

《團膳設計與管理》

試題評析

今年申論題偏重實務面，對於實際從事營養師工作者較為有利，本班學生如能善用總複習所提示之重點，仍可有水準以上之成績。

一、請說明餐飲業油炸油稽查管理原則？及其監控油炸油品質之測定方法與原理？(15 分)

解：

(一)油炸油稽查管理原則：

- 1.當油炸油品質達到下列四項指標之一時，即可認定不符食品良好衛生規範第八點（七）衛生安全原則之規定。
 - (A)發煙點溫度低於 170°C 時（亦即油炸油於低溫時即已冒煙）。
 - (B)油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者。
 - (C)酸價超過 2.0 (mgKOH/g)。
 - (D)油炸油內之極性物質含量達 25%以上者。
- 2.如發現並確認油炸油具上開指標之一，應要求業者全部予以更新。

(二)現場監控可採用快速檢測試紙

1.方法：

- (A)以容器取出油炸鍋中之熱油；
- (B)將四道藍色色帶試紙浸入溫度 163°C-204°C 之熱油中，2 秒鐘後取出；
- (C)放置於吸油紙上，將多餘的油吸掉；
- (D)20 秒後判讀結果。

2.酸價測定原理：油脂經加熱後，游離脂肪酸增多，酸價也愈高，故可以酸價來作為劣變油脂之指標。

二、醫療機構之團體膳食人事管理內容應包括那些項目？(10 分)

解：

(一)人力資源計畫：其內容應涵蓋如下

- 1.人員僱用程序
- 2.員工訓練與培育
- 3.績效評估與管理
- 4.員工激勵與薪資福利

(二)人力控制：其內容應涵蓋如下

- 1.員工的配置
- 2.排班及人力調度
- 3.加班管制
- 4.出勤管理
- 5.人員離職管理

三、若遇到雷雨天，當日早晨預估晚餐用餐員工人數會突然激增，此時，使用標準食譜的營養師，要如何應用「調整係數」的概念，調整食材的總購買量才能順利供餐？請舉例說明。(10分)

解：【完全命中，詳見正規講義 P.7、總複習講義 P.5】

(一)欲製作份數 / 標準食譜份數 = 調整係數

將標準食譜內之食物數量 × 調整係數 = 各食材所需之總可食量

各食材所需總可食量 ÷ 膨脹收縮率 ÷ (1 - 生廢棄率) = 總購買量

(二)假設有一張 100 人份油飯的標準食譜，供應人數增加為 1000 人，米、肉絲、乾香菇、蝦米之膨脹收縮率依序為 250%、80%、400%、200%，乾香菇、蝦米之廢棄率依序為 20%、10%，演算過程如下：

調整係數 = $1000 \div 100 = 10$

食材名稱	原食譜重量	調整係數	供應重量	採購量
米	10kg	10	100kg	$100 \div 250\% = 40 \text{ kg}$
肉絲	6kg	10	60kg	$60 \div 80\% = 75 \text{ kg}$
乾香菇	0.5kg	10	5kg	$5 \div 400\% \div (1 - 20\%) = 1.56 \text{ kg}$
蝦米	0.5kg	10	5kg	$5 \div 200\% \div (1 - 10\%) = 2.77 \text{ kg}$

四、營養師如何執行乾料庫房管理的業務？並同時考量調整置物架(8坪的正方形空間)使用方式，讓食材容易先進先出？請列出圖示搭配文字說明之。(15分)

解：【完全命中，詳見正規講義 P.20、總複習講義 P.12】

(一)乾料庫房管理

- 1.東西入庫前應登記數量或秤量，並檢查是否受搬運損傷。
- 2.入庫後應在原來包裝上標示入庫日期，或以合適的容器來盛裝。
- 3.同一類物品應放一處，排列整齊，重的物品放在下面或靠門之處，常取用的食品應放於離地面 70~140 公分 (28~56 吋)。
- 4.以先進先出為原則 (First in First Out)。
- 5.隨時保持乾淨，並有良好的存放秩序，定期清理。
- 6.乾料庫房與清潔用具庫房應分開，以防誤用。

7.應有良好的庫房卡制度，將進貨、撥貨、結餘作仔細記錄,或以電腦存貨管理系統來管理庫存。

8.留意各類食物的貯存期限。

(二)置物架之擺放計有典型（空間利用率高，但使用不便，適合小空間）、良好擺設型（空間及實用性最佳，適合中型庫房使用）、最佳擺設型（空間利用率低，適合大型空間），以 8 坪的正方形空間而言，採用良好擺設型應較合宜，圖形如下：

