

代號：10140  
頁次：4-1

112年第二次專門職業及技術人員高等考試營養師、護理師、社會工作師考試、  
112年專門職業及技術人員高等考試法醫師、語言治療師、聽力師、  
牙體技術師、公共衛生師考試、高等暨普通考試驗光人員考試試題

等 別：高等考試  
類 科：營養師  
科 目：團體膳食設計與管理  
考試時間：2小時

座號：\_\_\_\_\_

※注意：禁止使用電子計算器。

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。
- (三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、請以「水煮蛋」為例，說明「確立重要管制點(CCP)」的三個重要事項。  
(15分)

二、試述食品良好衛生規範之「4.運輸管制標準作業程序書」應用於學校營養午餐運送過程的五個應注意事項。(10分)

三、營養師為預防因廚師頻頻更換影響菜餚供應品質，故而著手製作標準食譜並進行菜單評估，試問：

- (一)菜單評估應思考那些事項？(15分)
- (二)試說明為保留蔬菜食材較多營養素的處理原則為何？(10分)

乙、測驗題部分：(50分)

代號：4101

- (一)本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。
- (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。

- 1 餐廳經營行銷之4P原則，下列敘述何者錯誤？  
(A)產品策略 (product) (B)推廣與促銷活動 (promotion)  
(C)合理的訂價 (price) (D)菜單製程 (process)
- 2 下列那一年齡層女性(以健康者而論)，每日蛋白質參考攝取量需要最多？  
(A) 13~15歲 (B) 16~18歲 (C) 28歲哺乳產婦 (D) 32歲懷孕初期
- 3 有關醫院團體膳食之敘述，下列何者錯誤？  
(A)經營原則為提供病患所需的特別膳食並達到營養美味的目標  
(B)為提供用餐品質須進行病患滿意度調查  
(C)醫院因照顧對象特殊，不可採用循環菜單的方式供餐  
(D)除提供病患所需外，也可提供員工及訪客餐食
- 4 有關循環菜單之敘述，下列何者錯誤？  
(A)不受颱風風災之影響 (B)有效分配員工工作量  
(C)增加菜單之變化性 (D)簡化採買程序
- 5 有關各宗教飲食禁忌，下列敘述何者正確？  
(A)印度教徒可以吃牛肉麵 (B)喇嘛教徒可以吃羊肉  
(C)佛教徒可以吃蔥油餅 (D)回教徒可以吃紅燒獅子頭

- 6 依據學校午餐食物內容及營養基準，下列何者不是國小一年級學生營養午餐食材內容目標值？  
(A)全穀雜糧類替代品每週不得超過 2 份 (B)魚類供應至少每週 2 份  
(C)蔬菜類每餐 1.5 份 (D)全穀雜糧類每餐 3.5~4.5 份
- 7 有關選購根莖類食材之敘述，下列何者錯誤？  
(A)芋心地瓜切面呈紫紅色，此色澤是來自花青素  
(B)馬鈴薯若發芽則不宜選購  
(C)洋芋應注意表皮未脫落且帶有青綠色者較佳  
(D)甘藷應注意表面完整無蟲蛀凹洞者較佳
- 8 食品業者可透過食品安全管制系統工作小組訂定食材供應商評鑑項目，下列敘述何者錯誤？  
(A)是否有食材追蹤追溯相關資料 (B)產品品質及規格是否符合需求  
(C)售價是否合理 (D)員工人數是否足夠
- 9 有關學校午餐食材驗收之敘述，下列何者正確？  
(A)冷凍食品包裝袋內有冰晶者為佳  
(B)冷凍蔬菜應使用具 CAS 或 HACCP 產品為佳  
(C)進貨 50 包的白米須全數檢查以確認無米蟲或碎粒米比例過高  
(D)無論新鮮豬肉或是冷凍豬肉顏色皆須為暗紅色
- 10 各類食材的貯存與注意事項，下列敘述何者錯誤？  
(A)海鮮類採購後為避免切割污染須馬上完整冰存以免變質  
(B)蛋類冷藏時應尖端向下  
(C)油脂類貯存應置於陰涼且乾燥處為宜  
(D)鮮奶不宜冷凍貯存需存於 3~7°C
- 11 養護中心臨時被通知有 50 人團體來參訪並在中心用餐，廚房須另外加菜，此時須以下列何種方式做緊急採購？  
(A)訂購採購，直接向產地採購 (B)報價採購，向批發商採購  
(C)議價採購，直接向零售商採購 (D)比價採購，向批發商採購
- 12 下列那些是驗收蝦的標準？①單位重量內的數目 ②酸鹼度 ③肉質應偏白 ④頭身不分離  
(A)①②③④ (B)僅①② (C)僅①③ (D)僅②④
- 13 下列何者是煮飯時讓米心熟透最重要的步驟？  
(A)淘洗 (B)浸泡 (C)鬆飯 (D)燜飯
- 14 有關不同乳類產品的特性和製備上的注意事項，下列敘述何者正確？  
(A)蒸發奶水為罐裝濃縮乳品，故其保存期限較鮮乳更短  
(B)活菌優酪乳產品可分為室溫或冷藏貯存  
(C)鮮奶加熱宜採取隔水加熱並不斷攪拌，較不易產生不良焦味  
(D)牛奶加熱形成皮膜，只要冷卻攪拌即可復原溶解
- 15 有關生鮮魚貝類前處理，下列敘述何者錯誤？  
(A)魚類要先去鰓、內臟和魚鱗，洗淨後再烹調  
(B)頭足類先將頭身分開，去外膜、內臟及軟骨後，在內膜切花紋  
(C)去魚鱗的方向由魚頭往魚尾刮除  
(D)清除魚類內臟時不要弄破膽囊以免產生苦味
- 16 依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」熟食食品應立即加蓋熱存，其中心溫度至少應達攝氏幾度？  
(A) 50°C (B) 60°C (C) 70°C (D) 80°C

- 17 下列何種處理方式可增加肉質嫩度？
- (A)機械拍打後再切割 (B)加酸調整肉質 pH 值至 5~6  
(C)豬肉採順紋順切的切割方式 (D)添加高濃度的鹽（5%以上）可嫩化肉質
- 18 關於團膳炸油之使用，下列敘述何者正確？
- (A) 3M 油脂老化測試紙，當有一格藍色轉變為黃色時，此油即可丟棄  
(B)油脂老化測試紙主要為測試油脂之脂肪酸含量  
(C)品質良好的精製油，酸價為 0.2 mg KOH/g 以下  
(D)品質好之新鮮炸油其發煙點不可低於 200°C
- 19 校園發生疑似食品中毒事件時，學校啟動緊急應變流程，下列敘述何者錯誤？
- (A) 24 小時內通知當地衛生主管機關 (B) 24 小時內完成校安通報教育部  
(C)協助當地衛生局人員進行檢體採樣 (D)立即進行供膳作業場所之清潔消毒
- 20 有關團膳餐盒的留樣檢驗制度，下列敘述何者正確？
- (A)留樣檢體需儲存於冷藏庫 48 小時  
(B)盛裝留樣檢體的器具應在使用前以自來水沖洗  
(C)留樣檢體應緩慢降溫後才可放入冰箱儲存  
(D)採樣及保存作業皆需在準清潔區內進行
- 21 下列何者不屬於「應置專門職業或技術證照人員」之食品業者類別及規模？
- (A)餐盒食品製造、加工、調配業  
(B)非酒精飲料製造、加工、調配業  
(C)食品從業人員達 20 人以上且資本額新臺幣一千萬以上者  
(D)食品從業人員達 20 人以上且資本額新臺幣三千萬以上者
- 22 某餐廳最近更換煮飯人員，米飯品質不穩定，下列何者改善方法最簡捷有效？
- (A)以 PDCA 設定方法再標準化 (B)以 TQM 設定方法再標準化  
(C)以管制圖設定方法再標準化 (D)以魚骨圖設定方法再標準化
- 23 下列何種食材在製程中，需要設置專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用？
- (A)食品原料 (B)食品調味料 (C)食品添加物 (D)食品包裝材料
- 24 下列對 TQM 描述何者正確？
- (A) TQM 改變的是程序而非人員 (B) TQM 強調個人特色多於團隊  
(C) TQM 強調的客戶指的是消費者而非員工 (D) TQM 是短期操作改變而非長期組織文化
- 25 有關良好廚房設計規劃之敘述，下列何者正確？
- (A)採光面積為地板面積的二十分之一 (B)理想的廚房形狀宜為長方形且無凹凸  
(C)為節省空間主要通道就是工作通道 (D)為方便彈性運用相同功能的設備需分散放置
- 26 有關廚房工作場所之採光標準，下列敘述何者錯誤？
- (A)一般作業區為 110 米燭光以上 (B)烹調作業區檯面為 220 米燭光以上  
(C)包裝作業區檯面為 110 米燭光以上 (D)檢查作業區檯面為 540 米燭光以上
- 27 依據員工的工作分析及工作生產服務標準等資訊進行人力控制的方法是：
- (A)各單位員工配置數 (B)排班及人力調度 (C)人員出勤管理 (D)加班管制
- 28 違反營養師法第五條「非領有營養師證書者，不得使用營養師名稱」之規定者，應處多少罰鍰？
- (A)新臺幣一萬元以上五萬元以下 (B)新臺幣二萬元以上十萬元以下  
(C)新臺幣三萬元以上十五萬元以下 (D)新臺幣五萬元以上二十五萬元以下

- 29 員工之人事考核與管理中，其績效效標不包含下列那種類型？  
(A)任務性效標 (B)特徵性效標 (C)行為性效標 (D)結果性效標
- 30 下列何項成本是屬於變動成本？①租金 ②臨時員工薪資 ③乾料費用 ④設備折舊 ⑤便當盒  
(A)①③④ (B)②③⑤ (C)①②④ (D)③④⑤
- 31 團膳業要做好食材成本的控制，下列敘述何者錯誤？  
(A)發展各式工具來達成精確且有效的驗收工作  
(B)思考食材的前處理與製備成品是否利於配份  
(C)向熟識廠商採購大量食材無需做比價簽約作業  
(D)訓練員工食物製備能力進而減少因人為疏失造成的損耗
- 32 房租和加班費各屬於何種營業成本？  
(A)皆為固定成本 (B)皆為變動成本  
(C)房租為固定成本；加班費為變動成本 (D)房租為變動成本；加班費為固定成本
- 33 帶骨炸豬排，一人份成品供應量 200 公克（表示可食用的熟肉須重 200 公克），生廢棄率 2%，收縮率 10%，熟廢棄率 12%，試問 100 人份購買量約為多少公斤？  
(A) 22 (B) 24 (C) 26 (D) 28
- 34 下列何者不全是屬於消防器具或設備？  
(A)定溫感應器、避難梯、火警自動警報器、火警受信總機  
(B)手提滅火器、自動滅火器、緩降機、自動撒水設備  
(C)緊急廣播機、緊急發電機、滅火毯、避難指示燈  
(D)煙霧偵測器、起重機、室內消防栓、緊急照明燈
- 35 在營業場所中販售餐飲商品，其管理應注意事項，下列敘述何者正確？  
(A)冷藏（凍）餐飲商品不得使用橡皮圈來固定封口  
(B)熱藏的餐飲商品需要保持在 50°C 以上  
(C)販賣場所光線應達 150 米燭光以上  
(D)含布丁餡之蛋糕應放在 18°C 以下
- 36 依據勞工健康保護規則，勞工工作日八小時暴露在噪音平均多少分貝以上屬危害健康作業？應每隔多久實施特殊健康檢查一次？  
(A) 85，半年 (B) 85，1 年 (C) 95，半年 (D) 95，1 年
- 37 室內環境二氧化碳不得高於多少%？  
(A) 0.15 (B) 0.25 (C) 0.35 (D) 0.45
- 38 某國小進行午餐委外供應生鮮食材採購案，採購金額 10,865,000 元，其招標程序何者正確？①決標 ②投標 ③開標 ④發標 ⑤訂定合約  
(A)①②③④⑤ (B)②①⑤④③ (C)③②⑤④① (D)④②③①⑤
- 39 依據教育部公告「高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點」，關於學校午餐供應商評選原則之敘述，下列何者錯誤？  
(A)招標評選應公開透明 (B)應依政府採購法規定辦理  
(C)應訂定廠商之評選項目及基準 (D)創意回饋為最主要的廠商評選項目之一
- 40 有關近年發生的食安事件，下列何者與學校午餐供應的食材有關？  
(A)殘留動物用藥的雞蛋 (B)戴奧辛大閘蟹  
(C)日本核災食品 (D)三聚氰胺奶品