

# 《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。
- (B) 1 最適合幼稚園中班小朋友需求的菜單組合為下列那一種？
- (A)米飯、炸雞塊、燴豆腐、洋蔥牛尾湯
- (B)米飯、咖哩雞丁、蒜香菠菜、蕃茄豆腐湯
- (C)米飯、茄汁大排、炒菜豆、絲瓜蛤蜊湯
- (D)米飯、宮保魷魚、絲瓜炒蛋、酸菜豬肚湯
- (A) 2 針對食品生產過程，包括從原料採收處理開始，經由加工、包裝、流通乃至最終產品提供消費者為止，進行一科學化及系統化之評估分析整個過程，以了解各種潛在性危害發生之可能性及其危害程度。此過程稱為：
- (A)危害分析(HA)
- (B)重要管制點(CCP)
- (C)HACCP制度的支持系統
- (D)實施HACCP自主管理制度五項業者應有之認知
- (B) 3 根據行政院衛生署建議學校午餐之主食應以米食為原則，每週至少供應多少天以上？
- (A)2天以上
- (B)3天以上
- (C)4天以上
- (D)5天以上
- (D) 4 團膳廚房設置時，預算考量之先後順序為：①美觀 ②環保 ③安全 ④衛生 ⑤效率
- (A)②③④①⑤
- (B)③②④①⑤
- (C)④③⑤②①
- (D)③④②⑤①

【版權所有，重製必究！】

- (C) 5 若要製備出一塊90 公克去骨之雞腿排肉，雞腿之收縮率為10%，骨頭占35%，則應採購多少公克之帶骨雞腿？
- (A)257公克  
(B)205公克  
(C)154公克  
(D)134公克
- (D) 6 在生乳的製造、供應或飲用過程中不可能出現下列何種細菌？
- (A)金黃色葡萄球菌  
(B)大腸桿菌  
(C)沙門氏菌  
(D)仙人掌菌
- (B) 7 下列有關行政院衛生署建議國人採用三低二高之飲食概念與目的，何者錯誤？
- (A)避免高脂肪（高膽固醇）飲食以減少心血管等疾病發生  
(B)避免高鹽分（高鈉）飲食以減少胃癌發生  
(C)避免攝取過多的糖分，以減少蛀牙、肥胖及糖尿病的罹病風險  
(D)攝取纖維飲食以改善及預防便秘的發生
- (D) 8 剛做好的酸辣泡菜最好儲放在下列那種材質器皿中，以避免長期使用造成食物中毒？
- (A)鐵  
(B)錫  
(C)鋅  
(D)陶瓷
- (A) 9 下列那一種國產酒不屬於再製酒？
- (A)紹興酒  
(B)竹葉青酒  
(C)長春酒  
(D)龍鳳酒
- (D) 10 火災的分類中，C 類型是屬於下列何者？
- (A)普通可燃物料類  
(B)油類、化學物品  
(C)含鉀、鎂等金屬之可燃性物質  
(D)電器設備類
- (B) 11 下列有關驗收之敘述，何者錯誤？
- (A)驗收前須訂定品質標準  
(B)每次驗收前須演練品質檢查項目，以免誤收商品  
(C)高價食品須進行全數檢查

(D)冷凍食品須先去除大型外包裝，經驗收後再放入冷凍庫保存

(D) 12 下列有關菜單標準化之目的，何者錯誤？

- (A)達成餐飲業的營運目標
- (B)節省員工工作的時間
- (C)維持菜色的品質與份量的穩定性
- (D)避免受困於成本的變動

(BD) 13 下列有關豬屠體的使用方式，何者錯誤？

- (A)炒、烤、紅燒用胛心肉最好
- (B)腰內肉多用滷
- (C)三層肉常用來作煎、炒、紅燒
- (D)香腸、貢丸主要用前腿肉加工而成

(C) 14 下列何者為冰庫內最簡單之除臭方法？

- (A)放置活性碳
- (B)殺菌燈照射
- (C)時時換氣
- (D)加入葉綠素藥劑

(B) 15 下列有關含不同色素蔬菜在烹調時變化的敘述，何者正確？

- (A)蘇打粉可維持綠色花椰菜之葉綠素 (chlorophyll) 在水中呈現翠綠、鮮脆之特性
- (B)白色大白菜含二氧噻基 (anthoxanthins)，加酸烹調較能維持白色光澤
- (C)紅色高麗菜含花青素 (anthocyanins)，加酸烹調會變得混濁
- (D)黃色南瓜含較多的類胡蘿蔔素 (carotenoids)，在酸性環境下色素含量會提高

(D) 16 長期使用免洗筷會影響人體健康，輕則產生過敏，嚴重者甚至可能造成死亡，主要是因含有下列何者？

- (A)漂白水成分「次氯酸鈉」
- (B)防腐劑「甲醛」
- (C)氯化氫
- (D)二氧化硫

(A) 17 下列有關HACCP制度落實與管理精神之敘述，何者錯誤？

- (A)提升廠商管理與合作之用途
- (B)源頭管理
- (C)衛生自主管理
- (D)產品責任保證

(B) 18 下列那一項不是團體膳食生產上的特點？

- (A)不易預估生產量
- (B)點菜做菜的時間過長

- (C)提供個別化的訂製產銷  
(D)產品無法長期儲存
- (C) 19 良好的採購人員在調查市場上各種食品、物品的供應商時，其評鑑的標準為何？  
(A)品質（30%）、採購方式（30%）、違約事件之處理（40%）  
(B)品質（35%）、價格（35%）、採購方式（30%）  
(C)品質（40%）、價格（35%）、交貨期限及服務（25%）  
(D)品質（45%）、價格（35%）、交貨期限及服務（20%）
- (D) 20 下列何者為廚房與清潔區之空氣污染指標？  
(A)氧氣消耗量  
(B)氧氣殘餘量  
(C)二氧化碳消耗量  
(D)二氧化碳殘餘量
- (B) 21 下列有關「衛生標準書操作程序」之適用範圍，何者錯誤？  
(A)原物料的品質檢驗  
(B)廚房員工訓練  
(C)廠內外環境清潔與衛生  
(D)所有設備與器具維護與清潔
- (A) 22 下列何種餐飲服務需貫徹Q.S.C.V.H.D 原則，以提升品質？  
(A)將中央廚房預處理的食物在店中迅速加熱（10~15 分），其餐食品質與用餐環境佳者  
(B)便宜、菜單多變化、服務好，適合團聚、家聚、小聚，在舒適環境享受用餐樂趣者  
(C)設備講究之飲食店，高價位、菜單精緻且多變化、服務與環境好、氣氛佳者  
(D)便宜、菜單多變化、美味與份量足，衛生安全，可大量生產、降低成本、製造過程注意衛生安全及良好的品質控制者
- (B) 23 製作50 份綜合水果冰，雪花冰300 元、芒果400 元、西瓜210 元、奇異果170 元、草莓醬汁100 元、果糖80 元，已知食物成本百分比為35%，人事水電費20%，則一份綜合水果冰售價為多少元？  
(A)46元  
(B)72元  
(C)125元  
(D)187元
- (A) 24 下列有關烹調對高麗菜影響之敘述，何者正確？  
(A)烹調時間長，會增加H<sub>2</sub>S的產生量，所以適合高溫短時間烹調  
(B)當吸收水分多時，易產生糊化作用，所以只要有充足水分，高溫短時間烹調即可  
(C)在酸性環境中烹調會變黃，鹼性下會變更脆白  
(D)烹調時間長，可增加SO<sub>2</sub> 的散失量，所以適合長時間烹調

- (B) 25 下列有關工作簡化之目的，何者正確？
- (A) 以提升員工素質為原則
  - (B) 增加工作效率進而提高產品的出產率
  - (C) 提昇工作者勞力支出的表現，以作為節省成本之依據
  - (D) 主要在提昇設備的效能，使廚房應用工具能物盡其用
- (A) 26 HACCP 系統雖是設計來預防所鑑定出之危害不會發生，但並不是在執行時都是這麼理想完美無缺。有時會因不可預知的原因使CCP 控制發生偏離。故應事先建立下列何種系統以茲預防？
- (A) 建立記錄系統
  - (B) HACCP 系統確認
  - (C) 建立矯正措施
  - (D) 執行管制監測
- (ABCD) 27 下列何者不是食品衛生管理工作所需採取之措施？
- (A) 抽驗
  - (B) 教育
  - (C) 驗收
  - (D) 審查
- (A) 28 下列何種方式可以提升李氏手工蒸餃員工的工作效率，並增加產出量？
- (A) 工作檯高度調整在75~80 公分範圍
  - (B) 員工工作椅子的高度在55~60 公分範圍
  - (C) 每位員工工作台操作範圍在以肩為中心之整個手臂為半徑所達到的範圍
  - (D) 員工動作之操作過程中，連續以直線動作較佳
- (BD) 29 餐廳廚房應撲滅或防止鼠、蠅、蟑螂等病媒侵入，否則容易得到下列何種污染問題？
- (A) 金黃色葡萄球菌
  - (B) 沙門氏菌
  - (C) 肉毒桿菌
  - (D) 大腸桿菌
- (A) 30 下列有關安全食物的定義，何者錯誤？
- (A) 熱供應食物應放於80°C以上
  - (B) 冷盤就是冷的（7°C以下）
  - (C) 食物無病菌感染
  - (D) 食物中無傷害人體的物質
- (C) 31 初開店的老李想賣蠔油素魚翅羹，其主材料素魚翅每斤價格是120 元，其他配料為50 元，調味料10 元，若每人份量100 克，又食物成本占40%，此道菜售價應為多少元？
- (A) 45元

- (B)60元  
(C)75元  
(D)100元
- (B) 32 下列有關乾料庫房占地面積之計算方法，何者正確？  
(A)扣除走道之可利用空間為50~60%  
(B)依最長儲存之餐次所需量來計算  
(C)由可被利用之庫房高度5~7 呎來計算  
(D)由每位用餐者每次所需的乾料體積1.5立方呎來計算
- (D) 33 下列何者為食物驗收的主要目的？  
(A)確保退貨機制的合理性  
(B)確保供應商有驗收證明書  
(C)可訓練驗收人員對品質的判斷力  
(D)可確保買到合乎品質與規格的食物
- (C) 34 下列有關庫房管理之敘述，何者錯誤？  
(A)冷凍冷藏庫要定期消毒  
(B)大型冷凍冷藏庫要有安全鎖之設立  
(C)庫房空間小時，入庫的物品只需擺放整齊  
(D)蔬菜水果入庫前要包套袋以免脫水失重
- (A) 35 下列有關洗碗之敘述，何者錯誤？  
(A)標準三槽式洗碗機是指清洗、消毒、烘乾  
(B)消毒方法可浸於100°C 熱水內3 分鐘以上  
(C)不可用毛巾擦拭洗乾淨的盤子  
(D)沖洗時應以流動自來水沖洗
- (D) 36 下列有關食物在貯存的過程中，其溫度與細菌繁殖的關係，何者正確？  
(A)當食物加熱至70°C 即可破壞H5N1 病毒生長  
(B)冷凍可以殺菌  
(C)危險溫度為25°C~60°C  
(D)冷藏僅暫時抑制細菌滋長
- (A) 37 肉毒桿菌不能生長於下列何種pH 值？  
(A)小於4.6  
(B)小於6.0  
(C)大於6.0  
(D)大於7.0
- (A) 38 中小學外訂餐盒衛生管理要點中，學校應規定廠商依規定時間送達餐盒，其時間儘量以接近用餐時間為宜，最早以不超前幾小時為限？

- (A)1小時  
(B)2小時  
(C)3小時  
(D)4小時
- (D) 39 下列有關行政院衛生署對成年人午餐建議量之敘述，何者正確？  
(A)女性600-700 大卡，主食類宜5-6份  
(B)女性700-800 大卡，主食類宜6-7份  
(C)男性700-800 大卡，主食類宜6-7份  
(D)男性800-900 大卡，主食類宜7-8份
- (A) 40 長期食用下列何種物質污染的米會造成「痛痛病」？  
(A)鎘  
(B)鉛  
(C)汞  
(D)銅

【版權所有，重製必究！】

# 《團體膳食設計與管理》

## 試題評析

今年並未出現令人意外的題目，答題亦不難。雖然如此，要在短時間內寫出完整答案恐怕不易，同學如能善用老師上課時一再強調的解題技巧，將答案有系統；整理分點書寫應該可以拿到不錯的成績。

一、如何應用科學化的方法來簡化食物製備的流程。(10分)

### 【解】

(一)材料方面：

- 1.選用適時、適量、適質的材料。
- 2.採用冷凍食品、半成品可簡化前處理程序，採用速簡產品可簡化調理程序。

(二)機器方面：

- 1.選用多元化操作機器，可簡化工作，提高效率。
- 2.有效利用各項器具，以節省精力與時間。

(三)工作程序方面：

- 1.將完成工作所需的步驟，以簡易符號記錄、分析後，刪除不必要的程序，而達到省時省力的結果。
- 2.以流程圖及線圖來作工作行程內所經過路線的縮短研究，以提高工作效率。

【參考書目】講義 p3、p94

二、請舉例說明市售含鈉鹽的調味料有那些？(10分)

### 【解】

鹽、低鈉鹽、味精、高鮮味精、雞粉、雞湯塊、柴魚粉、醬油、醬油膏、蠔油、美極鮮味露、烏醋、壽司醋、牛排醬、蕃茄醬、豆瓣醬、辣椒醬、沙茶醬、蘇打粉……等。

三、請說明濃湯勾芡的目的，並舉例說明避免勾芡的澱粉產生結塊之方法。(10分)

### 【解】

(一)透過勾芡可將澱粉及油脂隱藏於湯中，增加湯提供之熱量。

(二)避免勾芡的澱粉產生結塊之方法：

- 1.製作西式濃湯時，先將油脂與麵粉混合，再緩慢加入高湯拌勻，可避免麵粉產生結塊。
- 2.製作酸辣湯時，先將太白粉與冷水拌勻，再緩慢加入湯中拌勻，可避免太白粉產生結塊。

【參考書目】講義 p62

四、針對國小午餐食材採購作業過程，請問：

(一)就營養師的觀點，選擇好的供應商需考慮那些因素？(10分)

(二)請舉例說明國小午餐食材之肉品的採購合約訂定內容。(10分)

### 【解】

(一)

- 1.適質:能提供符合所需規格之食材。
- 2.適量:能配合所需供應合適之數量與包裝。
- 3.適時:能提供盛產期之蔬果，物價波動時亦能提供替代商品。

【版權所有，重製必究！】



- 4.合理價錢:能提供最低總成本之食材。
  - 5.良好的服務:相同售價時，能提供較好之服務。
  - 6.適時交貨:能依規定之時間、地點做適當之交貨。
- (二)肉品的採購合約應包含以下內容：
- 1.採購物品名稱或項目：冷凍豬肉。
  - 2.品質：符合 CAS 冷凍肉品規範。
  - 3.數量：100 公斤。
  - 4.價錢（單價與總價）：每公斤陸拾元，共計陸仟圓整。
  - 5.付款條件：交貨時現金給付。
  - 6.交貨期限：九十七年七月二十六日上午九時。
  - 7.交貨地點：X X 國小營養午餐中央廚房驗收處。
  - 8.包裝：每箱 20 包、每包 1 公斤。
  - 9.驗收標準：依本校冷凍豬肉驗收規範，如附件。
  - 10.違約罰款辦法：不良品超過 2%，未達 5%扣貨款 10%，延期交貨每日罰款 5%。

【參考書目】講義 p30、p32

【版權所有，重製必究！】