

# 113年第一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

代 號：2102

類科名稱：營養師

科目名稱：團體膳食設計與管理

考試時間：2小時

座號：\_\_\_\_\_

※注意：本試題可以使用電子計算器

## 一、申論題

※本題為申論題，請使用鍵盤及滑鼠輸入作答內容，由左至右橫式作答。

1. 請設計上班族100元之800大卡低碳飲食便當，食材成本占售價的45%，請說明低碳飲食設計原則，並計算某一天便當個人營養素分配、各食物類別之份量、200人份便當之各種食材之採購量及費用。（20分）
2. 請說明如何選購新鮮豬肉？（10分）
3. 試述食品安全管制系統主要涵蓋之基本概念，並舉例說明三大類危害因子分析及對於重要管制點（critical control point）進行監測作業時所需要記錄之項目。（20分）

## 二、測驗題

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

1. 下列何者不是循環菜單的優點？
  - A. 循環菜單開立供應1年期使用的循環較佳
  - B. 製備流程標準化使員工更熟練其技巧和工作
  - C. 庫房可依照計畫準備食材易於庫存管理及成本控制
  - D. 有較充裕的時間及空間進行設備保養與維護
2. 有關標準食譜中記載的內容，下列何者錯誤？
  - A. 成品重量
  - B. 醃料份量
  - C. 調味料適量
  - D. 食材名稱
3. 根據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」，下列有關國中生學校午餐營養量設計的敘述，何者錯誤？
  - A. 蛋白質提供總熱量需要量之16%
  - B. 熱量建議為800~930大卡
  - C. 全穀雜糧類目標值5~6.5份／餐
  - D. 鈣建議量280毫克
4. 蓮藕排骨湯中的蓮藕50公克，可供給蛋白質、熱量各多少？
  - A. 蛋白質0.5公克、熱量13.5大卡

- B. 蛋白質1公克、熱量25大卡
- C. 蛋白質1公克、熱量35大卡
- D. 蛋白質2公克、熱量70大卡
5. 下列何者是以形狀與主材料命名？
- A. 珍珠魚
- B. 咕咾肉
- C. 回鍋肉
- D. 鍋貼豆腐
6. 考量幼兒營養需求與建議量，設計4~6歲幼兒餐點最不适合供應之餐食為何？
- A. 肉末燒豆腐
- B. 玉米炒蛋
- C. 豆酥蒸鱈魚
- D. 南瓜蒸肉餅
7. 有關團膳食材驗收，下列敘述何者錯誤？
- A. 驗收的目的在於確認食材是否與採購合約內容相符
- B. 驗收人員可由完整受訓後的採購人員擔任
- C. 驗收後如有拒收食材需和允收食材分開置放
- D. 各類食材需有明確的驗收規格及標準作為依據
8. 臺灣冬天盛產之蔬菜有那些？①綠竹筍 ②苦瓜 ③茼蒿 ④白蘿蔔
- A. ①②
- B. ①③
- C. ①④
- D. ③④
9. 依據食品良好衛生規範準則，下列何者不是學校餐廳餐飲作業場所應符合之規定？
- A. 洗滌場所應有充足之流動自來水及具有洗滌沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施
- B. 其販賣櫃台無須與調理、製作及操作場所有效區隔
- C. 廚房依據作業廠所配置截油設施應保持乾淨
- D. 廚房應有維持室溫及油煙處理之措施
10. 何謂採購量 (As Purchased, AP) ？
- A. 指供應商所提供的重量

- B.指食材可食部分的重量
- C.指食材經前處理後所剩的重量
- D.指食材在市場上的原始販售重量

11.關於食材或物品「比價採購」的做法，下列敘述何者正確？

- A.不須公告，可個別告知合格廠商進行競價，報價最低者得標
- B.物品需要量多，但供應來源分散各地，可訂定價格，定期收購
- C.請求廠商提供報價單、產品目錄或樣品，再發出訂購單，進行買賣
- D.公告所需物品規格，使有供應能力的廠商按規定投報價格，當眾開標

12.蔬果類食材採購原則，下列敘述何者錯誤？

- A.柳橙選擇果色橙黃，果皮油胞細緻
- B.番茄選擇顏色鮮艷，有光澤無裂痕
- C.綠色甜椒選擇光澤鮮明，肉質厚者
- D.花胡瓜瓜身挺直，有瓜刺突起明顯者

13.有關保溫餐車之敘述，下列何者正確？

- A.加熱型保溫餐車加熱後溫度可達90°C
- B.加熱型保溫餐車中的餐食中心溫度宜達60°C
- C.冷存型保溫餐車的冷卻保溫溫度宜為15°C
- D.冷存型保溫餐車的餐食中心溫度宜達15°C

14.下列何種蔬菜為花菜類？

- A.金針菜
- B.白花芥藍
- C.花胡瓜
- D.蘆筍

15.有關蛋類特性與烹調製備的敘述，下列何者正確？

- A.蛋黃醬是利用蛋黃中的卵磷脂作為乳化劑製作之成品
- B.蒸蛋時應將蛋液打發並以大火蒸，才能確保成品無孔洞且質地柔軟
- C.雞蛋若要冷凍保存，應該要以完整帶殼的型態較佳
- D.製作天使蛋糕應將蛋白攪打至乾性發泡期，使泡沫體積較大且穩定

16.漁獲物撈起後應即刻進行保鮮三C，有關三C之原則，下列何者正確？

- A.冷凍、包裝、販賣
- B.清潔、冷卻、包裝

C.分割、清潔、冷凍

D.冷卻、冷凍、分割

17.何種情況下，表示炸油品質尚不需更換？

A.炸油於170°C時即已冒煙

B.炸油內的總極性物質含量為28%

C.炸油色深，且產生泡沫面積超過油炸鍋1/2

D.炸油使用油脂老化試紙檢測結果為酸價達1.0 KOH/g

18.霜降牛肉比一般牛肉片嫩的主要原因為下列何者？

A.年齡較小

B.使用機械力

C.使用酵素處理

D.脂肪顆粒較多且分布均勻

19.下列何者是黃豆加工製品正確的前處理及烹調原則？

A.板豆腐購回後無須清洗直接浸泡於冷開水中冷藏保存

B.新鮮豆腐冷凍後不會破壞原有的營養價值

C.板豆腐冷藏過程中無須每天換水

D.生鮮豆包冷藏保存可存放3~4天

20.餐飲業進行菜色滿意度調查，下列方法何者較難呈現顧客真實喜好？

A.盤餘量

B.問卷調查法

C.訪問法

D.觀察法

21.團膳業者推動5S運動有助於病媒防治，5S包含①清掃 ②教養或紀律 ③整頓 ④清潔 ⑤整理，其建立的先後順序為何？

A.④⑤①③②

B.①⑤③④②

C.⑤③①④②

D.③⑤④①②

22.下列何者不是屬於食品安全衛生管理法中「食品安全風險管理」之規定？

A.中央主管機關採行之食品安全衛生管理措施應以風險評估為基礎，建構風險評估以及諮議體系

B.中央主管機關組成食品風險評估諮議會為之，其成員單一性別不得少於二分之一

- C. 食品風險評估諮議體系應就食品衛生安全與營養、基因改造食品、食品廣告標示、食品檢驗方法等成立諮議會
- D. 對重大或突發性食品衛生安全事件，必要時公告對特定產品或特定地區之產品採取管理措施
23. 有關食品安全管制系統之敘述，下列何者正確？
- A. 管制小組成員至少3人，且應接受中央主管機關認可之訓練機構辦理相關課程至少60小時
- B. 管制小組應確認生產現場與流程相符，並對流程中進行危害分析，例如有農藥的殘留即屬生物性危害
- C. 管制小組應製作紀錄表單，並妥善保存至少5年
- D. 重要管制點可以設很多，管制小組須至少對一半以上的管制點建立管制界限才能確保製程安全
24. 同一部門單位成員自主發起品質管理活動而成立的小組，稱為：
- A. 品管圈（QCC）小組
- B. PDCA小組
- C. 全面品質管理（TQM）小組
- D. 5S小組
25. 下列何者不是常見的食品品質認證標章？
- A. CAS
- B. SNQ
- C. TAP
- D. TQF
26. 配製75%的酒精，應於150毫升的95%酒精中加入多少水量來調配？
- A. 30毫升
- B. 40毫升
- C. 75毫升
- D. 90毫升
27. 廚房空間規劃考慮動線和製備流程，下列何種廚房形狀最佳？
- A. 三角形
- B. 多邊形
- C. 長方形
- D. 菱形
28. 廚房抽油煙機功能是為排除：①蒸氣 ②油煙 ③噪音 ④異味
- A. ①②③④
- B. 僅①③④

C. 僅②③④

D. 僅①②④

29. 某餐廳員工工作已滿3年，依勞動基準法給予特別休假，事假和病假各有7天，這年政府公告全年放假日116天，則該員工職位的配當數是多少？

A. 1.53

B. 1.55

C. 1.65

D. 1.81

30. 下列何者不是引起員工遲到或缺席的主要因素？

A. 不良的工作氣氛與環境

B. 交通壅塞或缺乏小孩托育

C. 酗酒、家庭責任或心理因素

D. 無提供全勤工作獎金

31. 某餐廳4月份營業額120萬元，每月固定成本為30萬，變動成本為售價的60%，5月份受疫情影響使營業額下滑為80萬元，擬定6月份利潤目標為10萬元。在變動成本率不變的情況下，下列何者正確？

A. 4月份利潤占營業額18%

B. 5月份虧損2萬元

C. 5月份邊際利益為2萬元

D. 6月份須達100萬元營業額

32. 關於「損益平衡」相關之敘述，下列何者錯誤？

A. 損益平衡點是指不賺不賠之點

B. 營業收入金額扣除食材費、人事費和營運管理費即為毛利

C. 損益表是機構企業在某一期間經營收入、支出和損益狀況

D. 營業毛利越高，代表組織企業之產品越有競爭力或成本控制良好

33. 下列何者不屬於餐飲固定成本？

A. 食物成本

B. 員工底薪

C. 房租

D. 折舊

34. 某團膳機構每日供應1,000位用膳者，每人每日餐費為200元。若食材成本為60%，則每日食物預算為多少萬元？

A.20

B.12

C.10

D.8

35. 廚房作業區內若有蛾蚋出現，下列防治方式何者較不適合？

A. 檢查作業區門窗是否破損

B. 清除作業區內外孳生源

C. 清理作業區保持乾燥

D. 作業區內噴灑殺蟲劑

36. 有關溫度的敘述，下列何者錯誤？

A. 蒸氣殺菌溫度在 $100^{\circ}\text{C}$ 以上

B. 冷凍溫度應在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下

C. 冷藏溫度在 $0\sim 7^{\circ}\text{C}$

D. 熱藏溫度保持在 $50^{\circ}\text{C}$ 以上

37. 有關黴菌毒素與易受污染食物之敘述，下列何者錯誤？

A. 青黴素寄生在葉菜類食物

B. 黃麴毒素好發在花生

C. 麥角菌寄生在黑麥

D. 黑斑菌寄生在地瓜

38. 廚房電器引起的火災，下列何種滅火器不適用？

A. 二氧化碳滅火器

B. 鹵化烷滅火器

C. 泡沫滅火器

D. 乾粉滅火器

39. 根據「食品安全衛生管理法」，下列何者是食品器具、食品容器或包裝應明確標示事項？①材質名稱 ②耐

熱溫度 ③淨重 ④負責廠商 ⑤製造日期 ⑥回收標章 ⑦使用年限

A. ①②③④⑤

B. ①②④⑤⑥

C. ①②④⑥⑦

D. ①③④⑤⑥

40. 學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，每天應保留備檢餐盒乙份，並保存多久？

A. 24小時

B. 48小時

C. 72小時

D. 96小時