

代號：10340
頁次：4-1

107年第二次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段考試、營養師、
心理師、護理師、社會工作師考試、107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、在團體膳食製備對於食材及耗材的採購制度中，請分別論述集中採購制度及分散採購制度的意義及優、缺點。（20 分）

二、身為一位營養師的您，請說明糖尿病飲食（diabetic diet）及半流體飲食（semi-liquid diet）的設計原則及該類飲食設計時禁忌或需避免的食物有那些？（15 分）

三、冷藏庫與冷凍庫是醫院、學校及團膳公司等團體供膳時貯存原料及物料的重要設備，請舉例說明冷藏、冷凍庫之種類除了一開門即可拿到物品的手取型（Reach in type）外，常見的還有那些種類的冷藏、冷凍庫？（15 分）

乙、測驗題部分：（50 分）

代號：4103

(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。

- 1 某學生自助餐廳，每餐供應 1000 人份，每人可由主菜 4 選 1、半葷菜 10 選 2、蔬菜 5 選 1，試問主菜、半葷菜、蔬菜每道菜至少需製作多少人份？
(A)主菜 250 人份、半葷菜 200 人份、蔬菜 200 人份
(B)主菜 250 人份、半葷菜 150 人份、蔬菜 250 人份
(C)主菜 300 人份、半葷菜 200 人份、蔬菜 150 人份
(D)主菜 300 人份、半葷菜 100 人份、蔬菜 250 人份
- 2 團膳設計應考慮食材的季節性，請問下列何者不適宜？
(A)冬季使用大白菜 (B)夏天使用空心菜 (C)夏季使用茼蒿 (D)冬天使用白蘿蔔
- 3 空心菜 120 g (AP, 生)，廢棄物 20 g，煮後 (EP, 熟) 80 g，則其煮熟後之膨脹收縮率（熟重/生重）為多少百分比？
(A) 17% (B) 67% (C) 80% (D) 83%

- 4 菜單設計中依食物的特性與搭配，下列何者較適當？
(A)炸肉排、黃椒炒肉絲、炒高麗菜 (B)糖醋雞丁、三椒炒肉絲、燙地瓜葉
(C)紅燒牛肉、苦瓜鹹蛋、滷海帶 (D)宮保雞丁、麻婆豆腐、炒空心菜
- 5 有關麵食的製備，下列敘述何者正確？
(A)特高筋麵粉適合製作蛋糕類食品 (B)高筋麵粉適合製作小西餅食品
(C)中筋麵粉適合製作中式點心 (D)低筋麵粉適合製作麵包類食品
- 6 依據食品良好衛生規範準則，食品業者之蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源多少公尺以上？
(A) 15 公尺 (B) 10 公尺 (C) 6 公尺 (D) 3 公尺
- 7 依據經濟訂購量（EOQ, economic order quantity）法，下列那一項為食材採購時不需考慮之因素？
(A)預估總營業額 (B)每次訂購的花費成本
(C)單項食材的年度需要量與單價 (D)流通成本百分比
- 8 豆干驗收 3 小時後才使用，應該如何處理？
(A)先貯存於乾料庫 (B)直接置放於製備區台面上
(C)先貯存於冷藏室 (D)用水浸泡存放於室溫
- 9 關於盤存目的，下列敘述何者正確？①每天需要知道每一項目的數量 ②了解物品的生產地 ③提供食物成本掌控的數據 ④決定採購的需求
(A)①② (B)①③ (C)②③ (D)③④
- 10 食品存貨量最少時進行之盤點方式稱為：
(A)定期盤點（periodic inventory） (B)下限盤點（lower limit inventory）
(C)永續盤點（perpetual inventory） (D)全部盤點（all inventory）
- 11 下列何種食品驗收時需要全數檢查？
(A) 5 罐 9 頭鮑魚罐頭 (B) 30 包 60 公斤圓糯米
(C) 22 公斤小白菜 (D) 30 箱 12 顆裝復興鄉水蜜桃
- 12 關於驗收時間的安排，下列何種安排較佳？
(A)不同供應廠商，安排在同一時段驗收 (B)盒裝豆腐，可隨時驗收
(C)在同一時段驗收肉、魚、乾貨、蔬菜等食品 (D)常溫魚、肉驗收，安排在中午時刻
- 13 秋刀魚用烤的作法較清蒸好吃，是因為：
(A)含油脂較高 (B)魚肉纖維細嫩 (C)含油脂較低 (D)魚肉纖維粗
- 14 下列對麵粉的敘述，何者正確？
(A)麵粉筋度越高，蛋白質含量越低 (B)油條、春捲皮使用低筋麵粉製作
(C)需要酥性的餅乾、派皮使用低筋麵粉製作 (D)粉心麵粉蛋白質含量較低筋麵粉低
- 15 下列何種蔬菜貯存於室溫中可以保存最久？
(A)冬瓜 (B)苦瓜 (C)絲瓜 (D)大黃瓜
- 16 有關「全穀產品」之宣稱，下列敘述何者正確？
(A)產品原料需 100%為全穀者始可宣稱「全穀產品」
(B)產品所含全穀成分占配方總重量 51%以上者始可宣稱「全穀產品」
(C)全穀來源涵括可供人類食用之禾穀類、仿穀類及油脂種子類
(D)全穀係指包括胚芽及胚乳部位之穀類

- 17 米粉是用下列何種米漿混合玉米澱粉製作而成？
(A)在來米 (B)蓬萊米 (C)糯米 (D)綠豆澱粉
- 18 關於烹製蔬菜之程序，下列敘述何者錯誤？
(A)同鍋川燙蔬菜時，應先加醋川燙白色蔬菜，後加鹽再川燙綠色蔬菜
(B)炒菜時應在早期先下鹽巴
(C)葉片較薄、莖較少之蔬菜，可不用川燙，直接分次炒熟
(D)青江菜炒製時，應將莖與葉分開炒熟，或先將莖炒至 5 分熟後，再下葉炒熟
- 19 團膳機構菜餚留檢樣品的保存原則為：
(A)冷藏 7°C 一天 (B)冷凍-18°C 一天 (C)冷藏 7°C 二天 (D)冷凍-18°C 二天
- 20 根據食品良好衛生規範準則，廚師證書有效期間為多久？期滿展延，每年至少需接受幾小時衛生講習？
(A)四年，8 小時 (B)四年，12 小時 (C)六年，8 小時 (D)六年，12 小時
- 21 關於有效餘氯水之使用，下列敘述何者錯誤？
(A)洗手，200 ppm (B)地板清潔，300~350 ppm
(C)碗盤消毒，200 ppm (D)生菜洗滌，50~100 ppm
- 22 做為裝飾用的生鮮食材，應先經過有效洗滌及滅菌措施後擺飾，下列做法那些正確？①川燙、殺菁 ②以醋酸液清洗 ③以 50~100 ppm 之氯液清洗 ④浸泡鹽水清洗 ⑤以 RO 可生飲水清洗
(A)①②③ (B)①②⑤ (C)②③④ (D)③④⑤
- 23 在團膳公司，一般微波爐放置在下列何處？
(A)前處理區 (B)製備區 (C)配膳區 (D)驗收區
- 24 捕蚊燈應設置在下列何處？
(A)驗收區 (B)前處理區 (C)製備區 (D)餐具洗滌區
- 25 洗滌蔬菜類的水槽，以下列何種為宜？
(A)深且寬大 (B)深且細窄 (C)淺且寬大 (D)淺且細窄
- 26 關於食品作業場之廁所設置，下列敘述何者正確？
(A)化糞池與地下水水源至少應保持 12 公尺距離
(B)化糞池與蓄水池應距離 2 公尺以上
(C)廁所內牆壁應標示「如廁後請洗手」之字樣
(D)廁所不得正面開向食品作業場所
- 27 下列有關建立團膳公司「工作說明書」與「工作詳細規範說明」的順序何者正確？
(A)任務分析→工作分析→工作說明書→工作詳細規範說明
(B)工作分析→任務分析→工作說明書→工作詳細規範說明
(C)工作詳細規範說明→工作說明書→任務分析→工作分析
(D)工作詳細規範說明→工作說明書→工作分析→任務分析
- 28 明列一項職位所需完成的工作、負責的職掌和責任的是：
(A)工作說明 (B)工作績效 (C)職務規範 (D)組織規劃

- 29 下列那一項團膳業的經營成本會隨著營業額高低而改變？
(A)保險費 (B)租金費 (C)食材費 (D)折舊費
- 30 XYZ 餐廳今天銷售 500 份廣東粥，花了 15,000 元食物費用，經計算後獲得食物成本是 30%，請問每份廣東粥售價多少元？
(A) 50 (B) 100 (C) 150 (D) 200
- 31 胡椒蝦餐廳每月之營業額為 300 萬，固定成本為 100 萬，利潤為 80 萬，則變動成本率為多少%？
(A) 40 (B) 46 (C) 52 (D) 58
- 32 團體膳食機構作菜單分析時，若一道菜的售價為 250 元，變動成本為 70 元，則此道菜的貢獻額（contribution margin）有多少元？
(A) 120 (B) 150 (C) 180 (D) 210
- 33 下列何者不會因銷售量之變動而變動？
(A)固定成本 (B)食物成本 (C)變動成本 (D)利潤率
- 34 為了避免病媒入侵，在學校廚房出入口應設置保護設施，下列何者除外？
(A)紗窗 (B)紗門 (C)空氣簾 (D)負壓系統設施
- 35 從業人員之個人衛生亦包含員工的良好工作態度，則下列敘述何者錯誤？
(A)餐具掉落地上，應撿起擦拭後使用 (B)桌椅隨時刷洗或用布擦乾淨
(C)碗、碟、刀、叉應用托盤端送 (D)應用公筷母匙以免傳染細菌
- 36 「自主衛生檢查」是指團膳業者應自動建立一套符合自己機構需求的檢查制度，以確保餐廳廚房的最佳衛生狀態，則下列敘述何者錯誤？
(A)對於調理用膳等場所衛生，加熱保溫食品不得低於 65°C
(B)對於餐盒業衛生管理中「調理」項目，熱藏溫度在 60°C 以上，並有溫度指示裝置
(C)對於調理用膳等場所衛生，應有足夠而清潔之冷凍、冷藏設備，溫度須保持冷藏溫度在 0~10°C 以上；冷凍 -18°C 以上
(D)對於餐盒業衛生管理中「調理」項目，冷藏溫度在 0~7°C 以上；冷凍溫度在 -18°C 以下；並有溫度指示裝置
- 37 我國國家標準定義「容器，指以任何形式將食品加以全部或部分包裝使成為販賣之用」，則下列何種原料的容器使用錯誤？
(A)聚乙烯質材可以包裹蔬菜與水果 (B)聚苯乙烯裝可樂、汽水
(C)陶瓷器裝高溫熱湯 (D)聚氯乙烯質材裝酒精、水
- 38 下列何種方式為大量冷凍肉品之最佳解凍方式？
(A)熱水中解凍 (B)流水解凍 (C)冷藏庫解凍 (D)室溫解凍
- 39 製作冰淇淋要達到細膩口感，需將蛋白打到那一個階段？
(A)起始擴展期 (B)濕性發泡期 (C)硬性發泡期 (D)乾性發泡期
- 40 有下列何種狀況需更換炸油？
(A)油的總極性化合物含量 12% (B)油的酸價在 1.0 mg KOH/g
(C)油的冒煙點溫度 220°C (D)油的泡沫面積超過油炸鍋的 1/2 以上