品，以正餐、飲品、點心、水果為限。關於飲品及點心之規定，下列何者正確：
(A)取得中國農業標準 (CAS) 或良好作業規範 (GMP) 標誌認證
(B)不需營養成分及含量標示
(C)可以使用代糖

- (D)可以使用代脂
- (B) 19 熟食食品製成後應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度應在攝氏幾度以上為原則？
- (A)50
(B)60
(C)70
(D)80
- (D) 20 承上題，若要迅速冷藏，則冷藏溫度在攝氏幾度以下？
- (A)0
(B)3
(C)5
(D)7
- (B) 21 下列何項為油炸豬排骨潛在危險點之正確防治措施？
- (A)豬排骨應冷凍保存於-4°C
(B)在冷藏庫解凍時間不宜超過48±2 小時
(C)油炸時成品中心溫度達到60°C以上
(D)油炸時成品中心溫度達到70°C以上
- (B) 22 Conveyer oven 之特性為：
- (A)有風扇，因此熱傳導快速均勻
(B)有輸送帶
(C)有微波設備
(D)內部分成數個獨立隔熱空間，所以可分別設定不同溫度
- (B) 23 下列何者是中式灶台灶前噴水管之主要作用？
- (A)洗手
(B)清洗灶台檯面
(C)洗盤子
(D)洗菜
- (D) 24 符合人體工學之調理台面高度為幾公分？
- (A)45
(B)55
(C)65
(D)80
- (B) 25 烹飪場內之天花板至少應離地面幾公尺？
- (A)1.5
(B)2.4

【版權所有，重製必究！】

- (C)3.0
(D)4.0
- (A) 26 在團體膳食管理中，工作改善（work improvement）可達到下列何種目的？
(A)減少不良品
(B)增加工作時間
(C)拓展業務
(D)增加人事
- (A) 27 下列何項是員工工作說明書（job description）的項目？
(A)主要工作項目
(B)請假方式
(C)生育津貼
(D)個人工作經驗
- (A) 28 根據勞動基準法，下列何項屬於工資？ ①薪金 ②按日計酬之工資 ③生育津貼 ④勞保費
(A)①②
(B)②④
(C)③
(D)④
- (B) 29 根據行政院衛生署公布的食品良好衛生規範，供應學校餐盒之餐盒業雇用之烹調從業人員應具有中餐烹調技術士證，其持證比例應為多少百分比？
(A)50
(B)70
(C)80
(D)100
- (A) 30 生鮮食材及調味料各應列入何種成本項目？
(A)皆為變動成本
(B)皆為半變動成本
(C)生鮮食材為變動成本；調味料為半變動成本
(D)皆為固定成本
- (D) 31 某餐盒公司於本週共售出45元餐盒2500個，80元餐盒1000個，100元餐盒500個。而其中固定成本占60%，變動成本占25%，則此公司週營業額為何？
(A)36375元
(B)112500元
(C)145500元
(D)242500元

【版權所有，重製必究！】

- (A) 32 承上題，請問此公司本週利潤為何？
(A)36375元
(B)112500元
(C)145500元
(D)242500元
- (A) 33 三槽式洗滌槽之作用依序各為何？
(A)洗滌、沖洗、有效殺菌
(B)除去食餘、沖洗、洗滌
(C)除去食餘、洗滌、沖洗
(D)除去食餘、洗滌、有效殺菌
- (D) 34 下列何項為三槽式洗碗槽之第一及第三槽水之適當水溫？
(A)兩槽皆為25°C
(B)第一槽25°C，第三槽40~50°C
(C)第一槽25°C，第三槽80°C
(D)第一槽40~50°C，第三槽80°C
- (B) 35 餐飲從業人員如患有下列那些症狀時，不得從事與食品接觸之工作？ ①手部膿瘡 ②出疹 ③肺結核 ④胃潰瘍
(A)①②④
(B)①②③
(C)①③④
(D)②③④
- (A) 36 根據學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法，每週應抽檢各餐廳餐具之下列那些項目？ ①澱粉性殘留 ②螢光劑 ③脂肪性殘留 ④蟲卵數
(A)①③
(B)①②
(C)②③
(D)①③④
- (D) 37 根據食品良好衛生規範，下列那些場所屬於「食品作業場所」？ ①食品之原材料處理區 ②廚房 ③乾料庫 ④食品包裝區
(A)①②③
(B)②③④
(C)①③④
(D)①②④
- (D) 38 團膳工廠衛生管制人員將盛有標準洋菜培養基的直徑9公分培養皿，在作業中平放打開5

【版權所有，重製必究！】

分鐘後，於35°C培養48±2小時後計算菌落數。依規定原料處理場所得之菌落數應在多少個以下才算合格？

- (A)10
- (B)30
- (C)50
- (D)500

(C) 39 承上題，烹調場所得之菌落數應在多少個以下才算合格？

- (A)10
- (B)30
- (C)50
- (D)500

(B) 40 空中廚房提供飛機餐的方式是屬於何種團膳供應系統？

- (A)傳統式
- (B)中央廚房式
- (C)常溫保鮮式
- (D)連鎖商店式

【版權所有，重製必究！】

《團體膳食設計與管理》

試題評論

本次申論題的考題並不難，第一題是考前提示所預測的民生物資之驗收與儲存，同學可從魚類、加工品、冷凍食品的方向綜合答題。第二題則是期盼了十年才出現的考題，同學可依講義內容回答。第四題則需考量團膳過程及衛生觀念即可輕易畫出，所以一般同學分數應在 40 分左右。

一、試述從驗收冷凍魚丸至入庫儲存過程中應注意的重要事項。(15分)

【解】

(一)驗收：

- (1)魚丸包裝牢固、無解凍之情形，溫度在-18℃以下。
- (2)重量應與標記上或包裝上所標示之重量相符合。
- (3)無異味、無毛皮、塵砂、雜物或其他污染物。
- (4)無添加硼砂等非法添加物、未經雙氧水或吊白塊漂白處理。
- (5)三甲胺態氮、揮發性鹽基態氮含量未超過標準。
- (6)微生物檢驗合格。

(二)庫存：

- (1)入庫前應記錄數量或秤重，確認魚丸堅硬如石、包裝牢固緊密。
- (2)依庫房分類位置存放，在放置處貼上標籤，標籤上註明內容物的部位、規格、數量、進貨日期，依需要用小袋包裝，避免反覆解凍。
- (3)維持每袋(箱)冷凍魚丸均可接觸冷空氣。
- (4)保持庫房乾淨，避免交互污染。
- (5)烹調前如需解凍，可於烹調前一天拿至冰箱冷藏庫解凍，或使用微波解凍，切忌泡於熱水中。
- (6)每天檢查冷凍庫之溫度，以免造成重大損失。
- (7)亦採用 FIFO 之原則來撥發。
- (8)留意貯存期限。

二、人事成本是團體膳食機構之重要支出項目，試述如何合理控制人事成本?(15分)

【解】

(一)控制不當的原因：

- (1)菜單設計不良。
- (2)採買食物規格不良。
- (3)員工工作技巧太差。
- (4)用具設備不理想。
- (5)供應方式不適合。

(二)控制方法：

- (1)使用標準化食譜及循環菜單。
- (2)庫房管理依標準化食譜用量撥發材料。
- (3)以多元化機器取代人力或採用半成品。
- (4)加強員工工作技巧訓練。
- (5)選擇適合的供應方式。

【版權所有，重製必究！】

三、試述零庫存 (just-in-time) 之供應方式及優缺點。(10分)

【解】

(一)just-in-time 之定義：

使用最少原物料、在製品及完成品之庫存，以得到高產量的整合活動。簡言之，即供方根據需方的要求，按照需方需求的品種、規格、質量、數量、時間、地點等要求，將物品配送到指定的地點。需求方及時生產，及時供應，無任何之庫存品。

(二)優點：

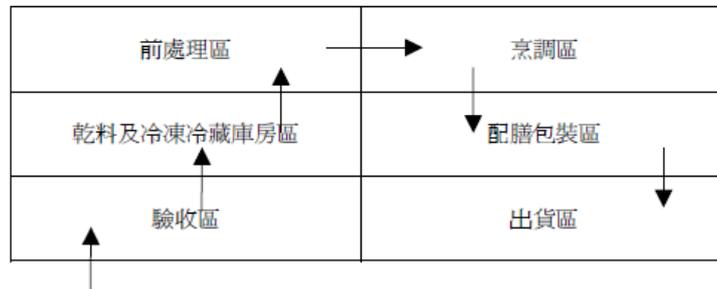
- (1)減少資金積壓及衍生出之利息負擔。
- (2)減少庫房空間，節省租金或增加營業場所空間。
- (3)簡化驗收程序及節省驗收人力支出。
- (4)無庫存變質、耗損及失竊之困擾。

(三)缺點：

- (1)供應商如無法配合容易造成生產、銷售、甚至商譽受損。
- (2)訂購次數增加，徒增訂購費用。

四、試繪便當公司廠房的理想配置圖。(10分)

【解】



建國

【版權所有，重製必究！】