

《團體膳食設計與管理學》

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 「鐵板燒」、「涮涮鍋」等屬於下列何種餐食的供應型態？

- (A) 餐桌服務 (table service)
- (B) 自助式服務 (buffet service)
- (C) 速簡餐食服務 (cafeteria service)
- (D) 櫃檯服務 (counter service)

（B）2 標準食譜之內容，不包含下列何者？

- (A) 作業標準
- (B) 烹調者姓名
- (C) 產品名稱
- (D) 材料名稱及份量

（D）3 何謂「refreshment stands service」？

- (A) 自助式服務
- (B) 速簡餐食服務
- (C) 外賣服務
- (D) 小吃攤

（D）4 下列何者與標準食譜的功能無關？

- (A) 確保食物成品品質的一致性
- (B) 準備使用的器具及設備
- (C) 計算供餐所需的食材
- (D) 計算工作人員的工時

（C）5 王小姐經營小型簡餐店預估要煮50碗飯量，需要多少米量？

- (A)6200公克
(B)8台斤
(C)4公斤
(D)10.6公斤
- (D) 6 欲供應500人份之「糖醋高麗菜」，每份供應量為100公克，高麗菜可食部分占95%，收縮率為90%，約需購買多少公斤的高麗菜？
(A)43公斤
(B)47公斤
(C)53公斤
(D)59公斤
- (B) 7 欲供應每人份相等重量之全素菜時，下列何種蔬菜之採購需要量最多？
(A)花椰菜
(B)菠菜
(C)高麗菜
(D)油菜
- (B) 8 下列對穀類貯存的敘述，何者正確？
(A)穀類水分含量越高，越容易貯存
(B)穀類在水分13%以下的環境貯存較好
(C)穀類在相對濕度85%以上的環境貯存較好
(D)去殼穀類貯存期限較長
- (C) 9 下列何者是錯誤之庫房管理？
(A)物品以先進先出為原則
(B)解凍的冷凍食品，可於烹調前一天拿至冷藏庫解凍
(C)庫房物品應分類存放，排列整齊，重的物品放在靠門處之地面以便拿取
(D)每天檢查庫房溫度，確保食物安全，以免造成重大損失
- (D) 10 由物品之價值決定採購量及庫存量之庫存管理方法稱為：
(A)經濟型訂貨法（economic order quantity method）
(B)先進先出法（first in first out method）
(C)最小及最大庫存量訂貨法（minimum-maximum method）
(D)ABC分類法（ABC method）
- (A) 11 下列何種水果不適合貯存於0~7℃？
(A)香蕉
(B)番石榴
(C)草莓
(D)李子

【版權所有，重製必究！】

- (C) 12 下列敘述何者錯誤？
(A)蔬菜品質標準有特級、優級、良級品
(B)蔬菜品質標準可分大、中和小號
(C)葉狀蔬菜以重量做分類標準之一
(D)葉狀蔬菜以長度做分類標準之一
- (A) 13 下列那些為驗收退貨的條件？①品質不符合 ②送貨時間不對 ③價格不符合 ④發票未送達
(A)①②③
(B)①②④
(C)①③④
(D)②③④
- (A) 14 下列食物在驗收時，何者是採用全數檢查驗收？
(A)鮑魚罐頭
(B)青江菜
(C)雞腿肉
(D)雞蛋
- (C) 15 採購食物材料時以報紙、雜誌、網站等方式公開刊登採購訊息，依發標、投標、開標、決標、簽訂合約之程序進行，以符合規定的最低價者得標，稱為：
(A)拍賣採購
(B)議價採購
(C)招標採購
(D)訂購採購
- (B) 16 製作芋泥點心的過程，下列何種方式正確？
(A)芋頭蒸熟後放冷壓碎
(B)芋頭蒸熟後趁熱壓碎
(C)芋頭切碎再蒸熟
(D)芋頭水煮後放冷壓碎
- (B) 17 蛋黃醬的製造，主要是利用蛋品的何種性質？
(A)起泡作用
(B)乳化作用
(C)凝固作用
(D)擴散作用
- (A) 18 下列何者不是抑制酵素性褐變的方法？
(A)避光
(B)避氧氣
(C)加酸

【版權所有，重製必究！】

(D)加熱

(D) 19 有關肉品加熱的變化，下列敘述何者錯誤？

- (A)肌纖維愈長、收縮愈厲害
- (B)結締組織受熱收縮變硬
- (C)豬肉採順紋逆切，可減少肌纖維的收縮
- (D)結締組織愈多，成品愈韌，宜採用乾熱加熱法

(D) 20 下列有關計量單位換算之敘述，那些正確？①1量杯=16茶匙 ②1台兩=37.5公克 ③1加侖 (gallon) = 4品脫 (pint) ④1公斤=2.2磅

(A)①③

(B)①④

(C)②③

(D)②④

(C) 21 下列敘述何者錯誤？

- (A)工作分析 (job analysis) 是工作內容說明書 (job description) 之基礎
- (B)吉爾伯斯 (Gilbreth) 是動作研究 (motion study) 的創始者
- (C)動作研究是為了追求效果 (effectiveness)，而非效率 (efficiency)
- (D)「工作過程圖」是為了改善製備時間及走動距離

(B) 22 團膳用具之清潔可用下列那一種方式？

- (A)100 ppm的漂白水
- (B)75%的酒精
- (C)雙氧水
- (D)碘

(D) 23 設計廚房的排水道時，下列何者不宜？

- (A)使用不鏽鋼材質
- (B)具有弧度
- (C)具有斜度
- (D)為水平

(C) 24 餐廳內的工作區，光線亮度應為多少較適宜？

- (A)50米燭光
- (B)100米燭光
- (C)200米燭光
- (D)300米燭光

(A) 25 瓦斯或水管的控制把手與供氣供水的供應，下列何者正確？

- (A)把手與管線平行為開
- (B)把手與管線呈45°斜角為關

- (C)把手與管線垂直為開
(D)把手與管線平行為關
- (D) 26 廚房地面的鋪設，下列何種材料最不適宜？
(A)防滑地磚
(B)磨石子加金屬條分隔
(C)環氧樹脂 (Epoxy)
(D)塑膠地磚
- (D) 27 有關人事費用的控制，下列敘述何者錯誤？
(A)應刪減較費人力的菜單
(B)使用標準化食譜或循環菜單
(C)可購買事先處理好的半成品以縮短工時
(D)盡量讓有技術的人員多幫忙不需技術的工作
- (B) 28 人的動作之操作範圍中，最大工作範圍是：
(A)以手腕為中心，中指為半徑
(B)以肩膀為中心，整個手臂為半徑
(C)以手肘為中心，前臂為半徑
(D)以頭為中心，肩膀為半徑
- (B) 29 一般在團體採購預算編製上，採購數量估算必有誤差，故可以總預算的多少作為備用？
(A)3%
(B)5%
(C)10%
(D)12%
- (A) 30 有關食材採購數量與成本計算，下列敘述何者錯誤？
(A)食物成本% = 100% + 利潤% - 營運管理費%
(B)最高採購量 = 生產需求量 + 最高存貨量 - 期末存貨量
(C)安全庫存量亦即最低存貨量
(D)採購量 = 運送期間需求量 + 標準庫存量 - 手中現有存貨量
- (B) 31 假設阿滿餐廳每人每客單價為120元，固定成本 (fixed cost) 為400,000元，10、11、12月來客數分別是7,000人、8,000人與8,500人，變動成本 (variable cost) 依序為560,000元、576,000元與580,000元，請計算出11月損益平衡點 (break-even point) 的來客人數為多少？
(A)8,233
(B)8,333
(C)8,400
(D)8,500
- (B) 32 承上題，阿滿餐廳11月份營業收入有無賺錢？

【版權所有，重製必究！】

- (A)有賺錢
(B)有虧損
(C)不賺不賠
(D)無從得知
- (D) 33 依據「即食餐食工廠良好作業規範」，作為切割用之塑膠砧板，應使用何種顏色及材質？
(A)橘色，LDPE
(B)白色，LDPP
(C)橘色，HDPE
(D)白色，HDPP
- (A) 34 政府回收水銀乾電池是要避免下列何種重金屬的污染？
(A)汞
(B)鉛
(C)鎘
(D)砷
- (B) 35 具嗜鹽性的食品污染菌為：
(A)沙門氏菌
(B)腸炎弧菌
(C)金黃色葡萄球菌
(D)魏氏梭菌
- (B) 36 餐飲人員的身體檢查項目包括：
(A)A型肝炎、手部膿瘡、心臟病
(B)A型肝炎、手部膿瘡、結核病
(C)B型肝炎、手部膿瘡、心臟病
(D)B型肝炎、手部外傷、結核病
- (C) 37 若門窗緊閉的廚房發生油脂引起的火災，最好使用那一種方式滅火？
(A)大量的清水
(B)四氯化碳滅火器
(C)泡沫滅火器
(D)碳酸鈉溶液滅火劑
- (D) 38 行政院農業委員會推動的產銷履歷驗證標章不包括下列那一項資訊？
(A)行動條碼
(B)追溯號碼
(C)追溯網址
(D)生產農民姓名
- (D) 39 餐具清洗後需殺菌處理，若使用乾熱消毒櫃消毒，其溫度、時間應如何設定？

- (A) 80°C，2分鐘以上
(B) 100°C，2分鐘以上
(C) 100°C，10分鐘以上
(D) 110°C，30分鐘以上
- (C) 40 依據「營養師法」第7條規定，營養師執業應接受繼續教育，並應每幾年提出完成繼續教育證明文件，辦理執業執照更新？
- (A) 三年
(B) 五年
(C) 六年
(D) 七年

高
點
·
建
國

【版權所有，重製必究！】

《團膳設計&管理》

【試題評論】

今年考題就內容而言：庫存盤點、廚房之作業區劃分，對實際從事工作者較有利，評估學生對餐食接受度對研究生較有利，但因類型較傳統，且多為較少出現之冷門題目，對於花時間細心研讀的學生絕對有不錯的回報。四題考題中有三題，在本班講義及總複習中完全命中，考生只要冷靜套用老師上課常引用之解題模式，應可在申論題部分拿到滿意的成績。

一、請說明在團膳作業系統中庫存盤點的目的與執行的方法，並請設計一適用表單以利庫存盤點紀錄之使用。（15 分）

解※完全命中、詳見講義頁 21-22

(一)庫存盤點的目的：1.掌控食材動向；2.清理變質損壞之物品；3.久置物恢復使用；4.了解實際庫存，作為請購之參考。

(二)庫存盤點常用的方法有：1.存物架卡；2.貨物標籤；3.盤存卡。

(三)

1.存物架卡：

品名：			
品號：			
日 期	入	出	餘
備註：			

2.貨物標籤：正面	品名	背面					
	數量						
	甲		甲				
	品名		日期	入庫量	計量後之	出庫量	計量後之
	存放地點						
計量者姓名							
檢查者姓名							
	乙					乙	

3.盤存卡：

品名						
月 日	盤 點		增 減		處 理	
	現品量	上下餘額	數量	原因	單位	金額

二、請說明依衛生管理原則團膳廚房之作業區劃分及各作業區包含之項目。
(10 分)

解※完全命中、詳見總複習頁 46

(一)一般作業區

即為污染區，如食品驗收地方、冷藏庫、冷凍庫、食品前處理場、原料倉庫，一般作業區的照明為 110 米燭光以下。出將標準 9cm 直徑的洋菜皿培養出平放打開 5 分鐘，在 35℃培養 48 小時，以 2~3 個器皿之平均落菌數應為 500 個菌叢以下。

(二)準清潔作業區

即指烹調作業區、成品倉庫、外包裝場，光度在 220 米燭光以上。落菌數 50 個以下。

(三)清潔作業區

指十分乾淨，污染很少的地區落菌數 30 個以下，如內包裝場及檢查作業區，光度在 540 米燭光以上。

(四)非食品處理區

即更衣室、辦公室、廁所、品管室。應維持環境整潔，照明良好。

三、請以生鮮豬肉為例，說明其選購原則及在製備上可增加嫩度之方法。(15分)

解※完全命中、詳見講義頁 26

(一)結締組織的多寡

1.肉類中所含之膠原蛋白可利用濕熱法使其軟化。

2.肉類中所含之彈力蛋白可利用機械力或酵素加以切斷，藉以增加嫩度。

(二)脂肪的分布：瘦肉中脂肪顆粒愈多、分布愈平均，肉愈嫩。

(三)年齡：愈年輕之屠體肌肉纖維愈不發達，肉愈嫩。

(四)部位：愈不常運動之部位，肉愈嫩。

(五)溫度：低溫烹調可避免肉變老。

(六)機械力：以機械力、拍打或絞碎，使肌纖維斷裂，肉質較嫩。

(七)酵素：利用木瓜、無花果或鳳梨所含之酵素，可使肌肉蛋白分解為小分子，肉較嫩。

(八)冷藏：將肉儲存於低溫環境中，待熟成作用完成後再行烹調，肉較嫩。

四、試述學校營養師進行瞭解或評估學生對餐食接受度之方法。(10分)

解

1.以問卷訪談的方式收集資料。

2.問卷內容應包含三部分：第一部分為學生基本資料背景。第二部分為學生用餐時的情境因素。第三部分為學生對餐食的各項滿意度部分，包括：對整體餐食、菜色搭配，餐食味道、餐食新鮮度，餐食份量（主食、配菜、湯）、餐食溫度（主食、配菜、湯）、供餐時間、餐具、價格等。

3.藉由統計學計算找出差異性及相關性，藉以瞭解或評估學生對餐食的接受程度。