

《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）請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、身為學校的團膳營養師，您為學童營養午餐開立一組新的菜單，在完成菜單設計後，如何評估菜單是否合適？（10分）
- 二、豆腐的營養價值豐富且軟嫩，對於孩童及老年人都是良好的食材，但是在大量製備過程容易破碎導致外觀不佳，請說明如何避免豆腐破碎程度，保持其外觀完整度。（5分）
- 三、某團膳公司想要採購冷凍鯛魚片作為便當的主菜，請說明食品選購的原則。（10分）
- 四、餐飲業是壓力極大的工作，健康職場需重視員工的壓力管理，請試述如何幫助員工進行壓力管理。（10分）
- 五、大量食物製備場所經常發生的職業傷害有那些？並請說明預防的方法。（15分）

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。

- (C) 1 欲供應西瓜500人份，每人份供應約300公克（AP）、180公克（EP），則需採購整顆西瓜多少台斤？
- (A)90
 - (B)150
 - (C)250
 - (D)300
- (B) 2 中山國小午餐成本預算：食物成本占售價50%、乾料占食物成本的20%，總計供應1,000人午

餐，若每人每餐繳50元，一個月供應20餐，則每月可用於採購新鮮材料的費用是多少萬元？

- (A)10
- (B)40
- (C)50
- (D)100

(A) 3 一份學童午餐的熱量為630大卡，蛋白質、脂肪、醣類各提供15%、30%及55%的熱量，則午餐之脂肪應為幾克為宜？

- (A)21
- (B)23
- (C)25
- (D)28

(D) 4 菠菜生廢棄率（不可食部分重量／食物重量）為10%，某團膳公司明天午餐菜單將提供每人1份炒菠菜（每份為100克生重），若欲供餐一萬份，則明天需使用多少公斤的菠菜？

- (A)912
- (B)1012
- (C)1050
- (D)1112

(C) 5 下列何種食物是採用於低蛋白飲食之全穀根莖類食物？

- (A)蓮子
- (B)薏仁
- (C)藕粉
- (D)豌豆仁

(C) 6 依據新版「每日飲食指南」，提供蛋白質營養素的食物選擇，其建議優先順序為何？①肉 ②蛋 ③豆 ④魚

- (A)①②③④
- (B)④③②①
- (C)③④①②
- (D)②①④③

(B) 7 下列何者不需在「標準食譜」的食譜表格中載明？

- (A)每份份量
- (B)供貨廠商
- (C)烹調時間
- (D)作業標準規範編號

(A) 8 有關乾料庫房金屬架之規格，下列敘述何者正確？

- (A)金屬架應離地15~20公分

- (B)金屬架應離牆25公分
(C)金屬架深90公分
(D)金屬架高度不超過220公分
- (D) 9 為確保食品由訂貨至收貨前這段時間不致於缺貨的存量，稱為：
(A)標準庫存量
(B)最高庫存量
(C)經濟庫存量
(D)安全庫存量
- (B) 10 下列何者適合貯存於食材乾料庫？
(A)奶油
(B)麵粉
(C)沙拉脫
(D)氨水
- (D) 11 有關食品盤存分類與方法，下列敘述何者錯誤？
(A)「全部盤存」之優點可以了解全部貨品之正確存貨，缺點是耗費人力
(B)盤存卡為一品一卡，印發一次可以連續記錄多次，盤點人員依此卡進行盤點
(C)「區劃盤點」為以區塊或品項分區進行盤存，是循環盤存的一種方法
(D)「貨物標籤方法」是採用一物一票方式，庫房檢查人員將現有庫存量依食材項目填入票內，交給盤點人員作核對庫存量之依據
- (C) 12 有關食用米之選購，下列敘述何者正確？
(A)在來米吸水性強，適合湯圓之製作
(B)圓糯米黏性強，適合壽司之製作
(C)蓬萊米為粳米品種，適合一般白飯之製作
(D)長糯米黏性低，適合蘿蔔糕之製作
- (D) 13 某醫院的病人餐設計，每一份盤餐的青江菜供應量為100公克，收縮率為20%，生廢棄率為5%，若要供應150人份的餐量，約需要購買多少的青江菜量？
(A)14公斤
(B)16公斤
(C)18公斤
(D)20公斤
- (B) 14 有關驗收冷凍豬肉之步驟與注意事項，下列敘述何者錯誤？
(A)判斷肉品氣味，用刀剝開後以嗅覺鑑定無異味
(B)使用不鏽鋼夾子剝開冷凍肉觀察表面之色澤與鮮度
(C)微生物或添加物的證明，可以向廠商索取檢驗合格證明
(D)使用30公斤磅秤驗收一箱20公斤冷凍肉品

- (D) 15 下列那些是蛋類貯存過程會產生的變化？①蛋的比重 ②蛋中氣室大小 ③蛋黃的高度 ④蛋白濃稠度 ⑤蛋殼光澤
- (A)僅①②④
(B)僅②③⑤
(C)僅①②③④
(D)①②③④⑤
- (D) 16 油脂在那一加工過程中易產生反式脂肪酸 (trans-fatty acid) ？
- (A)酸敗反應
(B)聚合反應
(C)冬化反應
(D)氫化反應
- (A) 17 下列重量或容量之換算，何者正確？
- (A)1台兩 = 37.5公克
(B)1 C (量杯) = 18 T (湯匙)
(C)1市斤 = 600公克
(D)1加侖 (gallon) = 2,800 c.c.
- (D) 18 有關蛋煮過久會產生暗綠色的敘述，下列何者錯誤？
- (A)越不新鮮蛋越容易形成
(B)是硫與鐵形成硫化鐵 (FeS)
(C)溫度越高越容易形成
(D)容易出現在蛋白表面
- (B) 19 由米加水煮成飯，是屬於下列何種澱粉的變化？
- (A)由 α 澱粉轉變為 β 澱粉
(B)由 β 澱粉轉變為 α 澱粉
(C)由 β 澱粉轉變為 γ 澱粉
(D)由 γ 澱粉轉變為 α 澱粉
- (B) 20 下列何者為天使蛋糕使用之材料？
- (A)低筋麵粉、全蛋
(B)低筋麵粉、蛋白
(C)低筋麵粉 $3/4$ + 中筋麵粉 $1/4$ 、全蛋
(D)低筋麵粉 $1/2$ + 中筋麵粉 $1/2$ 、蛋白
- (D) 21 下列何者不是防治病媒蟲害的措施？
- (A)設置空氣簾
(B)使用腳踏式垃圾桶
(C)定期消毒

- (D)設置油脂截流設備
- (D) 22 下列何者最不需擔心有肉毒桿菌？
- (A)肉醬罐頭
 - (B)調味即食真空包裝滷豆干
 - (C)真空包裝米
 - (D)殺菌軟袋包裝之調味包
- (D) 23 下列何種廚具之散熱、廢氣最少，較能符合節能環保條件？
- (A)瓦斯炒爐
 - (B)電烤箱
 - (C)蒸汽迴轉鍋
 - (D)電磁爐
- (C) 24 營業場所內不可聞到廚房炒菜的味，若有發生油煙外洩則下列何者是最不可能的原因？
- (A)油煙機排出最大量小於油煙產生量
 - (B)油煙機缺乏清洗保養而致功能不彰
 - (C)廚房有過多廢熱而致產生負壓
 - (D)廚房廢氣過多而使壓力過高
- (A) 25 中餐廳大多以鼓風爐執行烹調作業，其優點為大火炒食速度快，產生之熱源占總熱源近：
- (A)70%
 - (B)60%
 - (C)50%
 - (D)40%
- (A) 26 餐具回收區在餐廳空間規劃屬於：
- (A)公共空間
 - (B)流動空間
 - (C)管理空間
 - (D)調理空間
- (C) 27 不景氣時，改善作業流程，減少附加價值低的工作，以降低人事成本的管理制度是屬於：
- (A)一定比例的淘汰制
 - (B)績效管理發展制
 - (C)人力盤點計畫
 - (D)人員培訓管理制
- (B) 28 由下列何種表可了解某一員工上班的職位工作、時間及休假之替班？
- (A)人事排班表
 - (B)工作排班表
 - (C)製作時間表

(D)員工配置數表

- (A) 29 6月30日麵粉庫存10袋（22公斤／袋），每袋單價520元，7月2日及22日各進貨30袋，單價分別為500元、540元，7月30日盤存剩15袋，庫存價值採先進先出（FIFO）方法計值，則7月份使用麵粉的費用為多少元？
- (A)28,300
(B)29,600
(C)30,500
(D)31,800
- (B) 30 某餐廳本月銷售收入200,000元，固定成本60,000元，食物成本為90,000元，則其食物成本百分比為多少？
- (A)25%
(B)45%
(C)65%
(D)80%
- (A) 31 某餐廳每月約有10,000人份用餐，每餐定價120元，其中變動成本率為60%，固定費用為20萬元，則利潤約為多少萬元？
- (A)28
(B)48
(C)72
(D)92
- (C) 32 下列何者不是流動資產？
- (A)現金
(B)定期存款
(C)建築物
(D)存貨
- (C) 33 工作簡化（work simplification）是指督導人員必須找出一套理想的工作方法，則下列敘述何者正確？
- (A)將工作簡化使得員工的生產力接近預計工作量的70~80%
(B)為求簡化工作及減少烹調時間，不得尋求坊間速簡產品
(C)廚房用機器應選用多元化操作機器，在工作過程中應減少用具的使用
(D)選用用具或設備應考慮其功用，為了節省精力和時間，機器無須定期維護
- (C) 34 關於新進人員的健康檢查項目，下列敘述何者錯誤？
- (A)糞便檢查之目的是為了檢測是否有寄生蟲卵
(B)梅毒血清檢查之目的是為了檢測是否有梅毒性病
(C)皮膚檢查之目的是為了檢測是否有沙門氏菌

- (D)胸部X光檢查之目的是爲了檢測是否有肺結核
- (B) 35 依法規規定，關於團膳從業人員健康檢查的敘述，下列何者錯誤？
- (A)費用由雇主負擔
 - (B)僱用後，每半年應主動辦理檢查乙次
 - (C)新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱
 - (D)A型肝炎是新進人員健康檢查項目之一
- (A) 36 下列何者不是HACCP應具備的基本系統？
- (A)稽查報告書
 - (B)衛生作業標準書
 - (C)病媒管制
 - (D)廠商合約審查
- (D) 37 下列何者爲我國合法的食品添加物？
- (A)sodium borate
 - (B)rongalite
 - (C)potassium bromate
 - (D)benzoic acid
- (A) 38 關於廚房內防止病媒侵入之敘述，下列何者錯誤？
- (A)於門加裝空氣簾，風向應向下朝內
 - (B)冷凍庫出入口加裝塑膠簾，長度須與地面隙縫越小越好
 - (C)水封式水溝做成U型管道，出口處安裝金屬網
 - (D)抽風機出入口應裝設紗網
- (B) 39 關於塑膠類食品容器及包裝的正確使用方式，下列敘述何者錯誤？
- (A)聚丙烯（polypropylene, PP）塑膠材質耐熱度較高，可用於微波爐加熱食品時
 - (B)塑膠材質編號代表耐熱溫度，也是辨認材質的回收標誌
 - (C)若有刮傷、磨損及變色等狀況應立即更換
 - (D)避免使用過度鮮豔或色彩豐富的塑膠類食品容器及包裝
- (B) 40 負責配膳之從業人員，其工作時以下列何種操作範圍最適當？
- (A)以手肘爲中心，整個手臂爲半徑所達到的空間範圍
 - (B)以手肘爲中心，前臂爲半徑所達到的空間範圍
 - (C)以手肘爲中心，手腕爲半徑所達到的空間範圍
 - (D)以手肘爲中心，上臂爲半徑所達到的空間範圍